

GRÜNHelm

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



ПІЧ ЕЛЕКТРИЧНА GNM33RHP

UKR

Будь ласка, уважно прочитайте і збережіть інструкцію.

UKR**ШАНОВНИЙ КЛІЄНТ!**

Ми вдячні Вам за Ваш вибір і за довіру до продукції компанії **TM GRUNHELM**. Маємо надію, що і в майбутньому Ви обиратимете вироби нашої ТМ. Ми уважно ставимося до запитів та побажань покупців. Техніка «**GRUNHELM**» розроблена для створення атмосфери комфорту і затишку у Вашій оселі. Перед використанням приладу ми радимо Вам уважно ознайомитися з усіма пунктами цієї інструкції з експлуатації.

Особливо зверніть увагу на розділ «Заходи безпеки». Належне використання та догляд за приладом дуже важливі як для Вашої безпеки, так і для безпеки інших людей, що будуть використовувати виріб. Будь ласка, збережіть цю інструкцію на випадок виникнення питань у майбутньому. Бажаємо Вам приємного використання електричної печі **GRUNHELM**.

ЗМІСТ

Технічні дані.....	4
Заходи безпеки.....	5
Комплектація та побудова.....	9
Перед першим використанням.....	9
Використання духовки.....	10
Приготування на грилі.....	10
Після використання.....	10
Обслуговування та чищення.....	10
Умови зберігання.....	11
Гарантійні умови.....	11
Утилізація.....	12
Кулінарні рецепти: курка з ананасом.....	13
Кулінарні рецепти: медальйони з яловичини.....	14
Кулінарні рецепти: запечена картопля з шинкою та яйцями.....	15
Кулінарні рецепти: овочі гриль.....	16
Кулінарні рецепти: італійська фріттата.....	17
Кулінарні рецепти: реберця в солодкому соусі.....	18
Кулінарні рецепти: шари з сиром та родзинками.....	19
Кулінарні рецепти: полунично-яблучні мафіни з мигдалем.....	20
Гарантійний талон.....	21

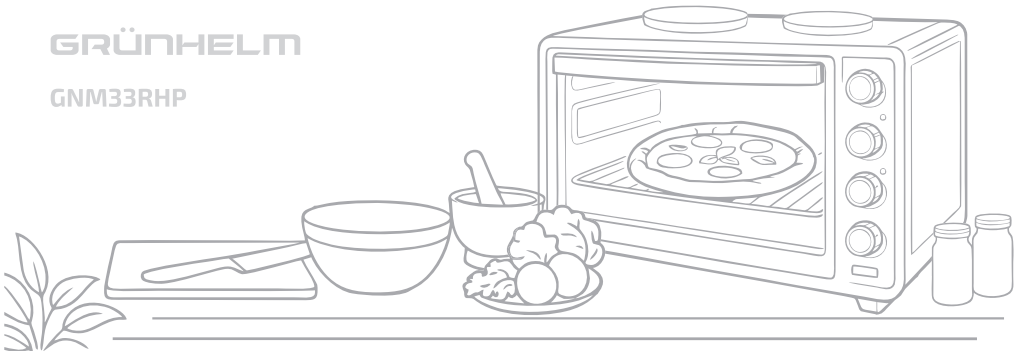
ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Модель:	GNM33RHP
Номинальна потужність (для духовки):	1600 Вт
Потужність для великої конфорки:	1000 Вт
Потужність для малої конфорки:	700 Вт
Номинальна напруга:	230 В
Номинальна частота:	50 Гц
Термостат:	100-250°C
Об'єм камери:	33 л
Управління:	механічне
Окреме керування двома конфорками:	60 хв
Звуковий сигнал:	ні
Світлова індикація ввімкнення:	так
Нагрівальні елементи верхній/нижній:	так/так
Функції приготування:	випічка/гриль/запікання
Матеріал внутрішньої камери:	оцинкована сталь
Колір:	чорний
Габаритні розміри внутр. камери:	369x291x270.2 мм
Габаритні розміри виробу:	505x363x328 мм
Габаритні розміри упаковки:	547x396x370 мм
Вага нетто/брутто:	8,2 кг/9,3 кг

Компанія-виробник залишає за собою право вносити зміни в конструкцію, комплектацію та характеристики приладу без погіршення його експлуатаційних якостей.

GRÜNHJELM

GNM33RHP



ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

1. Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію перед використанням приладу.
2. Перед підключенням перевірте, чи відповідає напруга приладу місцевій напрузі.
3. Не торкайтеся гарячих поверхонь.



Увага: гаряча поверхня! Під час роботи приладу температура доступних поверхонь може бути високою!

4. Необхідний постійний нагляд, якщо прилад використовується дітьми або поблизу них.
5. Завжди використовуйте захисні термостійкі рукавиці при розміщенні або витяганні предметів із гарячої духовки.



Увага: тримати подалі від дітей!

6. Цей прилад можуть використовувати діти у віці від 8 років та особи з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими можливостями або з недостатністю досвіду й знань, якщо вони перебувають під постійним наглядом або їх проінструктовано щодо безпечного використання приладу та вони розуміють можливі небезпеки.
7. Діти не повинні бавитися з приладом.
8. Очищення та обслуговування споживачем не повинні здійснювати діти без нагляду.
9. Не залишайте увімкнений прилад без догляду.



Увага: небезпека ураження електричним струмом!

10. З метою захисту від ураження електричним струмом, ніколи не занурюйте електропровід, вилку і саму електропіч в воду або іншу рідину. Щоб уникнути короткого замикання і поломки електропечі, не допускайте попадання води в вентиляційні отвори.

11. Не дозволяйте шнуру звисати з краю столу чи стільниці або торкатися гарячих поверхонь.

12. Не використовуйте прилад, якщо шнур або вилка пошкоджені, якщо прилад працює несправно або був якимось чином пошкоджений. Зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру для огляду, ремонту або налаштування.

13. Не тягніть за електрошнур, не намотуйте його навколо печі і не дозволяйте електрошнуру перекручуватися.

14. Ремонт можливий тільки в сервісному центрі.

15. Завжди відключайте електропіч від електричної мережі, коли вона не використовується або перед її очищенням. Перш ніж приступити до очищення, вилучення або встановлення частин, дайте електропечі охолонути.

16. Не використовуйте електропіч поза приміщеннями.

17. Використання аксесуарів, які не входять в комплект поставки, може бути небезпечним для Вас і привести до поломки електропечі.

18. Будьте обережні і не рухайте електропіч з продуктами які готуються або готовими продуктами, що містять гаряче масло або інші рідини.

19. Для виключення електропечі: кнопки вибору режимів, ручка регулювання інтенсивності нагрівання конфорок та ручка регулювання температури встановіть в положення «ВИМК» (OFF), потім вийміть вилку з працюючою електропіччю. Уникайте блокування вентиляційних отворів електро-

печі. Простір навколо електропечі для вільного циркулювання повітря має бути не менше 10 см з кожного боку.

20. Не використовуйте при очищенні панелі керування металеві та інші струмо-провідні предмети, щоб уникнути ураження електричним струмом.

21. При використанні електропечі не рекомендується користуватися іншим посудом, крім як з термостійкого скла, кераміки або металу. Забороняється використовувати посуд, який не рекомендований виробником для використання в електропечах.

22. Не використовуйте електропіч для зберігання будь-яких предметів, крім зазначених у комплекті поставки.

23. Не розміщуйте всередині електропечі будь-які з наступних матеріалів: папір, картон, пластмасу та інші подібні матеріали. Не використовуйте електропіч для сушки одягу, паперу або інших предметів.

24. Не готуйте в електропечі продукти в герметично закритому посуді. Якщо для приготування продукту необхідна кришка, можливе використання замість неї металевої фольги. При цьому переконайтеся, що фольга не торкається нагрівальних елементів.

25. Не намагайтеся самостійно ремонтувати електропіч. Якщо виникли проблеми або необхідна заміна приладдя, звертайтеся до найближчого сервісного центру.

26. При вкладанні продуктів в камеру/духовку електропечі обов'язково використовуйте знімну решітку або деко.

27. У разі загорання в камері/духовці електропечі, вимкніть її не відкриваючи, встановивши кнопки вибору режимів в положення «ВИМК» (OFF), і відключіть електропіч від електромережі.

28. Якщо ви готуєте продукти в спеціальному пакеті для випі-

кання, не забудьте наколоти його в декількох місцях для виходу пари. В іншому випадку пакет лопне.

29. Дверцята електропечі виконані з використанням термостійкого ударостійкого скла. Не допускайте експлуатації електропечі в разі появи на склі тріщин або поломки скла. Зверніться в авторизований сервісний центр для його заміни.

30. Укладаючи в електропіч продукти, або витягуючи їх, будьте обережні, бережіть руки від зіткнення з гарячими частинами електропечі. Користуйтеся для захисту рук кухонними рукавичками з тканини.

31. Пам'ятайте: електропіч виключена тільки тоді, коли рукоятки і кнопки включення режимів встановлені в положення «ВИМК» (OFF).

32. Для підключення електропечі до мережі, використовуйте розетку з аналогічним заземлюючим контактом, обов'язково підключеним до заземлення. Устаткування приміщення подібної розеткою повинен виробляти кваліфікований фахівець.

33. Прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

34. Не розміщуйте прилад на гарячій газовій або електричній плиті, у нагрітому духовому або мікрохвильовому приладі чи поблизу них.

35. Не накривайте жодну частину духовки металеву фольгою – це може призвести до перегрівання.

36. Не очищайте прилад металевими губками або щітками.

37. Не кладіть жодних предметів на духовку і не накривайте її легкозаймистими матеріалами під час роботи, оскільки це може спричинити пожежу.

38. Не зберігайте в духовці жодних предметів, окрім аксесуарів, рекомендованих виробником.

КОМПЛЕКТАЦІЯ ТА ПОБУДОВА

Функціональні елементи електроприладу (схема 1):

1. Індикатор живлення
2. Перемикач режимів
3. Регулятор температури
4. Перемикач малої конфорки
5. Перемикач великої конфорки
6. Велика/мала конфорка
7. Ручка дверцят
8. Решітка
9. Деко
10. Ручка для дека
11. Нагрівальний елемент
12. Фіксатор скляних дверцят знизу

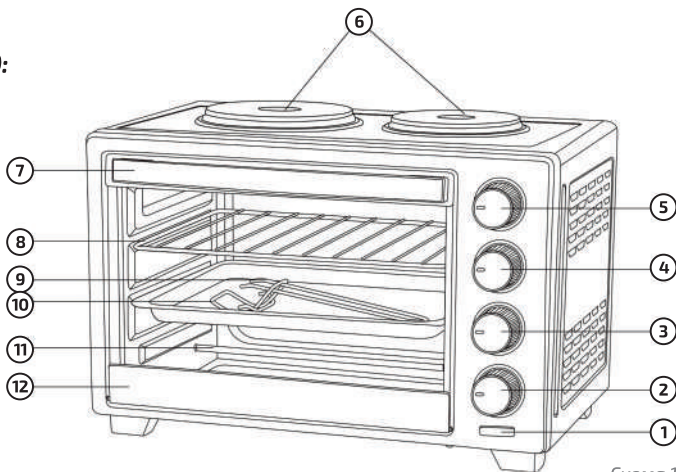


Схема 1

Перемикач режимів (схема 3):

- Вимкнено
- Верхній нагрів
- Нижній нагрів
- Верхній і нижній нагрів

Комплектація:

- Піч електрична
- Решітка гриль
- Ручка з'ємна для дека та решітки
- Деко з антипригарним покриттям
- Інструкція + гарантійний талон

Перемикач конфорки (схема 2)

регулює температуру нагріву конфорки в діапазоні:
Мін., 1, 2, 3 до Макс.

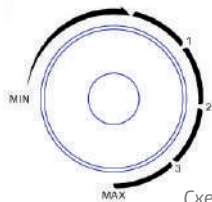


Схема 2

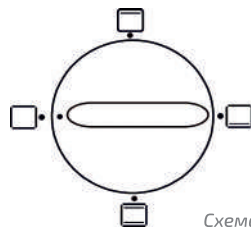


Схема 3

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Перед використанням електропечі в перший раз, виконайте наступні дії:

- Переконайтеся в тому, що прилад не підключений до мережі.
- Ретельно промийте всі аксесуари в теплій мильній воді або посудомийній машині, а після висушіть їх.
- Переконайтеся, що духовка повністю суха перед використанням.
- Переконайтеся, що навколо духовки достатня вентиляція.
- Не встановлюйте духовку на необроблену дерев'яну поверхню. Розміщуйте духовку на термостійкій поверхні.
- Ніжки духовки можуть залишити сліди на поверхні столу. Якщо це сталося – протріть їх вологою ганчіркою.
- Підключіть прилад до мережі і приступайте до експлуатації.



Увага! Перше використання пристрою може супроводжуватися запахом та димом. Це є нормальним і безпечним. Рекомендуємо прогріти електропіч при температурі 250°C протягом 15 хвилин, увімкнувши всі нагрівальні елементи.

ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВКИ

- Поверніть регулятор термостата за годинниковою стрілкою на бажану температуру.
- Поверніть перемикач конфорок на бажану позицію. Дві конфорки та електрична духовка можуть працювати одночасно.
- Поверніть перемикач духовки на бажану позицію.
- Індикатор живлення засвітиться після увімкнення перемикача.
- Під час першого використання духовки може з'явитися легкий дим – це нормально. (На нагрівальних елементах і деталях є захисне масло). Через 5–10 хвилин дим зникне.
- Для кращих результатів приготування рекомендується попередньо розігріти духовку протягом 10–15 хвилин.

ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ

- Залиште дверцята злегка відкритими.
- Установіть перемикач режимів у положення ГРИЛЬ (верхній нагрів).
- Поверніть регулятор температури на 250°C.
- Після завершення приготування поверніть перемикач у положення «Вимкнено», щоб вимкнути духовку.

ПІСЛЯ ВИКОРИСТАННЯ

- Поверніть перемикач духовки у положення «Вимкнено».
- Поверніть перемикач конфорок в положення «Min» (мінімум).
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Дочекайтеся повного охолодження духовки перед будь-яким чищенням або обслуговуванням.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ

- Від'єднайте прилад від електромережі та дайте йому охолонути перед чищенням.
- Не занурюйте прилад у воду! Усі поверхні можна протирати чистою вологою ганчіркою.
- Якщо залишилися плями, рекомендується використовувати мило.
- Не використовуйте абразивні мийні засоби або гострі предмети для чищення приладу.
- Внутрішню камеру очищайте чистою вологою ганчіркою.

УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Зберігайте електричну піч у сухому, чистому приміщенні, захищеному від вологи, прямих сонячних променів і різких перепадів температури. Уникайте зберігання поруч із джерелами тепла або в умовах підвищеної вологості. Не допускайте потрапляння пилу чи сторонніх предметів у вентиляційні отвори.

ГАРАНТІЙНІ УМОВИ

Звертаємо Вашу увагу, що протягом гарантійного терміну електроприлад буде прийнятий на безкоштовне сервісне обслуговування або ремонт при дотриманні наступних умов:

- Гарантійні зобов'язання здійснюються при наявності правильно заповненого гарантійного талона із зазначенням в ньому дати продажу, номера моделі, печатки (штампу) торгівельної організації, підпису продавця. При відсутності у Вас правильно заповненого гарантійного талона ми будемо змушені відхилити Ваші претензії щодо якості даного виробу. Щоб уникнути непорозумінь переконайтеся перед початком роботи з виробом уважно ознайомитися з інструкцією з експлуатації.
- Звертаємо Вашу увагу на виключно побутове призначення виробу.
- Умови гарантії не передбачають періодичне технічне обслуговування, встановлення та налаштування виробу вдома у власника.
- Гарантійний термін експлуатації виробу становить 24 місяці. Цей строк обчислюється з дня продажу через роздрібну мережу.
- Наші гарантійні зобов'язання поширюються тільки на несправності, виявлені протягом гарантійного терміну, і обумовлені виробничими, технологічними та конструктивними дефектами, тобто допущеними з вини компанії-виробника.

Гарантійні зобов'язання не поширюються на:

1. Несправності виробу, що виникли в результаті:

- недотримання користувачем приписів вказаних в інструкції з експлуатації;
 - механічного пошкодження, викликаного зовнішнім або будь-яким іншим впливом;
 - використання виробу не за призначенням;
 - несприятливих атмосферних і зовнішніх впливів на виріб, таких як дощ, сніг, підвищена вологість, нагрівання, агресивні середовища, невідповідність параметрів електромережі вимогам інструкції з експлуатації;
 - використання приладдя та запчастин, які не рекомендовані або не схвалені виробником.
2. На вироби, що піддавались розкриттю, ремонту або модифікації неуповноваженими на те особами.
3. На несправності, що виникли внаслідок неналежного поводження або зберігання виробу, такі як обриви та надрізи шнура живлення сколи, подряпини, сильні потертості корпусу та ін.
4. На несправності, що виникли в результаті перевантаження виробу.

КУЛІНАРНІ РЕЦЕПТИ



Курка з ананасами

Складові:

- 1 кг курячого філе (можна і менше).
- 1 б. консервованих ананасів (близько 400 г).
- 1 шт цибулі.
- 2-3 ст. сметани/йогурту/майонезу (що вам більше подобається).
- 150 г тертого сиру.
- сіль, перець (за смаком).

Приготування:

Курку нарізати на шматочки і перемішати зі сметаною, сіллю, перцем. Дати промаринуватися близько 30 хвилин. Цибулину порізати півкільцями. Викласти форму курку, зверху ананаси, цибулю і посипати сиром. Накрити фольгою і запікати 30 хвилин|мінати| при 180 С. Потім прибрати фольгу і дати скоринці зарум'янитися. Десь ще 10-15 хвилин при 200°С.

КУЛІНАРНІ РЕЦЕПТИ



Медальйони з яловичини

Складові:

- Яловичина (медальйони) – 450 г/3 шт.
- Паприка мелена - 10 г
- Часник – 10 г
- Оливкова олія - 30 мл
- Сіль морська
- Перець мелений

Приготування:

Часник подрібнити. Змішати паприку, часник, оливкову олію, сіль та перець. Отриманою сумішшю натерти медальйони, залишити на 20 – 30 хвилин. Вилучити чашу, викласти медалони на решітку, встановити чашу в мультиварці. Встановити температуру 200°, час приготування 10 хвилин. Готові медальйони викласти на тарілку, накрити фольгою та залишити на 5 хвилин.

КУЛІНАРНІ РЕЦЕПТИ



**Запечена картопля
з шинкою та яйцями**

Складові:

- 4 порції
- 6 середніх картоплин.
- 4 яйця.
- 12 скибочок шинки/бекону.
- 500 мл вершків (можна менше).
 - 120 г сиру.
 - зелена цибуля.
- сіль, перець (за смаком).

Приготування:

Картоплю прямо в шкiрці відварити у підсоленій воді. Потім нарізати кружальцями і обсмажити на сковороді дозолотистої скориночки. Викласти всепорційно в дрібні форми. Зверху картопля, викладаємо шинку. Вершки змішати зі спеціями та сиром. І залити начинку цією сумішшю. Зверху розбиваємо по одному яйцю у кожену форму. Випікаємо 15-20 хвилин при 200 С, доки яйця не приготуються. При подачі посипати зеленою цибулею.

КУЛІНАРНІ РЕЦЕПТИ



Овочі гриль

Складові:

- Баклажани - 100г
- Цукіні - 100 г
- Перець солодкий - 80 г
- Помідори чері - 80 г
- Цибуля ріпчаста - 70 г
- Олія оливкова - 20 мл
- Сіль
- Спеції

Складові для маринаду:

- Цукор - 50 г
- Сіль - 7 г
- Вода - 200мл
- Оцет 9% - 20мл

Приготування:

Перець очистити від насіння та нарізати пластинками. Баклажани та цукіні нарізати кружальцями по 0,5 см, цибулю - кільцями. Змішати воду, сіль, цукор та оцет. В отриманій суміші замаринувати баклажани, залишити на 30 хвилин. В іншій ємності змішати оливкову олію, сіль та перець, додати в суміш овочі, перемішати. Витягти чашу, викласти овочі на решітку, встановити чашу у мультипіч. Встановити температуру 180 ° С, час приготування 15 хвилин. За 5 хвилин до закінчення приготування, овочі перевернути.

КУЛІНАРНІ РЕЦЕПТИ



Італійська фріттата

Складові:

- 3 яйця.
- 1 середній цукіні.
- 1 зубчик часноку.
- 2 ст.л. майонеза/сметани.
- щіпка солі та перцю.
- 2 ст.л. оливкової олії.

Приготування:

Яйце збити із сіллю, перцем. Видавити часник, додати майонез, ще раз перемішати. Цукіні нарізати тонкими кільцями. Змастити форму олією, викласти цукіні на дно форми. Залити яєчною масою. Випікати при 180С 20 хвилин, поки яйця повністю не схопляться.

КУЛІНАРНІ РЕЦЕПТИ



Реберця в солодкому соусі

Складові:

- 1 кг реберець
- 2 ст.л. меду, бальзамічного оцту
- 6 ст. соєвого соусу.
- 2 зубчика часнику.

Приготування:

У ковшіку розігріти мед, додати туди оцет бальзамічний, соєвий соус. Розвести до однорідного соусу. Залити реберця соусом, видавити часники дати постояти 1 - 2 г. Викласти на пергамент і смажити при 200°C 30 хвилин на середній позиції. Періодично дивіться. Коли реберця зарум'яняться можна вимикати.

КУЛІНАРНІ РЕЦЕПТИ



*Шари з сиром
та родзинками*

Складові:

- 1 лист листкового тіста.
- 360 г творогу.
- 3 ст.л. сметани.
- 2 яйця.
- 100 г родзинок.
- 3 - 4 ст.л. цукру.
- 1 - 2 ст.л. маку.

Приготування:

Сир змішуємо з усіма інгредієнтами. 1 яйце залишаємо на мастило. Аркуш тесту рівномірно намазуємо начинкою і згортаємо в щільний рулет. Розрізаємо рулет на кільця товщиною 5 см. Викладаємо на лист, змащуємо яйцем і присипаємо маком чи кунжутом. Не лякайтеся, начинка зовсім не витікає, а в процесі навіть застигає за рахунок яйця. Випікаємо 20 – 25 хвилин при 180° С.

КУЛІНАРНІ РЕЦЕПТИ



*Полунично-яблучні
мафіни з мигдалем*

Складові:

- На 12 шт. 185 г борошна
- 65 г молотого мигдаля (горіхів, насіння).
 - 120 г цукру.
 - 2 ч.л. розпушувачу.
 - дрібка солі.
- 120 г вершкового масла.
 - 180 мл теплої води.
 - 2 яйця.
 - 1 яблуко.
- 6 шт. полуниці.

Приготування:

Сир змішуємо з усіма інгредієнтами. 1 яйце залишаємо на мастило. Аркуш тесту рівномірно намазуємо начинкою і згортаємо в щільний рулет. Розрізаємо рулет на кільця товщиною 5 см. Викладаємо на лист, змащуємо яйцем і присипаємо маком чи кунжутом. Не лякайтеся, начинка зовсім не витікає, а в процесі навіть застигає за рахунок яйця.

Випікаємо 20 – 25 хвилин при 180° С.

БРАЦІЇ ПІКЕЛ

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Найменування виробу та модель _____

Серійний номер _____

*Підпис
порядкової організації*

Дата продажу _____

Правовою основою даних гарантійних зобов'язань є чинне Законодавство

Гарантійний строк експлуатації виробу 24 місяці з дня продажу роздрібною мережею.

Протягом гарантійного терміну, власник має право на безкоштовне усунення несправностей, які є наслідком виробничих дефектів.

Без пред'явлення гарантійного талону та накладної, гарантійний ремонт не проводиться. При неповній заповненості талоні він вилучається сервісним центром, а претензії по якості товару не приймаються.

Товар отриманий в справному стані, без зовнішніх пошкоджень, у повній комплектності, перевірений в моїй присутності, претензій по якості не маю, з умовами гарантійного обслуговування ознайомлений та згодний.

ПІБ _____ Підпис _____

Гарантії зобов'язання не поширюються в наступних випадках

Недогримання користувачем положень інструкції по експлуатації та використання виробу не за призначенням.

При наявності механічних пошкоджень корпусу, тріщин, сколів, та пошкоджень, що викликані дією агресивних середовищ, високих температур, а також при попаданні чужорідних тіл і рідини в корпус виробу.

На частини виробу, які вийшли з ладу через несвоєчасне періодичне обслуговування виробу, а також в результаті ремонту виробу, виконаного не в гарантійному сервісному центрі.

При несправностях, викликаних наслідком нормального зносу виробу.

При несправностях, викликаних наслідком перенавантаження або неправильного використання, що спричинило вихід з ладу частин виробу.

При спробах самостійного ремонту виробу в гарантійний період.

При відсутності, пошкодженні або зміні серійного номеру на виробі або гарантійному талоні, або при їх неточності.

Гарантійні зобов'язання

Підприємство виробник гарантує нормальну роботу приладу протягом 24 місяців з дня продажу при дотриманні правил експлуатації та обслуговування, передбачених інструкцією з експлуатації.

При виявленні відкритих виробничих дефектів у приладі споживачеві слід звернутися в майстерню гарантійного ремонту, а в разі відсутності такої - в магазин, що продає прилад, для відправки в гарантійний сервісний центр.

- Протягом гарантійного терміну несправності, не викликані порушенням правил експлуатації, усуваються безкоштовно.

- За відсутності на гарантійних талонах дати продажу завіреною печаткою магазину, термін гарантії вираховується з дати випуску приладу. По питаннях пов'язаних з комплектністю і упакуванням приладу, необхідно звернутися в торгівельну організацію, де була зроблена покупка.

- Гарантійний талон може бути вилучений лише механіком підприємства, що здійснює гарантійний ремонт і лише при усуненні дефекту або ремонту приладу.

- Всі претензії по якості будуть розглянуті лише після перевірки приладу в сервісному центрі.

Сервісні центри ТМ «GRUNHELM» тел.: 0-800-200-222

Біла Церква 050-384-84-12 bcsk@servicevibordstach.com.ua вул. Шевченківська, 72 А	Ковель 066-170-36-18 Kov@vibordstach.com.ua вул. Брес-Гейка, 11А	Нікополь 050-345-31-86 nikopol@vibordstach.com.ua вул. Новаторів, 3 А	Тернопільський район 050-407-30-87 ternopoli-servicevibordstach.com.ua село Острів, вул. Промислова, 10 А
Білогород-Дніпровський Ведор@Dn@vibordstach.com.ua вул. Шабська, 77	Конотоп 069-07-07 konotop@vibordstach.com.ua вул. Успенсько-Троїцька, 72/4	Одеса 069-07-07 Odessa@vibordstach.com.ua вул. Новомосковська дорозга, 3	Ужгород 050-359-85-76 uzhorod@vibordstach.com.ua вул. Олександрівська, 1
Бориспіль 050-435-75-65 Borispol-servicevibordstach.com.ua вул. Миколайівська, 14-б	Корсунь-Шевченківський Korosten@vibordstach.com.ua вул. Промислова, 4	Охтирка 050-473-85-36 ohytk@vibordstach.com.ua вул. Мירוу 2	Умань 050-377-65-30 uman-servicevibordstach.com.ua вул. Лавинська, 28 в
Вінниця 050-419-84-86 Vinnitsa-servicevibordstach.com.ua Вінницька кльчава, 576 м від кльчавого розв'язки.	Краматорськ Kram-servicevibordstach.com.ua вул. Героїв Небесної Сотні, 24	Павлоград 069-07-07 pavograd@vibordstach.com.ua вул. Дніпровська, 33А/4/1а	Харків 069-07-07 Kharkov@vibordstach.com.ua пр. Льва Ландау, 147А
Вознесенськ voznese@vibordstach.com.ua вул. Соборності 87	Кременчук 095-283-93-22 kremenchuk-servicevibordstach.com.ua вул. Чкалова, 6, 2/17а	Перемиськ 075-442-37-46 Kremenes@vibordstach.com.ua вул. Березина, 34	Хмельницький 099-205-11-26 Khmelnitskiy-servicevibordstach.com.ua вул. Прибузька, 59
Дрогобич 069-496-49-32 Drobov@vibordstach.com.ua вул. Гурова, 23	Кременчук 095-283-93-22 kremenchuk-servicevibordstach.com.ua вул. Чкалова, 6, 2/17а	Поліська 066-628-36-44 polidskiy-servicevibordstach.com.ua вул. Соборні, 2/81, 6	Хуст 095-268-20-77 Khust@vibordstach.com.ua вул. Івана Франка, 175
Житомир 050-338-10-54 zhitov@vibordstach.com.ua вул. Прола селянський 16	Київ 044-496-49-32 kiy@vibordstach.com.ua вул. Майданська 2А	Полтава 069-07-07 polta@vibordstach.com.ua вул. Чумаків Шлях, 64-Д	Черкаси 069-07-06 cherkasi-servicevibordstach.com.ua вул. Смілянська, 163
Запоріжжя 050-352-53-81 zap@vibordstach.com.ua вул. Чубарова, 41	Кіровоградський 050-415-54-29 kirov@vibordstach.com.ua вул. Адамська 17	Пирятинська 095-287-63-37 Priuk@vibordstach.com.ua вул. Пирятинська 129	Чернівці 095-281-20-52 chernivtsi-servicevibordstach.com.ua вул. Ярослава Мудрого, 31
Івано-Франківськ if-servicevibordstach.com.ua вул. Конавальна, 229у	Львів 050-072-14-98 lviv@vibordstach.com.ua вул. Петра Гуцалівського 49	Рівне 050-357-40-93 Rovne@vibordstach.com.ua вул. Соборна 420	Чернігів 050-372-13-04 Chernigov@vibordstach.com.ua вул. Громадянська, 49
Ізмаїл 050-405-84-39 izmai@vibordstach.com.ua вул. Героїв 62	Львів 069-07-12 lvut@vibordstach.com.ua вул. Карбівцева, 2	Сарни 069-07-10 Sarny@vibordstach.com.ua вул. Європейська, 27	Чортків 050-432-36-68 Chortkov@vibordstach.com.ua вул. Транспортивна, 14
Калуш 050-349-73 Kalush@vibordstach.com.ua вул. Долішня, буд. 88-к.	Львів 050-388-47-13 lvov-servicevibordstach.com.ua вул. Б. Желіцького, 106	Сім'я 050-313-78-84 Sme@vibordstach.com.ua вул. Т.Г. Шевченка 6,77	Шепетівка 050-432-36-68 Shpetivka@vibordstach.com.ua вул. Князя Володимирів Великого, 29-Д
Кам'янець-Подільський K@v@vibordstach.com.ua с.Кам'янка, вул. Віскальня, 2	Миколаїв 095-283-14-88 Nikolaev-servicevibordstach.com.ua вул. Космонавтів, 69	Стрий 050-414-75-78 stry@vibordstach.com.ua вул. Промислова, 10Е	Шепетівка 050-335-27-77 shpetivka@vibordstach.com.ua вул. Гранітна 18
Київ 050-446-88-70 / 0-800-200-222 ze@vibordstach.com.ua вул.Бориспільська, 9Е	Мериле-Подільський Mogilev-Rodolub@vibordstach.com.ua проспект Героїв, 154	Суми 069-07-40 sumy-servicevibordstach.com.ua вул. Прокоф'єва, 19	Шостка 069-07-09 shostka@vibordstach.com.ua вул. Шевченка, 30



GRÜNH ELM