

ІНСТРУКЦІЯ  
З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ  
ВБУДОВАНОЇ ЕЛЕКТРИЧНОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

**CANDY**

---



## ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Дякуємо Вам за покупку нашого виробу. Щоб використовувати всі можливості вашої нової плити, слід уважно прочитати цей посібник.

- Уважно прочитайте керівництво, в ньому міститься важлива інформація щодо безпечної установки, експлуатації та обслуговування плити. Збережіть цей посібник, щоб звертатися до нього в майбутньому.
- У разі продажу плити іншому власнику, або перевезення її на інше місце, дане керівництво має бути передано разом з плитою.
- При першому включенні плити може виділятися дим з неприємним запахом. Це нормальне явище, та дим що виділяється є нешкідливими. У цьому випадку рекомендується включити порожню плиту на 2 години.

## Декларація відповідності



**УВАГА:** Цей пристрій відповідає сучасним вимогам правил безпеки. Також Доводимо до Вашого відома, що цей виріб сертифікований згідно з вимогами безпеки органом по сертифікації промислової продукції Державним комітетом України з питань технічного регулювання та споживчої політики державна система сертифікації УкрСЕПРО. Та має всі дозвільні документи, відповідно до законодавства України

Цей символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Видопомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.



Даний прилад відповідає вимогам директив Європейської економічної спільноти

## ВАЖЛИВО!

Цей прилад може бути використаний лише у передбачених фірмою виробником цілях, тобто для теплової обробки харчових продуктів.

Використання приладу в будь-яких інших цілях (наприклад, для обігріву приміщення) не припустимо і небезпечно. Фірма-виробник не несе відповідальність за шкоду, заподіяну в результаті неправильного використання приладу.

При користуванні електричними приладами слід дотримуватись основними правилами. Зокрема:

- Не тягніть за шнур електроживлення для відключення приладу від електромережі;
- Не торкайтеся до приладу мокрими або вологими руками або ногами;
- Не користуйтеся приладом, якщо на Ваших ногах немає взуття;
- Не дозволяйте користуватися приладом дітям та особам з порушеною психікою;
- Не рекомендується використання різних адаптерів, трійників і подовжувачів;
- У разі виникнення будь-якої несправності або збою в роботі приладу вимкніть його і не торкайтеся до нього.

У разі пошкодження електричного дроту його слід негайно замінити, для чого виконайте наступні операції:

- Відкрийте кришку клемної коробки, від'єднайте електричний дріт і замініть його на новий шнур тієї ж довжини в гумовій ізоляції (тип H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F), відповідний потужності приладу.

Заміна повинна бути проведена кваліфікованим фахівцем. провід заземлення повинен бути приблизно на 10 мм довше інших проводів.

У разі необхідності виконання ремонтних робіт користуйтеся виключно послугами працівників авторизованих сервісних центрів і вимагайте установки тільки оригінальних запасних частин. Недотримання вищевикладених рекомендацій може зробити використання приладу небезпечним.

**УВАГА! Дана інструкція розроблена для декількох моделей, тому певні функції, додаткове обладнання та спеціальні системи можуть бути відсутні у конкретно Вашій духовій шафі!** 2

# ВСТАНОВЛЕННЯ

## ВСТАНОВЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Установка духової шафи проводиться за рахунок покупця. Фірма-виробник не відповідає за здійснення установки. Претензії до фірми-виробника в зв'язку з неправильною установкою виробу не є предметом гарантійних зобов'язань.

Установка духової шафи повинна проводитися кваліфікованими спеціалістами відповідно з інструкцією. Неправильна установка виробу може призвести до травмування людей і домашніх тварин, а також до пошкодження власності, що виходить за рамки відповідальності фірми-виробника.

## Монтаж духової шафи

Вставте духову шафу в відведене для неї місце. Кріплення виконується за допомогою 4 гвинтів через отвори в рамці, які видно при відкритті дверцят духової шафи.

Для забезпечення достатньої циркуляції повітря навколо вбудованої духової шафи повинні бути витримані відстані, вказані, як вказано в схемі вбудовування

## ВАЖЛИВО

Для забезпечення нормальної роботи вбудованої духовки, шафа для вбудовування повинен володіти відповідними характеристиками.

Панелі, дотичні з духовкою, повинні бути виготовлені зі стійкого до високій температурі матеріалу. Якщо меблі виготовлені з фанери, клей повинен витримувати температуру до 120 °С: пластик або склеювальні шари, що не витримують такої температури, можуть деформуватися або відшарується.

Відповідно до норм безпеки після вбудовування приладу повинна бути виключена можливість зіткнення з деталями електрообладнання. Всі елементи, що забезпечують захист, повинні бути закріплені таким чином, щоб їх не можна було зняти без застосування інструментів.

Для забезпечення оптимальної вентиляції необхідно зняти задню стінку ніші для вбудовування, крім того, в задній частині дна ніші, слід зробити виріз шириною 45 мм.

## ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Вставте вилку в розетку із заземленням. Перед тим як зробити електричне підключення, перевірте, щоб розетка або електрообладнання були надійно заземлені згідно з діючими нормами.

Якщо в комплекті не передбачена вилка, підключіть до шнура живлення вилку, яка відповідає споживчій потужності, вказаної на маркувальній табличці. Жовто-зеленим кольором позначений заземлення. Дана операція повинна виконуватися кваліфікованими фахівцями.

У разі невідповідності вилки і розетки для заміни вилки слід звернутися до кваліфікованого фахівця. Підключення можна робити безпосередньо до електричної мережі. У цьому випадку між приладом і мережею слід встановити багатополосний вимикач, відповідний споживаній потужності приладу, з мінімальним відстанню між розімкнутими контактами 3 мм. Провід заземлення жовто-зеленого кольору не повинен перериватися вимикачем. Після вбудовування приладу, до розетки або багатополосного вимикача, використовуваним для підключення, має бути забезпечений доступ.

**Важливе зауваження:** під час установки шнур живлення слід розмістити таким чином, щоб жодна його ділянка не піддавалась нагріву більше 50 ° С.

Прилад відповідає вимогам безпеки, встановленим чинними нормами. Електробезпека даного приладу гарантується тільки за умови, що він надійно заземлений, як наказано діючими нормами електро безпеки (у разі сумнівів, зверніться до кваліфікованого фахівця для проведення ретельного контролю ефективності системи заземлення).

**Важливе зауваження:** фірма-виробник не несе відповідальності за шкоду фізичним особам або майну, що виникла внаслідок відсутності заземлення.

**УВАГА!** Напруга і частота електроживлення вказані на маркувальній табличці. Перевірте відповідність характеристик електрообладнання та розеток Вашої квартири максимальної потужності приладу, зазначеної на маркувальній табличці. Якщо є сумніви, зверніться за консультацією до кваліфікованого фахівця.

## РЕКОМЕНДАЦІЇ

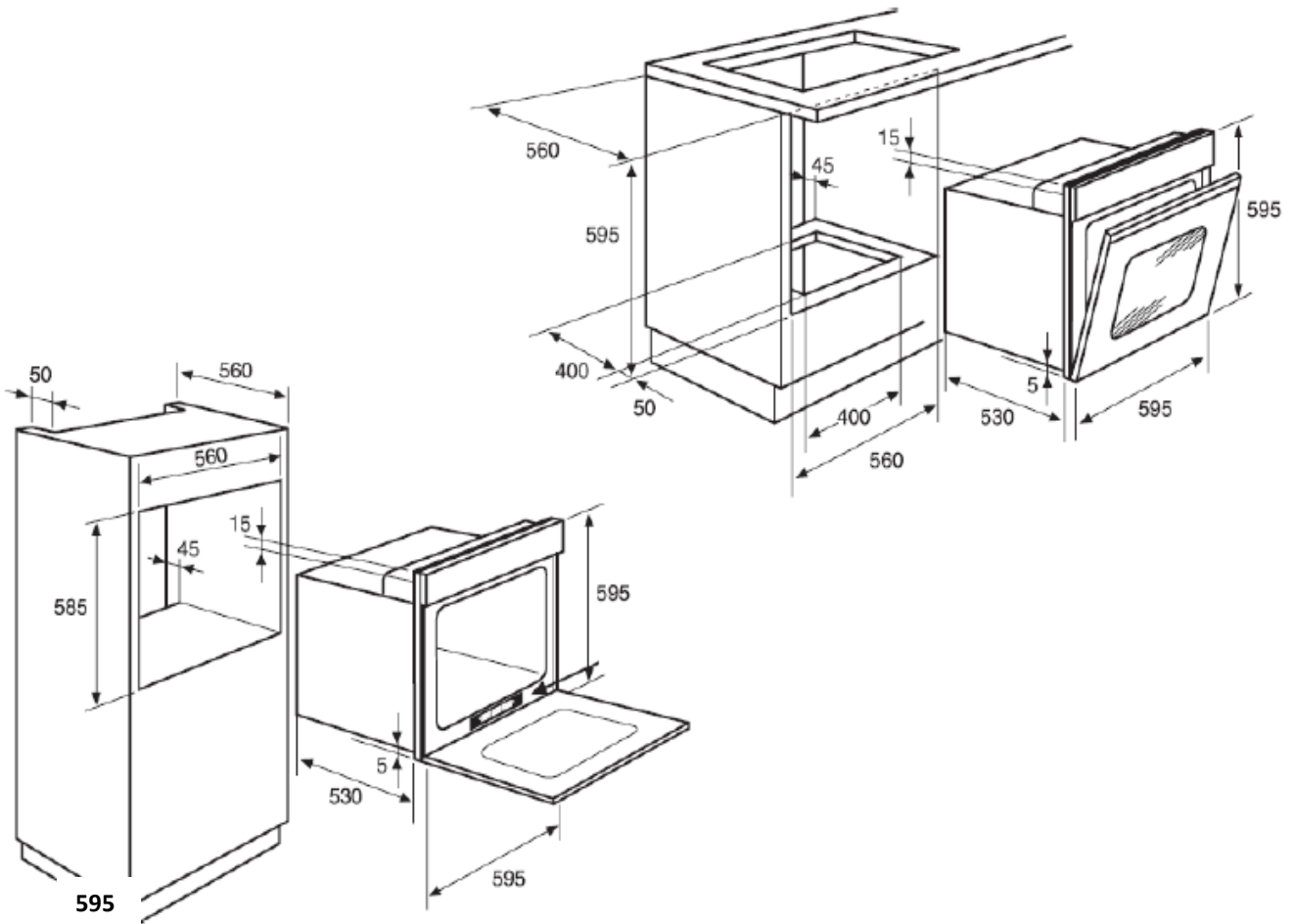
Після кожного використання духовки, мінімальне прибирання допоможе тримати її в чистоті.

Не закривайте стінки духовки алюмінієвою фольгою. Алюмінієва фольга або будь-який інший захист, в безпосередньому контакті з гарячою емаллю, може розплавити або пошкодити її.

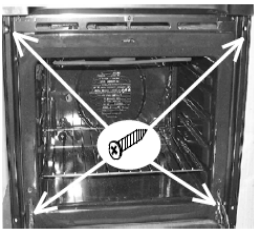
Для того, щоб запобігти надмірному забрудненню вашої духовки і в результаті сильних димних запахів, ми рекомендуємо не використовувати прилад при дуже високій температурі. Краще продовжити час приготування і трохи знизити температуру.

Окрім аксесуарів, які йдуть разом з духовкою, ми рекомендуємо використовувати блюда та форми для випічки стійкі до високої температури.

## ВБУДОВУВАННЯ



## ФІКСАЦІЯ У ВБУДОВАНІЙ НІШІ



Всередині духовки є мішечок з 4 кріпильними гвинтами.

### Кріплення:

При відкритих дверях духовки отвори будуть доступними, вони розташовані на кожній стороні. Використовуйте гвинти, щоб зафіксувати духовку.

## АКСЕСУАРИ

Перед першим використанням обладнання, його слід промити губкою. Промийте і висушіть.

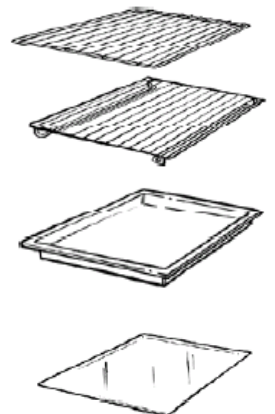
На **решітки** можна ставити блюда

На **піддон** стікають соки зі смаженої їжі.

Ніколи не використовуйте його в якості лотка, жир буде розтікатися і духовка буде повна диму.

**Деко для тіста** має бути розміщене на решітці. Воно призначене для приготування тістечок, печива, меренги, і т.д... Ніколи не ставте деко прямо на дно печі.

Коли духовка включена, вийміть приладдя, яким Ви не користуєтесь.



## ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ НА ГРИЛІ

**ЕЛЕКТРИЧНИЙ ГРИЛЬ:** можна використовувати ТІЛЬКИ з закритими дверцятами

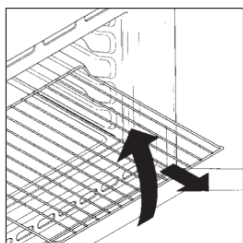
- Їжа, яка готується на грилі, швидко набуває насичений золотистий колір. Залежно від кількості їжі, ви можете вибрати потрібну потужність гриля. На грилі можна готувати практично будь-яку їжу за винятком дуже пісної дичини і м'ясного рулету.
- М'ясо і риба перед приготуванням на грилі повинні бути злегка змащені маслом.
- Підставте під що готують на грилі їжу лоток для збору жиру. Налийте в лоток трохи води, щоб запобігти появі неприємних запахів і загорання жиру.
- На грилі зазвичай готуються шматки м'яса, наприклад, не дуже товсті стейки, шматки м'яса різних розмірів, розрізана навпіл дичину (птаха), риба, деякі овочі (наприклад, цукіні, баклажани, помідори, і т. д.), які насаджуються на шампури разом з м'ясом або рибою. Перед тим як помістити рибу під гриль, злегка змастіть її маслом. Соліть м'ясо після його приготування, соліть рибу зсередини до її приготування
- Відстань між приготавлюваною їжею і грилем залежить від товщини м'яса або риби. Якщо ця відстань вибрано правильно, то поверхня здебільшого не буде підгорати, а внутрішня частина НЕ буде залишатися непрожареною.
- Для запобігання появи неприємних запахів і диму, що утворюються в результаті падіння крапель жиру і соусу на лоток для збору жиру, налейте в лоток для збору жиру 1-2 склянки води.
- Ви також можете використовувати гриль для підсмажування хліба або сандвічів, а також для приготування деяких фруктів (банани, скибочки грейпфрута або ананаса, яблука і т. д.). Однак при цьому фрукти не повинні торкатися до нагрівальних елементів.

### ВЕРТЕЛ

Для приготування їжі на вертелі не потрібно попередньо розігрівати духову шафу. При цьому дверцята духовки повинна бути закрита.

#### ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ ВЕРТЕЛ

1. Відкрутіть гачки
2. Насадите м'ясо
3. Зафіксуйте м'ясо за допомогою гаків
4. Затягніть гачки
5. Встановіть вертел у спеціальний отвір
6. Від'єднайте ручку



### РЕШІТКИ ДУХОВКИ - СИСТЕМА БЛОКУВАННЯ

Духовка оснащена новою системою блокування решіток. Ця система дозволяє висувати решітки майже на повну довжину, не даючи їм випасти з духової шафи і утримують їх в горизонтальному положенні. Таким чином, можна спокійно і безпечно перевіряти ступінь готовності страви і перемішувати її.

Щоб повністю вийняти решітки, досить, як показано на малюнку, підняти їх, взявши за передню частину, і потягнути на себе

### ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

Далі наводяться таблиці, в яких зазначено приблизні час і температура, рекомендовані для приготування різних страв. З набуттям досвіду Ви можете варіювати за своїм бажанням наведені в таблиці значення.

## ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

Поверхні з нержавіючої сталі і емальовані поверхні слід мити теплим мильним розчином, або наявними в продажі спеціальними миючими засобами, повністю виключаючи використання абразивних порошоків, які можуть пошкодити поверхню і деталі оздоблення.

Дуже важливо проводити очищення духовки після кожного використання. Це необхідно робити, так як в процесі приготування на стінках духовки осідає жир, від якого при подальшому включенні може утворюватися неприємний запах, що псує страву. Для очищення духовки слід користуватися розчином миючого засобу, а потім ретельно промивати чистою водою.

Щоб звільнити користувачів від цієї трудомісткої процедури, для всіх моделей духовок передбачені спеціальні самоочищаються панелі, вкриті емаллю з мікропористої структурою. Ці панелі продаються як додаткове обладнання: див. розділ «каталітичні самоочисні панелі».

Для очищення решіток з нержавіючої сталі слід користуватися мочалками з сталевого дроту та миючими засобами. Очищення поверхонь із загартованого скла слід виконувати після того, як вони охолонуть. Якщо внаслідок недотримання цього правила з'являться тріщини, ця несправність не підлягатиме ремонту в рамках гарантійних зобов'язань.

Для заміни лампочки духовки спочатку слід відключити прилад від мережі, а потім відкрутити захисний ковпак, замінити лампочку на нову аналогічну, стійку до високих температур.

## КАТАЛІТИЧНІ САМООЧИСНІ ПАНЕЛІ

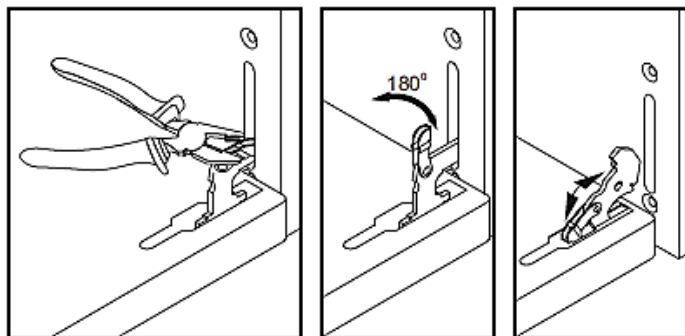
- У деяких з наших моделей використовуються самоочисні панелі, що мають покриття з мікропорами. Якщо встановлені такі панелі, то відпадає необхідність виконувати чистку вручну.
- Для забезпечення ефективної самоочищення покриття повинне містити пори.
- Занадто сильне розбризування жиру може привести до забивання пор і до порушення виконання самоочищення. Для відновлення функції самоочищення потрібно включити духовку при максимальній потужності нагріву приблизно на 10 - 20 хвилин.
- Якщо стінки духовки вкрилися таким товстим шаром жиру, що каталітичне покриття перестає працювати, видаліть жир за допомогою м'якої тканини або губки, змоченої в гарячій воді. Всі використовувані в даний час каталітичні покриття мають термін служби приблизно 300 годин. Тому після 300 годин роботи панелі з каталітичним покриттям повинні замінюватися.

## ВІДКИДНИЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ ГРИЛЯ



Щоб полегшити чищення верхньої внутрішньої частини духової шафи, слід відкрутити тримач (A) нагрівального елемента гриля і опустити його вниз. Після закінчення очищення підійміть нагрівальний елемент разом із тримачем (A), вставте утримувач в гніздо і закрутіть.

**УВАГА! ДУХОВКУ СЛІД ВКЛЮЧАТИ ТІЛЬКИ ІЗ ЗАКРІПЛЕНИМ НАГРІВАЛЬНИМ ЕЛЕМЕНТОМ.**



## ЧИСТКА ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

Для виконання чищення дверки її рекомендується зняти, як показано на представленому нижче малюнку. повністю відкрийте дверцята, поверніть два фіксатори на шарнірних важелях на 180°, Закрийте дверцята на 30° і зніміть її в цьому положенні.

Для установки дверцят на місце виконайте описані вище операції у зворотній послідовності.



## AQUA ACTIVA.

Нова система самоочищення духовки, дозволяє очистити стінки використовуючи тільки пар! Дуже проста у використанні - від Вас потрібно просто налити 300 мл. води в спеціальне заглиблення на дні духовки, повернути ручку вибору програм на опцію AquaActiva (при виборі даної опції духовка буде нагріватися 30 хвилин при температурі 90 ° C). Через 15 хвилин коли духовка охолоне, просто протріть стінки вологою серветкою.

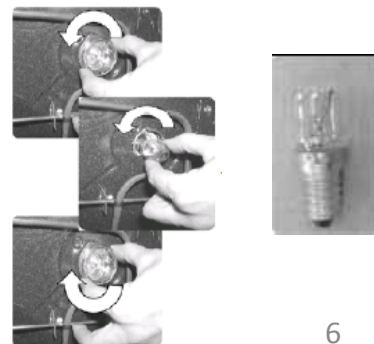
## ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ

Відключіть живлення від духової шафи перед тим, як розпочати чищення духовки або заміну лампи.

Електрична лампа – це витратний матеріал, гарантія на неї не розповсюджується. Для заміни вам потрібна лампа духовки з такими параметрами: 230 V AC - 25 W - 14 E база - температура 300 ° C

Викрутіть скляну кришку у напрямку протилежному руху стрілки годинника, замініть перегорілу лампу на нову та установіть кришку на місце.

**УВАГА! Дана інструкція розроблена для декількох моделей, тому певні функції, додаткове обладнання та спеціальні системи можуть бути відсутні у конкретно Вашій духовій шафі!**



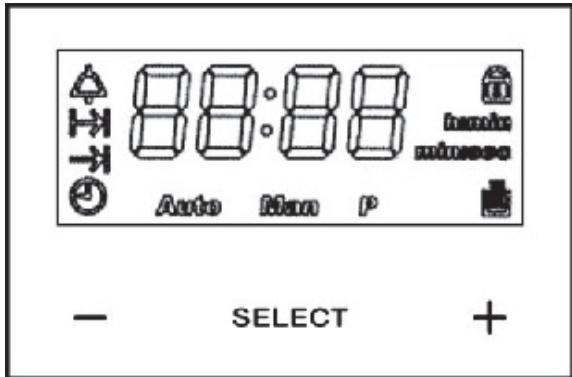
**УВАГА!** Дана інструкція розроблена для декількох моделей, тому певні функції, додаткове обладнання та спеціальні системи можуть бути відсутні у конкретно Вашій духовій шафі!

## ЕЛЕКТРОННИЙ ПРОГРАМАТОР

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Одразу після підключення приладу або після збою в мережі (це видно по тому, що на дисплеї блимає 12:00) налаштуйте правильний час.

200°  
HOT

значок температури показує «0», доки Ви не встановите температуру «HOT» з'являється коли програма приготування вже закінчена, а духовка ще гаряча. «HOT» з'являється на дисплеї поперемінно з часовим дисплеєм, навіть, якщо селектор функцій вимкнено.



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** налаштування часу проводиться вперше після установки духовки або після відключення електрики (потреба в цьому буде відобразитись у вигляді мерехтіння на дисплеї **0:00**)

**Установка часу відбувається наступним чином:**

- Натисніть кнопку TIMER і END (🔔 і TIMER на деяких моделях)
- Установіть час за допомогою кнопок +/-
- Відпустіть кнопки

### УВАГА!

Духовка буде працювати тільки в тому випадку, якщо встановлений час або активований ручний режим управління

Функція	ЯК ВКЛЮЧИТИ	ЯК ВІДКЛЮЧИТИ	ФУНКЦІЯ	ДЛЯ ЧОГО ЦЕ
Таймер	Натисніть та утримуйте кнопку	Після закінчення часу таймеру піч подасть звуковий дисплей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Зворотній таймер</li> <li>•Для перевірки залишку часу натисніть</li> </ul>	Піч можливо використовувати як таймер зворотнього відліку із сигналом навіть без увімкнення нагріву
Ручний режим	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Натисніть кнопку</li> <li>•Встановіть ручний режим вибору функцій готування</li> </ul>	Установіть ручку вибору функцій в положення 0	Дозволяє включати духовку	Для готування страв по індивідуальному рецепту
Час приготування	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Натисніть та утримуйте кнопку TIMER</li> <li>•Кнопками +/- виставте необхідний час</li> <li>•Відпустіть кнопки</li> <li>•Установіть режим приготування за допомогою ручки вибору функцій</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Після закінчення приготування піч вимкнеться автоматично, повідомивши про це характерним сигналом.</li> <li>•Для ручного вимкнення печі поверніть ручку вибору програм в положення 0</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Дозволяє встановити час приготування за рецептом</li> <li>•Для перевірки часу натисніть ще раз на відповідний сенсор</li> </ul>	Для установки часу приготування за рецептом.
Час закінчення приготування	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Нажміть та утримуйте кнопку END</li> <li>•Кнопками +/- виставте необхідний час.</li> <li>•Відпустіть кнопки</li> <li>•Установіть режим приготування за допомогою ручки вибору функцій</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Після закінчення приготування піч вимкнеться автоматично, повідомивши про це характерним сигналом.</li> <li>•Для ручного вимкнення печі поверніть ручку вибору програм в положення 0</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Дозволяє встановити час закінчення приготування</li> <li>•Для того щоб перевірити скільки залишилось часу до кінця приготування натисніть кнопку END</li> </ul>	Функція особливо корисна для приготування випічки. Наприклад нам потрібна готова страва на 17:20, встановлюємо необхідний час закінчення приготування (17:20) та час приготування 45 хвилин. Піч автоматично увімкнеться о 16:35.
+	-	За допомогою даних сенсорів відбувається налаштування всіх вищезазначених функцій		

## ЕЛЕКТРОННИЙ ПРОГРАМАТОР

**УВАГА!** Дана інструкція розроблена для декількох моделей, тому певні функції, додаткове обладнання та спеціальні системи можуть бути відсутні у конкретно Вашій духовій шафі!








**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Одразу після підключення приладу або після збою в мережі (це видно по тому, що на дисплеї блимає 12:00) налаштуйте правильний час.

200°  
HOT

значок температури показує «0», доки Ви не встановите температуру

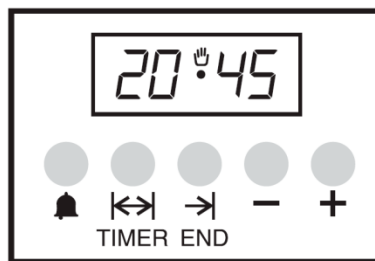
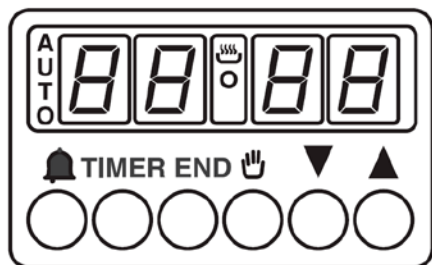
«HOT» з'являється коли програма приготування вже закінчена, а духовка ще гаряча. «HOT» з'являється на дисплеї поперемінно з часовим дисплеєм, навіть, якщо селектор функцій вимкнено.

**УВАГА!** Символи «+» «-» на деяких моделях можуть бути замінені на ▲ ▼

Функція	ЯК ВКЛЮЧИТИ	ЯК ВІДКЛЮЧИТИ	ФУНКЦІЯ	ДЛЯ ЧОГО ЦЕ
	Після вибору програми приготування та температури, натисніть на сенсор вибору часу приготування та сенсорами +/- виставте необхідний час	Після закінчення приготування піч вимкнеться автоматично, повідомивши про це характерним сигналом.	Дозволяє встановити час приготування за рецептом Під час приготування дозволяє перемикається на дійсний час	Для установки часу за рецептом.
	Натисніть на відповідний сенсор. Сенсорами +/- виставте актуальний час	Після встановлення часу натисніть знову на відповідний сенсор	Встановлення часу	Потрібно для встановлення часу після відключення духовки від мережі
	Після вибору програми приготування та температури натисніть на відповідний сенсор. Сенсорами +/- час закінчення приготування	Після закінчення приготування піч вимкнеться автоматично, повідомивши про це характерним сигналом.	Дозволяє встановити час приготування за рецептом Для перевірки часу натисніть ще раз на відповідний сенсор	Функція особливо корисна для приготування випічки. Наприклад нам потрібна готова страва на 17:20, встановлюємо необхідний час закінчення приготування (17:20) та час приготування 45 хвилин. Піч автоматично увімкнеться о 16:35.
	Натисніть на даний сенсор Сенсорами +/- встановіть необхідний час	Після закінчення часу таймеру піч подасть звуковий дисплей.	Зворотній таймер	Піч можливо використовувати як таймер зворотнього відліку із сигналом без увімкнення нагріву
	За допомогою даних сенсорів відбувається налаштування всіх вищезазначених функцій			





# ЕЛЕКТРОННИЙ ПРОГРАМАТОР



## Встановлення поточного часу (установка годинника)

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перше, що потрібно зробити після встановлення плити, або після порушення подачі електроенергії (індикацією цього є миготіння на дисплеї), Це встановити поточний час. Для цього потрібно виконати наступні операції:

Натисніть кнопки **TIMER** і **END** (|→| |←|) і утримуйте їх в натиснутому положенні.















Встановіть поточний час за допомогою кнопок  

Відпустіть всі кнопки.

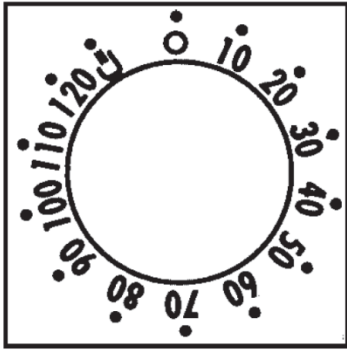
**УВАГА.** Духовка включатиметься тільки в тому випадку, якщо буде обрана функція ручного управління, або буде запрограмовано час приготування їжі.


**ВАЖЛИВЕ ЗАУВАЖЕННЯ.** У деяких моделях замість символів   використовуються символи  і 

Для встановлення ручного режиму роботи таймера, одночасно натисніть кнопку **TIMER** і **END**.


Функція	Як включити	Як вимкнути	Дія	Призначення
Таймер	<ul style="list-style-type: none"> <li>Натисніть кнопку  і утримуйте її в натиснутому положенні</li> <li>Встановіть потрібний час з допомогою кнопки  або </li> <li>Відпустіть всі кнопки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Після закінчення заданого інтервалу часу вмикається звуковий сигнал (цей сигнал буде вимикатися автоматично через кілька секунд, але його можна вимкнути негайно з допомогою натискання кнопки) </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Включає звуковий сигнал після закінчення заданого інтервалу часу.</li> <li>Щоб перевірити, скільки часу залишилося до вимикання нагрівання, натисніть кнопку </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дозволяє використовувати духовку як будильник (може використовуватися, коли духовка включена, і коли вона вимкнена).</li> </ul>
Ручне управління	<ul style="list-style-type: none"> <li>Натисніть кнопку </li> <li>Виберіть функцію духовки з допомогою перемикача функцій духовки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Встановіть перемикач функцій духовки в положення "0"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дозволяє вам управляти роботою духовки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Для приготування їжі за певним рецептом</li> </ul>
Час приготування	<ul style="list-style-type: none"> <li>Натисніть кнопку <b>TIMER</b> (ТАЙМЕР) і утримуйте її в натиснутому положенні</li> <li>Встановіть потрібний час приготування їжі за допомогою кнопки  або </li> <li>Відпустіть всі кнопки</li> <li>Виберіть потрібну функцію духовки за допомогою перемикача функцій духовки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Після закінчення заданого часу духовка буде автоматично вимикатися. Якщо ви захочете вимкнути духовку раніше, встановіть перемикач функцій духовки в положення "0", або встановіть таймер на значення 0:00 (кнопки <b>TIMER</b> і   )</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дозволяє вам запрограмувати тривалість приготування їжі</li> <li>Щоб перевірити, скільки часу залишилося до закінчення приготування їжі, натисніть кнопку <b>TIMER</b>.</li> <li>Щоб змінити запрограмований час приготування їжі, натисніть кнопку <b>TIMER</b>, і встановіть потрібний час за допомогою кнопок  </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Після закінчення заданого інтервалу часу духовка буде автоматично вимикатися, і буде подаватися звуковий сигнал.</li> </ul>
Закінчення часу приготування	<ul style="list-style-type: none"> <li>Натисніть кнопку <b>END</b> (ЗАКІНЧЕННЯ) і утримуйте її в натиснутому положенні</li> <li>Встановіть час вимкнення духовки за допомогою кнопок</li> <li>Відпустіть всі кнопки</li> <li>Виберіть функцію духовки за допомогою перемикача функцій духовки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>У заданий час духовка вимкнеться. для вимкнення духовки вручну, встановіть перемикач функцій духовки в положення "0"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дозволяє вам запрограмувати час закінчення приготування їжі</li> <li>Щоб перевірити запрограмований час, натисніть кнопку <b>END</b></li> <li>Щоб змінити запрограмований час, натисніть кнопку <b>END</b>, і встановіть потрібне час за допомогою кнопок  </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ця функція зазвичай використовується разом з функцією "Час приготування їжі". Наприклад, якщо страва повинна готуватися протягом 45 хвилин, і має бути готовою до 12:30, то просто виберіть потрібну функцію, встановіть тривалість приготування їжі 45 хвилин, і встановіть закінчення приготування їжі на 12:30.</li> <li>Приготування їжі почнеться автоматично в 11:45 (12:30 мінус 45 хвилин) і триватиме до запрограмованого часу закінчення приготування їжі, після цього духовка автоматично вимкнеться</li> <li>Якщо обрана функція "Закінчення приготування їжі", і при цьому не обрана тривалість приготування їжі, духовка включиться негайно, і вимкнеться, коли настане запрограмований час закінчення приготування їжі</li> </ul>

## МЕХАНІЧНИЙ ПРОГРАМАТОР

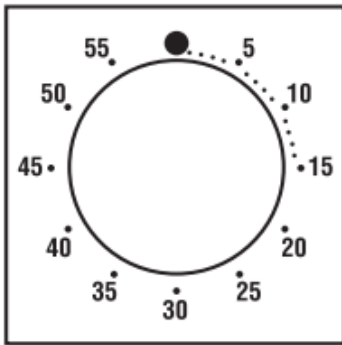


Для встановлення часу приготування страви в печі сполучіть вказівник на ручці вибору часу із потрібним значенням на панелі. По закінченню встановленого часу приготування, протягом декількох секунд буде звучати характерний сигнал, а духовка шафа автоматично вимкнеться. Максимальний час приготування становить 120 хвилин. У випадку, якщо час приготування вибраної страви перевищує максимальний час, скористайтесь таймером декілька разів. При прокручуванні ручки таймера до активування режиму «Ручний»  духовка шафа буде працювати до моменту ручного вимкнення, шляхом переведення селектора в положення «0»

**УВАГА!**

Духовка буде працювати тільки в тому випадку, якщо час встановлений або активований ручний режим 

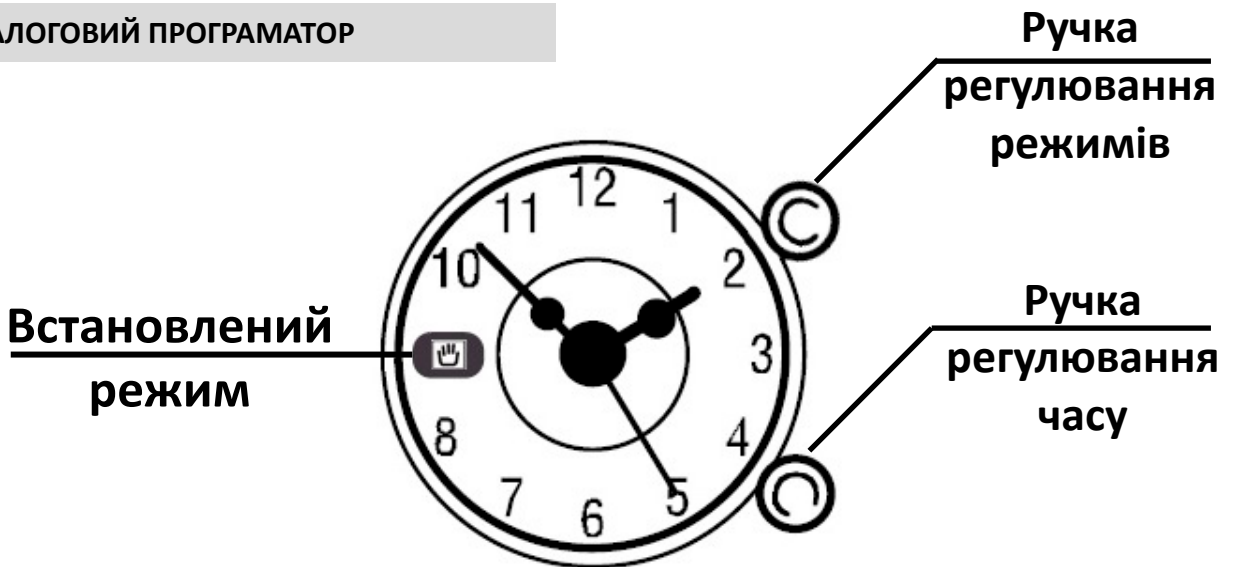
## МЕХАНІЧНИЙ ТАЙМЕР



Для установки необхідного часу зробіть повний оборот ручки і сполучіть вказівник на ручці вибору часу із потрібним значенням на панелі. Після закінчення встановленого часу протягом кількох секунд буде звучати звуковий сигнал. Духовка шафа при цьому автоматично не вимикається

10

## АНАЛОГОВИЙ ПРОГРАМАТОР



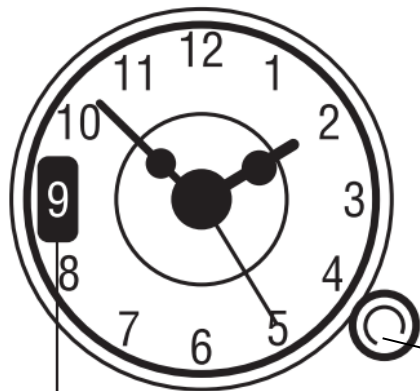
- ✓ Для встановлення актуального часу, використовуйте «ручку регулювання часу» (нижня). Відтягніть її трохи на себе та поверніть проти часової стрілки до встановлення правильного часу.
- ✓ Для встановлення роботи таймера приготування страви, використовуйте «ручку регулювання режимів» (верхня). Поверніть ручку за годинникову стрілку до встановлення необхідного часу (в діапазоні 0-180).
- ✓ Після закінчення заданого часу прозвучить звуковий сигнал, після якого духову піч можна вимкнути
- ✓ Для відключення звукового сигналу поверніть кнопку, доки у віконечку не з'явиться символ «0»

**УВАГА!**

Духовка буде працювати тільки в тому випадку, якщо час встановлений час

10

## АНАЛОГОВІ ЧАСИ



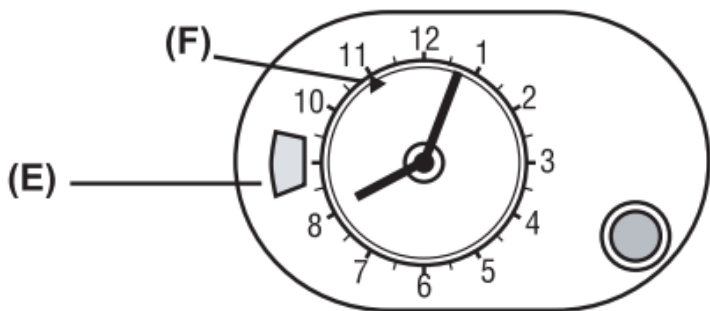
Тривалість приготування

Ручка регулювання

Для регулювання годинника натисніть на ручку і поверніть вліво до установки часу. Для використання в якості таймера, виберіть тривалість приготування повертаючи ручку проти годинникової стрілки (не натискаючи), поки у віконці не з'явиться необхідний час (макс. 180 хв.). Після закінчення часу пролунає звуковий сигнал, що нагадує про необхідність вимкнути духовку; для її вимкнення поверніть ручку до суміщення зі знаком.








## АНАЛОГОВИЙ ПРОГРАМАТОР



### Встановлення поточного часу







Для установки і регулювання поточного часу натисніть ручку і поверніть її проти годинникової стрілки, після чого відпустіть.

УВАГА! Духовка буде працювати, якщо встановлений ручний режим або запрограмований режим приготування. 

Функція	Як включити	Як вимкнути	Дія	Призначення
Ручне управління	Повернути ручку проти годинникової стрілки (не натискаючи), поки в віконці (E) не з'явиться 	Перевести ручку перемикача в положення 0.	Уможливорює функціонування духовки.	Для приготування обраних страв.
Час приготування	Перед установкою тривалості приготування встановіть температуру і режим приготування. Встановіть тривалість приготування поворотом ручки проти годинникової стрілки до появи необхідного часу у віконці (E). Приготування почнеться відразу і автоматично закінчиться після закінчення встановленого часу. Максимальна тривалість приготування становить 180 хвилин (3 години).	По закінченні встановленого часу духовка вимкнеться автоматично і пролунає звуковий сигнал. Для відключення встановленого режиму приготування поверніть ручку до появи в віконці (E). 	Дозволяє встановити тривалість приготування поставленого в духовку страви.	По закінченні встановленого часу духовка вимикається автоматично, лунає звуковий сигнал.
Закінчення часу приготування	Перед установкою часу закінчення приготування встановіть температуру і режим приготування. Встановіть час початку приготування: потягніть і поверніть ручку проти годинникової стрілки до суміщення стрілки (F) з потрібним часом початку приготування. Встановіть тривалість приготування: не натискаючи, поверніть ручку за годинниковою стрілкою до появи необхідного часу в віконці (E).	У встановлений час нагрів автоматично відключиться і пролунає звуковий сигнал. Щоб відключити встановлений режим приготування раніше, поверніть ручку проти годинникової стрілки до появи у віконці (E)  Звуковий сигнал слід відключити вручну поворотом ручки до появи у віконці (E). 	Дозволяє запрограмувати приготування страви таким чином, щоб воно було готове в необхідне час.	Наприклад, вбрання страва повинна готуватися 45 хвилин і потрібно, щоб воно було готове до 12:30; для цього: Виберіть бажаний режим приготування. Встановіть час початку приготування 11:45 (12:30 мінус 45 хвилин). Встановіть тривалість приготування 45 хвилин. По закінченні часу приготування духовка автоматично вимкнеться.

## ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ

**УВАГА! Дана інструкція розроблена для декількох моделей, тому певні функції, додаткове обладнання та спеціальні системи можуть бути відсутні у конкретно Вашій духовій шафі!**

ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЬО ЗАДАНА Т °С	ФУНКЦІЇ У ВІДПОВІДНОСТІ ДО МОДЕЛІ
		Вмикає світло в духовці
		<b>Розморожування</b> – Коли на дисплеї ввімкнена ця функція. Вентилятор циркулює повітря при кімнатній температурі довкола заморожених продуктів, що забезпечує розмороження протягом декількох хвилин.
	220	<b>Конвекція</b> -Використовуються і верхні, і нижні нагрівальні елементи. Прогрійте духовку протягом десяти хвилин. Цей метод ідеально підходить для всіх традиційних страв та випічки. Для приготування червоного м'яса, ростбїфу, баранячої ноги, дичини, хлібу та продуктів загорнутих у фольгу.
	210	<b>Готування з конвекцією</b> . Використовуються і верхні, і нижні нагрівальні елементи в поєднанні з вентилятором, який циркулює гаряче повітря по всій духовці. Ми рекомендуємо цей метод приготування для птиці, кондитерських виробів, риби і овочів. При приготуванні таким способом, тепло краще проникає в середину, а також знижується час підігріву. Використання вентилятора дозволяє готувати різні страви одночасно, без ризику змішання смаків і запахів.
	210	<b>Нижнє нагрівання+конвекція</b> . Поєднання нижнього нагрівального елемента і вентилятора ідеально підходить для фруктових фланів, пирогів, запіканок і випічки. Такий режим допомагає зберегти страву соковитою. Ставте решітку на нижній рівень духовки.
		<b>Гриль</b> . Використовується верхній нагрівальний елемент. Добре підходить для змішаного грилю, шашликів і смаження страв. Гриль має бути попередньо нагрітий до високої температури протягом 5 хвилин. Біле м'ясо має знаходитись на деякій відстані від решітки, час приготування трохи довший, але м'ясо буде більш соковите. Червоне м'ясо і риба можуть бути розміщені безпосередньо на решітці з піддоном на нижньому рівні духовки.
	210	<b>Гриль+конвекція</b> . Верхній нагрівальний елемент використовується у поєднанні з вентилятором, який циркулює гаряче повітря навколо печі. Для червоного м'яса рекомендовано попередній підігрів, але для білого м'яса така процедура не є необхідною. Гриль ідеальний для приготування продуктів таких, як свинина або птиця. Для хорошого приготування розміщайте продукти по середині середньої решітки. Під решітку поставте піддон, на який буде стікати жир. Для досягнення найкращого результату слід переконатися, що продукт не дуже близько до нагрівального елемента.
	220	<b>Піца</b> . В цьому режимі гаряче повітря циркулює в духовці, що надає добрий результат для таких блюд, як піца або італійський пиріг фокаччо.
	90	<b>Aqua Activa</b> . Нова система самоочищення духовки, дозволяє очистити стінки використовуючи тільки пар! Дуже проста у використанні - від Вас потрібно просто налити 300 мл. води в спеціальне заглиблення на дні духовки, повернути ручку вибору програм на опцію AquaActiva (при виборі даної опції духовка буде нагріватися 30 хвилин при температурі 90 °С). Через 15 хвилин коли духовка охолоне, просто протріть стінки вологою серветкою.

## ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

Температура та час приготування наводяться тільки в інформаційних цілях для полегшення використання духовки. Особистий досвід повинен допомогти Вам пристосувати ці налаштування на свій смак і звички. Пам'ятайте, що під час приготування їжі при високій температурі виникає більше бризків, і духовка може забруднитися. Краще трохи зменшити температуру приготування їжі, навіть якщо це означає збільшення часу приготування.

Сторони духовки оснащені різними позиціями, нумерація починається знизу.

## РИБА

Рецепти приготування	Спосіб приготування	Кількість	Готування °С	Час приготування	Позиція решітки
Ляц	Звичайне приготування	1кг. цілий	220° С	30хв.	1
Лосось	Звичайне приготування	1кг. тушкований	220° С	30хв.	1
Філе з морського язика	Конвекція	6 шматочків	160° С	15-20хв.	1
Риба на грилі	Гриль	6 філе	275° С	2х5хв.	4

## ОВОЧІ – ІНШЕ

Рецепти	Спосіб приготування	Кількість	Готування °С	Час приготування	Поради
Тушкована капуста	Звичайне приготування	для 6	200-220° С	1 година	
Пиріг	Звичайне приготування	для 6	200-220° С	1 година/кг	
Цикорій	Конвекція	для 6	180-200° С	25-30хв	
Картопля в мундірі	Конвекція	для 6	200-220° С	Приблизно 1 година	
Суфле гостре/солодке	Конвекція	для 6	180-200° С	50-60хв.	Ø 22
Фаршировані помідори	Конвекція	6-8 шматочків	200-220° С	40-45хв.	
Лук-порей флан	Конвекція + нижній елемент	для 6	220° С	35-40хв.	
Кіче Лотарингії	Конвекція + нижній елемент	для 6	220° С	45-50хв.	

## М'ЯСО

М'ясо перед готуванням краще не солити, так як сіль сприяє розбризкуванню жиру, що забруднить духовку і наробить багато диму. Поєднання білого м'яса, свинини, телятини, баранини і риби можна ложити до печі холодними. Час приготування довший ніж якби попередньо розігріти в духовці, але воно краще прожарюється в середині, так як є більше часу, щоб тепло проникло всередину.

**Правильний підігрів є основою для успішного приготування червоного м'яса.**

## ГРИЛЬ

Перед завантаженням гриля: вийміть м'ясо з холодильника за декілька годин до запікання. Покладіть його на кілька шарів кухонного паперу: це зробить його смачнішим та допоможе краще прожаритись зсередини. Додайте перець і спеції перед смаженням на грилі, а сіль додавайте після приготування. Таким чином воно краще смакуватиме і буде більш соковитим. Готуйте всі страви з малою кількістю олії. Краще просто змастити щіткою. Потім посипте ще перцем і травами (чебрецем, тощо.).

Під час, приготування їжі: ніколи не проколюйте страву, навіть коли перевертаєте. Бо інакше витече весь сік і страву буде сухою.

Рецепти	Спосіб приготування	Кількість	Готування °С	Час приготування	Поради
Яловичина з морквою	Звичайне приготування	Для 61.	200-220° С	Приблизно 1 година	
Качка	Звичайне приготування	1.5 кг.	200-220° С	1 ½ години	
Індичка	Звичайне приготування	5/6 кг.	160-180° С	2 ½ -3 години	
Гусак	Звичайне приготування	3/4 кг.	160-180° С	2-2 ½ години	
Окорок ягняти	Звичайне приготування		200-220° С	15хв/фунт	
Смажена курка	Звичайне приготування	1/ 1.5 кг.	220° С	Приблизно 1 година	
Ростбіф	Звичайне приготування		240° С	15хв/фунт	
Смажений кролик	Конвекція	800-1 кг	200-220° С	50-60 хв.	
Яловичина	Пристосування з рожном	1кг.	275° С	15-20 хв.	Без підігріву
Ягня/баранина	Пристосування з рожном	1кг.	275° С	20-25 хв.	Без підігріву
Кебаб	Гриль	6 шматочків	275° С	2х8 хв.	Переверніть в середині процесу приготування
Відбивна зі свинини	Гриль	6 шматочків	275° С	2х8 хв.	Переверніть в середині процесу приготування

\* Всі приготування було зроблено на решітці в положенні "1".

## ВИПІЧКА

Намагайтеся не використовувати блискучі форми, вони відбивають тепло і можуть зіпсувати ваші тістечка. Якщо торт коричневіє занадто швидко, накрийте його змащеним водонепроникним папером або алюмінієвою фольгою. Увага: для правильного користування фольги, кладіть її блискучою стороною на торт. В іншому випадку тепло буде відбиватися об блискучу поверхню і не проникатиме в страву. Намагайтеся не відкривати двері під час перших 20-25 хвилин приготування: суфле, булочок, бісквітів і так далі так як вони можуть впасти. Ви можете перевірити, чи торт вже готовий проколовши його по середині ножем. Якщо лезо легко виймається і сухе, ваш торт готовий, і ви можете зупинити випікання. Якщо лезо виходить вологе або з шматочками торта продовжуйте випікати, але зменшіть температуру, щоб торт не згорів.

Рецепти	Спосіб приготування	Кількість	Готування °С	Час приготування	Рівень риштіки	Поради
Бріош	Конвекція	800 гр.	200° С	40-45 хв.	1	
Заварне тісто	Конвекція	40 шматочків	190° С	35 хв.	1/3	2 лотка
Кондитерські вироби	Конвекція	для 6	180-200° С	20-30 хв.	1	Ø 27
Листкове тісто	Конвекція	6 шматочків	200° С	15-20 хв.	1	
Меренги	Конвекція + нижній елемент	1 лоток	80-85° С	4 ½ год.	1	Ø профітролі
Фруктовий торт	Конвекція + нижній елемент	для 6	220° С	35-40 хв.	1	
Сент-Оноре	Конвекція + нижній елемент	6 шматочків	190° С	30-35 хв.	1	

## **ПРИЛАД МАЄ ГАРАНТІЮ 12 МІСЯЦІВ.**

**Під час гарантійного періоду будь-який ремонт може бути виконаний тільки кваліфікованим фахівцем сервісного центру.**

Перед початком ремонту прилад треба відключити від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки. Непрофесійне втручання та ремонт апарату небезпечні, вони можуть викликати враження електричним струмом та коротке замикання; отже, не намагайтеся усунути несправності самотужки. Залиште цю роботу спеціалістам або представникам сервісного центру. Якщо у роботі апарату виникли якісь незначні проблеми, перевірте за допомогою наступних інструкцій, чи здатні Ви упоратися з ними самі. Візит спеціаліста із авторизованого сервісного центру повинен бути оплаченим Вами, якщо буде встановлено, що прилад не працює через неналежне чи недбале використання. Зберігайте інструкцію таким чином, щоб вона завжди була під рукою у разі потреби; якщо передаватиме прилад іншій особі, передайте також і інструкцію.

## **УМОВИ :**

### **Сертифікат**

Гарантія дійсна тільки при наявності дійсного Гарантійного Сертифікату.

Гарантійний сертифікат не дійсний при наявності в ньому помилок, виправлень чи невідповідностей. В Сертифікаті мають біти заповнені пункти: назва виробу, модель, серійний номер виробу, дата продажу, підпис продавця, печать торгової організації. При відсутності дати продажу термін гарантії автоматично вичислюється з дати виготовлення пристрою.

### **Транспортування і зберігання**

Будь-які дефекти виробу, спричинені недбайливим транспортуванням і зберіганням виробу, не підлягають безкоштовному гарантійному ремонту;

### **Установка та експлуатація**

Безкоштовний гарантійний ремонт не проводиться, якщо дефект виробу викликаний:

Неправильним підключенням виробу до джерела електро-, водо- і газопостачання, а також невідповідність параметрів вищевказаних джерел параметрам, що пред'являються обов'язковими Державними стандартами та Інструкцією з експлуатації.

Експлуатація виробів, підключених до мережі 220В без заземлення, а також підключених до джерела водопостачання без окремого крану подачі води до виробу-є суттєвим порушенням Інструкції з експлуатації та може бути підставою для зняття виробу з гарантійного обслуговування.

Використання приладу не в відповідності до Інструкції, а також неправильною експлуатацією, що викликало появу механічних та інших видів дефектів;

Використання виробу не в відповідності з його прямим призначенням або не в домашніх потребах.

При порушенні пломбування та з інших причин, які не залежать від заводу-виробника.

Недбалості при зберіганні, експлуатації та транспортуванні власником, торговою або транспортною організацією.

У випадку втрати гарантійного талона або чека, власник позбавляється права на безкоштовне сервісне обслуговування.

У разі підключення техніки не сертифікованим сервісним центром, виріб знімається з гарантії.

### **Ремонт**

Безкоштовний гарантійний ремонт не проводиться, якщо виріб:

Має сліди стороннього втручання або ремонту не уповноваженими особами;

Має не санкціоновані фірмою зміни конструкції або неприйнятні комплектуючі;

Має пошкодження, викликані непередбачуваними явищами і діями стихій;

Має пошкодження, викликані використанням нестандартних матеріалів і пристроїв;

Має пошкодження, викликані попаданням в середину виробу сторонніх предметів, тварин або комах;

Не має серійного номеру або його неможливо встановити;

Має некомплектність після його продажу;

Має механічні пошкодження (скляні та пластикові вироби);

Гарантія не розповсюджується на розхідні матеріали і аксесуари.

### **Відповідальність**

Фірма не несе відповідальності за збитки причинені Вам чи оточуючим в зв'язку з невідповідним використанням приладу.

Введення виробу в експлуатацію й доробку мереж електро-, водо- і газопостачання для сумісності з виробом не є зоною відповідальності Фірми й Фірмою не оплачується. В випадку виникнення будь-яких проблем з вашим приладом, перед тим як викликати майстра, перевірте правильність установки і функціонування в відповідності до інструкції. Оплату виклику майстра Ви будете проводити за свій рахунок, якщо виріб був в робочому стані або був неправильно встановлений, або неправильно використовувався.

За якість гарантійного ремонту відповідальність несе обслуговуюча організація(служба сервісу).

**ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ ЩОДО ПРОДУКЦІЇ МАРКИ SANDY ВИ МОЖЕТЕ ОТРИМАТИ НА САЙТІ**

**[www.candy.ua](http://www.candy.ua)**

**044-220-12-89**



# СПИСОК СЕРВІСНИХ ЦЕНТРІВ В УКРАЇНІ

МІСТО	Сервісний центр	Адрес	Телефон
Алчевськ	ЦП "Булат-Сервіс"	94204, м.Алчевськ, ул. Белінського 11	(06442) 2-58-09, 4-84-01
Біла Церква	КПП Сервіс-Мастер	09100 м. Біла Церква, вул. Вокзальна 5	(0456)33-29-44
Вінниця	„ІНТЕРСЕРВІС“	21000, вул Кілецька, 61А	(0432) 69-95-73,69-91-93
Вінниця	СЦ „Спеціаліст“	21021 м. Вінниця ул. Порики 1	(0432) 57-91-91, 50-91-91
Вінниця	СЦ Скормаг-Сервіс	21030 Вінниця, пр. Юності, 16	(0432) 46-43-93, 46-82-13, 51-92-52 , 51-92-54
Дніпродзержинськ	СЦ "Росток"	51934, Дніпродзержинськ, пр. Леніна, 66,	(0569) 53-54-80, (067) 363-29-29
Дніпропетровськ	„ІНТЕРСЕРВІС“	49101, пр-т Кірова, 59	(0562) 34-67-05, 31-29-57
Дніпропетровськ	СЦ Меридіан (Фокстрот)	49000, м.Дніпропетровськ, ул. Ширшова, 16	(056) 370-55-73, 778-24-68
Донецьк	СЦ "ФОКСТРОТ"	вул. 230 Стрількової дивізії, 2 Б (вихід з двору)	(062) 307-92-90
Житомир	КАРТАЛ	10001, вул. Київська, 106	(0412) 41-27-97
Житомир	Профмастер	м. Житомир, вул. Л. Українки, 2	(0412) 42-22-54
Запоріжжя	"Альфатехноцентр"	69002 вул. Дзержинського, 83	(061)212-03-03
Запоріжжя	ЗФ ООО ІНТЕРСЕРВІС	69095, вул.Гоголя, 175	(061)220-65-96, 787-50-51
Запоріжжя	Маєстро	69006, Запоріжжя, вул.Мала, 3	(061) 270-40-94, (061) 224-58-58
Запоріжжя	НАШ СЕРВІС	вул. 40 років Радянської України 65	(061) 224-62-46
Івано-Франківськ	ЧП Волков	76491, м. Івано-Франківськ, вул. Товчиначевця, 223	(0342) 71-28-13
Илчінівськ	Наш Сервіс	Одеська обл., Овідіопольський р-н, с. Мизиківцева, вул.Пивоварна 59А	(048) 716-79-95
Керч	ЧП Фокскримсервіс	98300 м.Керчь, вул.Радянська 15	(06561) 2-30-62
Київ	Наш Сервіс	04060, г. Київ, вул. Щусева, 44	0800-500-153
Київ	ООО ДТС	04218, ул. Кибальчича, 2а	(044) 501-91-34, 542-79-40, 542-93-65
Київ	РАВІС	ул. Героїв Дніпра 2а	0-800-504-504
Кіровоград	КФ ООО ІНТЕРСЕРВІС	25015, вул. Короленко, 2	(0522) 35-79-23
Кіровоград	СЦ "Оптон"	25006, м.Кіровоград, пр-т Комуністичний, 1	(0522) 24-96-47, 24-45-22, (098) 0804138, (066) 16
Кіровоград	Техномир	вул. Васнецова, 8	(0522) 36-10-14
Коростень	ЧП Авторитет	вул. Кірова, 28	(04142) 5-06-27
Краматорськ	Валдіс сервіс	вул.Паркова, 15	06264-56-4-56, 06264-4-19-66
Краматорськ	Елма сервіс	Бул.Краматорський, 3	(06264) 5-93-89
Красноград	"Побуградіотехніка"	80105 вул. Сокальська, 6	(03249)2-25-63
Кременчук	ЧП Шамрай	вул. Переяславська, 55	(0536) 74-72-10, (0536) 74-71-53
Кривий Ріг	„ІНТЕРСЕРВІС“	50064, вул. Косіора, 64-7	(056) 440-07-79, (056) 440-01-19
Кривий Ріг	АСЦ "Фокстрот".	50103, м. Кривий Ріг, вул. Революційна, 73	(056) 440-07-64
Лубни	ФЛП Коханенко	37500 вул. Радянська, 4/3	(050)457-49-65
Луганськ	СЦ "Восточний"	вул. Ломоносова, 96-ж	0642) 33-02-42, 33-11-86
Луцьк	СЦ Ваш Мастер	пр-кт Перемоги, 22	тел. (0332) 23-01-03
Львів	Екосервіс Лева	79008, вул. Вінниченка, 30	(032) 297-55-57
Львів	СЦ "Міленіум"	79040, вул. Курмановича 9	(032)267-07-10
Львів	ТОВ „РОСІМЛЕКС“	79034, вул.Шереневича, 28	(032) 239-55-77
Львів	ШАНС	вул. Володимира Великого, 2	(032) 247-14-99
Макіївка	СПД Гордейчук В.А	м.Макіївка, вул генерала Данилова, 71а	(062) 327-51-23
Маріуполь	ООО "Лотос"	87500 м.Маріуполь, 6-р. 50-років Жовтня, 32/18	(0629) 49-300-5, 49-300-6,
Маріуполь	СЦ „Марсервіс“	87500, пр-т Металургія, 94	(0629) 41-06-60, 41-06-50
Мелітополь	Атлант Сервіс	вул. Бронзоса, 107	(0619) 43-42-41
Мукачево	АСЦ "Гарант Мукачево"	89600, м.Мукачево, вул. Берегівська окружна,12	(03131)2-33-33
Миколаїв	„ІНТЕРСЕРВІС“	54008, Внутрішкварт.проїзд, 2	(0512) 58-06-47
Миколаїв	СЦ «Миколаїв-Фокстрот»	54003, м.Миколаїв, вул. Будьонного 44-а	(0512) 55-29-04
Нікополь	ПП "Лікс"	53213, м. Нікополь, вул. Карла Лібкнехта, 167	(0566) 65-00-89, (099) 200-56-83, (093) 918-39-62
Нова Каховка	СЦ «Електрон»	74900 вул. Горького, 48	(05549)7-83-98
Новомосковськ	Інтерсервіс	вул. Сучкова, 54	(05693) 7-57 96
Одеса	ОФ СП ТРАНС СЕРВІС	65029, вул. Новосельського, 64	(048) 777-11-40
Одеса	Фокстрот-Сервіс-Одеса, Площадка 1	65029, вул. Транспортна, 7-Е	(048) 784-20-85, 784-20-86
Одеса	Фокстрот-Сервіс-Одеса, Площадка 2	65029 вул. Базарна, 76	(0482)37-21-92
Павлоград	Лотос (Інтерсервіс)	51400, Павлоград, вул.Шевченко, 67	(05632) 6-15-54, 6-23-42
Павлоград	ПФ ВАТ ІНТЕРСЕРВІС	вул. Дніпрська, 172 Б	(05632) 6-15-54, 6-23-42
Павлоград	СЦ "Пінфок"	51404 Павлоград, вул.Дніпровська, 73 Б	(05632) 3-11-93
Полтава	„ІНТЕРСЕРВІС“	36023, вул. Степного фронту, 29	((0532) 69-42-62, 50-98-89
Полтава	Айкон-Сервіс	пл. Незалежності, 20	(0532)50-67-89
Полтава	НВО „ПРОМЕЛЕКТРОНІКА“	34022, вул. Фрунзе, 66	(0532) 57-21-66
Прилуки	Аматі-сервіс	вул. Київська, 371а	(04637) 5-39-82, (093)7533828, (050)3551568
Рівне	Малітек	пр-кт. Мира, 11	(0362) 64-97-77
Рівне	РАДІОМАЙСТЕРНЯ	33000 м. Рівне, вул. Почтова 2	(0362) 22-68-19
Ромни	ПП Строй	вул. Калнішевського,34	(05448)2-17-48
Северодонецьк	"ПП СДРТ"	93400 м. Северодонецьк, вул. Курчатова 19 Б	(06452) 2-78-53/ 2-38-28
Северодонецьк	СЦ «Електронні системи»	93400, вул. Федоренко, 20А	(06452) 44385, (06452) 45183
Сімферополь	НК-центр	95001 вул. Некрасова, 17/1	(0652)54-47-71
Сімферополь	РСЦ Фокстрот	95040, м. Сімферополь, вул.Балаклавська,68	050-344-71-83
Стаханів	АСЦ "Альбіт"	94000 вул. Кірова, 15	(06444)4-02-89
Суми	«ЕЛЬФ»	40000, Суми, вул. Петропавлівська, 86/1	(0524) 660-300, 650-340, 655-510
Суми	СЦ "Сігма-сервіс"	40024, м.Суми, ул.Прокофєва, 19.	(0542) 36-50-58
Тернопіль	СЦ "Репорт-сервіс"	46000, пр.Злуки, 39	(0352)511247
Ужгород	Міленіум	88007, вул. Гагаріна, 101	(031) 266-12-97
Умань	СЦ Ремонт Сервіс	вул. Шевченка, 23А	(04744) 4-28-80
Феодосія	ЧП Фокскримсервіс	49000, м.Феодосія, вул.Базарна, 4	(06562) 3-12-84
Харків	ВАТ "Транс Сервіс"	61002, вул. Іванова, 24	(057), 7-142-472, 7-588-563, 7-192-116
Харків	РСЦ ФОКСТРОТ-СЕРВІС	61125 м. Харків, вул. Вернадського, 2	(057) 758-10-39, 758-10-40
Херсон	„ІНТЕРСЕРВІС“	вул. Карбишева, 28А	(0552)43-40-33
Херсон	ВАТ "Ремонт і Сервіс"	73027, м.Херсон, вул.Робоча, 66	(0552) 48-58-88, 48-50-00
Хмельницький	ВАТ ТРИТОН ЛТД	28009, вул. Курчатова, 18	(0382) 78-37-73
Хмельницький	Сервісний центр "Радіодонор"	29009, м. Хмельницький, пр-к Іподромний, 2	(0382)704-700, 66-46-16
Черкаси	"ТЕХНО-ХОЛОД"	18000, вул. Громова, 146, оф.102	(0472) 56-98-68
Черкаси	"Фабрика побутового сервіса"	18000, вул. Ілліна, 605	(0472) 383-124, (063) 624-24-43
Черкаси	ЄВРАЗІЯ-С	18023, вул. Одеська, 8	(0472) 66-36-53
Черкаси	СЦ Сервісний Центр	м. Черкаси, вул. Ілліна, 204	(0472) 45-45-86
Чернігів	РСЦ Фокстрот	14000,Чернігів, вул. Шевченко, 4	(046) 267-58-58
Чернівці	СЦ "Електросервіс-Чернівці"	58003, м. Чернівці, вул. Л.Кобилиці, 105	(0372) 554869, (050) 4345529
Чернівці	Фокстрот Сервіс	58000, м.Чернівці, вул.Головна, 265	(0372) 58-43-01
Шостка	КП ТД "БЕРЕЗКА-СЕРВІС"	41100 м.Шостка, Сумська обл.,вул.Робоча, 5	(05449)4-07-07
Энергодар	СЦ Термолайн	ул. Воїнів Інтернаціоналістів, 32	(06139) 6-80-61