

ASTUR

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

WM-1713



Внимание: Внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией и сохраните её для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

220-240V / 50HZ, 1200W



ВВЕДЕНИЕ

Поздравляем с покупкой! **Электровафельница ASTOR WM-1713** предназначена для выпечки настоящих тонких вафель, из которых вы можете приготовить различные кондитерские изделия (трубочки с наполнителями (сгущенка, джем, крем), рожки с наполнителями (мороженое, джем, сгущенка) и другие кондитерские изделия).

С этой электровафельницей Вы сможете быстро приготовить вкусный и недорогой десерт на каждый день и к любому празднику!

Преимущества электровафельницы ASTOR WM-1713:

- Электровафельница с антипригарным покрытием позволяет значительно сократить (а в некоторых случаях и полностью исключить) использование жиров при приготовлении теста
- Электровафельница удобна в использовании и чистке
- При закрывании тесто равномерно распределяется по всей поверхности
- Ручки изготовлены из термостойкого материала
- В электровафельнице использованы 2 нагревательных элемента, что позволяет достигать равномерной степени пропекания вафли – сверху и снизу
- Защелка обеспечивает плотное прилегание крышек друг к другу для равномерного распределения теста по поверхности плит
- Индикаторы питания и нагрева
- Регулятор температуры
- Функция защиты от перегрева
- Инструкция с рецептами

Яркая, красочная упаковка позволит преподнести вафельницу ASTOR WM-1713 в качестве подарка!

В комплект входит:

- Электровафельница **ASTOR WM-1713**
- Руководство по эксплуатации с рецептами
- Коробка упаковочная цветная

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нём номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети. Любая ошибка при подключении прибора может привести к необратимым поломкам, которые не покрываются гарантией.
- Использовать прибор только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Регулярно проверяйте состояние сетевого шнура. Запрещается пользоваться прибором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- Никогда не пользуйтесь прибором мокрыми руками или вблизи резервуаров с водой, в ванной, душе, умывальнике и т.п. 
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а так же лицами, не обладающими необходимым опытом и знаниями, если только они не будут находиться под присмотром лица, отвечающего за их безопасность. Рекомендуется следить за тем, чтобы дети не играли с электроприбором.
- Не погружать в воду, не споласкивать водой – даже для очистки.
- После завершения работы отключайте прибор из розетки электросети. Для отключения от сети, не тянуть за шнур, а вытянуть вилку из розетки.
- Не обматывайте сетевой шнур вокруг прибора.
- Устанавливайте прибор на устойчивую поверхность.
- Не оставляйте прибор включённым без присмотра.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.
- Не используйте устройство не по назначению.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект данного прибора.
- Запрещается использовать для чистки прибора губки с абразивным покрытием, абразивные чистящие средства или растворители типа бензина или ацетона.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор или заменять какие-либо детали.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием откройте электровафельницу, подняв верхнюю ручку вверх, таким образом верхняя часть будет в вертикальном положении. Включите и дайте вафельнице нагреться в течение 10 мин. Как и все новые приборы, Ваша вафельница может выделять «новый» запах, который вскоре исчезнет. Проветривайте помещение в течение этого времени. Дайте аппарату остыть перед чисткой (см. раздел «Чистка и уход»).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- Включите вафельницу в сеть.
- Дайте электровафельнице нагреться в течении 5-8 минут в открытом виде.
- Перед началом выпекания смажьте поверхности полуформ небольшим количеством жира или масла. После смазывания полуформ приступайте к выпечке пробной и последующих вафель.
- Заполните вафельницу тестом. Закройте крышку. Время выпечки зависит от вида теста и выбранной температуры. В среднем вафли готовятся 2-3 мин. В зависимости от степени готовности вафель установите необходимую температуру или измените время выпечки
- Тесто для выпечки вафель можно приготовить по разным рецептам. Некоторые из них даны в приложении к настоящему руководству
- Поскольку в начальный период происходит интенсивное выделение пара, следует соблюдать осторожность.
- Количество теста для выпекания одной вафли подбирается опытным путем. Время выпечки зависит от желаемого цвета вафель и степени пропекания.
- Первую вафлю выпекайте до получения темно-коричневого цвета так, чтобы не оставалось непропеченных участков. Последующие вафли должны иметь золотистый оттенок. Выпечка первой вафли подготавливает поверхности полуформ для последующих выпечек и исключает дальнейшее прилипание к ним вафель.
- При последующем приготовлении вафель смазку производить при необходимости

- Горячие вафли можно сворачивать в трубочку и резать для получения нужной формы и величины. Чтобы получить хрустящие вафли, не следует их горячими выкладывать друг на друга
- После окончания работы отключить электровафельницу от сети. После ее остывания необходимо прочистить вафельницу от следов жира и использованных продуктов влажной тряпкой или губкой с применением жидких или гелеобразных моющих средств, после этого обтереть насухо. Делайте это каждый после использования прибора.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой аппарата всегда будьте, уверены, что он отключен от электросети и полностью охлажден.
- В целях обеспечения безопасности никогда не опускайте аппарат или сетевой шнур в воду и другие жидкости. Протрите поверхности аппарата влажной тканью, затем сухой.
- Поверхность с антипригарным покрытием протирайте влажной тканью или мягкой щеткой.
- Запрещается использовать для чистки прибора губки с абразивным покрытием, абразивные чистящие средства или растворители типа бензина или ацетона.
- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы сможете защитить окружающую среду.

Советы по приготовлению теста

- Не замешивайте тесто слишком круто. Достаточно средней вязкости теста. Из мягкого теста получаются жесткие тяжелые вафли.
- Большая часть видов теста остается свежей в течение 1 – 2 дней при хранении в холодильнике в плотно закрытом контейнере. Во время хранения тесто становится более плотным. В связи с этим перед использованием необходимо добавить в него немного молока или воды и перемешать. При выпекании из холодного теста для достижения желаемой степени поджаренности может потребоваться большее время.

- Из теста с добавлением сливочного, растительного масла или яиц получаются более хрустящие и поджаристые вафли.
- Вафли из менее жирного теста может быть более сложно вынимать из вафельницы. Если вафли прилипают к форме, следует добавить в тесто растительного или сливочного масла.
- Не разбрызгивайте на выпекающие поверхности растительное масло или его заменители. В результате образуется пленка, которую будет сложно удалить.
- Для приготовления особо легких вафель следует выполнить следующее: для теста с яйцами следует отделить белки от желтков и вбить желток в тесто. Взбить белки до вспенивания, но не до густоты в отдельной посуде и влить их в тесто непосредственно перед выпеканием.
- Для получения сильного аромата следует использовать муку из цельных зерен, а не муку высшего сорта.
- Для приготовления вафель вместо молока можно воспользоваться молочным порошком. Необходимо следовать указаниям, приведенным на упаковке с молочным порошком.
- Не переполняйте формы тестом. Выливайте тесто в середину формы и аккуратно распределяйте его при помощи мягкой лопаточки или обратной стороной неметаллической ложки.
- Вафли перестанут хрустеть, если складывать их в стопку или на твердую поверхность. Рекомендуется укладывать вафли на решетку.
- При приготовлении большого количества вафель следует укладывать готовые вафли в нагретую до 90° С духовку. Время хранения вафель в духовке – до 15 минут. Укладывайте вафли в один слой непосредственно на лист в духовке. Вафли так же можно подогреть, поместив их в нагретую вафельницу на 1 минуту.
- Лишние вафли можно замораживать. Охладите оставшиеся вафли, уложив их в один слой на решетку. Затем переложите вафли калькой и поместите их в пакет для заморозки или другой герметичный контейнер. После этого уберите вафли в морозильник. Перед подачей следует разложить вафли в один слой на противень и поместить в нагретую до 140 ° С духовку на 10 минут. Замороженные вафли можно разогреть, поместив их в нагретую вафельницу на время от 2-х до 3-х минут.

UA

ВСТУП

Вітаємо Вас із покупкою! Електровафельниця **ASTOR WM-1713** призначена для випічки справжніх тонких вафель, з яких ви можете приготувати різні кондитерські вироби (трубочки з наповнювачами (згущене молоко, джем, крем), ріжки з наповнювачами (морозиво, джем, згущене молоко) та інші кондитерські вироби) .

З цієї електровафельницею Ви зможете швидко приготувати смачний і недорогий десерт на кожен день та до будь-якого свята!

Переваги Електровафельниці ASTOR WM-1713:

- Електровафельниця з антипригарним покриттям дозволяє значно скоротити (а в деяких випадках і повністю виключити) використання жирів при приготуванні тіста
- Електровафельниця зручна у використанні і чистці
- При закриванні тісто рівномірно розподіляється по всій поверхні
- Ручки виготовлені з термостійкого матеріалу
- Використані 2 нагрівальних елемента, що дозволяє досягти рівномірного пропікання вафлі - зверху і знизу
- Фіксатор забезпечує щільне прилягання кришок один до одного для рівномірного розподілу тіста на поверхні плит
- Індикатори живлення і нагріву
- Регулятор температури
- Функція захисту від перегріву
- Інструкція з рецептами
-

Яскрава, барвиста упаковка дозволить піднести вафельницю ASTOR WM-1713 в якості подарунка!

У комплект входить:

- Електровафельниця ASTOR WM-1713
- Керівництво по експлуатації з рецептами
- Коробка пакувальна кольорова

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Перед підключенням приладу переконайтеся, що вказана на ньому номінальна напруга співпадає із напругою у мережі. Будь-яка помилка при підключенні приладу може призвести до незворотних поломок, що не покриваються гарантією.
- Використовувати прилад тільки в побутових цілях. Прилад не призначений для промислового застосування.
- Регулярно перевіряйте стан шнура. Забороняється користуватися приладом, якщо штекер, шнур або сам пристрій пошкоджено.
- Ніколи не користуйтеся приладом мокрими руками або поблизу резервуарів з водою, у ванній, душі, умивальнику і т.п.
- Цей пристрій не призначено для користування особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а так само особами, що не володіють необхідним досвідом і знаннями, якщо тільки вони не будуть знаходитися під наглядом особи, яка відповідає за їх безпеку. Рекомендується стежити за тим, щоб вони не гралися з електроприладом.
- Не занурювати в воду, не споліскувати водою - навіть для очищення.
- Після завершення роботи відключайте прилад з розетки електромережі. Для відключення від мережі, не тягніть за шнур, а витягніть вилку з розетки.
- Не накручуйте шнур живлення на пристрій.
- Встановлюйте прилад на стійку поверхню.
- Не залишайте прилад включеним без нагляду.
- Ніколи не кладіть шнур поруч з гарячими поверхнями.
- Не використовуйте пристрій не за призначенням.
- Не використовуйте приладдя, що не входять в комплект даного приладу.
- Ніколи не використовуйте для чищення пристрою жорстких губок, абразивних засобів чи рідин як бензин чи ацетон.
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад або замінювати будь-які деталі.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Перед першим використанням відкрийте електровафельницю, піднявши верхню ручку вгору, таким чином верхня частина буде в вертикальному положенні. Увімкніть і дайте вафельниці нагрітися протягом 10 хв. Як і всі нові прилади, Ваша електровафельниця може виділяти «новий» запах, який незабаром зникне. Провітрюйте приміщення протягом цього часу. Дайте апарату охолонути перед чищенням (див. Розділ «Чищення і догляд»).

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

- Увімкніть електровафельницю в мережу.
- Дайте приладу нагрітися протягом 5-8 хвилин у відкритому вигляді.
- Перед початком випікання змастіть поверхні полуформ невеликою кількістю жиру або масла. Після змазування полуформ приступайте до випічки пробної і наступних вафель.

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

- Перед чищенням апарату завжди будьте, впевнені, що він відключений від електромережі і повністю охолоджений.
- З метою забезпечення безпеки ніколи не занурюйте апарат або шнур живлення у воду та інші рідини. Протріть поверхню пристрою вологою тканиною, потім сухою.
- Поверхню з антипригарним покриттям протирайте вологою тканиною або м'якою щіткою.
- Ніколи не використовуйте для чищення пристрою жорстких губок, абразивних засобів чи рідин як бензин чи ацетон.
- Після закінчення терміну використання не викидайте пристрій разом з побутовими відходами. Здайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Цим ви допоможете захистити навколишнє середовище

Поради з приготування тіста

- Не замішуйте тісто занадто круто. Досить середньої в'язкості тіста. З м'якого тіста виходять жорсткі важкі вафлі.
- Більшість видів тіста залишаються свіжими протягом 1 - 2 днів при зберіганні в холодильнику в щільно закритому контейнері. Під час зберігання тісто стає більш щільним. У зв'язку з цим перед використанням необхідно додати в нього трохи молока або води і перемішати. При випіканні з холодного тіста для досягнення бажаного ступеня підсмажені може знадобитися більше часу.
- З тіста з додаванням вершкового масла, олії або яєць виходять більш хрусткі і підсмажений вафлі.
- Вафлі з менш жирного тіста може бути більш складно виймати з вафельниці. Якщо вафлі прилипають до форми, слід додати в тісто рослинного або вершкового масла.
- Не розпилювати на поверхню вафлі, що випікається рослинне масло або його заміники. У результаті утворюється плівка, яку буде складно видалити.
- Для приготування особливо легких вафель слід виконати наступне: для тіста з яйцями слід відокремити білки від жовтків і вбити жовток в тісто. Збити білки до спінювання, але не до густоти, в окремому посуді і влити їх в тісто безпосередньо перед випіканням.
- Для отримання сильного аромату слід використовувати борошно з цільних зерен, а не борошно вищого гатунку.
- Для приготування вафель замість молока можна скористатися молочним порошком. Ви повинні дотримуватися інструкцій, наведеними на упаковці з молочним порошком.
- Не переповнюйте форми тістом. Виливайте тісто в середину форми і акуратно розподіляйте його за допомогою м'якої лопатки або зворотною стороною неметалевої ложки.
- Вафлі перестануть хрустіти, якщо складати їх в стопку або на тверду поверхню. Рекомендується укладати вафлі на решітку.
- При приготуванні великої кількості вафель слід укладати готові вафлі в нагріту до 90 ° C духовку. Час утримання вафель в духовці - до 15 хвилин. Укладайте вафлі в

один шар безпосередньо на лист в духовці. Вафлі так само можна підігріти, помістивши їх в нагріту вафельницю на 1 хвилину.

- Зайві вафлі можна заморожувати. Охолодіть залишившіся вафлі, уклавши їх в один шар на решітку. Потім перекладіть вафлі калькою і помістіть їх в пакет для заморозки або інший герметичні контейнер. Після цього помістіть вафлі в морозильник. Перед подачею слід розкласти вафлі в один шар на деко і помістіть в нагріту до 140 ° C духовку на 10 хвилин. Заморожені вафлі можна ще розігріти, помістивши їх в нагріту вафельницю на час від 2-х до 3-х хвилин.

Рецепты

Вафельные корзиночки с белковым кремом

200гр сливочного масла или маргарина, 200 г сахара, 5 яиц, 3 ст.л.

крахмала, 150-200 г муки, белковый крем

Масло растереть с сахаром. Добавить яйца, хорошо перемешать.

Добавить крахмал и муку, все хорошо перемешать. Должно получиться не густое тесто.

В разогретую вафельницу вылить 1-2 ст.л. теста. Выпекать до золотистого цвета.

Готовую вафлю одеть на узкий стакан.

Чтобы вафля лучше приняла форму корзинки, можно ее прижать сверху более широким стаканом.

Готовые корзинки наполнить кремом, украсить фруктами и ягодами.



Вафельные трубочки с кремом

250гр маргарина, 5 яиц, 1 стакан сахара, муки как на оладьи

Маргарин разогреть, добавить сахар затем яйца. Все хорошо перемешать, добавить муку (Обязательно просеять. Просеянная мука обогащается кислородом, любые изделия получаются лучше). Тесто не должно быть крутым. В форму удобнее и быстрее выкладывать двумя ложками, подрумяненные вафли сворачивать сразу как только сняли формы. Если же делать торт - то сворачивать не надо. Крем любой. Все просто и вкусно.



Обычные домашние вафли

250 гр. маргарина или масла, 250 гр. сахара, 6 яиц, 500 гр. муки, сода, лимонная корочка, ванилин - по вкусу, молоко.

Выпекать как указано в инструкции в разделе «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА».

Сливочные вафли

125 гр. маргарина или масла, 30 гр. сахара, 100 гр. муки, 4 яйца, ванилин - по вкусу, 4 стол.ложки сливок, вода.

Выпекать как указано в инструкции в разделе «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА».

Сливочные вафли с лимоном

125-250 гр. муки, 1 стол.ложка сахара, 8 яиц, щепотка соли, лимонная кислота, 2 стакана горячих сливок.

Вафли посыпать сахарной пудрой и употреблять горячими.

Выпекать как указано в инструкции в разделе «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА».

Яблочные вафли

250 гр. масла или маргарина, 75 гр. сахара, 4 яйца, 250 гр. муки, сода, 125 гр. подогретого молока, 300 гр. яблок - очищенных и нарезанных кубиками (вместить в тесто), 50 гр. миндаля или растертых орехов, 1/2 чайн.ложки молотой корицы

Выпекать как указано в инструкции в разделе «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА».

Листовые вафли

На 500 гр. теста: 4 стакана муки, 3 яичных желтка, соль и сода по 1/4 чайн.ложки, 3.5 стакана воды.

Соль, соду, яичные желтки и половину муки размешивают в воде, и после взбивания в течение 10 минут добавляют оставшуюся муку, продолжают взбивать еще 8 мин. Перед выпечкой тесто периодически взбивают венчиком, чтобы не образовалось осадка.

Выпекать как указано в инструкции в разделе «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА».

Листовые сахарные вафли

На 500 гр. теста: 1.5 стакана муки, 1 стакан сахарной пудры, 1.5 стакана воды, 2 яичных желтка, 1/4 чайн.ложки соды, 50 гр. сливочного масла, ванилин.

Масло растирают до бела, постепенно добавляя желтки, сахарную пудру, затем воду (молоко) и муку, половину нормы. Тесто взбивают 10-15 минут, после чего добавляют остальную воду (молоко), ванилин, муку и взбивают еще 10 минут.

Лакомка (начинка для трубочек):

200 гр. маргарина растопить и остудить, добавить в него 5 яиц, 3/4 стакана сахара и 5 стол.ложек муки (можно с горкой), все хорошо перемешать до однородной массы.

Выпекать как указано в инструкции в разделе «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА».

Рассыпчатые вафли с корицей

200 гр. масла, 250 гр. муки, 3 яйца, соль, сахар и корица по вкусу.

Выпекать как указано в инструкции в разделе «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА».

Рейнские вафли с корицей

125 гр. масла, сахар, 350 гр. муки, 2 яйца, молотая корица по вкусу, 1 гр. молотой гвоздики, тертая цедра 1/2 лимона.

Выпекать как указано в инструкции в разделе «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА».

Сладкие вафли

1 яйцо, 50 гр. масла или маргарина, 50 гр. сахара, 1/4 л. молока, 125 гр. муки, немного соли.

Яйцо взбить с сахаром, добавить растопленное масло, затем попеременно муку и молоко. Тесту дать немного постоять перед выпечкой.

Выпекать как указано в инструкции в разделе «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА».

Сливочные вафли

200 гр. муки, 1 стакан холодной воды, немного соли, 2 стол.ложки растопленного сливочного масла, 1/4 л. сливок, 1-2 стол.ложки сахара.

Муку посеять в миску, добавить холодной воды, немного соли, растопленное масло. Сливки взбить, смешать с тестом и сразу выпекать вафли.

Выпекать как указано в инструкции в разделе «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА».

Вафли для вафельницы

200 гр. маргарина или 150 гр. масла сливочного, из масла получается вкуснее, 5 яиц, 2 стакана сахара, немного ванилина, 1,5 - 2 стакана муки,

Растопить маргарин или масло и остудить, отдельно взбить яйца и сахар и ванилин и смешать с маргарином, затем постепенно добавлять муку сначала 1 стакан, потом по 1 ст. ложке. Тесто должно быть и не жидкое и не густое, во всяком случае как бы не получилось оно очень вкусное.

Выпекать как указано в инструкции в разделе «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА».

Вафли ванильные

3/4 стакана муки, 6 яиц, 2 столовые ложки сливочного масла, 4 столовые ложки сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 300 г 30%-ных сливок, 1 столовая ложка растительного масла, 1/2 стакана сахарной пудры.

Сливочное масло растереть до бела, постепенно добавляя по одному желтку до тех пор, пока объем не увеличится в 1,5-2 раза. Смешать с сахаром и ванильным сахаром, добавить муку, взбитые сливки и в последнюю очередь - белки, взбитые в густую пену. Выдержать тесто в холодильнике в течение 10-15 минут.

Выпекать в смазанной растительным маслом вафельнице в течение 2-3 минут. Готовые вафли посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ

№ п/п	Города в которых есть СЦ Astor	Название СЦ	Адрес	Контактные телефоны
1	Белгород-Днестровский	Техно Мастер	ул. Московская, 27	(04849) 601 05
2	Белая Церковь	«Эликон»	бу-р 50 Победы 52	(04563) 64 233, (04563) 82 900
3	Бердичев	Евросервис	ул. Ленина, 57	(0441) 434 06 36, (067) 336 97 39
4	Винница	«Альпари»	ул. Космонавтов 49	(0432) 52 35 09
5	Днепр	ЧП Черненко	ул. Петровского,49	(0562) 52 20 66, (063) 615 15 98
6	Запорожье	Техника и Сервис	ул. Верхняя, 6	(061) 218 74 31, 212 31 88
7	Ивано-Франковск	Компания М-Стаил	ул. Независимости, 179-б	(0342) 72 27 22, (0342) 77 33 22
	Каменец-Подольский	СПД Бойко	Суворова 17	(067) 347 80 43
8	Каменское	СЦ Росток	пр. Свободы,66	(0569) 53 54 80; (067) 363 29 29; (073) 133 99 49
9	Киев	ТелКом, ЧП Лепеха И.О	ул. Ялтинская, 24/23	(044) 576 46 16
10	Крапивницкий	Техномир	ул. Васнецова, 8	(0522) 36 10 14, 27 01 77
11	Кременчуг	Эко Сан	вул. Радянська, 44, оф. 2	(053) 663 91 92
12	Кривой Рог	«110 микрон»	ул. 23-лютого, 22	(056) 443 04 03, (056) 443 04 03, (097) 212 24 44
13	Луцк	Сервісний центр Restore	ул. Кафедральная, 25	(098) 472 46 36, (066) 98 36 56, (0332) 72 72 46
14	Львов	СЦ Шанс	ул. Владимира Великого, 2	(032) 247 14 99
15	Мариуполь	Реал-Сервис	пр-т Металлургов, 227	(0629) 47 30 00, (098) 312 26 28
16	Николаев	Закон Ома	ул. Космонавтов, 81/16, оф.326	(0512) 72 52 32
17	Никополь	Мастер Сервис	ул. Кооперативная, 5	(050) 360 38 83
18	Новая Коховка	"Сервис Плюс"Чайка С.В	вул. Французкая, 2-Л	(066) 119 05 86, (095) 204 63 59
19	Новомосковск	сц "НБО Сервис"	ул Сучкова,54	(050) 481 58 71, (097) 075 85 68
20	Одесса	Аврора	ул. Дальницкая, 46	(0482) 32 63 03
21	Одесса	СПД Федченко	ул. Филатова, 11	(048) 700 07 69
22	Полтава	Промэлектроника	ул. Красноармейская, 11/13	(066) 731 98 52
23	Ровно	ЧП Микитюк	ул. Орлова,2	(0362) 45 00 42
24	Тернополь	СЭМ	ул. Чалдаева, 2	(0352) 26 30 13, (067) 357 63 78
25	Сумы	Эльф	вул. Петропавлівська, 86/1	(0542) 65 03 40
26	Ужгород	Миллениум	ул. Гагарина, 101	(0312) 661-297
27	Умань	Электрон-Сервис	ул. Успенская,1/24	(04744) 466 14, (04744) 461 34, (067) 470 39 57
28	Харков	ООО Техническая Компания «НЕО»	ул. Коцарская, 43	(057) 763 09 12
29	Херсон	СЦ Радио	ул. Рабочая, 66	(096) 540 09 24, (0552) 48 57 77
30	Херсон	СЦ Интер-Сервис	пр-т 200-летия Херсона,9	(050) 49 46 043, (095) 220 23 03
31	Хмельницкий	Тритон Побут Сервіс ТОВ	вул. Курчатова, 18	(0382) 78 37 73
32	Черкассы	ЧП «РТСЦ»	ул. Добровольского 1	(0472) 38 37 90, (0472) 38 36 90
33	Чернигов	Сервисный Центр Укрсервис	ул. Инструментальная , дом 6	(0462) 970600, (063)3379863
34	Черновцы	Сервис	ул. Главная, 265 А	(050) 197 82 13
35	Шепетовка	Рубикон СЦ	ул. Некрасова,3	(038) 424 00 17

