

Таблица 8

Элементы комфортности плиты	Модель плиты									
	1201-С	1201-С4	1202-С	1202-С4	1502	1502-01	3101	3101-04	3102	3102-02
Таймер электронный					•					
Таймер электромеханический			•			•				
Электророзжиг горелок стола	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Вентилятор			•		•					
Турбо-гриль			•		•					
Электрогриль	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Вертел с электроприводом	•					•	•		•	
Шашлычница									•	
Терморегулятор духовки с устройством предохранительным	•						•			
Кран духовки с безопасностью		•						•		
Подсветка духовки	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Выдвижной ящик	•		•		•	•	•		•	
Ножки регулировочные	•		•		•	•	•		•	
<i>Модификации плиты</i>										
К19 - комбинированное исполнение по цвету (коричневый с оттенком)	•		•				•		•	
К33 - плита с безопасностью горелок стола					•					
К39 - детали коричневого цвета					•	•				

Таблица 9

Элементы комфортности плиты	Модель плиты							
	1110	1110-03	1110-04	1111	3110	3110-03	3110-04	3111
Таймер механический	•				•			
Электророзжиг горелок стола	•	•		•	•	•		•
Электрогриль				•				•
Вертел с электроприводом	•			•	•			•
Терморегулятор духовки с устройством предохранительным	•			•	•			•
Кран духовки с безопасностью		•	•			•	•	
Горелка гриль	•				•			
Электроконфорка	•	•	•	•	•	•	•	•
Подсветка духовки	•	•	•	•	•	•	•	•
Выдвижной ящик	•			•	•			•
Ножки регулировочные	•	•	•	•	•	•	•	•

Руководство по эксплуатации,
техническому обслуживанию и установке



AZ BY GE KG KZ
MD RU TJ TM UA
UZ

ПЛИТЫ
газоэлектрические
Бытовые

 **GEFEST**
СП ОАО "БРЕСТГАЗОАППАРАТ"

РЕСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ,
224016, БРЕСТ,
УЛ. ОРДЖОНИКИДЗЕ, 22



027 AE05



UA.TR.012-10

**уважаемый
покупатель!**

**Вы выбрали плиту, которая
отлично готовит, экономична
и надежна в работе, экономична
в управлении. Она гармонично
впишется в интерьер Вашей
кухни и будет верной помощницей.**

**Кулинарных успехов
желает Вам GEFEST-
город Брест.**



Настоящий продукт был изготовлен в контролируемых условиях, установленных сертифицированной Bureau Veritas Certification Системой Менеджмента Качества, соответствующей требованиям ISO 9001:2008, номер сертификата: UA225829/1

Беларусь	РТУ СП ОАО "Брестгазоаппарат" 224016 г. Брест, ул. Карбышева, 4 г. Брест.	+ (375162) 235097
	ОПГХ "Брестмежрайгаз" 224012 г. Брест, ул. Янки Купалы, 80 г. Брест.	+ (375162) 446093
	ОДО "Домтехсервис" 210026 г. Витебск, пр-т Людникова, 4 г. Витебск.	+ (375212) 432257
	ОП "Витебскгаз" 210029 г. Витебск, ул. В. Терешковой, 3 г. Витебск.	+ (375212) 472030
	ГОПГХ "Гомельмежрайгаз" 226696 г. Гомель, ул. Владимирова, 4 г. Гомель.	+ (375232) 428721
	ООО "Нора - Сервис" 245640 г. Гомель, ул. Интернациональная, 10 г. Гомель.	+ (375232) 741173
	ООО "Салби - Гродно" 230009 г. Гродно, ул. Горького, 72-210 г. Гродно.	+ (375152) 417999
	ГОПГХ "Гродномежрайгаз" 230003 г. Гродно, ул. Карского, 2 г. Гродно.	+ (375152) 790134
	"Гроднооблгаз" 230003 г. Гродно, пр-т Космонавтов, 60/1 г. Гродно.	+ (375152) 790085
	ГМПХ "Миnгаз" 220037 г. Минск, ул. Ботаническая, 11 Заводской район Ленинский район Московский район Октябрьский район Первомайский район Советский район Фрунзенский район Центральный район Партизанский район	+ (37517) 2951076 + (37517) 2235156 + (37517) 2089411 + (37517) 2751175 + (37517) 2801120 + (37517) 2620120 + (37517) 2550140 + (37517) 2889663 + (37517) 2992875
	УП "Белрембытэлектро" 220039 г. Минск, ул. Чкалова, 30, оф.64 Республика Беларусь.	+ (37517) 2078082
	ООО "Лучший мастер" 220089 г. Минск, ул. Гурского, 37, пом.6 н г. Минск.	+ (37517) 2773419
	РУП "Могилевторгтехника" 212011 г. Могилев, ул. Белинского, 35 г. Могилев.	+ (375222) 242570
	ОПГХ "Могилевмежрайгаз" 212030 г. Могилев, ул. Габровская, 11 г. Могилев.	+ (375222) 482410

Обл1201-05 БГ.indd
1201-02-6.indd
№ заказа

**Руководство по эксплуатации,
техническому обслуживанию и установке
1201.00.0.000 РЭ**

СОДЕРЖАНИЕ

Оснащенность моделей плит	на обложке
1 Общие указания	2
2 Требования безопасности	2
3 Технические характеристики	4
4 Комплектность	6
5 Устройство и порядок работы	
5.1 Устройство	7
5.2 Панель управления	8
5.3 Горелки стола	9
5.4 Конфорка стола	9
5.5 Духовка газовая	9
5.6 Духовка электрическая	12
5.7 Электророзжиг	13
5.8 Гриль	13
5.9 Электрогриль	14
5.10 Вертел	14
5.11 Шашлычница	15
5.12 Вентилятор	16
5.13 Турбо-гриль	16
5.14 Таймер электронный	16
5.15 Таймер электромеханический	19
5.16 Таймер механический	19
5.17 Подсветка духовки	19
5.18 Хозшкафчик	20
6 Подготовка к работе	
6.1 Установка	20
6.2 Подключение	21
7 Практические советы	
7.1 По использованию горелок стола	23
7.2 По приготовлению в духовке	23
7.3 По приготовлению пирогов	23
7.4 По приготовлению мяса и рыбы	25
7.5 По использованию вентилятора и турбо-гриля	25
8 Обслуживание плиты	
8.1 Уход за плитой	26
8.2 Чистка духовки	26
8.3 Замена лампы	27
9 Возможные неисправности и методы их устранения	28
10 Рекомендации ремонтным службам	29
11 Техническое обслуживание плиты	31
12 Транспортирование и хранение	31
13 Утилизация	31
14 Гарантии изготовителя	32
Адреса дилерских сервисных центров	33

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Наши плиты постоянно совершенствуются, улучшаются их характеристики, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в руководстве могут несколько отличаться от Вашей модели.

- Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на газозлектрические плиты ПГЭ 1201, 3101, 1202, 1502, 3102, 1110, 3110, 1111, 3111 и их исполнения, и действительно только в тех странах, чьи символы указаны на обложке. Плиты предназначены для приготовления пищевых продуктов в бытовых условиях.
 - Вид климатического исполнения УХЛ4 по ГОСТ 15150.
 - Плита сертифицирована в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов, по которым проводится обязательная сертификация. (Номер сертификата соответствия Республики Беларусь указан прилагаемой гарантийной карте).
 - Плита должна быть подключена только специалистом организации, имеющей лицензию на право установки и обслуживания газовых плит. Для осуществления гарантийного обслуживания Вашей плиты необходимо обратиться в сервисный центр по обслуживанию бытовой техники (адрес вносится в свидетельство продажи и гарантийные талоны при покупке). Последующие ремонты и обслуживание могут выполнять специалисты уполномоченных организаций.
 - Перед подключением требуйте проверки соответствия вида и давления газа в сети настройке плиты, параметры которой указаны в настоящем руководстве по эксплуатации и табличке плиты.
 - При подключении плиты должен быть заполнен талон установки.
 - Самовольно и неправильно подключенная плита, несоблюдение правил техники безопасности могут привести к отравлению газом, ожогам, пожару, поражению электрическим током.
- Внимательно прочтите данное руководство, где есть вся информация по установке, правильному и безопасному использованию и обслуживанию плиты.
- Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.
 - Производитель не несет ответственности за последствия, связанные с неправильной установкой, ремонтом и неправильным использованием плиты.

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Лица, пользующиеся плитами, обязаны знать правила безопасного обращения с бытовыми газовыми и электрическими приборами и внимательно изучить данное руководство.
- Плита предназначена для использования только в домашних условиях.
- Использование газозлектрической плиты ведет к образованию тепла и влажности на кухне. Помещение должно иметь хорошую вентиляцию: необходимо держать открытыми естественные вентиляционные отверстия или предусмотреть механическое вентиляционное устройство. При интенсивном и продолжительном использовании плиты необходимо применять дополнительную вентиляцию, например, работу механического вентиляционного устройства на более высокой ступени мощности. Объем помещения кухни должен быть не менее:
 - для плит с 3 газовыми горелками - 12 м³
 - для плит с 4 газовыми горелками - 15 м³
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ: ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ, ЕСЛИ ДАВЛЕНИЕ ГАЗА В СЕТИ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ДАВЛЕНИЮ, УКАЗАННОМУ В РУКОВОДСТВЕ И НА ТАБЛИЧКЕ ПЛИТЫ!**
- Размещение и эксплуатация подключаемых к плите газовых баллонов должны осуществляться в соответствии с действующими на Вашей территории документами в области безопасности и газоснабжения.

- Общий кран подачи газа должен находиться на видном, легкодоступном месте.
- **ВНИМАНИЕ:** ПЛИТА ВЫПОЛНЕНА ПО I КЛАССУ ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ И ДОЛЖНА ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К РОЗЕТКЕ, ИМЕЮЩЕЙ ЗАЗЕМЛЕНИЕ!
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:** во избежание возникновения пожара
 - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ПЛИТОЙ.
 - УСТАНОВЛИВАТЬ ПЛИТУ В МЕСТАХ С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ (ВПЛОТНУЮ К ДЕРЕВЯННЫМ, ПОКРЫТЫМ ОБОЯМИ, ГОРЮЧИМ ПЛАСТИКОМ И Т.П. ПОВЕРХНОСТЯМ).
 - ОСТАВЛЯТЬ РАБОТАЮЩУЮ ПЛИТУ БЕЗ ПРИСМОТРА.
 - СУШИТЬ НАД ПЛИТОЙ БЕЛЬЕ.
 - ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЛИТУ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
 - ХРАНИТЬ ВОЗЛЕ ПЛИТЫ И В ХОЗЯЙСТВЕННОМ ОТДЕЛЕНИИ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ПРЕДМЕТЫ (ГОРЮЧИЕ ВЕЩЕСТВА, АЭРОЗОЛИ, БУМАГУ, ТРЯПКИ И Т.П.).
 - ДОПУСКАТЬ ДЕТЕЙ К РАБОТАЮЩЕЙ ПЛИТЕ.
- Плита не предназначена для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с плитой.
- **ВНИМАНИЕ:** ПЛИТА ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ИЗБЕГАЙТЕ ПРИКОСНОВЕНИЯ К НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ПЛИТЫ
- **ВНИМАНИЕ:** ПРИ ПОЯВЛЕНИИ В ПОМЕЩЕНИИ ЗАПАХА ГАЗА НЕОБХОДИМО ПЕРЕКРЫТЬ ОБЩИЙ КРАН ПОДАЧИ ГАЗА, ЗАКРЫТЬ ВСЕ КРАНЫ ПЛИТЫ, ОТКРЫТЬ ОКНА И ДО УСТРАНЕНИЯ УТЕЧЕК НЕ ПРОИЗВОДИТЬ НИКАКИХ ДЕЙСТВИЙ, СВЯЗАННЫХ С ОГНЕМ ИЛИ ИСКРООБРАЗОВАНИЕМ: НЕ ЗАТРАГИВАТЬ СПИЧКИ, НЕ КУРИТЬ, НЕ ВКЛЮЧАТЬ (ВЫКЛЮЧАТЬ) ОСВЕЩЕНИЕ И ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ И Т.П.!
- Для устранения утечки газа необходимо немедленно вызвать аварийную газовую службу.
- Перед мытьем или проведением других операций по обслуживанию плиту необходимо отключить от электросети.
- Духовка при прогреве должна быть пустой. Наличие в ней жаровни, противня, форм для выпечки и т.п. - недопустимо.
- Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа. При обнаружении каких-либо дефектов (трещины, следы оплавления, затвердение материала) немедленно обращайтесь в сервисную службу для их замены.
- Прежде чем открывать крышку, следует удалить с неё жидкие загрязнения.
- Не закрывайте крышку плиты при работающих или еще не остывших конфорках
- Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла. Перегретые, они легко воспламеняются.
ЗНАЙТЕ: НЕЛЬЗЯ ТУШИТЬ ВОСПЛАМЕНИВШЕЕСЯ МАСЛО ИЛИ ЖИР ВОДОЙ.
 ПОСУДУ С ОГНЕМ НУЖНО ПЛОТНО НАКРЫТЬ КРЫШКОЙ!
ПОМНИТЕ: НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫМИ НЕСЧАСТНЫМИ СЛУЧАЯМИ, СВЯЗАННЫМИ С ПЛИТОЙ, ЯВЛЯЮТСЯ ОЖОГИ!
 Обычно они происходят:
 - при касании горячих частей плиты;
 - при расплескивании кипящих жидкостей;
 - в ситуации, когда опрокидывается посуда, стоящая на передних горелках.
 Будьте аккуратны и не допускайте детей к работающей плите.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:** НАГРУЖАТЬ ПРОТИВЕНЬ И РЕШЕТКУ ДУХОВКИ МАССОЙ БОЛЕЕ 6 кг.

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Плита предназначена для приготовления пищи в домашних условиях.
- Категория плиты - II_{2Н+3В/Р}
- Класс плиты - 2/1
- Номинальное напряжение, В - 220-230
- Род тока, Гц ~ 50
- Класс электробезопасности - I
- Присоединительная резьба газопровода - G 1/2"
- Номинальная потребляемая электрическая мощность - см. табл.1
- Номинальная мощность газовых горелок - см. табл.3
- Расход газа - см. табл.3
- Размеры плиты - см. табл.2
- Содержание драгметаллов - см. табл.4

Таблица 1

Модель плиты	Номинальная потребляемая электрическая мощность, кВт (при напряжении 230 В)	Нагревательный элемент и его мощность, кВт
1201-С, 1201-С4, 3101, 3101-04	1,5	1,5 - электрогриль
1202-С, 1202-С4, 1502, 1502-01	2,8	1,5 - электрогриль; 0,8 - верхний ТЭН; 1,5 - нижний ТЭН; 2,0 - турбо-гриль
3102, 3102-02	2,0	1,5 - электрогриль; 0,8 - верхний ТЭН; 1,2 - нижний ТЭН;
1110, 1110-03, 1110-04	1,5	1,5 - электроконфорка
3110, 3110-03, 3110-04	1,0	1,0 - электроконфорка
1111	3,0	1,5 - электроконфорка 1,5 - электрогриль;
3111	2,5	1,0 - электроконфорка 1,5 - электрогриль;

Таблица 2

Модель плиты	Размеры плиты, см, (рис.1) Ш x Г x В	Объем духовки, л
Все исполнения плит модельных рядов 3101, 3102, 3110, 3111	50 x 53 x 85	44
Все исполнения плит модельных рядов 1201 1202, 1502, 1110, 1111	60 x 60 x 85	65

Плита в зависимости от настройки может работать на природном газе G20 с давлением $13^{+5,0}_{-6,5}$ мбар или $20^{+5,0}_{-3,0}$ мбар, или сжиженном газе СПБТ с давлением 30 ± 5 мбар.

Перевод плиты с природного на сжиженный газ производится заменой сопел горелок и винтов малого расхода (ВМР) кранов в соответствии с таблицей 3.

Таблица 3.

Горелка		Природный газ (G20)						Сжиженный газ P _н =30 мбар					
		N _{ном.} кВт	N _{мин.} кВт	P _н =13 мбар		P _н =20 мбар		N _{ном.} кВт	N _{мин.} кВт	СПБТ*			
				Сопло	ВМР	Сопло	ВМР			Сопло	ВМР		
Горелка быстрого действия		Gefest	3,05	0,75	144	65 (40)	126	56 (40)	2,9	0,75	92	44 (40)	
		Sabaf	3,0		145		115		3,0				
		Somipress	3,1		123		1,75						
Горелка полубыстрого действия		Gefest	2,0	0,5	115	44 (29)	104	44 (29)	1,9	0,5	75	33 (29)	
		Sabaf	1,75		110		097		1,75		70		
		Somipress	1,7		092		1,65		070				
Вспомогательная горелка		Gefest	0,7	0,3	69	41 (22)	61	40 (22)	0,7	0,3	46	26 (22)	
		Sabaf	1,0	0,5	84	44	072	44	1,0	0,5	53	33 (29)	
		Somipress			85	72	72	29					
Основная горелка духовки	ТУП		НЗГА	3,55	1	158	85	137	75	3,4	1	100	45
	кран	Плита шириной 50 см	Copreci	2,7	1,1	137	(44)	121	(44)	2,6	1,1	87	(44)
			Gefest				(40)		(40)				(40)
		Плита шириной 60 см	Copreci	3,05		144	(44)	126	(44)	2,9		92	(44)
			Gefest				(40)		(40)				(40)
Горелка гриль			2,0	–	121	–	106	–	1,9	–	75	–	
Максимальный расход газа на плите.													
-ТУП (горелки Gefest / Sabaf / Somipress)			1076/1052/1052 (л/ч)						773/780/765 (г/ч)				
-кран (горелки стола Gefest)	Плита шириной 50 см.		995 (л/ч)						715 (г/ч)				
	Плита шириной 60 см		1028 (л/ч)						737 (г/ч)				
<p>*СПБТ - сжиженный газ "пропан-бутан" по ГОСТ 20448-90 (высшая теплота сгорания H_с - 98,4 МДж/м³ (50,28 МДж/кг). Мощность и расход газа указаны при температуре окружающей среды 15 °С и атмосферном давлении - 101,3 кПа (по СТБ ЕН 30-1-1-2005).</p> <p>В графах «сопло» и «ВМР» указана маркировка, которая соответствует номинальному диаметру сопла в ммх100. ВМР ТУП и кранов с безопасностью горелок стола и духовки (указаны в скобках) регулируемые, не требуют замены. Сменные сопла и ВМР в комплект плиты не входят. Они имеются в сервисных службах.</p> <p>Горелками Sabaf или Somipress комплектуются плиты модельного ряда 1502.</p>													

Таблица 4

Модель плиты	Содержание серебра, г
1202-С	0,689
1502	0,430
1502-01	0,610
1202-С4, 3102, 3102-01, 3102-02	0,350
1110, 3110	0,368
1110-03, 3110-03	0,254
1110-04, 3110-04	0,244
1111, 3111	0,395
1201-С4, 3101-04	0,176
1201-С, 3101	0,225

Срок службы плиты - 10 лет, по истечении которого необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми газовыми приборами, для определения возможности и срока дальнейшей эксплуатации плиты или необходимости ее замены.

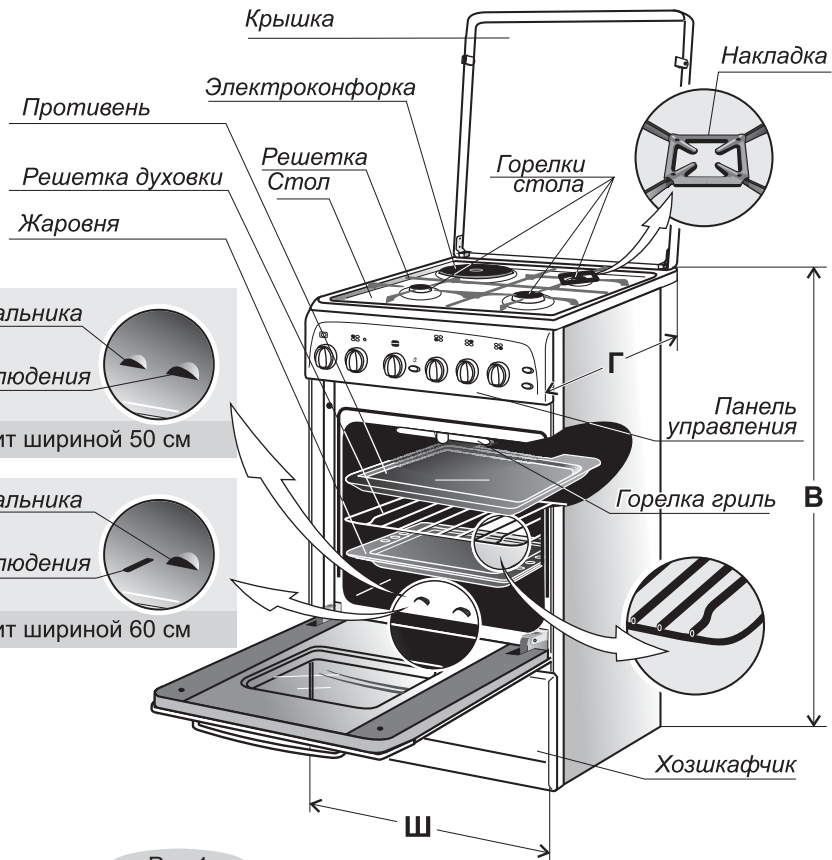
4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Комплектующие	Кол.	Модель плиты
Плита	1 шт.	Все модели плит
Противень	1 шт.	
Жаровня	1 шт.	
Решетка духовки	1 шт.	
Фильтр	1 шт.	
*Накладка (для посуды малого диаметра)	1 шт.	
Руководство по эксплуатации	1 шт.	
Гарантийная карта	1 шт.	
Упаковка	1 шт.	
Комплект горелок стола (смеситель и крышка)	по 3 шт.	
	по 4 шт.	Все исполнения плит модельных рядов: 1201, 1202, 1502, 3101, 3102
Решетка стола	1 шт.	Все исполнения плит модельных рядов: 3101, 3102, 3110, 3111
	2 шт.	Все исполнения плит модельных рядов: 1110, 1111, 1201, 1202, 1502
Вертел (комплект)		3101, 3102, 1110, 3110, 1111, 3111, 1201-С
Ножи	4 шт.	3101, 3102, 1202-С, 1201-С, 1111, 3111 Все исполнения плит модельных рядов: 1110, 3110, 1502
Шашлычница (комплект)		3102
* Комплектуется в зависимости от применяемой решетки стола		

5 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

5.1 УСТРОЙСТВО

В руководстве дается описание всех моделей, поэтому в нем могут упоминаться функции (см. таблицы 8 и 9), которых нет в Вашей плите.



Плиты со стеклянным столом выпускаются без крышки.

5.2 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Панель плиты с электрической духовкой (рисунок 2).

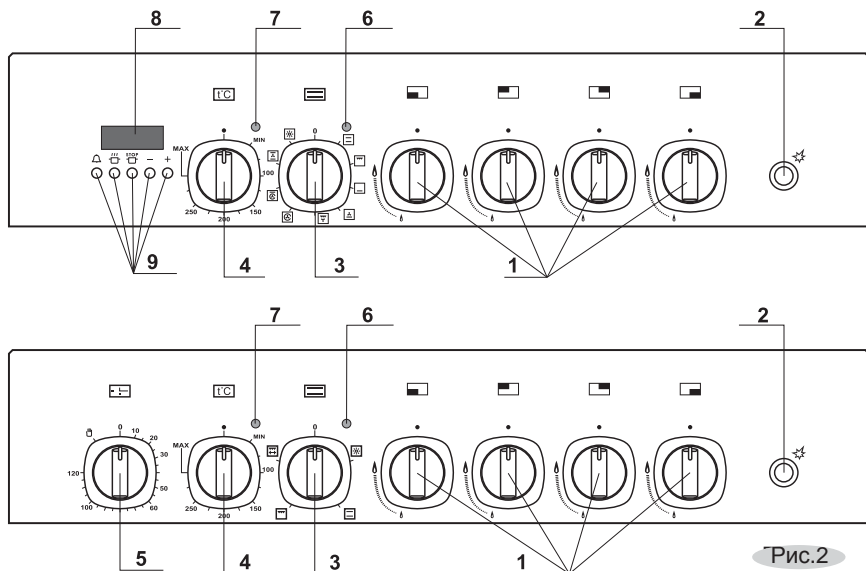


Рис.2

Панель плиты с электроконфоркой и электрогрилем (рисунок 3).

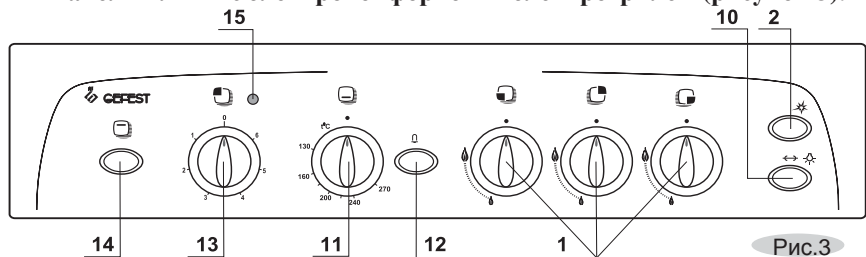


Рис.3




1. Ручки крана горелки стола.
2. Кнопка электророзжига.
3. Ручка режимов работы духовки.
4. Ручка терморегулятора.
5. Ручка электромеханического таймера.
6. Сигнальная лампочка включения духовки.
7. Сигнальная лампочка включения терморегулятора.
8. Табло электронного таймера.
9. Кнопки электронного таймера.
10. Кнопка включения подсветки духовки и привода вертела.
11. Ручка ТУПа горелок духовки.
12. Кнопка предохранительного устройства ТУПа.
13. Ручка переключателя электроконфорки.
14. Кнопка включения электрогриля.
15. Сигнальная лампочка включения электроконфорки.

В руководстве дается описание всех функций и элементов комфортности, которые могут присутствовать на плите. Вам необходимо изучить то (см. таблицы 8 и 9 на обложке), что имеется в вашей модели.

5.3 ГОРЕЛКИ СТОЛА

Положение горелок на столе схематично изображено возле каждого крана.

Символы:

-  Кран закрыт
-  Максимальное пламя
-  Малое пламя

Все краны имеют фиксированное положение «малое пламя», обеспечивающее устойчивое горение в экономичном режиме.

Чтобы зажечь горелку, нужно поднести к ней огонь, нажать и повернуть ручку крана против часовой стрелки в положение «максимальное пламя» (для плит без электророзжига).

Когда в сети большое давление, горелка зажигается легче при меньшей подаче газа (положение ручки между максимальным и малым пламенем).

5.4 КОНФОРКА СТОЛА

В некоторых моделях на столе имеется электрическая конфорка, температура нагрева которой регулируется ступенчатым переключателем, расположенным на панели управления. Для включения конфорки необходимо ручку переключателя установить в положение, соответствующее требуемому режиму. При этом загорается сигнальная лампочка включения конфорки. Конструкция позволяет включать переключатель как по, так и против хода часовой стрелки. Приготовление пищи рекомендуется начинать сразу на максимальной мощности с положения «6». После закипания воды или несколько раньше конфорку нужно переключить на среднюю или минимальную мощность.

5.5 ДУХОВКА ГАЗОВАЯ

Основная горелка находится под дном духовки. Она применяется для традиционной выпечки кондитерских изделий, приготовления мяса, птицы, рыбы и т.п.

- **Противень** предназначен для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п.
- **Жаровня** служит для сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд на решетке или вертеле. **Жаровня не предназначена для выпечки.**

- **Решетка** духовки используется, как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях. На ней можно непосредственно готовить мясо, птицу, шашлык и т.п.

Терморегулятор с устройством предохранительным (ТУП) духовки

ТУП — это кран, который задает необходимый режим, автоматически поддерживает заданную температуру при работе основной горелки и прекращает подачу газа в случае погасания горелок.

Символы:



Кран закрыт.




Включение горелки гриль.



Кнопка включения предохранительного устройства (ПУ).
(В некоторых плитах кнопка отсутствует, она совмещена с ручкой ТУПа)

°C 130...270 Температура, поддерживаемая в духовке (допустимое отклонение температуры от указанной $\pm 15^{\circ}\text{C}$)

Нельзя устанавливать ручку в диапазоне между положением **«закрыто»** и минимальной температурой, а также положением **«закрыто»** и . В этих зонах пламя нестабильно и может погаснуть.

5.5.1 Зажигание горелок духовки вручную.

5.5.1.1 Духовка управляется ТУПом

Зажигание основной горелки

- Открыв дверцу духовки, нажмите и поверните ручку ТУПа в положение **«270 °»**.
- Поднесите зажженную спичку к окну запальника и одновременно нажмите до упора кнопку ПУ (рис.4) или ручку ТУП (если ТУП без кнопки ПУ) (рис.5). Для срабатывания предохранительного устройства кнопку ПУ или ручку ТУП необходимо удерживать в течение 15 секунд.
- Отпустите кнопку ПУ или ручку ТУП и убедитесь, что пламя не погасло.
- Установите ручку на нужное деление (смотрите рекомендации таблицы 6).
- Оставьте дверцу духовки на 2-3 минуты открытой, после чего аккуратно закройте. Если горелка погасла, поверните ручку в положение **«закрыто»** и, подождав 1 минуту, повторите зажигание.



Рис.4

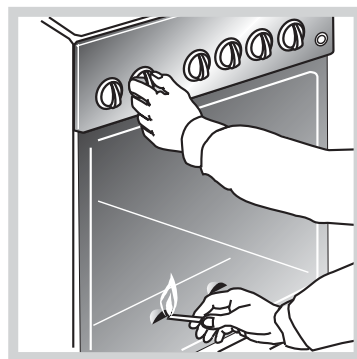



Рис.5

Зажигание горелки гриль

- Открыв дверцу духовки, нажмите и поверните ручку ТУПа в положение «Гриль» .
- Поднесите зажженную спичку к горелке гриль и одновременно нажмите до упора кнопку ПУ или ручку ТУП (если ТУП без кнопки ПУ). Для срабатывания предохранительного устройства кнопку ПУ или ручку ТУП необходимо удерживать в течение 15 секунд.
- Отпустите кнопку ПУ или ручку ТУП и, убедившись, что пламя не погасло, закройте дверцу.

Если горелка погасла, поверните ручку в положение «**закрыто**» и, подождав 1 минуту, повторите зажигание.

5.5.1.2 Духовка управляется краном с безопасностью

Символы:



Кран закрыт.

Диапазон рабочего положения.


- Чтобы зажечь горелку духовки, откройте дверцу, поднесите зажженную спичку к окну запальника, поверните ручку крана в положение «максимальное пламя» и нажмите до упора.

При возгорании газа ручку крана необходимо удерживать в нажатом состоянии 10 секунд - для срабатывания предохранительного устройства.

- Отпустите ручку крана и убедитесь, что пламя не погасло.

Оставьте дверцу духовки на 2-3 минуты открытой, после чего аккуратно закройте. Если горелка погасла, поверните ручку крана в положение «закрыто» и, подождав 1 минуту, повторите зажигание.

- Температура в духовке регулируется поворотом ручки в диапазоне от положения «максимальное пламя» до положения «малое пламя».

Не рекомендуется устанавливать ручку в диапазоне «закрыто» и , пламя в котором нестабильно и может погаснуть.

- Так как термоуказатель имеет некоторую инерционность, и на его показания могут влиять высота, на которую устанавливается блюдо и размеры посуды, мы предлагаем при выпечке пользоваться рекомендациями таблицы 6.

5.6 ДУХОВКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

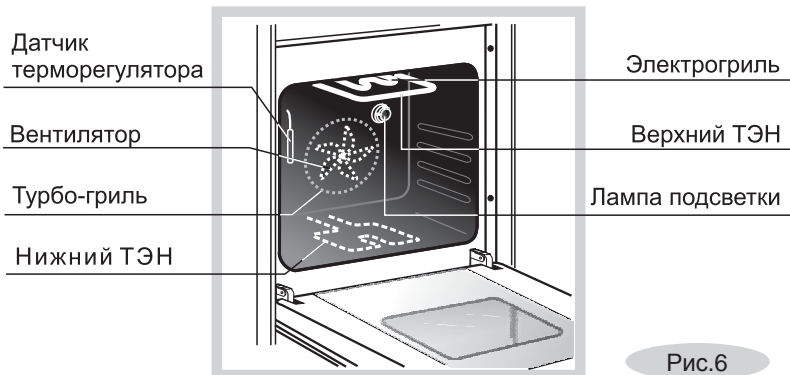


Рис.6

(--- элементы расположены за стенкой)

5.6.1 УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ

- Управление духовкой производится двумя ручками:
 - ручкой режимов работы устанавливается необходимая функция (в зависимости от модели может быть вариант **а** или **б** (рис.7);
 - ручкой терморегулятора (рис.8) задается температура нагрева духовки, которая поддерживается автоматически.

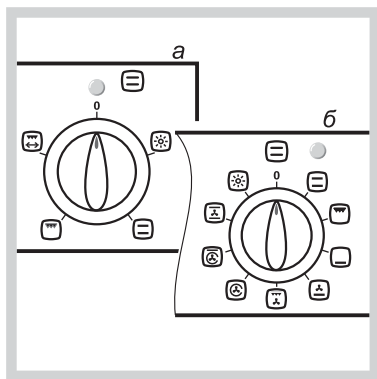


Рис.7

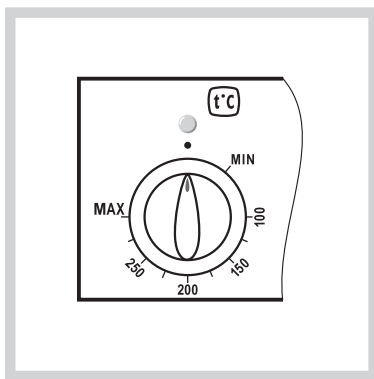













Рис.8

Символы управления духовкой и их функции

Символ	Что включается
	переключатель режимов работы (терморегулятор) выключен
	освещение духовки
	объемный нагрев духовки (нижний и верхний ТЭНы)
	электрогриль
	электрогриль и привод вертела
	нижний ТЭН
	вентилятор, нижний и верхний ТЭН
	вентилятор, турбо-гриль и верхний ТЭН
	вентилятор и турбо-гриль
	вентилятор и электрогриль
	вентилятор и нижний ТЭН

Лампочка подсветки горит при всех рабочих режимах духовки.

5.7 ЭЛЕКТРОРОЗЖИГ

При зажигании горелок стола необходимо нажать и повернуть ручку крана против часовой стрелки в положение «**максимальное пламя**» и одновременно нажать кнопку электророзжига. При этом между всеми разрядниками и горелками проскакивает искра. Разжигается горелка, на которую подается газ. Если горелка не зажглась, повторите розжиг снова.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ: НАЖИМАТЬ КНОПКУ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА ПРИ СНЯТЫХ ГОРЕЛКАХ - ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВЫВОДУ ИЗ СТРОЯ СИСТЕМЫ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА!

5.8 ГРИЛЬ

- Инфракрасное излучение горелки гриль действует подобно углям костра. Снаружи образуется румяная корочка, сохраняющая мясо сочным и мягким внутри.
- Гриль незаменим при подрумянивании готового пирога или пышек.
- На гриле отлично запекается нарезанное ломтями мясо, птица, разделенная на куски, мясной или рыбный шашлык и некоторые виды овощей (например, кабачки, баклажаны, помидоры и т.п.). Хороши и тосты к чаю или кофе, приготовленные со всевозможной начинкой.
- Противень, жаровню или жаростойкую посуду при приготовлении мяса следует устанавливать на вторую полку сверху. Выпекать мясо можно и непосредственно на решетке, предварительно смазав прутья растительным маслом. В этом случае ниже решетки нужно задвинуть жаровню для сбора жира и выделяющегося сока. Чтобы жир или сок не подгорали и не дымили, залейте в жаровню 1-2 стакана воды.

- **ПОМНИТЕ:** ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ГРИЛЯ ДВЕРЦА ДУХОВКИ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАКРЫТА!
- **ВНИМАНИЕ:** ПРИ ДЛИТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ ГРИЛЯ СТЕКЛО ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ!
- Если в доме маленькие дети, в качестве дополнительной меры безопасности на дверцу имеется возможность закрепить защитный экран (0025.00.0.001 на плиты шириной 50 см; 0026.00.0.001 на плиты шириной 60 см)

Защитный экран не входит в комплект поставки и приобретается в сервисной службе за отдельную плату.

5.9 ЭЛЕКТРОГРИЛЬ

- В отдельных плитах вместо газовой горелки гриль установлен электрогриль.
- При пользовании электрогрилем температура установки терморегулятора должна быть не более 225 °С. В плитах мод. 3101, 3111, 1201 и 1111 работа гриля происходит при максимальной температуре.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ: ОДНОВРЕМЕННО ВКЛЮЧАТЬ ГОРЕЛКУ ДУХОВКИ И ЭЛЕКТРОГРИЛЬ. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПЕРЕГРЕВУ И ВЫХОДУ ПЛИТЫ ИЗ СТРОЯ!

Для дополнительной безопасности на плитах установлен термодатчик, который отключает электрогриль при перегреве духовки. **ВНИМАНИЕ:** ПОСЛЕ СНИЖЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ЭЛЕКТРОГРИЛЬ ВКЛЮЧИТСЯ ВНОВЬ!

ПОМНИТЕ: ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ЭЛЕКТРОГРИЛЯ ДВЕРЦА ДУХОВКИ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАКРЫТА!

Это значительно сокращает время приготовления, предохраняет панель управления от перегрева, экономит энергию и Ваши деньги.

5.10 ВЕРТЕЛ

Описание вертела (рис. 9)

1. Ручка
2. Втулка
3. Крючок
4. Штык
5. Вилка
6. Муфта привода вертела

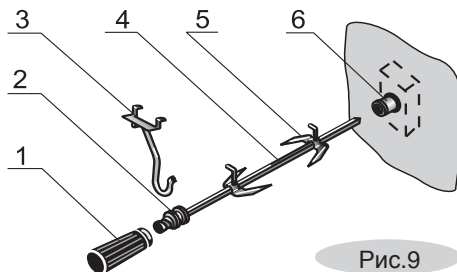


Рис.9

Перед приготовлением:

- Установите крючок, для чего вставьте «усы» крючка в пазы **A** верхней полки проема духовки и опустите крючок вниз (рис. 10).
- Насадите на штык кусок мяса или тушку птицы и закрепите его вилками посредством крепежных винтов. Закрепленный на штыке кусок мяса должен находиться точно под грилем (рис. 11).
- Снизу необходимо установить жаровню для сбора жира.
- Включите гриль и вертел:
 - для духовки газовой - включите горелку гриль, затем кнопку вертела на панели управления (при этом одновременно включается подсветка духовки);
 - для духовки электрической - установите ручку управления духовкой в режим «электрогриль и привод вертела»;

- для духовки газозлектрической - включите кнопку электрогриля и кнопку вертела на панели управления (при этом одновременно включается подсветка духовки).
- Во время приготовления ручка вертела должна быть снята, а дверца закрыта.

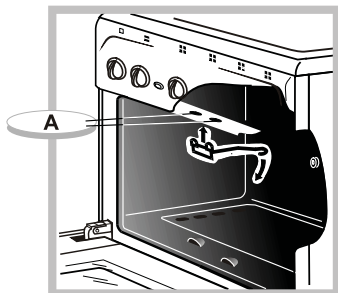


Рис.10

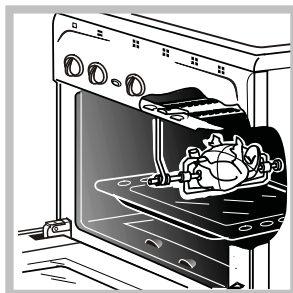


Рис.11

5.11 ШАШЛЫЧНИЦА

Описание установки и сборка шашлычницы (рис. 12)

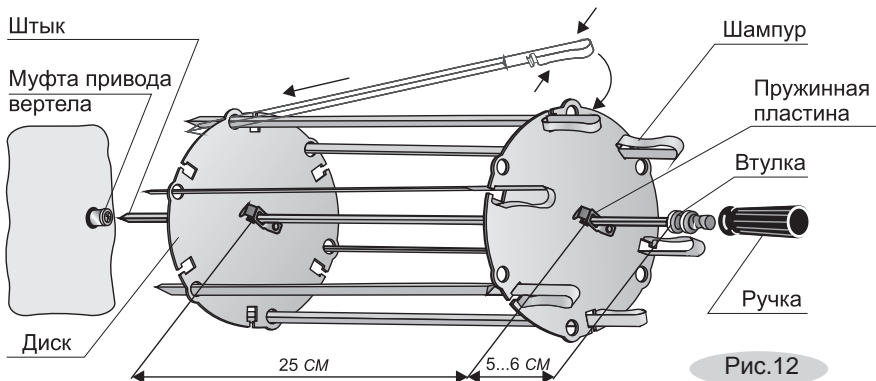


Рис.12



- Сжав пружинные пластины, наденьте на штык диск и установите его на расстоянии 5-6 см от втулки.
- Ориентируясь по длине шампура, на расстоянии приблизительно 25 см установите на штыке второй диск.

ВНИМАНИЕ: НЕ РАЗДВИГАЙТЕ ДИСКИ ШИРОКО. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВЫПАДЕНИЮ ШАМПУРОВ ВО ВРЕМЯ ВРАЩЕНИЯ!




- Нарезанное кубиками (размер 4-5 см), заправленное и готовое к приготовлению мясо нанизать на шампуры.
Не прижимайте куски сильно друг к другу и не допускайте их провисание.
- Заведите острие шампура в круглое отверстие диска и, сжав пружинную ручку, зафиксируйте шампур в квадратном гнезде другого диска, расположенного у втулки.
- Острый конец штыка вставьте до упора в муфту привода вертела, а втулку повесьте на крючок. Крючок должен находиться в канавке втулки.

- Включите электрогриль и привод вертела и, убедившись, что шашлычница вращается, закройте дверцу духовки (ручка должна быть снята). Конструкция позволяет поворачивать шампур с шагом 90° и обжаривать шашлык со всех сторон. Для этого остановите вращение и, сжав пружинную ручку, поверните шампур в гнезде на необходимый угол. Если Вы используете не все шампуры, применяемые необходимо размещать равномерно.

5.12 ВЕНТИЛЯТОР

- Применение вентилятора значительно расширяет возможности духовки и повышает качество выпечки.
- Вентилятор с нижним ТЭНом  – лучше подпекут блюдо снизу, а электрогриль и вентилятор  – качественней подрумянят верх.
- Вентилятор с нижним и верхним ТЭНами позволяет готовить разные блюда одновременно на двух уровнях, не опасаясь влияния запахов одного блюда на другое. Для этого рекомендуем устанавливать противень с решёткой на вторую, а жаровню - на пятую полку духовки, считая снизу. Главное, чтобы режимы выпечки (температура и время приготовления) выбранных Вами блюд совпадали или были близки.

5.13 ТУРБО-ГРИЛЬ

- Эффект этой новинки заключается в том, что жар, создаваемый круговым ТЭНом, вентилятор направляет на приготавливаемое блюдо. Горячий воздух равномерно перемешивается и омывает блюдо со всех сторон, образуя снаружи румяную корочку. Мясо при этом внутри остается нежным и сочным, и нет необходимости вращать его на вертеле.
- Турбо-гриль в сочетании с верхним ТЭНом  повышает «эффект корочки» добавлением дополнительного тепла сверху.
- Включив функцию турбо-гриль  либо турбо-гриль и верхний ТЭН  и установив терморегулятором температуру 50 °С, Вы можете сверхбыстро разморозить продукты.

5.14 ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ

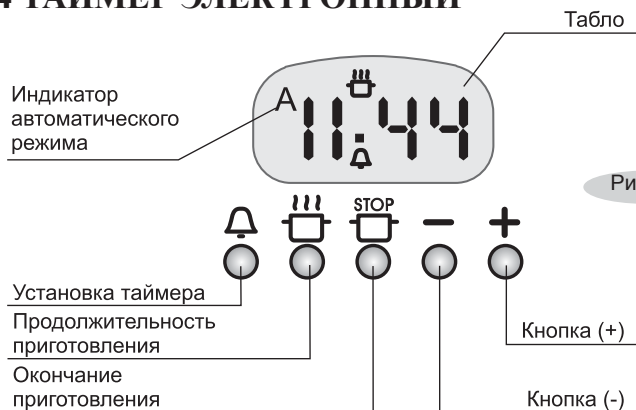





Рис. 13

Что может таймер:






- Работать как **часы**.
- Работать как **будильник**.
- По прошествии заданного времени **отключить** работающую духовку.
- По заданной программе **включить и в назначенное время выключить** работающую духовку.

Как задать программу

● Часы.

1. Подключите плиту к электросети. На электронном табло должно мигать изображение «0.00» и символ «А».
2. Нажмите одновременно кнопки  и  и, нажимая кнопки - или +, установите текущее время. На табло появится символ .
3. Корректировать «убежавшее» или отстающее время нужно по п. 2.



● Будильник.


1. Нажмите кнопку  и, нажимая кнопки - или +, задайте время, по истечении которого раздастся звуковой сигнал. Когда таймер настроен как будильник, на табло горит значок .
2. Сигнал будет звучать в течение 7-и минут, если его не отключить, нажав любую из 3-х кнопок таймера ,  или .






● Приготовил – отключил.

Вы собираетесь прямо сейчас приготовить блюдо и точно знаете режим, температуру и время выпечки.

Тогда:

1. Нажмите кнопку  и, нажимая кнопки - или +, установите время, необходимое для приготовления. При этом на табло загорятся символы «А» и .
2. Установите выбранный способ нагрева, например «объемный нагрев» – греет верх и низ духовки, и температуру нагрева – 180°C.












Духовка включится на заданное время в установленном режиме. По истечении заданного времени нагрев духовки прекратится, звуковой сигнал известит об окончании приготовления, погаснет символ  и будет мигать символ «А».

3. Нажмите любую из 3-х кнопок ,  или , чтобы отключить звуковой сигнал.
4. Ручку режимов работы духовки и терморегулятора верните в нулевое положение.
5. Нажмите одновременно кнопки  и  для перевода управления духовкой в ручной режим. При этом символ «А» погаснет.

● Включил – приготовил – выключил.

Рассмотрим эту функцию на примере. Допустим, Вы ожидаете гостей в 18.30. Ваш фирменный пирог готовится ровно 1 час 20 минут в режиме «объемный нагрев» при температуре 200 °С. Правильно задайте программу, остальное таймер сделает сам.

Итак:

1. Нажмите кнопку  и, нажимая кнопки - или +, установите на табло время **приготовления**. В нашем случае это «1:20». На табло загорятся символы «А» и .
2. Нажмите кнопку  и кнопками - или + задайте время **выключения** духовки. У нас это будет «18:30». Символ  погаснет, а на табло останется гореть символ «А».
3. Установите режим «объемный нагрев» и температуру нагрева духовки - 200 °С. Духовка сама по заданной программе включится в 17.10 (на табло дополнительно загорится символ ) , отработает 1 час 20 минут и выключится ровно в 18.30, о чем известит звуковой сигнал, погаснет символ  и будет мигать символ «А».
4. Нажмите любую из 3-х кнопок ,  или , чтобы выключить сигнал.
5. Переведите ручку режимов работы духовки и терморегулятора в нулевое положение.
6. Одновременно нажмите кнопки  и  для перевода управления духовкой в ручной режим. Символ «А» погаснет.

● Проверка и контроль заданной программы.

В любой момент Вы можете проверить, какая программа и на какое время установлена, либо сколько времени осталось до ее завершения. Для этого необходимо нажать соответствующую кнопку - табло укажет интересующую Вас информацию.

● Ошибка в программе.



Если в программе «включил-приготовил-выключил» реальный промежуток времени от включения до выключения меньше задаваемого, то раздастся звуковой сигнал и будет мигать символ «А».

Отмените программу и введите правильные данные.

● Отмена программы.

Если вы хотите отменить заданную программу, нажмите одновременно кнопки  и .

Нужно запомнить!

- Если светится символ «А» – таймеру задана автоматическая программа (ручное управление невозможно).
- Если символ «А» мигает – таймер находится в режиме ожидания программирования либо сигнализирует о выполненной программе. После отработки любой автоматической программы необходимо одновременным нажатием кнопок  и  перевести управление в ручной режим.

ВНИМАНИЕ: ЕСЛИ ПО КАКОЙ-ТО ПРИЧИНЕ ПРОИЗОЙДЕТ СБОЙ В ПОДАЧЕ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА, ВСЕ ПРОГРАММЫ ИСЧЕЗНУТ, НА ТАБЛО ТАЙМЕРА ПОПЕРЕМЕННО БУДУТ МИГАТЬ ЗНАКИ «0.00» И «А». ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРИДЕТСЯ ПОВТОРИТЬ ЗАНОВО!

- Таймеру в режиме **включил - приготовил - выключил** нужно задавать время **работы** и время **выключения**. Когда включить духовку, таймер подсчитает сам.

- Отсчет времени начинается по заданной программе, т. е. до того, как в духовке установится выбранная температура. На это нужно давать поправку при задании времени выпечки.

Для информации


Духовка в режиме «объемный нагрев» набирает температуру 200 °С за 15 минут.

5.15 ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЙ

Таймер имеет две функции управления духовкой:

1. Задание времени работы духовки (не более 120 мин.), по истечении которого происходит автоматическое отключение нагрева.


Этой функцией удобно пользоваться, когда Вам известен режим, температура и время приготовления. Необходимо:


- Ручкой режимов работы установить необходимый способ приготовления (например, включить верхний и нижний ТЭН )
- Ручкой терморегулятора задать температуру нагрева.
- Поворачивая ручку таймера по часовой стрелке, установить время приготовления.

При этом духовка включится и, отработав заданное время, автоматически отключится. Таймер издаст звуковой сигнал.

Следует помнить, что, как правило, перед установкой пирогов духовку следует прогреть в течение 15–20 минут. Это необходимо учитывать при задании времени.

В процессе приготовления можно изменять заданное время, переводя ручку в нужное положение.

2. Работа духовки в обычном ручном режиме .

Если время выпечки неизвестно и за готовностью нужно следить самому, установите ручку таймера, вращая против часовой стрелки, в положение  (ручной режим). При этом, установив режим и температуру нагрева духовки, получим обычные условия приготовления с выключением вручную.

После завершения приготовления установите все ручки в нулевое положение.

ВНИМАНИЕ: КОГДА РУЧКА ТАЙМЕРА НАХОДИТСЯ В НУЛЕВОМ ПОЛОЖЕНИИ, НАГРЕВ ДУХОВКИ ПРИ УСТАНОВЛЕННОМ РЕЖИМЕ И ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ ПРОИСХОДИТ!

Задайте нужную функцию таймера и духовка включится.

5.16 ТАЙМЕР МЕХАНИЧЕСКИЙ

Чтобы вести таймер, необходимо повернуть ручку по часовой стрелке из положения «0» до «60» и, вращая в обратную сторону, установить на необходимую отметку времени, через которое раздастся звонок.

5.17 ПОДСВЕТКА ДУХОВКИ



Кнопка подсветки включает лампочку в духовке. Это дает возможность наблюдать за приготовлением пищи, не открывая дверцу.



В плитах, оборудованных вертелом, одновременно со светом включается привод вертела.

В плитах с электродуховкой - подсветка горит при всех рабочих режимах духовки.

5.18 ХОЗШКАФЧИК

- В нижней части плиты расположен шкафчик, предназначенный для хранения кухонной посуды и принадлежностей.
- Плиты выпускаются двух исполнений: с выдвижным ящиком и с откидной дверцей. Чтобы открыть дверцу, ее нужно приподнять вверх и наклонить на себя (рис. 14).
- Как достать ящик, показано на рис. 15.

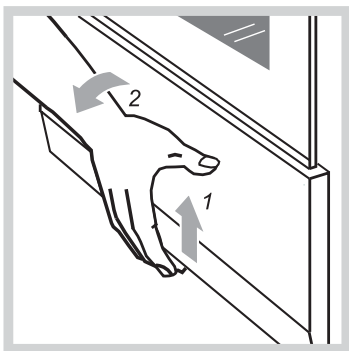


Рис. 14

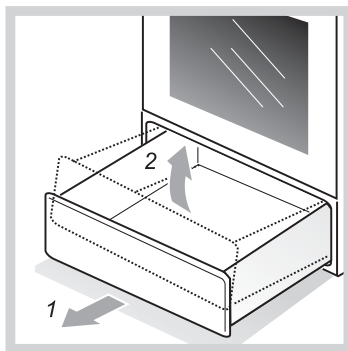


Рис. 15

6 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

6.1 УСТАНОВКА

- Плита должна быть подключена только квалифицированным персоналом специализированных организаций, имеющих право на установку и обслуживание газовых плит.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** РАСПАКОВАННУЮ ПЛИТУ ПЕРЕНОСИТЬ ЗА РУЧКУ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ.
- **ВАЖНО:** ПЛИТА НЕ ПРИСОЕДИНЯЕТСЯ К УСТРОЙСТВУ ДЛЯ ОТВОДА ПРОДУКТОВ СГОРАНИЯ. ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ И БЕЗОПАСНОЙ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО, ЧТОБЫ ПЛИТА БЫЛА УСТАНОВЛЕНА В ПОМЕЩЕНИИ С ХОРОШЕЙ ВЕНТИЛЯЦИЕЙ, СОГЛАСНО УКАЗАНИЯМ РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ ПРАВИЛ БЕЗОПАСНОСТИ И ТЕХНИЧЕСКОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ, ДЕЙСТВУЮЩИХ В ВАШЕМ РЕГИОНЕ!

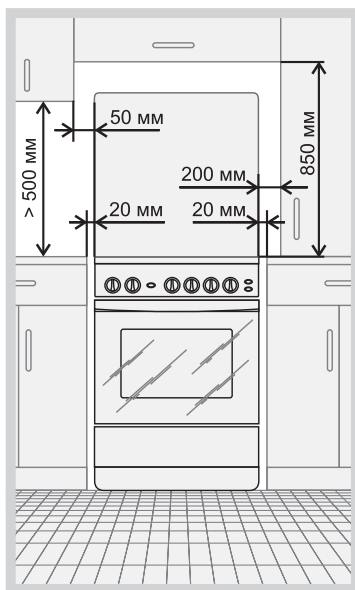


Рис. 16

- Плита предназначена для установки на полу. Установка плиты на подставку не допускается. Расстояния, которые необходимо выдержать при установке плиты, показаны на рис.16. Задняя стенка плиты должна отстоять от поверхности стены не менее чем на 50 мм.

Кухонные полотенца, шторы и т.п. должны находиться на безопасном расстоянии, исключающем их воспламенение.

- **ВНИМАНИЕ:** ПРИ НАЛИЧИИ ПОЛИЭТИЛЕНОВУЮ ПЛЕНКУ, ПРЕДОХРАНЯЮЩУЮ ДЕКОРАТИВНОЕ ПОКРЫТИЕ ДЕТАЛЕЙ, ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЛИТЫ НЕОБХОДИМО УДАЛИТЬ!

Выравнивание

- Плита должна быть выставлена горизонтально. Горизонтальность можно проверить уровнем или с помощью сковороды, жир на которой должен растекаться равномерно, не скапливаясь у края.
- При наличии ножек точную регулировку производите широкой отверткой, вращая ножки внутри хозшкафчика. Для удобства вращения чуть приподнимите край плиты со стороны регулировки.

6.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Перед подключением проверить, соответствуют ли местные условия подключения (вид и давление газа) настройке плиты.
- Параметры настройки плиты указаны в руководстве и на табличке плиты.
- Если давление природного газа превышает максимально допустимое значение, в подводящей сети необходимо установить редуктор, понижающий давление до положенной величины.
- После подключения плиты проверьте работу горелок. Пламя горелок должно быть ровным, без проскоков и отрывов.

Жесткое подсоединение

- Подсоединение плиты к газовому стояку или баллону следует проводить в соответствии с местными стандартами и как показано на рисунке 17.

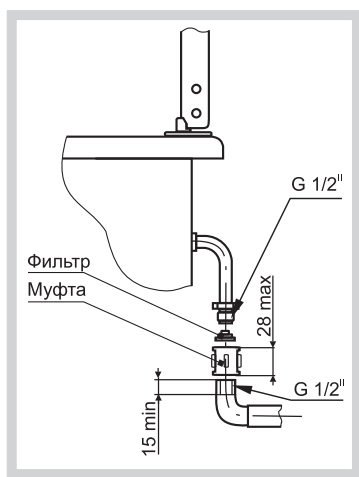


Рис.17

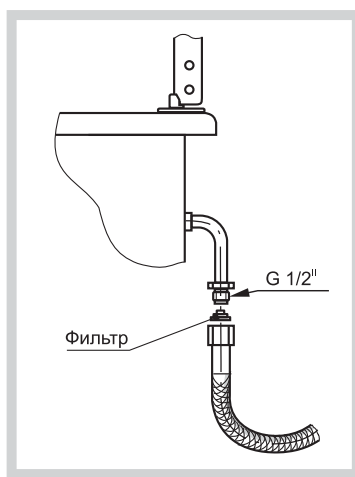


Рис.18

Подсоединение с помощью шланга

- Перед подсоединением плиты с помощью гибкого шланга уточните в вашей газовой службе, разрешен ли по местным стандартам такой вид подключения и необходимый тип шланга.

При подсоединении должны быть соблюдены следующие требования:

- выбранный шланг должен иметь документ, указывающий дату изготовления, срок службы и замены, и установлен в соответствии с рис.18;
- шланг должен быть доступен для осмотра по всей длине;
- шланг не должен проходить в зоне горячего воздуха дымохода и касаться задней стенки плиты (рис.19);
- шланг не должен пережиматься, иметь сильных изгибов и испытывать растягивающие усилия;
- шланг должен быть длиной не менее 1,5 метра;
- если шланг имеет повреждения, он должен заменяться целиком, ремонт недопустим.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОВЕРЯТЬ ГЕРМЕТИЧНОСТЬ СОЕДИНЕНИЙ И ИСКАТЬ УТЕЧКИ ГАЗА С ПОМОЩЬЮ СПИЧЕК И ДРУГОГО ОТКРЫТОГО ОГНЯ!

ВНИМАНИЕ: ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ ПЛИТЫ К ГАЗОВОЙ СЕТИ В ЗДАНИЯХ, НЕ СООТВЕТСТВУЮЩИХ ТРЕБОВАНИЯМ ПО УСТРОЙСТВУ СИСТЕМЫ ВЫРАВНИВАНИЯ ПОТЕНЦИАЛОВ, СЛЕДУЕТ ПРИМЕНЯТЬ СПЕЦИАЛЬНУЮ ИЗОЛИРУЮЩУЮ ВСТАВКУ ИЛИ ТОКОНЕПРОВОДЯЩИЙ ГАЗОВЫЙ ШЛАНГ.

Подсоединение к сети

- Плита подключается к сети 220-230 В (50 Гц). Розетка должна находиться в легкодоступном месте и не должна закрываться плитой.

ВНИМАНИЕ: ПЛИТА ВЫПОЛНЕНА ПО I КЛАССУ ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ И ДОЛЖНА ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К РОЗЕТКЕ, ИМЕЮЩЕЙ ЗАЗЕМЛЕНИЕ!

ПОМНИТЕ: ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ПЛИТЫ НА МЕСТО ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ ПОЛОЖЕНИЕ ГИБКОГО ШЛАНГА ПОДВОДА ГАЗА И ШНУРА ПИТАНИЯ (РИС.19). ОНИ НЕ ДОЛЖНЫ ПРОХОДИТЬ НАД ДЫМОХОДОМ И КАСАТЬСЯ ЗАДНЕЙ СТЕНКИ ПЛИТЫ. ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ДУХОВКИ ТАМ ВОЗНИКАЕТ БОЛЬШАЯ ТЕМПЕРАТУРА, КОТОРАЯ МОЖЕТ ИХ ПОВРЕДИТЬ!

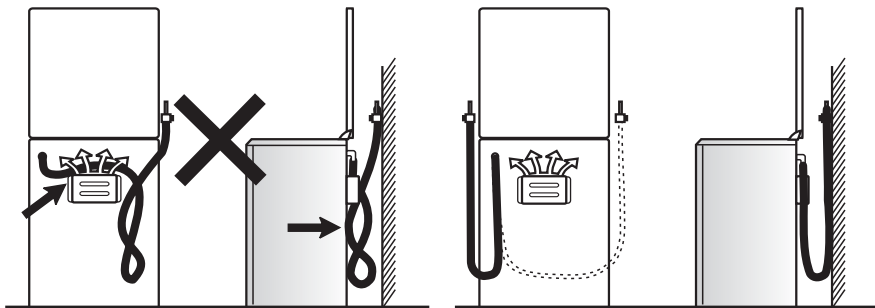


Рис.19

7 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

7.1 ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛОК СТОЛА

- Размеры посуды (см. табл. 5 и рис.20) и режим работы горелок нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за края и не «лизало» боковые стенки.
- Не рекомендуется использовать посуду с выпуклым или вогнутым дном.
- Пользуйтесь посудой с крышками — это значительно сократит время приготовления.
- Доведя жидкость до кипения, установите такой минимальный режим, при котором не придется снимать или сдвигать крышку.

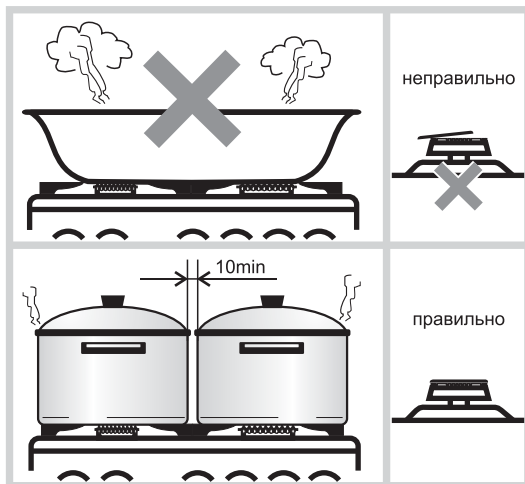


Таблица 5

Рис.20

Газовая горелка	Быстрого действия	Полубыстрого действия	Вспомогательная
Диаметр кастрюли, (мм)	220-260	160-220	120-140

7.2 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В ДУХОВКЕ

- После покупки нужно вымыть теплым мыльным раствором духовку и весь комплект (противень, жаровню и решетку), затем протереть начисто и просушить.
- Перед первым использованием рекомендуется прогреть пустую духовку в течение 30 мин. при температуре 250 °С для удаления консервационных материалов. При этом может появиться запах от их выгорания. Он безвреден, откройте форточку и все быстро проветрится.
- Перед приготовлением проверьте, чтобы дно духовки было задвинуто до упора, а противень установлен посередине решетки, не упираясь в заднюю или боковую стенки. В духовке не должно быть никаких лишних предметов (сковородок, кастрюль, форм для выпечки и т.п.). Несоблюдение этих правил приведет к нарушению тепловых потоков и испортит выпечку.

ВНИМАНИЕ: для плит, оснащённых электронным многофункциональным таймером: не оставляйте продукты питания в духовке во избежание их порчи.


7.3 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИРОГОВ

- Не забудьте прогреть духовку. Тесто должно быть плотной консистенции, чтобы выпечка не затягивалась на выпаривание лишней влаги.

- Распространенной ошибкой является использование при выпечке **жаровни**. Задвинутая в пазы жаровня делит духовку пополам. Снизу жарко и пирог подгорает, а сверху остается сырым.
- Пирог получится лучше, если перед выпечкой тесту дать выстояться на противне в течение 30 минут.
- Для образования румяной корочки верх пирога перед установкой в духовку нужно смазать взбитым яичным желтком.
- Устанавливая блюдо, постарайтесь не держать долго дверцу открытой, чтобы не растерять тепло.
- Не открывайте дверцу во время выпечки. Следите за приготовлением через смотровое окно, включив подсветку.
- Изделие готово, если оно равномерно поднялось и подрумянилось. Точнее готовность можно проверить приблизительно за 5 минут до окончания выпечки, проткнув пирог деревянной шпилькой или спичкой в самом толстом месте. Если тесто не прилипает – блюдо готово.
- После выключения оставьте пирог минут на 10 доходить в закрытой духовке.

Рекомендации по выпечке

Таблица 6

Управление духовкой	Выпекаемое изделие	Вес, кг.	Полка (считая снизу)	Прогрев пустой духовки		Положение ручки при выпечке	Время выпечки, мин
				положение ручки	время, мин		
ТУП	булочки пироги высокие пирог с начинкой	1 1 2,5	3 (плита шириной 50 см) 4 (плита шириной 60 см)	270°	15	200° 180°-200° 180°	10-15 20-25 25-45
кран с безопасностью	булочки пироги высокие пирог с начинкой	1 1 2,5	3 (плита шириной 50 см) 4 (плита шириной 60 см)	 «максимальное пламя»	20	1-2	10-15 20-25 35-45

Вам на заметку!

Опросы наших покупателей и информация многочисленных сервисных служб завода показали, что как давление в сети, так и калорийность газа в различных регионах колеблются в весьма больших пределах, выходя иногда за допустимые нормы. Поэтому все советы и данные таблиц в нестандартных ситуациях могут носить лишь рекомендательный характер. Ваш собственный опыт и оценка конкретной ситуации, возможно, внесут необходимые коррективы.

Общие правила:

Если пирог подгорает сверху. Поставьте его на одну полку ниже и уменьшите температуру.

Если пирог подгорает снизу. Поставьте его на полку выше и уменьшите температуру выпечки.

Пирог не пропекается внутри. В следующий раз при замешивании теста добавляйте меньше жидкости и выпекайте пирог при более низкой температуре, но дольше.

Если пирог «осел». Опять же, в тесте было много влаги и температура выбрана бо́льшая.





Если пирог сильно высушивается. Установите температуру выше и попробуйте уменьшить время выпечки. Для увлажнения сухого пирога можно проделать следующий «трюк»– проткните пирог в нескольких местах деревянной шпилькой и залейте отверстия фруктовым соком.

Если пирог не достается из формы. Попробуйте сначала аккуратно отделить края пирога от формы с помощью ножа. Пирог легче будет извлечь, если горячую еще форму поставить на мокрое холодное полотенце. А при следующей выпечке обильней смажьте форму маслом и посыпьте панировочными сухарями, овсяными хлопьями или ореховой крошкой.


7.4 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МЯСА И РЫБЫ

- Кусок мяса, чтобы он не пересушивался при приготовлении, должен весить не менее 1 кг.
- Белое мясо, птица или рыба обычно готовятся при температуре 150-170 °С.
- Для приготовления мяса с кровью начинайте готовить при высокой (200-220 °С) температуре и постепенно ее снижайте.
- Основное правило приготовления мяса: чем больше кусок, тем ниже температура и дольше время приготовления.
- Запекать мясо можно на противне или в жаростойкой посуде с низкими краями.
- Степень готовности мяса можно проверить, нажав на кусок вилкой. Если при этом красный сок не вытекает - мясо готово.
- Для приготовления на вертеле мяса птицы рекомендуется оттопыренные крылышки, ножки, отвислую шейку, чтобы они не обгорели, прижать к тушке и закрепить. Можно использовать большую иглу с "суровой" ниткой.
- Для получения аппетитной корочки поливайте блюдо топленным жиром.
- Мелкую рыбу следует от начала до конца готовить при высокой температуре. Рыбу среднего размера начинают готовить при высокой температуре и постепенно температуру снижают. Большую рыбу готовят при умеренной температуре от начала до конца.
- Проверьте готовность рыбы, осторожно приподняв край брюшка, - мясо должно быть белым и непрозрачным. Это относится ко всем видам рыб, кроме лосося, форели и им подобным.

7.5 ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ВЕНТИЛЯТОРА И ТУРБО-ГРИЛЯ

- Включив объемный нагрев духовки и вентилятор , можно выпекать на двух полках одновременно (второй и четвертой). Мясные, рыбные, овощные и кондитерские блюда можно готовить вместе, не опасаясь влияния запахов друг на друга. Главное, чтобы режимы выпечки их совпадали.
- При использовании турбо-гриля с вентилятором :
 - можно выпекать кондитерские изделия одновременно на двух уровнях (на 2 и 5 полках снизу) при температуре 190-200 °С без предварительного прогрева духовки;
 - можно приготовить курицу цельной тушкой на решетке, установленной на третью полку снизу при температуре 200 °С. Для сбора жира используйте жаровню, установленную на дно духовки. Время приготовления до 70 минут;
 - при температуре 50°С можно размораживать продукты на решетке, установленной посередине духовки.
- При запекании мясных изделий в режиме «вентилятор с электрогрилем» решетку  устанавливайте на третью полку снизу. Положение терморегулятора «max». Для сбора жира можно использовать установленную на дно духовки жаровню.
- Для приготовления больших порций продуктов рекомендуется применять режим вентилятор с турбо-грилем и верхним ТЭНом .

Например, нарезанный средними кусочками картофель уложить равномерным слоем на противень и полить растительным маслом. Противень установить на решетку, задвинутую на вторую полку сверху. Температура 190-200 °С, время приготовления до 50 минут, и вкусный картофель с хрустящей корочкой готов.

- Режим вентилятор и нижний ТЭН  удобен для приготовления средних размеров пиццы, пирогов и им подобных блюд на нескольких уровнях одновременно.

Выбирая и пробуя все режимы, комбинируя и сочетая их в различной последовательности, Вы превратите процесс приготовления в настоящее кулинарное колдовство, результатом которого будут блюда на объеденье родным и на диво соседям.

8 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

8.1 УХОД ЗА ПЛИТОЙ

- Содержите плиту в чистоте. Чистая плита служит дольше, на ней приятно готовить, и еда получается аппетитней.
ВНИМАНИЕ: ПЕРЕД ТЕМ КАК МЫТЬ, ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЕ ПЛИТУ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ!
- Эмалированные, стеклянные, пластмассовые и нержавеющей поверхности плиты следует мыть мягкой кухонной губкой, теплой водой с моющим средством для посуды и протирать тканью. Особую деликатность проявите при чистке панели управления из нержавеющей стали и воротников ручек, на которых нанесены информационные знаки.
- Не пользуйтесь металлической мочалкой или ножом для удаления загрязнений. Прикипевшую грязь предварительно размочите.
- Не применяйте абразивные порошки, а также вещества, содержащие кислоты и другие агрессивные компоненты, которые могут необратимо повредить поверхности плиты и удалить рисунки.
- Чтобы почистить горелки или помыть стол плиты, горелки удобнее снять.
- Эмалированные крышки горелок и решетку стола можно аккуратно почистить металлической мочалкой или тряпкой с мелким абразивным чистящим порошком.
- Загрязненные и мокрые разрядники электророзжига могут не работать. Будьте аккуратны при чистке стола и керамических разрядников. Сломанный разрядник не подлежит ремонту, его нужно заменить.
- КОНСТРУКЦИЯ НЕ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ОЧИСТКУ ПЛИТЫ ПАРОМ.

8.2 ЧИСТКА ДУХОВКИ

- Каждый раз после пользования духовкой ее необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть начисто и просушить. Можно применять специальное аэрозольное средство для удаления жира.
- Значительно легче мыть духовку, пока она еще теплая. Прикипевшие загрязнения нужно размочить мочалкой и удалить при помощи чистящего средства со слабым абразивным действием.
- После приготовления в духовке на основной горелке жирных мясных блюд, необходимо на несколько минут зажечь горелку гриль для удаления осевших на ней испарений.
- Когда моете духовку, будьте аккуратны - не повредите резиновое уплотнение. Его можно снять, вынув скобы из отверстий (рис. 22).

- Для удобства мойки духовки дверцу духовки можно снять. Для этого:
 - откройте дверцу,
 - поднимите и поверните до упора рычаги, расположенные на двух шарнирах (рис. 21),
 - закройте дверцу до упора в рычаги и, приподняв вверх, снимите.

Установку дверцы производите в обратной последовательности.

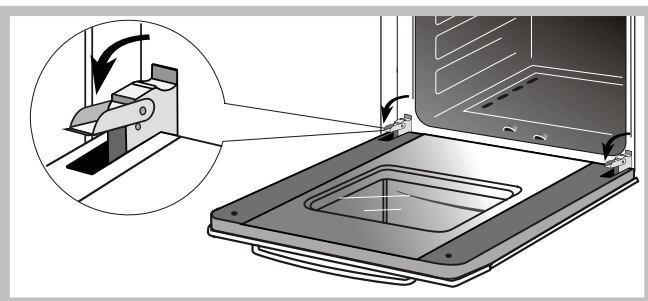


Рис.21

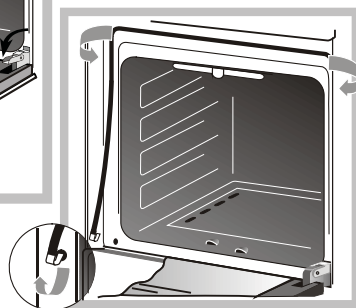


Рис.22

8.3 ЗАМЕНА ЛАМПЫ

- Отключите плиту от сети.
- Открутите стеклянный плафон (рис.23)
- Выверните сгоревшую лампу и замените ее новой со следующими характеристиками:

Напряжение — 220-230 В,
Мощность — 15 Вт.

Лампа должна быть с малым цоколем (E14) и малой колбой.

- Соберите все в обратной последовательности и подключите плиту к сети.

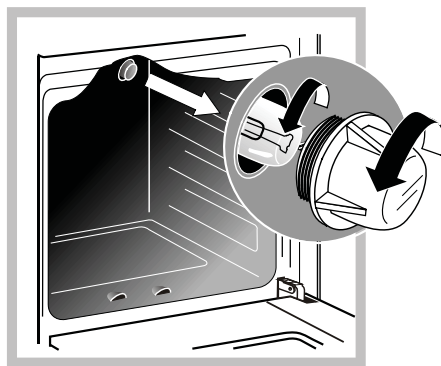


Рис.23

9 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Таблица 7

Что происходит	Причина	Как устранить
1. Не горит или вяло горит горелка.	- слишком малое давление в сети; - горелка установлена с перекосом; - засорилось сопло.	- обратиться в газоснабжающую службу; - *увеличить зазор между шибером и корпусом сопла (рис 29); - правильно установить горелку; - тонкой проволокой или иглой прочистить сопло.
2. Горелка горит напряженно, с отрывами пламени.	- слишком большое давление в сети.	- обратиться в газоснабжающую службу; - уменьшить ручкой подачу газа до стабилизации горения; - *уменьшить зазор между шибером и корпусом сопла (рис 29).
3. Не срабатывает кнопка ТУПа.	- конец термопары неправильно выставлен в пламени; - нет контакта в месте присоединения термопары к ТУПу; - неисправна термопара; - неисправен электромагнитный клапан.	- *выставить положение термопары; - *подтянуть крепежные гайки термопары; - *заменить термопару; - *заменить электромагнитный клапан.
4. При нагревании клинит ручку крана.	- выработалась смазка крана.	- *заменить смазку в кране.
5. Не работает все электрооборудование.	- плита не подключена к сети; - обрыв шнура питания.	- подключить плиту; - *заменить шнур питания.
6. Не работает электророзжиг - нет искры - есть искра, но не зажигает	- повреждена проводка к разряднику; - сломан корпус разрядника; - сильно загрязнен или залит разрядник; - слишком большое давление в сети.	- *заменить разрядник; - прочистить и просушить разрядник; - зажигать при меньшей подаче газа.
7 Не вращается вертел.	- привод вертела остановился в промежуточной точке; - штык выходит из зацепления с муфтой привода вертела.	- при включении ручкой повернуть штык в любую сторону; - чуть подогнуть кручок.
8. Не горит лампочка подсветки духовки.	- перегорела лампочка.	- заменить лампочку.
9. Конфорка: - не работает в отдельных положениях переключателя - не работает на всех положениях переключателя	- неисправен переключатель; - обрыв одной из спиралей конфорки; - повреждена проводка; - нет контакта в соединении; - повреждена проводка; - нет контакта в соединении; - неисправна конфорка; - неисправен переключатель	- *заменить переключатель; - *заменить конфорку; - *заменить проводку; - *устранить; - *заменить проводку; - *устранить; - *заменить конфорку; - *заменить переключатель

продолжение таблицы 7

Что происходит	Причина	Как устранить
8. Не работает ТЭН и (или) электрогриль	- повреждена проводка; - неисправен переключатель; - неисправен ТЭН и (или) электрогриль; - неисправен терморегулятор;	- *заменить проводку; - *заменить; - проверить омметром и заменить; - проверить; в положении "●" - разомкнуть, а 50ч250 - замкнуть; при необходимости заменить
* - работы выполняются сервисной службой.		

10 РЕКОМЕНДАЦИИ РЕМОНТНЫМ СЛУЖБАМ

Регулировка для различного давления газа

Для работы на другом виде (давлении) газа надо заменить сопла горелок и винты малого расхода (ВМР) в кранах и терморегуляторе. Сопла и ВМР имеют маркировку и устанавливаются согласно таблицы 1.

Соединение и сборка газопровода с корпусом горелки стола показаны на рис. 24.

Замена сопла горелки стола

Для замены сопла в горелке "Gefest" (рис.24):

- Снять решетку и горелку;
- Отвернуть крепежные винты и поднять стол;
- Сжать и достать зажим, затем снять корпус сопла с трубы газопровода.
- Вывернуть сопло и заменить на новое.
- Сборку произвести в обратной последовательности.

ВАЖНО! УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО ПРИ СБОРКЕ С ГАЗОПРОВОДОМ ДОЛЖНО НАХОДИТЬСЯ В КОРПУСЕ СОПЛА.

Для замены сопла в горелках "Sabaf" и "Somipress":

- снять решетку
- снять с горелки шляпку со сместителем
- торцевым гаечным ключом (S=7мм) выкрутить и заменить сопло
- сборку произвести в обратной последовательности.

Замена сопла горелки духовки (Рис.25)

- Выдвинуть дно духовки.
- Вывернуть винт крепления горелки.
- Снять горелку с корпуса, чтобы обеспечить доступ к соплу.
- Торцевым гаечным ключом (S = 8 мм) выкрутить и заменить сопло.
- Сборку произвести в обратной последовательности.



Рис.24

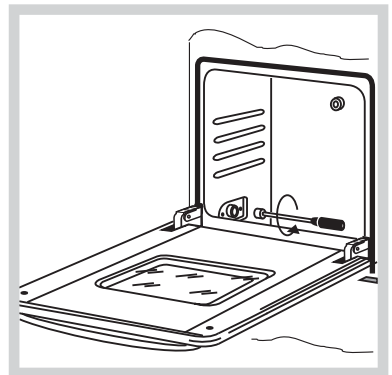


Рис.25

Замена сопла горелки гриль

Если возможен доступ к плите с обратной стороны:

- Выкрутить при помощи ключа сопло (Рис.26)

Если доступ затруднен, нужно:

- Вывернуть винт крепления жарочной горелки.
- Снять горелку с корпуса, чтобы обеспечить доступ к соплу.
- Торцевым гаечным ключом ($S = 8 \text{ mm}$) выкрутить и заменить сопло.
- Сборку произвести в обратной последовательности.

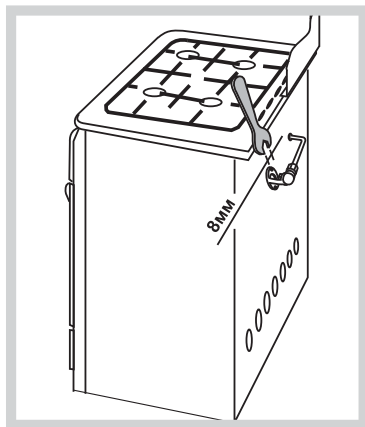


Рис.26

Замена винтов малого расхода в ТУПе и краях горелок стола (Рис. 27 и 28)

поз. 1 - винты малого расхода (завернуть до упора)

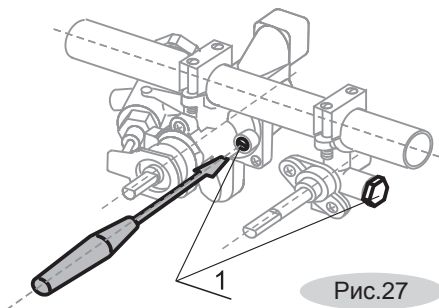


Рис.27

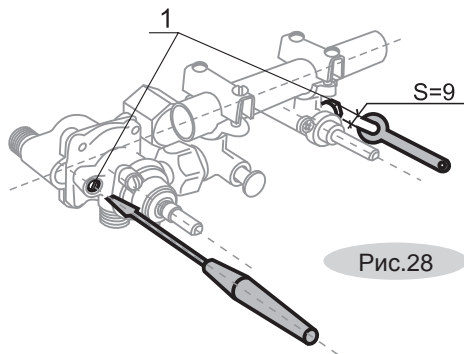


Рис.28

Регулировка шибера горелки духовки

- Выдвинуть дно духовки;
- Выкрутить шуруп и достать горелку из корпуса сопла (рис. 29).
- Отвернуть винты, снять левый уголок и боковую стенку.
- Установить горелку, зажечь и, регулируя зазор **A**, добиться нормального горения (уменьшение зазора снижает напряженность пламени, увеличение - повышает интенсивность).
- Закрепить горелку и собрать все узлы в обратной последовательности.

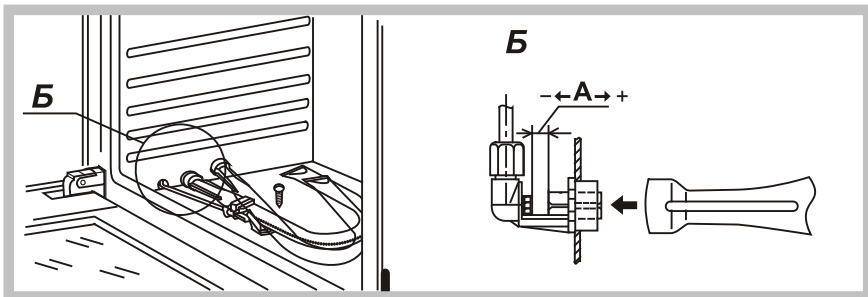


Рис.29

Регулировка винтов малого расхода (ВМР) кранов с безопасностью горелок стола и духовки.

При переводе плиты на другой вид газа (давление) после замены сопел горелок необходимо отрегулировать ВМР. Для этого необходимо перевести ручку крана в положение «малое пламя», снять ручку и воротник и отверткой, вращая ВМР, добиться минимального, но устойчивого пламени горелки (длина пламени должна составлять 4...6 мм).

Правильность настройки проверяется быстрым поворотом ручки крана из положения «максимальное пламя» в положение «малое пламя». Пламя при этом не должно гаснуть. После настройки ВМР опломбировать.

11 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

Техническое обслуживание плиты проводится специалистами уполномоченных организаций в соответствии с действующими региональными Правилами. По истечении 10 лет эксплуатации плиты техническое обслуживание является обязательным.

12 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Перевозить плиты необходимо в заводской упаковке в вертикальном положении, не более чем в три яруса по высоте.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту плит от атмосферных осадков и механических повреждений.
- Плита должна храниться в упакованном виде в отапливаемых помещениях при температуре воздуха от плюс 5 °С до плюс 40 °С.

13 УТИЛИЗАЦИЯ

- Если Вы хотите заменить старую плиту, необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми газовыми приборами, по разъяснению порядка утилизации.
- В случае, если плита будет отправлена на свалку, помните, что, попав в детские руки, она может привести к несчастному случаю. Позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Обрежьте шнур питания и снимите имеющиеся электроузлы (привод вертела, электрогриль и т.д.).

14 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей.

- Гарантийный срок эксплуатации – 24 месяца со дня продажи плиты, но не более 36 месяцев со дня выпуска плиты заводом.
- При отсутствии штампов и даты продажи гарантийный срок исчисляется со дня выпуска плиты заводом.
- Гарантийный срок эксплуатации плиты в местах, допускающих общее пользование (общезижение и т. п.), – 6 месяцев со дня установки, а при отсутствии в руководстве по эксплуатации штампа и записи об установке – со дня выпуска прибора изготовителем.
- Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.
- Представитель сервисной службы, производящий ремонт, обязан заполнить отрывной изымаемый талон и корешок к нему.
- **ВНИМАНИЕ:** ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕДОРАЗУМЕНИЙ, СВЯЗАННЫХ С ГАРАНТИЙНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ, ТРЕБУЙТЕ ОТ ПРОДАВЦА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ЗАПОЛНЕНИЯ ПУНКТА “НАИМЕНОВАНИЕ И АДРЕС СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ” В РАЗДЕЛЕ “СВИДЕТЕЛЬСТВО ПРОДАЖИ” И ГАРАНТИЙНЫХ ТАЛОНАХ.
- Замена перегоревшей лампочки подсветки духовки в гарантийный ремонт не входит.
- Гарантийные обязательства не выполняются в случае:
 - некомплекта плиты, выявленной потребителем после продажи;
 - обнаружения механических повреждений после продажи, возникших по вине потребителей;
 - несоблюдения правил транспортировки и хранения;
 - несоблюдения правил установки и эксплуатации;
 - разборки и ремонта плиты лицами, не имеющими на это право.
- **ВНИМАНИЕ:** по вопросам эксплуатации техники GEFEST Вы можете позвонить на телефон «горячей линии» нашей сервисной службы в Бресте:
для РБ - **8 (0162) 21-24-54**, для других стран - **+(375 162) 21-24-54**
Осуществляется запись переговоров.

Адреса дилерских сервисных центров, производящих ремонт плит «Гефест»

	Наименование уполномоченных организаций, адрес, территория обслуживания	(Код) Телефон
	ООО "Азимут" 400057 г. Волгоград, ул.Армавирская, 2 Астраханская обл., Волгоградская обл., Краснодарский край, Кабардино - Балкарская Республика, Карачаево - Черкесская Республика, Пензенская обл., Республика Дагестан, Республика Ингушетия, Республика Калмыкия, Республика Татарстан, Республика Северная Осетия - Алания, Чеченская Республика.	+(7 8442) 724010
	ООО "АКИ" 394026 г. Воронеж, ул.Машиностроителей, 8 Белгородская обл., Воронежская обл., Курская обл., Липецкая обл., Тамбовская обл.	+(7 4732) 774999
	ООО НПО "Урал Гефест" 620109 г. Екатеринбург, ул.Мельникова, 52 Алтайский край, Амурская обл., Еврейская автономная обл., Иркутская обл., Камчатский край, Кемеровская обл., Красноярский край, Курганская обл., Магаданская обл., Новосибирская обл., Омская обл., Пермский край, Приморский край, Республика Бурятия, Республика Саха (Якутия), Республика Тыва, Республика Хакасия, Сахалинская обл., Свердловская обл., Томская обл., Тюменская обл., Удмуртская Республика, Хабаровский край, Ханты - Мансийский АО, Челябинская обл., Забайкальский край, Чукотский АО, Ямало - Ненецкий АО.	+(7 3432) 469829
	ООО "Луч" 153024 г. Иваново, ул.Заводская,13 Владимирская обл., г.Москва, Московская обл., Ивановская обл., Ярославская обл.	+(7 4932) 472020
	ООО "Русское раздолье" г. Калининград, ул.Лейтенанта Яналова,42 Брянская обл., Владимирская обл., Московская обл., Калининградская обл., Калужская обл., Костромская обл., Курская обл., Пензенская обл., Псковская обл., Смоленская обл., Тверская обл., Тульская обл., Ярославская обл.	+(7 495) 5584194
	ООО "Юлас" 350049 г. Краснодар, ул.Аэродромная, 168 Краснодарский край.	+(7 8612) 282231
	ООО "Югторг" 350000 г. Краснодар, ул.Чапаева, 92 Московская обл., Кабардино - Балкарская Республика, Карачаево - Черкесская Республика, Краснодарский край, Республика Адыгея, Ростовская обл., Республика Северная Осетия - Алания, Ставропольский край.	+(7 8612) 100036
	ООО "Престиж-Гефест" 352200 Краснодарский край, ст. Динская, ул.Полевая, 7 Краснодарский край, Республика Абхазия, Республика Адыгея.	+(7 86162) 54646
	ООО "Третий Плюс" 398001 г. Липецк, ул. 8 марта, 36 Белгородская обл., Владимирская обл., Воронежская обл., Московская обл., Калужская обл., Курская обл., Липецкая обл., Оренбургская обл., Орловская обл., Республика Башкортостан, Республика Дагестан, Рязанская обл., Самарская обл., Ставропольский край, Тамбовская обл., Тульская обл., Ульяновская обл.	+(7 4742) 310807
	ООО "Тандем" 115088 г. Москва, Большой Дровяной пер., 11/8, стр.1 Московская обл.	+(7 495) 5832896

Россия

Россия	ООО "Ви-Строй" 123060 г. Москва, ул.Маршала Соколовского, 3 Владимирская обл., г.Москва, Московская обл., Калужская обл., Костромская обл., Нижегородская обл., Оренбургская обл., Ярославская обл., Республика Башкортостан, Республика Коми, Республика Татарстан, Рязанская обл., Тверская обл., Тульская обл., Удмуртская Республика.	+ (7 499) 1942290 + (7 499) 1947947
	ООО "Оптим" 121351 г. Москва, ул.Молодогвардейская, 33/1 Архангельская обл., Владимирская обл., Вологодская обл., г. Москва, Московская обл., Кировская обл., Костромская обл., Тамбовская обл., Республика Башкортостан, Республика Татарстан, Рязанская обл., Удмуртская Республика, Чувашская Республика, Ярославская обл.	+ (7 495) 5508880
	ООО "ЭДО-Трэйд" 121471 г. Москва, ул.Петра Алексеева, 12 г.Москва, Московская обл., Республика Мордовия, Оренбургская обл., Пензенская обл., Республика Северная Осетия - Алания, Тамбовская обл., Тверская обл., Ульяновская обл.	+ (7 495) 4441649
	ООО "Талион" 127282 г. Москва, Чермянский проезд, 7, оф. 502 Воронежская обл., г.Москва, Московская обл., Республика Татарстан, Рязанская обл., Тамбовская обл., Тверская обл., Тульская обл., Ярославская обл.	+ (7 495) 3801872
	ООО "РБТК" 127247 г. Москва, Дмитровское шоссе, 100, стр.3 г.Москва, Московская обл., Калужская обл., Кировская обл., Республика Мордовия, Республика Башкортостан, Республика Коми, Республика Марий Эл, Республика Татарстан, Рязанская обл., Тверская обл., Тульская обл., Удмуртская Республика, Чувашская Республика, Ярославская обл.	+ (37517) 2094811 + (37517) 2540452
	ООО "Гортез" г. Москва, ул. Москворечье, 42 Курская обл., Новгородская обл., Орловская обл., Тульская обл.	+ (37517) 2220101
	ООО "БытПромСервис" 143980 Московская обл., г. Железнодорожный, ул.Советская, 18, офис 3 Владимирская обл., г. Москва, Московская обл., Калужская обл., Кировская обл., Костромская обл., Нижегородская обл., Республика Коми, Республика Марий Эл, Республика Татарстан, Смоленская обл., Тверская обл., Ульяновская обл., Чувашская Республика.	+ (7 495) 6859299
	ООО "Берингов пролив Дельта" 141282 Московская обл., г. Ивантеевка, ул.Толмачева, 27 Московская обл.	+ (7 495) 5000560
	ООО "Центр бытовой техники" 141400 Московская обл., г. Химки, ул. Кольцевая, 8 Владимирская обл., Вологодская обл., г.Москва, Московская обл., Ивановская обл., Калужская обл., Кировская обл., Костромская обл., Краснодарский край, Липецкая обл., Пермский край, Республика Коми, Республика Татарстан, Ростовская обл., Рязанская обл., Тверская обл., Тульская обл., Челябинская обл., Ярославская обл.	+ (7 495) 5727071
	ООО "Старт" 103098 г. Н.Новгород, ул. Артельная, 22 Костромская обл., Республика Мордовия, Нижегородская обл., Республика Марий Эл, Республика Татарстан, Чувашская Республика.	+ (7 8314) 394524
	ООО "Техмаркет" 603127 г. Н.Новгород, ул. Федосееенко, 57 Нижегородская обл.	+ (7 8312) 759797 + (7 8312) 258811
	ООО "Бытовая техника" 644076 г. Омск, пр-т Космический, 99/2 Кемеровская обл., Красноярский край, Курганская обл., Омская обл., Новосибирская обл., Республика Алтай, Томская обл., Тюменская обл., Челябинская обл.	+ (7 3812) 543576

ООО "Микадо" 347540 Ростовская обл., г. Пролетарск, ул.Ленина, 120а Московская обл., Краснодарский край, Ростовская обл., Ставропольский край.	+ (7 86374) 99131
ЗАО "Лебединский ТД" 344093 г. Ростов-на-Дону, ул.Днепропетровская, 50В Краснодарский край, Ростовская обл., Ставропольский край.	+ (7 8632) 521689
ООО "Оберон-95" 344019 г. Ростов-на-Дону, ул.Мясникова, 54 Ростовская обл., Краснодарский край, Республика Дагестан, Кабардино - Балкарская Республика, Республика Северная Осетия - Алания.	+ (7 8632) 767470
ООО "Белгехторг" 344111 г. Ростов-на-Дону, пр-т. 40-летия Победы, 117 Астраханская обл., Волгоградская обл., Кабардино - Балкарская Республика, Краснодарский край, Республика Адыгея, Республика Дагестан, Республика Ингушетия, Ростовская обл., Ставропольский край, Республика Северная Осетия - Алания, Чеченская Республика.	+ (7 8632) 693810
ЗАО "Универпроект" 443068 г. Самара, ул.Дыбенко, 120 Оренбургская обл., Республика Башкортостан, Республика Татарстан, Самарская обл., Тюменская обл., Ульяновская обл.	+ (7 8462) 297873
ООО "Гефест-Нева" г. Санкт-Петербург, ул. Маршала Говорова, 29, лит. А Московская обл., г. Санкт-Петербург, Ленинградская обл., Оренбургская обл., Орловская обл., Республика Башкортостан, Республика Татарстан, Самарская обл., Ульяновская обл.	+ (7 8482) 664388 + (7 8482) 267436
ООО "Ринго" 192174 г. Санкт-Петербург, ул. Бабушкина, 111 Архангельская обл., Вологодская обл., г. Москва, Московская обл., г. Санкт - Петербург, Ленинградская обл., Мурманская обл., Новгородская обл., Псковская обл., Республика Карелия, Республика Коми.	+ (7 812) 3093311
ООО "Вятка - Сервис" 196158 г. Санкт-Петербург, Московское шоссе, д. 5 г. Санкт - Петербург, Ленинградская обл., Псковская обл.	+ (7 812) 3828803 + (7 812) 3712464
ООО "Техноком" 410030 г. Саратов, ул. Большая Затонская, 19/21, оф. 27 Пензенская обл., Саратовская обл.	+ (7 8452) 486327
ООО "Солярис-95" 410005 г. Саратов, ул. Посадского, 264 Пензенская обл., Самарская обл., Саратовская обл., Ульяновская обл.	+ (7 8452) 327922
ООО "Автоконт" 214031 г. Смоленск, ул. Бабушкина, 7 Белгородская обл., Брянская обл., Калининградская обл., Калужская обл., Курская обл., Орловская обл., Псковская обл., Смоленская обл., Тульская обл.	+ (7 4812) 317467
ООО "Норд-Сервис" 355044 г. Ставрополь, ул. Кулакова, 24 Кабардино - Балкарская Республика, Карачаево - Черкесская Республика, Краснодарский край, Республика Дагестан, Республика Ингушетия, Республика Калмыкия, Республика Северная Осетия - Алания, Ставропольский край, Чеченская Республика.	+ (7 8652) 943850
ООО ПКФ "Айова" 356244 Ставропольский край, г. Михайловск, ул. Коллективная, 1 Кабардино - Балкарская Республика, Карачаево - Черкесская Республика, Краснодарский край, Республика Дагестан, Республика Ингушетия, Республика Калмыкия, Ростовская обл., Ставропольский край, Республика Северная Осетия - Алания, Чеченская Республика.	+ (7 86553) 59379
ООО "Комфорт" 170000 г. Тверь, бульвар Радищева, 33/35 Тверская обл.	+ (7 9032) 432939

Россия	ООО "Газтехника+" 450022 г.Уфа, ул.Губайдуллина, 19, корп. 6 Калужская обл., Кировская обл., Оренбургская обл., Пермская обл., Республика Башкортостан, Республика Марий Эл, Республика Татарстан, Удмуртская Республика, Челябинская обл., Чувашская Республика.	+(7 3272) 532426
Азербайджан	ЗАО "Гидромашсервис" AZ1029 г. Баку, пр-т им. Г.Алиева,119 г. Баку.	+(99412) 4982187
Казахстан	ТОО "Гефест LTD" 050012 г. Алматы, ул. Толе Би, 113 г. Алматы.	+(77272) 725495
	ТОО "Квант" 090000 г. Уральск, ул. Гагарина 2/3 Западно - Казахстанская обл.	+(77112) 283133
Кыргызстан	СОО "ХолСтин" 720160 г. Бишкек, ул. Лермонтова, 1Б г. Бишкек.	+(996312) 630984
Латвия	АО "Диксонс" LV-1009 г. Рига, ул. Матиса, 92 г. Рига.	+(371) 67299655
Молдова	ООО ПКФ "Декостар" MD2068 г. Кишинев, Московский пр-т, 6 г. Кишинев.	+(37322) 499324
	АО ТД "Камелия" MD2068 г. Кишинев, Московский пр-т, 11/1 г. Кишинев.	+(37322) 449103
Таджикистан	ЧП Муродов У.А. г. Душанбе, ул. Рудаки, 64, кв. 46 г. Душанбе.	+(992372) 274456
Узбекистан	ZIVO-TECHNIKS 700059 г. Ташкент, ул. У. Носира, 132 г. Ташкент.	+(99871) 2500446
Украина	ООО "Кефей" 21037 г. Винница, ул. Космонавтов, 53 г. Винница.	+(380432) 561297
	ООО "Риколд" г. Хмельницкий, ул. Примакова, 52 г. Хмельницкий.	+(380382) 701395
	ООО "Артель" г. Киев, ул. Нишинского, 5 г. Киев.	+(38044) 4070564
	ООО "Синт" г. Киев, ул. Желябова, 8/4 г. Киев.	+(38044) 5017009
	ООО "Технокомплектинвест" г. Киев, ул. Промышленная, 2 г. Киев.	+(38044) 5762024
	ООО "Медтерм" Одесская обл., Коминтерновский р-н, с. Красноселка, ул. Совхозная, 1 г. Одесса.	+(38048) 7114294
Эстония	ООО "Газиексперт" г. Таллинн, Петербургское шоссе, 90 г. Таллинн.	+(3726) 214966, 212409