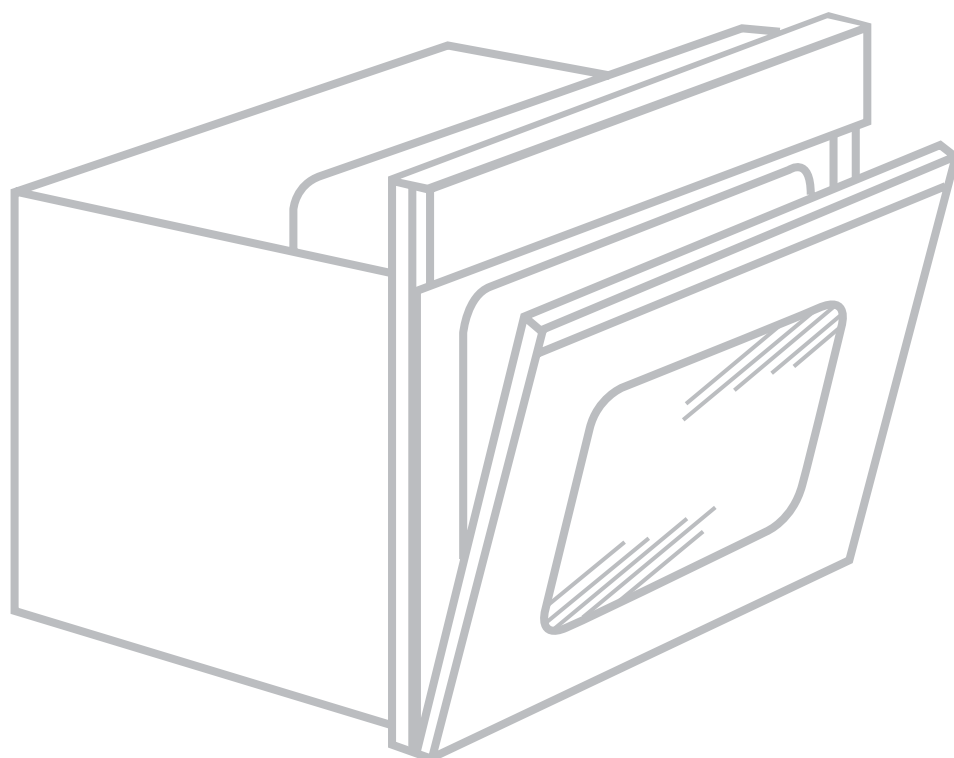


**Духовые шкафы**  
**Инструкции для пользователей**

**RU**



## Общие рекомендации

Внимательно прочитайте инструкции, приведенные в данном руководстве, чтобы получить наилучший результат от использования вашей духовки. В них приведены важные указания по безопасности установки и использования, текущего обслуживания и очистке, а также некоторые рекомендации по оптимальному использованию духовки. Бережно храните это руководство по эксплуатации для поиска ответа на любые вопросы, которые возникнут у Вас в процессе пользования прибором. Перед установкой прибора запишите в приведенной ниже таблице его серийный номер, который следует сообщать при обращении в сервисный центр.

После распаковки прибора убедитесь, что он не поврежден. При возникновении малейших сомнений в исправности прибора не пользуйтесь им, а сразу обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Все упаковочные материалы, такие как полиэтиленовые мешки, детали из пенопласта или гвозди, следует убрать в недоступное для детей место, поскольку они представляют для них опасность.

Все доступные детали сильно нагреваются во время работы прибора, будьте осторожны и не прикасайтесь к ним. При первом включении плиты может появиться дым с резким запахом. Это происходит при первом нагреве термоизоляции духовки и считается нормальным явлением. После того, как дым перестанет выделяться, в духовку можно помещать продукты для приготовления.

Духовка во время работы сильно нагревается, особенно стекло дверцы. Не разрешайте детям находиться рядом с духовкой во время ее работы, особенно при использовании гриля.

## Декларация соответствия.

- Части данного прибора, имеющие непосредственный контакт с продуктами питания, соответствуют предписаниям директивы СЕЕ 89/109. Прибор соответствует Европейским директивам 73/23/ЕЕС и 89/336/ЕЕС, вместо которых были приняты 2006/95/ЕС и 2004/108/ЕС с последующими изменениями и дополнениями.

## ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Этот прибор должен использоваться только в целях, для которых он был сконструирован, то есть для приготовления пищи в домашних условиях. Использование прибора для каких-либо других целей (например, для обогрева помещения) считается использованием не по назначению, то есть представляющим опасность.

Фирма-производитель не несет ответственность за ущерб, который может возникнуть вследствие использования данного прибора не по назначению, а также вследствие нарушения правил его эксплуатации. При пользовании электрическими приборами следует соблюдать ряд основных правил безопасности.

- Все доступные детали сильно нагреваются во время работы прибора, будьте осторожны и не прикасайтесь к ним.
- Не тяните шнур питания, чтобы вынуть вилку из розетки.
- Не прикасайтесь к духовке мокрыми или влажными руками или ногами.
- Не пользуйтесь духовкой, если Вы разуты.
- Не разрешайте пользоваться духовкой без присмотра детям или больным людям.
- Не рекомендуется использовать адаптеры, тройники и удлинители.
- В случае неисправности и/или отклонения от нормального режима работы духовку следует выключить и не пытаться самостоятельно отремонтировать.
- В случае повреждения шнура его следует, не откладывая, заменить, для чего выполните следующие операции:

Откройте крышку клеммной коробки, отсоедините шнур питания и замените его на новый шнур требуемой длины (тип H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F), соответствующий мощности прибора. Данная операция должна выполняться квалифицированным специалистом. Заземляющий провод (желто-зеленый) должен обязательно быть примерно на 10 мм длиннее остальных проводов.

При необходимости проведения ремонта следует обращаться в авторизованный сервисный центр, использующий оригинальные запасные части. Несоблюдение правил, изложенных выше, может привести к нарушению безопасности прибора.

- Духовка обладает точно заданными техническими характеристиками, поэтому в нее невозможно вносить изменения.
- Нельзя пользоваться приборами, очищающими при помощи пара под высоким давлением.
- Нельзя ставить в духовку воспламеняющиеся предметы. При случайном включении они могут загореться.
- Не облокачивайтесь и не сажайте детей на дверцу духовки.
- Чтобы поставить в духовку и вынуть из нее посуду, блюда и дополнительное оборудование пользуйтесь специальной рукавицей.
- Духовка не предусмотрена для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, если только они не находятся под наблюдением ответственных за их безопасность лиц.
- Следите, чтобы дети не играли с духовкой.

## УСТАНОВКА

Установка прибора производится за счет покупателя. Фирма-производитель не несет обязательств по данной услуге. На ремонт, который может быть вызван неправильной установкой, не распространяется гарантия, и фирма-производитель его не компенсирует.

Установка должна производиться в соответствии с инструкцией квалифицированным специалистом. Неправильная установка прибора может привести к травмированию людей и животных, а также нанести ущерб имуществу, за что фирма-производитель не будет нести ответственность.

Мебель, в которую должна встраиваться духовка, должна быть выполнена из материалов устойчивых к высоким температурам.

Духовка может встраиваться как под столешницу, так и в колонку. Перед креплением: необходимо предусмотреть хорошую вентиляцию помещения, где устанавливается прибор, чтобы обеспечить нормальную циркуляцию воздуха, необходимого для охлаждения внутренних деталей. Для этого следует предусмотреть специальные отверстия (см. последнюю страницу).

## Установка духового шкафа в кухонный гарнитур

Поместите духовой шкаф в отведенное для него место; он может быть помещен как под столешницу, так и в вертикальный шкаф. Закрепите духовку, привинтив её через специальные отверстия для крепежа на раме (см. рисунок на последней странице). Чтобы найти отверстия для крепежа, откройте дверцу и загляните внутрь. Чтобы обеспечить необходимую вентиляцию, параметры и расстояния, указанные в диаграмме на последней странице, должны неукоснительно соблюдаться при установке. Обратите внимание: для духовых шкафов, комбинированных с варочной панелью, необходимо следовать инструкциям для варочной панели.

## ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

УСТАНОВКА ДУХОВКИ ДОЛЖНА ПРОИЗВОДИТЬСЯ СОТРУДНИКОМ АВТОРИЗОВАННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА ИЛИ СПЕЦИАЛИСТОМ, ИМЕЮЩИМ СООТВЕТСТВУЮЩУЮ КВАЛИФИКАЦИЮ. Данный прибор должен устанавливаться в соответствии с действующими нормами и правилами.

В случае несоблюдения этих норм фирма-производитель не несет никакой ответственности.

Духовка соответствует требованиям безопасности, предусмотренным нормами, и должна быть снабжена трехполюсной вилкой с заземленным полюсом, обеспечивающим надежное заземление.

При электрическом подключении следует предусмотреть установку соответствующих предохранителей и использовать кабель с достаточным для нормального функционирования духовки сечением.

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ:

Данный прибор укомплектован шнуром питания для присоединения только к электрооборудованию с напряжением 230 В ~ между фазой или между фазой и нейтралью.

Перед подключением следует проверить:

- напряжение, указанное на электрическом счетчике,
- наличие автоматического выключателя.

Заземляющий провод (желто-зеленый) духовки должен быть соединен к заземляющему устройству электрооборудования дома. Надежность заземляющего устройства электрооборудования дома должно быть проверено квалифицированным электриком перед электрическим подключением.

**Примечание:** не забудьте, что может возникнуть необходимость в техническом обслуживании прибора, которое должен производить сервисный центр. Поэтому следует обеспечить легкий доступ к вилке. Замена шнура питания должна производиться сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом. При замене следует руководствоваться указанными характеристиками прибора.

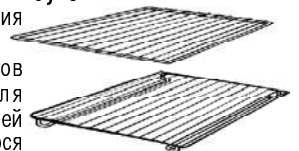
## ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДУХОВКИ

Перед первым использованием предметов дополнительного оборудования их следует помыть, используя губку. Затем как следует ополосните их чистой водой и вытрите насухо.

Простая решетка служит для размещения форм для выпечки и посуды.

Решетка с направляющими для поддонов используется, в частности, для приготовления мяса на гриле, так как к ней крепится и поддон для сбора выделяющегося в процессе жарки жира.

Специальные телескопические направляющие обеспечивают горизонтальное положение решеток при вынимании их из духовки, что предотвращает опрокидывание посуды.



Поддон служит для сбора сока, выделяющегося во время приготовления на гриле.

Он используется только при приготовлении на гриле, на вертеле, или на гриле с вентиляцией (в зависимости от модели); при использовании остальных режимов его следует вынимать из духовки.

Не используйте поддон для сбора сока в качестве противня для жарки, поскольку при этом образуется дым и жир осядет на стенках духовки.



**НАБОР ДЛЯ ПИЦЦЫ** разработан для приготовления пиццы. Чтобы получить наилучшие результаты его необходимо использовать вместе с функцией «Пицца»

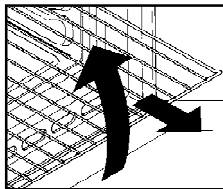


**Решетка для гриля.** Идеальна для приготовления на гриле. Используйте вместе с поддоном для сбора сока. В комплект входит ручка, при помощи которой можно безопасно передвигать оба эти предмета. Не оставляйте ручку внутри духовки



Если предметы дополнительного оборудования не используются, их следует вынуть из духовки.

## СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛОК



Духовой шкаф оборудован системой безопасности полок. Она позволяет выдвигать полки для проверки блюда без риска его соскальзывания или случайного выпадения полки из духового шкафа. Чтобы полностью вынуть полку потяните её к себе и вверх.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

При использовании гриля можно быстро приготовить блюдо с румяной корочкой. Для поджаривания рекомендуется установить решетку на четвертый уровень, в зависимости от размера блюда (см. стр. 65). Практически любые продукты можно готовить на гриле, кроме очень постной дичи и мясных рулетов.

Мясо и рыбу перед приготовлением на гриле следует смазать маслом.

## МОДЕЛИ U-COOK

Модели **U-COOK** оснащены электронным управлением скорости конвекции, запатентованное название которого **Vario Fan**. Во время приготовления эта система автоматически меняет скорость конвекции (в многофункциональной модели), чтобы оптимизировать поток воздуха и внутреннюю температуру духовки.



Все духовки **U-COOK** оснащены функцией **SoftCook**. Благодаря этому можно управлять распределением влажности и температуры. Это снижает потерю влаги на 50%, что обеспечивает нежность и отличный вкус блюд. Это деликатный способ приготовления, рекомендованный для выпечки хлеба и кондитерских изделий.



Уменьшает время предварительного нагрева духовки: 200 градусов по Цельсию достигаются всего за 8 минут.



Делает возможным устанавливать уровень и интенсивность поджаривания на гриле, до 50% процентов больше мощности по сравнению с традиционной многофункциональной духовкой.

Некоторые духовки оснащены дверцей новой конструкции **WIDE DOOR**, стекло которой большего размера, что позволяет лучше ухаживать за духовкой и обеспечивает лучшую термоизоляцию.

## Замена подсветки в модели U-SEE

Это система подсветки, которая заменяет обычную лампочку. 14 светодиодов встроены в дверцу. Они светятся ярким белым светом, который позволяет хорошо видеть внутреннее пространство духовки без затемнений на всех уровнях.

### Преимущества:

Система **U-SEE**, помимо отличного освещения, отличается большим сроком службы по сравнению с обычной лампочкой, уход за ней проще и она более экономична в потреблении энергии.

- Отличный обзор
- Долговечность
- Низкое энергопотребление, на 95% меньше обычной лампочки
- Высокое качество



Прибор с освещением светодиодами белого цвета класса 1M в соответствии с IEC 60825-1:1993 + A1:1997 + A2:2001 (эквивалент EN 60825-1:1994 + A1:2002 + A2:2001); Максимальная исходящая оптическая мощность  $\lambda_{459nm} < 150\mu W$ .

Не смотреть непосредственно на источники света при помощи оптических приборов.

## ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При первом использовании духовки для расчета времени приготовления следует обращаться к таблице на страницах 65-66. Впоследствии вы можете изменять это время в зависимости от ваших личных предпочтений и опыта.

## КАТАЛИТИЧЕСКАЯ САМООЧИЩАЮЩАЯСЯ ДУХОВКА

Специальные панели, покрытые эмалью с микропористой структурой, продаваемые в качестве дополнительного оборудования для всех моделей, освобождают от необходимости очищать духовку вручную.

Жир, оседающий на стенках духовки в процессе приготовления, расщепляется эмалью посредством каталитического процесса окисления и преобразуется в газообразное вещество.

Брызги жира могут закупорить поры и, таким образом, помешать самоочистке. Это свойство защитных панелей можно восстановить, нагревая пустую духовку в течение 10-20 минут при максимальной температуре. Не пользуйтесь абразивными моющими средствами, мочалками из стальной проволоки, острыми предметами, жесткими губками, химическими веществами или моющими средствами, которые могут неоправданно повредить эмаль. Рекомендуется также пользоваться посудой с высокими бортиками в случае приготовления особенно жирных блюд (жаркого и т.д.), а при жарке на гриле следует использовать противень. Если из-за особого характера загрязнения, вышеперечисленных мер будет недостаточно, рекомендуется удалить жир при помощи мягкой ткани или губки, смоченной горячей водой. Пористость эмали является основным условием для обеспечения самоочищающегося эффекта.

*Н.В. Примечание: Все самоочищающиеся панели, имеющиеся в продаже, рассчитаны приблизительно на 300 часов работы духовки. После этого срока панели следует заменить.*

## УХОД И ОЧИСТКА

- Перед тем как приступить к очистке прибора, следует подождать, пока он остынет.

- Нельзя использовать абразивные моющие средства, мочалки из металлической проволоки или режущие предметы, которые могут повредить эмальрованную и стальную поверхности.

- Используйте мыльный раствор или средства на основе аммиака. **ДУХОВКА** – Очень важно вымыть духовку после каждого использования. Во время приготовления на стенках духовки оседает жир. При последующем использовании этот жир может издавать неприятный запах и может повлиять на качество блюда. Для очистки духовки используйте воду и моющее средство, тщательно промывайте чистой водой. **СТЕКЛЯННЫЕ ДЕТАЛИ**

После каждого использования духовки вытрите стекло дверцы бумажным полотенцем. Если на поверхности остались слишком большие пятна от жира, смойте при помощи губки и моющего средства. Промойте чистой водой и вытрите насухо. Нельзя использовать абразивные средства или режущие предметы. Прокладку дверцы следует очищать при помощи губки и моющего средства.

### ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Следует очищать при помощи губки, смоченной в мыльном растворе, затем вымыть чистой водой и вытереть насухо.

### ПОДДОН

После приготовления на гриле выньте поддон из духовки. Вылейте его содержимое в какую-нибудь посуду, помойте горячей водой и смоченной моющим средством губкой, в заключение вымойте горячей водой и вытрите насухо. Для того чтобы удалить пригоревшие остатки пищи, замочите поддон в воде, добавив моющее средство. Поддон можно мыть в посудомоечной машине или при помощи специальных средств, имеющихся в продаже. Никогда не оставляйте грязный поддон в духовке.

### ПОДСВЕТКА ДУХОВКИ

Перед каждой операции по очистке или замене лампочки вынимайте вилку из розетки. Лампочка и защитный колпак изготовлены из материалов, устойчивых к высоким температурам.

Технические характеристики лампочки:

230 В ~ - 25 Вт – цоколь E 14 – Температура 300°C.

Если необходимо заменить неисправную лампочку, следует снять защитный стеклянный колпак, выкрутить лампочку, заменить ее на аналогичную новую и установить на место защитный стеклянный колпак.

## СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как обращаться в сервисный центр.

В случае если духовка не работает, рекомендуем Вам:

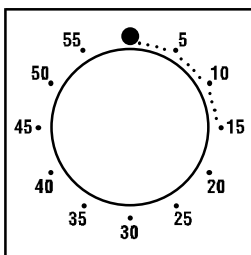
- проверить, правильно ли вставлена вилка в розетку;

Если не удастся обнаружить причину неисправности:

Выключите прибор, не предпринимайте попыток самостоятельно отремонтировать его и позвоните в авторизованный сервисный центр. При обращении в авторизованный сервисный центр обязательно следует сообщить название модели и серийный номер изделия, которые Вы можете найти в гарантийном свидетельстве или на маркированной табличке.

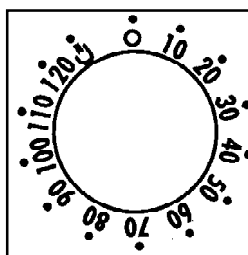
К изделию прилагается гарантийное свидетельство, на основании которого оно будет бесплатно отремонтировано в авторизованном сервисном центре в течение гарантийного срока.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА



Для установки времени приготовления совместите указатель ручки с требуемым временем, по истечении установленного периода в течение нескольких минут будет звучать звуковой сигнал.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА ОКОНЧАНИЯ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

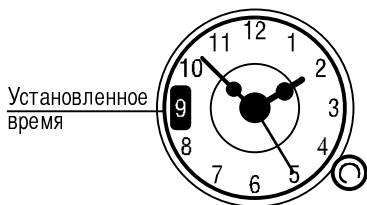


При помощи этой функции можно установить требуемое время приготовления (макс. 120 мин), по истечении которого духовка автоматически выключится.

Таймер отсчитывает время от установленного до положения 0 и автоматически выключится.

Для использования духовки в обычном режиме, установите положение .

Для включения плиты проверьте, чтобы таймер не находился в положении 0.

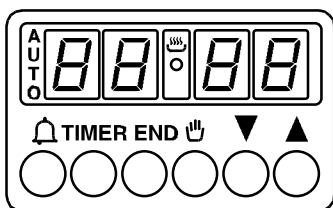


Для установки времени нажмите на кнопку регулировки и поверните против часовой стрелки до правильного времени. Для установки таймера времени приготовления поверните, не нажимая, кнопку регулировки. По истечении установленного времени прозвучит звуковой сигнал, после которого духовку следует выключить. Для отключения звукового сигнала поверните кнопку, пока в окошке не появится обозначение .

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА

Функция	Включение	Отключение	Что выполняет	Для чего
<b>Таймер</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Нажмите и удерживайте кнопку </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Когда установленное время истечет, раздастся звуковой сигнал </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Включает звуковой сигнал по окончании установленного времени</li> <li>Для проверки оставшегося времени нажмите кнопку </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Эта функция позволяет использовать духовку в качестве будильника (можно использовать как при включенной, так и при выключенной духовке)</li> </ul>
<b>Ручной режим</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Нажмите кнопку </li> <li>Установите ручной режим выбора функций приготовления</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Установите ручку выбора функций в положение 0.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Позволяет включать духовку</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Для приготовления блюд по индивидуальным рецептам</li> </ul>
<b>Время приготовления</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Нажмите и удерживайте кнопку TIMER</li> <li>Нажмите кнопки  или  для установки требуемого времени приготовления</li> <li>Отпустите кнопки</li> <li>Установите режим приготовления при помощи ручки выбора функций</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>По истечении установленного времени духовка отключится автоматически. Если вы хотите выключить ее раньше, установите ручку выбора функций в положение 0 или установите время 0:00 (TIMER и кнопки  .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Позволяет установить требуемое время приготовления выбранных блюд</li> <li>Чтобы проверить, сколько времени осталось, нажмите кнопку TIMER.</li> <li>Для изменения установленного времени нажмите TIMER и кнопки  .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>По истечении установленного времени духовка отключится автоматически и раздастся звуковой сигнал.</li> </ul>
<b>Окончание приготовления</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Нажмите и удерживайте кнопку END</li> <li>Нажмите кнопки  или  для установки времени отключения</li> <li>Отпустите кнопки</li> <li>Установите режим приготовления при помощи ручки выбора функций</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>В установленное время духовка выключится. Для ручного выключения поверните ручку выбора функций в положение 0.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Позволяет установить время окончания приготовления</li> <li>Чтобы проверить, сколько времени осталось, нажмите кнопку END</li> <li>Для изменения установленного времени нажмите END и кнопки  </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Эта функция обычно используется вместе с функцией «время приготовления». Например, если блюдо должно быть готово к 12:30, просто выберите требуемую функцию, установите время приготовления 45 минут и время окончания</li> <li>приготовление начнется автоматически в 11:45 (12:30 минус 45 минут) и продолжится до времени окончания приготовления, после чего духовка автоматически выключится.</li> </ul>

## УСТАНОВКА ТОЧНОГО ВРЕМЕНИ



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** установка времени производится впервые после установки духовки или после отключения электричества (необходимость в этом будет отображена в виде пульсирующего дисплея ).

Установка времени достигается следующим путем:

-Нажмите и удерживайте кнопки TIMER и END ( и TIMER на некоторых моделях)

-Установите время с помощью кнопок

-Отпустите кнопки

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

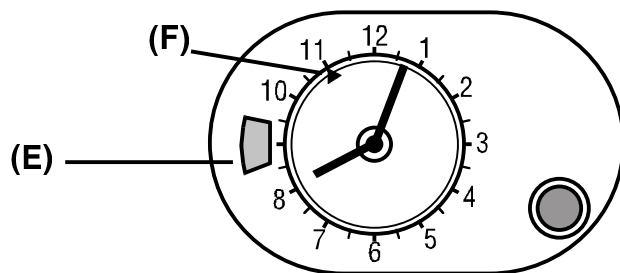
Если выбрана функция END без установки продолжительности приготовления, духовка начнет работать сразу и остановится в конце ранее установленного времени приготовления.

**ВНИМАНИЕ :**

Духовка будет работать только в том случае, если установлено время или ручной режим управления


Примечание : на некоторых моделях символы заменены




# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АНАЛОГОВОГО ТАЙМЕРА/ПРОГРАММАТОРА



## УСТАНОВКА ТОЧНОГО ВРЕМЕНИ

Для установки точного времени нажмите и поверните против часовой стрелки кнопку, пока на часах не будет установлено правильное время. После этого отпустите кнопку.

**ВНИМАНИЕ:** Духовка будет работать только, если установлен ручной режим или время приготовления. 

Функция	Включение	Выключение	Что выполняет	Для чего
<b>Ручной режим</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Поверните ручку управления против часовой стрелки, не нажимая, пока в окне не появится символ .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Установите ручку выбора функций в положение 0</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Делает возможным использование духовки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Для приготовления блюд по индивидуальным рецептам</li> </ul>
<b>Время приготовления</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Выберите режим приготовления и требуемую температуру</li> <li>Установите требуемое время приготовления поворотом ручки управления против часовой стрелки, пока в окне (E) не появится требуемое время приготовления</li> <li>Духовка сразу начнет работать и автоматически выключится по истечении установленного времени</li> <li>Максимальное время 180 минут (3 часа)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>По истечении установленного времени духовка автоматически выключится и раздастся звуковой сигнал</li> <li>Для отмены установленного времени поверните ручку управления, пока символ  не появится в окне (E)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Позволяет установить требуемое время приготовления выбранного блюда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>По истечении установленного времени духовка автоматически выключится и раздастся звуковой сигнал</li> </ul>
<b>Окончание приготовления</b> <i>(не предусмотрено в модели 2D 364)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Выберите режим приготовления и требуемую температуру</li> <li>Для установки начала приготовления потяните и поверните ручку управления против часовой стрелки, пока указатель (F) не совпадет с требуемым временем</li> <li>Для установки времени приготовления поверните по часовой стрелке ручку управления, не нажимая, пока в окне (E) не появится требуемое время приготовления</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>По истечении установленного времени духовка автоматически выключится и раздастся звуковой сигнал</li> <li>Для отмены установленной функции поверните ручку управления против часовой стрелки, пока символ  не появится в окне (E)</li> <li>Для отключения звукового сигнала поверните ручку управления, пока символ  не появится в окне (E)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Позволяет запрограммировать требуемое время приготовления</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Например, если блюдо должно готовиться 45 минут и должно быть готово 12:30:</li> <li>Выберите требуемую функцию</li> <li>Установите начало времени приготовления на 11:45 (12:30 минус 45 минут)</li> <li>Установите время приготовления 45 минут</li> <li>По истечении установленного времени духовка автоматически выключится</li> </ul>

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА (Type A)



- 1 Контрольные лампочки: Таймер/Автоматический режим
2. Контрольные лампочки
3. Режим с конвекцией
4. Режим варьируемой конвекции
5. Размораживание
6. Время/Температура
7. Кнопки установки
8. Ручка выбора функций \*
9. Ручка таймера

\* В зависимости от модели




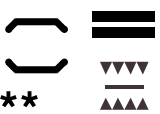
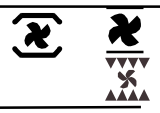







**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** После установки или после прерывания подачи электроэнергии (об этом сообщит мигание дисплея и время 12:00) следует, прежде всего, установить правильное время.

**200°** Контрольная лампочка температуры пульсирует до тех пор, пока не будет достигнута установленная температура.

**НОТ** Когда программа приготовления завершена и духовка еще не остыла, на дисплее появляется надпись "НОТ" (горячо), попеременно с текущим временем, даже в том случае, когда обе ручки выбора функций находятся в положении ВЫКЛ.

Функция	Включение	Выключение	Что выполняет	Для чего
<b>Отключение звукового сигнала</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Поверните левую ручку выбора функций в положение «Отключение звука»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Поверните ручку выбора функций в положение ВЫКЛ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Позволяет выключить звуковой сигнал таймера</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Для отключения звукового сигнала таймера</li> </ul>
<b>Установка времени</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Поверните левую ручку выбора функций в положение «Установка времени»</li> <li>Используйте кнопки «+» или «-» для установки времени</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Установите ручку выбора функций в положение ВЫКЛ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Позволяет установить время, которое высвечивается на дисплее</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Для установки времени</li> </ul> <p><b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> Установите время сразу после установки духовки или сразу после перерыва в подаче электроэнергии (на часах будет мигать время 12:00)</p>
<b>Время приготовления</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>При помощи правой ручки выбора функций установите режим</li> <li>Установите левую ручку выбора функций в положение «Время приготовления»</li> <li>Установите время приготовления, используя кнопки «+» и «-»</li> <li>Появится надпись Auto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>По истечении времени приготовления духовка автоматически выключится и в течение нескольких секунд будет звучать звуковой сигнал</li> <li>Для досрочного отключения режима приготовления, установите ручку управления в положение ВЫКЛ или установите время 00:00, поворачивая ручку выбора функций на время приготовления и используя кнопки «+» и «-»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Позволяет установить требуемое время приготовления для выбранного блюда</li> <li>После установки времени приготовления установите ручку выбора функций в положение ВЫКЛ, чтобы вернуться к текущему времени</li> <li>Для воспроизведения выбранного времени, установите левую ручку выбора функций в положение «время приготовления»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Для приготовления выбранных блюд</li> </ul>
<b>Окончание времени приготовления</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>При помощи правой ручки выбора функций установите режим</li> <li>Установите левую ручку выбора функций в положение «Окончание приготовления»</li> <li>Установите время окончания приготовления, используя кнопки «+» и «-»</li> <li>Появится надпись Auto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>По истечении времени приготовления духовка автоматически выключится</li> <li>Для досрочного отключения режима приготовления, установите ручку управления в положение ВЫКЛ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Позволяет установить окончание времени приготовления</li> <li>После установки времени приготовления установите ручку выбора функций в положение ВЫКЛ, чтобы вернуться к текущему времени</li> <li>Для воспроизведения выбранного времени, установите левую ручку выбора функций в положение «окончание времени приготовления»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Эта функция используется для отложенного включения духовки</li> <li>Например, если блюдо должно готовиться 45 минут и должно быть готово к 12:30, просто установите время приготовления блюда 45 минут и окончание приготовления 12:30.</li> <li>Приготовление автоматически начнется в 11:45 (12:30 минус 45 минут)</li> <li>По истечении установленного времени духовка автоматически выключится</li> </ul>
<b>Таймер</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Установите левую ручку выбора функций в положение «Таймер»</li> <li>Установите время приготовления, используя кнопки «+» и «-»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Установите время на 00:00, поворачивая левую ручку выбора функций в положение «Таймер» и используя кнопки «+» и «-»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>По окончании установленного времени раздастся звуковой сигнал</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Позволяет использовать духовку в качестве будильника, даже когда она выключена</li> </ul>
<b>Защита от детей</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Установите левую ручку выбора функций в положение «Защита от детей»</li> <li>Нажмите кнопку «+» в течение 3 секунд</li> <li>Функция включится, после того как на дисплее появится надпись "STOP"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Установите левую ручку выбора функций в положение «Защита от детей»</li> <li>Нажмите кнопку «+» в течение 3 секунд</li> <li>Надпись "STOP" на дисплее исчезнет</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Духовкой нельзя пользоваться</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Полезно, прежде всего, когда дома находятся дети</li> </ul>

# ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Символ функции	Предустановленная и заданная T °C Модель с электронным программатором (Type A)	Установка T °C Модель с термостатом	Функция в соответствии с моделью
			Включает подсветку
			Размораживание. Когда установлен этот режим, вентилятор разгоняет воздух комнатной температуры вокруг замороженных продуктов, чтобы они разморозились за несколько минут без изменения или повреждения их качества
	Max	Max	Спринтер. Этот режим ускоряет время предварительного нагрева. После его установки духовка сразу же нагревается (например для достижения температуры 200 °C требуется 8 минут). Можно установить требуемую температуру при помощи кнопки регулировки температуры. Об окончании времени предварительного нагрева оповестит надпись «°C» на панели управления. Цикл предварительного нагрева заканчивается, когда погаснет контрольная лампочка «C» и можно выбирать режим приготовления. Рекомендуется не ставить блюдо в духовку до окончания цикла предварительного нагрева, чтобы не испортить его.
	220 50 ÷ 240	50 ÷ Max	<b>Обычный режим</b> Используются верхний и нижний нагревательные элементы. Предварительно разогрейте духовку в течение приблизительно десяти минут. Этот режим идеален для традиционного поджаривания и выпечки. Для поджаривания говядины, телятины и свинины, приготовления ростбифа, бараньей ноги, дичи, хлеба, продуктов, завернутых в фольгу, изделий из слоеного теста. Разместите блюдо в духовке на среднем уровне.
	200 50 ÷ 230	50 ÷ Max	<b>Приготовление с конвекцией (a)</b> Мы советуем использовать этот режим для приготовления курицы, выпечки, рыбы и овощей. Жар лучше проникает в продукты и сокращается, как время предварительного нагрева, так и время приготовления. Можно готовить разные блюда одновременно с или без одинаковой предварительной подготовки на одном или нескольких уровнях. Этот режим распределяет жар и запахи не смешиваются. При одновременном приготовлении нескольких блюд требуется на десять минут больше времени.
	200 50 ÷ 230	-	<b>Soft cook (a)</b> Эта функция для приготовления кондитерских изделий и хлеба. Благодаря сниженной скорости конвекции увеличивается влажность внутри духовки. Повышенная влажность создает идеальные условия приготовления для блюд, консистенция которых должна быть эластичной в процессе приготовления (например, пироги, хлеб, печенье) и не допускает растрескивание.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ Max	<b>Конвекция + нижний нагревательный элемент (a)</b> Нижний нагревательный элемент используется с конвекцией, которая обеспечивает циркуляцию воздуха в духовке. Этот режим идеален для приготовления изделий из слоеного теста, тарталеток и паштетов. Предотвращает высыхание продуктов и способствует тому, чтобы «поднимались» пироги, хлеб и другие блюда, приготавливаемые на нижнем уровне. Разместите блюдо на нижнем уровне.
	Уровень 4 1 ÷ 4	50 ÷ Max	<b>Гриль: при использовании гриля дверца должна оставаться закрытой.</b> Используется только верхний нагревательный элемент и можно регулировать температуру. Требуется пять минут предварительного нагрева, для того чтобы нагревательный элемент стал раскаленным докрасна. Подходит для приготовления мяса гриль, люля-кебаб и т.д. Белое мясо следует разместить на расстоянии от гриля: время приготовления будет дольше, но блюдо получится вкуснее. Можно положить красное мясо и рыбное филе на решетке с поддоном для сбора сока под ним.
	Уровень 4 1 ÷ 4	50 ÷ Max	Супер гриль: в духовке предусмотрены два режима для гриля <b>Гриль: 2200 Вт      Гриль СУПЕР: 3000 Вт</b>
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	<b>Гриль с конвекцией (a): при использовании гриля с конвекцией дверца должна оставаться закрытой.</b> Верхний нагревательный элемент используется вместе с конвекцией, которая обеспечивает циркуляцию воздуха в духовке. Предварительный нагрев необходим при приготовлении красного мяса, но при приготовлении белого мяса такой необходимости нет. Режим идеально подходит для приготовления толстых кусков мяса, целых тушек, как жареный поросенок, курица и т.д. Положите блюдо в центре решетки, которую следует установить на средний уровень. Для сбора сока вставьте под решетку специальный поддон. Проверьте, чтобы блюдо не располагалось слишком близко к грилю. По прошествии половины времени приготовления, переверните блюдо.
	Уровень 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	50 Вертел: при использовании вертела дверца должна оставаться закрытой. В этом режиме используется верхний нагревательный элемент. Температура нагрева может регулироваться в соответствии с требованиями. Вертел лучше всего использовать для приготовления продуктов среднего размера. Этот режим идеален для подчеркивания вкуса мяса, поджаренного традиционным способом. Для приготовления на вертеле не требуется предварительного нагрева
	220	50 ÷ Max	<b>Режим пицца</b> В этом режиме горячий воздух циркулирует в духовке, обеспечивая отличный результат для таких блюд, как пицца или итальянский пирог фокачча

(a) в некоторых моделях: режим с изменяемой скоростью конвекции "Vario Fan" является эксклюзивной разработкой Candy, созданной для улучшения результатов приготовления, регулирования температуры и влажности. "Vario Fan" – самостоятельно включающаяся система, которая автоматически меняет скорость конвекции, при выборе соответствующего режима: эта функция обозначена в выделенной части панели управления.

\* Испытано в соответствии с CENELEC EN 50304

\*\* Испытано в соответствии с CENELEC EN 50304 для определения класса потребления электроэнергии.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Температура и время приготовления указаны только для информации, чтобы облегчить пользование духовкой. Личный опыт подскажет, какие режимы лучше выбирать в соответствии с вашим вкусом и привычками. Следует учесть, что при приготовлении при высоких температурах сок брызгает на стенки духовки, что вызывает ее загрязнение и образование дыма. Лучше немного снизить температуру приготовления, даже если это приведет к увеличению времени приготовления.

В духовке имеется несколько уровней, нумерация которых начинается снизу.



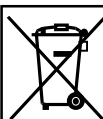
## РЫБА

Блюдо	Способ приготовления	Количество	Температура °C	Время приготовления	Уровень
Окунь или дорада	Естественная конвекция	1 кг целиком	220° C	30 мин	1
Лосось	Естественная конвекция	1 кг	220° C	30 мин	1
Морской язык	Принудительная конвекция	6 кусков	160° C	15-20 мин	1
Рыба на гриле	Гриль	6 филе	275° C	2x5 мин	4

## ОВОЩИ И ПРОЧЕЕ

Блюдо	Способ приготовления	Количество	Температура °C	Время приготовления	Советы
Тушеная капуста	Естественная конвекция	На 6 персон	200-220 ° C	1 час	
Запеченный паштет	Естественная конвекция		200-220 ° C	1 час/кг	
Цикорий с сыром	Принудительная конвекция	На 6 персон	180-200 ° C	25-30 мин	
Фаршированные помидоры	Принудительная конвекция	6-8 персон	200-220 ° C	40-45 мин	
Луковый пирог	Принудительная конвекция	На 6 персон	220 ° C	35-40 мин	
Запеканка	Принудительная конвекция	На 6 персон	220 ° C	40-45 мин	
Тосты с овечьим сыром*	Турбогриль	На 6 персон	210 ° C	3 минуты на каждую сторону + 4 минуты с сыром	Блюдо для гриля
Гратин дофинуа	Турбогриль	На 6 персон	200 ° C	45 мин	
Колбаски по-тулузски	Турбогриль	На 4 персоны	210 ° C	45 мин	
Суфле соленое/сладкое	Принудительная конвекция	На 6 персон	180-200 ° C	2 раза по 10 минут, перевернуть по прошествии половины времени приготовления	Блюдо для гриля

Все блюда готовились на 1 уровне, кроме блюд помеченных «\*», которые готовятся на среднем уровне



В соответствии с Европейской директивой 2002/96/CE об утилизации электрических и электронных приборов (WEEE) на этом электробытовом приборе имеется специальный знак.

Удостоверившись в том, что этот прибор утилизирован согласно существующим нормам, Вы можете избежать отрицательных последствий для окружающей среды и здоровью людей, которые могут быть вызваны неправильной переработкой по окончании срока службы. Утилизация прибора должна производиться в соответствии с действующим природоохранным законодательством и правилами утилизации отходов.

Для получения более подробной информации по вторичной переработке этого прибора следует обращаться в соответствующее ведомство (департамент экологии и охраны окружающей среды), в службу очистки или в магазин, где Вы приобрели прибор.



## МЯСО

Лучше солить мясо по окончании приготовления, так как соль способствует выделению жира, что увеличивает загрязнение жарочной камеры и выделение дыма.

Предназначенные для жарки телятину, баранину, свинину и рыбу можно ставить в холодную духовку. Время приготовления увеличивается по сравнению с предварительно разогретой духовкой, однако проникновение тепла к центру продуктов происходит более постепенно, что дает лучшие результаты.

Правильный предварительный разогрев духовки гарантирует хорошие результаты приготовления говядины и свинины.

**ГРИЛЬ**  
Перед тем как ставить блюдо в духовку: достаньте мясо из холодильника за несколько часов до приготовления. Рекомендуется положить его на впитывающую бумагу, таким образом, мясо получится более нежным, вкусным и не окажется холодным внутри. Перед жаркой мясо следует посыпать специями, не солите до окончания приготовления, иначе мясо окажется менее нежным и вкусным.

Тщательно смажьте оливковым маслом при помощи кисточки, лучше всего использовать широкую и плоскую кисточку. Добавьте перец и специи.

Во время приготовления: Никогда не протыкайте продукты во время приготовления, даже при переворачивании, иначе весь сок вытечет и мясо получится сухим.

Блюдо	Способ приготовления	Количество	Температура °C	Время приготовления	Советы
Мясо с морковью	Естественная конвекция	На 6 персон	200-220 °C	Около 1 часа	
Утка	Естественная конвекция	1,5 кг	200-220 °C	1 1/2 часа	
Индейка	Естественная конвекция	5/6 кг	160-180 °C	2 1/2 - 3 часа	
Гусь	Естественная конвекция	3/4 кг	160-180 °C	2 – 2 1/2 часа	
Баранья нога	Естественная конвекция		200-220 °C	15 минут/ фунт	
Цыпленок	Естественная конвекция	1/1,5 кг	220 °C	Около 1 часа	
Ростбиф	Естественная конвекция		240 °C	15 минут/ фунт	
Кролик	Принудительная конвекция	800-1 кг	200-220 °C	50-60 минут	
Говядина	Вертел	1 кг	275 °C	15-20 минут	Без предварительного разогрева
Баранина	Вертел	1 кг	275 °C	20 -25 минут	Без предварительного разогрева
Люля-кебаб	Гриль	6 штук	275 °C	2x8 минут	Перевернуть по прошествии половины времени приготовления
Свинина	Гриль	6 кусков	275 °C	2x8 минут	Перевернуть по прошествии половины времени приготовления

\* Все блюда готовились на 1 уровне

## ВЫПЕЧКА И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Избегайте использования блестящих форм, поскольку они отражают тепло, и верхняя часть изделия может подгореть. Если изделие слишком быстро подрумянивается, накройте его бумагой для выпекания или алюминиевой фольгой.

Внимание: кладите фольгу правильной стороной, блестящая сторона должна быть повернута к изделию, иначе тепло будет отражаться и не проникнет внутрь продукта.

Старайтесь не открывать дверцу в течение первых 20-25 минут выпечки, иначе все кондитерские изделия, которые должны подняться во время приготовления, такие как суфле, булочки и т. д. немедленно опадут. Для контроля процесса приготовления воткните в центр лезвие ножа или зубочистку. Если тесто не прилипло, значит, изделие готово и можно выключать духовку. Если лезвие сырое или к нему прилипло тесто, продолжите приготовление, слегка убавив температуру, чтобы верх изделий не пригорел.

Блюдо	Способ приготовления	Количество	Температура °C	Время приготовления	Уровень	Советы
Булочки	Принудительная конвекция	800 гр	200 °C	40 мин	1	
Пирог с капустой	Принудительная конвекция	40 кусков	190 °C	35 мин	1/3	2 противня
Основа для торта	Принудительная конвекция	На 6 персон	180-220 °C	20-30 мин	1	Ø 27
Пирожное из заварного теста	Принудительная конвекция	6 штук	200 °C	15-20 мин	1	
Безе	Конвекция с нижним нагревательным элементом*	1 противень	80-85 °C	4 часа 30 мин	1	1 профитролии
Фруктовый торт	Конвекция с нижним нагревательным элементом*	На 6 персон	220 °C	35-40 мин	1	
Пирожное Сант Оноре	Конвекция с нижним нагревательным элементом*	6 штук	190 °C	30-35 мин	1	

\* При использовании режима «конвекция с нижним нагревательным элементом» рекомендуем предварительный нагрев при помощи конвекции для экономии времени



# УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Срок гарантии - 12 месяцев от даты продажи.

Во время гарантийного периода любой ремонт может быть выполнен только квалифицированным специалистом сервисного центра.

Перед началом ремонта прибор надо отключить от электросети, сняв предохранитель или вытянув шнур питания из розетки. Непрофессиональное вмешательство и ремонт аппарата опасны, они могут вызывать впечатление электрическим током и короткое замыкание; следовательно, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Оставьте эту работу специалистам или представителям сервисного центра. Если в работе аппарата возникли какие-то незначительные проблемы, проверьте с помощью следующих инструкций, или способны Вы управиться с ними сами. Визит специалиста из авторизованного сервисного центра должен быть оплаченным Вами, если будет установлено, что прибор не работает через неподобающее или небрежное использование. Храните инструкцию таким образом, чтобы она всегда была под рукой в случае необходимости; если будете передавать прибор другому лицу, передайте также и инструкцию.

## УСЛОВИЯ :

### Сертификат

Гарантия действительна только при наличии действительного Гарантийного Сертификата.

Гарантийный сертификат не действителен при наличии в нем ошибок, исправлений или несоответствий.

В Сертификате должны быть заполнены пункты: название изделия, модель, серийный номер изделия, дата продажи, подпись продавца, печать торговой организации. При отсутствии даты продажи, срок гарантии автоматически убирается из даты изготовления устройства.

### Транспортировка и хранение

Ни какие дефекты изделия, вызванные незаботливой транспортировкой и хранением изделия, не подлежат бесплатному гарантийному ремонту;

### Установка и эксплуатация

Бесплатный гарантийный ремонт не проводится, если дефект изделия вызван:

неправильным подключением изделия к источнику электро-, водо- и газоснабжения, а также несоответствие параметров вышеуказанных источников параметрам, которые предъявляются обязательными Государственными стандартами и Инструкцией по эксплуатации.

Эксплуатация изделий, подключенных к сети 220В без заземления, а также подключенных к источнику водоснабжения без отдельного крана подачи воды к изделию является существенным нарушением Инструкции по эксплуатации и может быть основанием для снятия изделия с гарантийного обслуживания.

Использование прибора не в соответствии с Инструкцией, а также неправильной эксплуатацией, что вызывало появление механических и других видов дефектов;

Использование изделия не в соответствии с его прямым назначением или не в домашних условиях.

При нарушении пломбирования и по другим причинам, которые не зависят от завода-производителя

Небрежность при хранении, эксплуатации и транспортировке владельцем, торговой или транспортной организацией.

в случае потери гарантийного талона или чека, владелец избавляется права на бесплатное сервисное обслуживание

в случае подключения техники не сертифицированным сервисным центром, изделие снимается из гарантии.

### Ремонт

Бесплатный гарантийный ремонт не проводится, если изделие:

следы постороннего вмешательства или ремонта не уполномоченными лицами;

Имеет не санкционированные фирмой изменения конструкции или неприемлемые комплектующие;

Имеет повреждения, вызванные непредсказуемыми явлениями и действиями стихий;

Имеет повреждение, вызванные использованием нестандартных материалов и устройств;

Имеет повреждения, вызванные попаданием в середину изделия посторонних предметов, животных или насекомых;

Не имеет серийного номера или его невозможно установить;

Имеет некомплектность после его продажи;

Имеет механические повреждения(стеклянные и пластиковые изделия);

Гарантия не распространяется на расходные материалы и аксессуары.

### Ответственность

Фирма не несет ответственность за убытки причиненные Вам или окружающим в связи с несоответственным использованием прибора.

Введение изделия в эксплуатацию и доработку сетей электро-, водо- и газоснабжение для совместимости с изделием не является зоной ответственности Фирмы и Фирмой не оплачивается.

В случае возникновения любых проблем с вашим прибором, перед тем как вызывать мастера, проверьте правильность установки и функционирования в соответствии с инструкцией. Оплату вызова мастера Вы будете проводить за свой счет, если изделие было в рабочем состоянии или было неправильно установлено, или неправильно использовалось.

За качество гарантийного ремонта ответственность несет обслуживающая организация(служба сервиса).

**ДОПОЛНИТЕЛЬНУЮ ИНФОРМАЦИЮ ОТНОСИТЕЛЬНО ПРОДУКЦИИ МАРКИ ROSIERES ВЫ МОЖЕТЕ ПОЛУЧИТЬ НА САЙТЕ**

**WWW.ROSIERES.UA**

**ЗА ТЕЛЕФОНОМ ГОРЯЧЕЙ ЛИНИИ**

**044 383 44 25**

**0 800 501 509**

Город	Сервисный центр	Адрес	Телефон
Алчевск	СЦ "Булат-Сервис"	94204,г.Алчевск, ул. Белинского 11	(06442) 2-58-09, 4-84-01
Белая Церковь	КПП Сервис-Мастер	09100 г. Белая Церковь, ул. Вокзальная 5	(0456)33-29-44
Винница	„ИНТЕРСЕРВИС“	21000, ул Келецкая, 61А	(0432) 69-95-73,69-91-93
Винница	СЦ „Специалист“	21021 г. Винница ул. Порики 1	(0432) 57-91-91, 50-91-91
Винница	СЦ Скормаг-Сервис	21030 Винница, пр. Юности, 16	(0432) 46-43-93, 46-82-13, 51-92-52, 51-92-54
Днепродзержинск	СЦ "Росток"	51934, Днепродзержинск, пр. Ленина, 66, СЦ "Росток"	(0569) 53-54-80, (067) 363-29-29
Днепропетровск	„ИНТЕРСЕРВИС“	49101, пр-т Кирова, 59	(0562) 34-67-05, 31-29-57
Днепропетровск	СЦ Меридиан (Фокстрот)	49000,г.Днепропетровск, ул. Ширшова, 16	(056) 370-55-73, 778-24-68
Донецк	СЦ "ФОКСТРОТ"	ул. 230 Стрелковой дивизии, 2 Б (вход со двора)	(062) 307-92-90
Евпатория	ТОВ „НК-Центр“	97401, пр.Перемоги, 67	(06569) 4-47-74
Житомир	КАРТАЛ	10001, ул. Киевская, 106	(0412) 41-27-97
Житомир	Профмастер	г. Житомир, ул. Л. Украинки, 2	(0412) 42-22-54
Запорожье	"Альфатехноцентр"	69002 вул. Дзержинського, 83	(061)212-03-03
Запорожье	ЗФ ООО ИНТЕРСЕРВИС	69095, ул.Гоголя, 175	(061)220-65-96, 787-50-51
Запорожье	Мазстро	69006, Запорожье, ул.Малая, 3	(061) 270-40-94, (061) 224-58-58
Запорожье	НАШ СЕРВИС	ул. 40 лет Советской Украины 65	(061) 224-62-46
Ивано-Франковск	ЧП Волков	76491, г. Ивано-Франковск, ул. Вовчинецкая, 223	(0342)71-28-13
Ильичевск	Наш Сервис	Одесская обл., Овидиопольский р-н, с. Мизикевича, ул. Пивоварная 59А	(048) 716-79-95
Керчь	ф. ЧП Фокскрымсервис	98300 г.Керчь, ул.Советская д.15	(06561) 2-30-62
Киев	Наш Сервис	04060, г. Киев, ул. Щусева, 44	0800-500-153
Киев	ООО ДТС	04218, ул. Кибальчича 2а	(044) 501-91-34, 542-79-40, 542-93-65
Киев	РАВИС	ул. Героев Днепра 2а	0-800-504-504
Кировоград	КФ ООО ИНТЕРСЕРВИС	25015, вул. Короленко, 2	(0522) 35-79-23
Кировоград	СЦ "Оптон"	25006, г.Кировоград, пр-т Коммунистический, 1	(0522) 24-96-47, 24-45-22, (098) 0804138, (066) 16
Кировоград	Техномир	ул. Васнецова 8	(0522) 36-10-14
Кишинев	СЦ „ROLLING INTERNATIONAL“	MD2009 вул. Фередеулуй, 4/6	(0-0-373-22) 870536, 870837
Коростень	ЧП Авторитет	ул. Кирова 28	(04142) 5-06-27
Краматорск	Валдис сервис	ул.Парковая 15	06264-56-4-56, 06264-4-19-66
Краматорск	Элма сервис	Бул.Краматорский 3	(06264) 5-93-89
Красноград	"Бытрадиотехника"	80105 ул. Сокальская, 6	(03249)2-25-63
Кременчуг	ЧП Шамрай	ул. Переяславская 55	(0536) 74-72-10, (0536) 74-71-53
Кривой Рог	„ИНТЕРСЕРВИС“	50064, ул. Косиора, 64-7	(056) 440-07-79,(056) 440-01-19
Кривой Рог	АСЦ "Фокстрот".	50103, г. Кривой Рог, ул. Революционная, 73	(056) 440-07-64
Лубны	ФЛП Коханенко	37500 ул. Радянская, 4/3	(050)457-49-65

Луганск	СЦ "Восточный"	ул. Ломоносова, 96-ж	0642) 33-02-42, 33-11-86
Луцк	СЦ Ваш Мастер	пр-кт Победы 22	тел. (0332) 23-01-03
Львов	Екосервіс Лева	79008, вул. Вінниченка, 30	(032) 297-55-57
Львов	СЦ "Милениум"	79040, ул. Курмановича 9	(032)267-07-10
Львов	ТОВ „РОСИМПЕКС“	79034, ул.Шереневича, 28	(032) 239-55-77
Львов	ШАНС	ул. Владимира Великого 2	(032) 247-14-99
Макеевка	СПД Гордейчук В.А	Донецкая обл., г.Макеевка, ул генерала Данилова 71а	(062) 327-51-23
Мариуполь	ООО "Лотос"	87500 г Мариуполь бр. 50-лет Октября, 32/18	(0629) 49-300-5, 49-300-6,
Мариуполь	СЦ „Марсервис“	87500, пр-т Metallургов, 94	(0629) 41-06-60, 41-06-50
Мелитополь	Атлант Сервис	ул. Бронзоса 107	(0619) 43-42-41
Мукачево	АСЦ "Гарант Мукачево"	89600,г.Мукачево, ул. Береговская окружная,12	(03131)2-33-33
Николаев	„ИНТЕРСЕРВИС“	54008, Внутрикварт.проезд, 2	(0512) 58-06-47
Николаев	СЦ "Николаев-Фокстрот"	54003, г.Николаев, ул. Буденного 44-а	(0512) 55-29-04
Никополь	ПП "Ликс"	53213, Днепропетровская обл., г. Никополь, ул. Карла Либкнехта 167	(0566) 65-00-89, (099) 200-56-83, (093) 918-39-62
Новая Каховка	СЦ "Электрон"	74900 ул. Горького, 48	(05549)7-83-98
Новомосковск	Интерсервис	ул. Сучкова 54	(05693) 7-57 96
Одесса	ОФ СП ТРАНС СЕРВИС	65029, ул. Новосельского, 64	(048) 777-11-40
Одесса	Фокстрот-Сервис-Одесса, Площадка 1	65029,ул. Транспортная 7-Е	(048) 784-20-85 , 784-20-86
Одесса	Фокстрот-Сервис-Одесса, Площадка 2	65029 ул. Базарная, 76	(0482)37-21-92
Павлоград	Лотос (Интерсервис)	51400, Павлоград, ул.Шевченко, 67	(05632) 6-15-54, 6-23-42
Павлоград	ПгФ ООО ИНТЕРСЕРВИС	ул. Днепрвская 172 Б	(05632) 6-15-54, 6-23-42
Павлоград	СЦ "Пинфок"	51404 Павлоград, ул.Днепровская, 73 Б	(05632) 3-11-93
Полтава	„ИНТЕРСЕРВИС“	36023, ул. Степного фронта, 29	((0532) 69-42-62, 50-98-89
Полтава	Айкон-Сервис	пл. Независимости 20	(0532)50-67-89
Полтава	НВО „ПРОМЭЛЕКТРОНИКА“	34022, ул. Фрунзе, 66	(0532) 57-21-66
Ровно	Малитек	пр-кт. Мира 11	(0362) 64-97-77
Ровно	РАДИОМАСТЕРСКАЯ	33000 г. Ровно ул. Почтовая 2	(0362) 22-68-19
Ромны	ПП Строй	ул. Калнишевского,34	(05448)2-17-48
Севастополь	ООО ПАНОРАМА-С	99053, ул. Руднева, 7	(0692) 45-01-88
Севастополь	СЦ ДИАДЕМА	99008, ул. Пожарова, 26	(0692) 55-56-43, 45-36-99
Северодонецк	"ПП СДРТ"	93400, Луганська обл., м. Северодонецк, вул. Курчатова 19 Б	(06452) 2-78-53/ 2-38-28
Северодонецк	СЦ "Электронные системы"	93400,ул. Федоренко, 20А	(06452) 44385, (06452) 45183
Симферополь	НК-центр	95001 ул. Некрасова, 17/1	(0652)54-47-71
Симферополь	РСЦ Фокстрот	95040, г. Симферополь, ул.Балаклавской,68	050-344-71-83
Стаханов	АСЦ "Альбит"	94000 ул. Кирова, 15	(06444)4-02-89
Сумы	"ЭЛЬФ"	40000, Суми, вул. Петропавлівська, 86/1	(0524) 660-300, 650-340, 655-510
Сумы	СЦ "Сигма-сервис"	Инд.40024,г.Сумы, ул.Прокофьева 19.	(0542) 36-50-58

Тернополь	СЦ "Репорт-сервис"	46000, пр. Служки, 39	(0352) 511247
Тирасполь	СЦ "Бриз-групп"	3300 Молдова, г Тирасполь, пер. Набережный, 1	(373) 533-77202
Ужгород	Миллениум	88007, ул. Гагарина 101	(031) 266-12-97
Умань	СЦ Ремонт Сервис	ул. Шевченка 23А	(04744) 4-28-80
Феодосия	ЧП Фокскрымсервис филиал	49000, г. г. Феодосия, ул. Базарная, 4	(06562) 3-12-84
Харьков	ООО "Транс Сервис",	61002, ул. Иванова, 24	(057), 7-142-472, 7-588-563, 7-192-116
Харьков	РСЦ ФОКСТРОТ-СЕРВИС	61125 г. Харьков, ул. Вернадского, 2	(057) 758-10-39, 758-10-40
Херсон	„ИНТЕРСЕРВИС“	ул. Карбышева, 28А	(0552) 43-40-33
Херсон	ООО "Ремонт и Сервис"	73027, г. Херсон, ул. Рабочая 66	(0552) 48-58-88, 48-50-00
Хмельницкий	ООО ТРИТОН ЛТД	28009, ул. Курчатова, 18	(0382) 78-37-73
Хмельницкий	Сервисный центр "Радиодонор"	29009, г. Хмельницкий, переулок Ипподромный 2	(0382) 704-700, 66-46-16
Черкассы	"ТЕХНО-ХОЛОД"	18000, ул. Громова, 146, оф. 102	(0472) 56-98-68
Черкассы	"Фабрика бытового сервиса"	18000, ул. Ильина, 605	(0472) 383-124, (063) 624-24-43
Черкассы	ЕВРАЗИЯ-С	18023, ул. Одесская, 8	(0472) 66-36-53
Черкассы	СЦ Сервисный Центр	г. Черкассы, ул. Ильина 204	(0472) 45-45-86
Чернигов	РСЦ Фокстрот	14000, Чернигов, Шевченко 4	(046) 267-58-58
Черновцы	СЦ "Электросервис-Черновцы"	58003, г. Черновцы, ул. Л. Кобылицы, 105	(0372) 554869, (050) 4345529
Черновцы	Фокстрот Сервис	58000, г. Черновцы ул. Головна 265	(0372) 58-43-01
Шостка	КП ТД "БЕРЕЗКА-СЕРВИС"	41100 г. Шостка, Сумская обл., ул. Рабочая д. 5	(05449) 4-07-07
Энергодар	СЦ Термолайн	ул. Воинов Интернационалистов 32	(06139) 6-80-61
Ялта	"Ликс-Лайн"	98600 ул. Дзержинского, 15	(0654) 27-67-86, (095) 066-85-56, (097) 242-72-97