

ВЕКО

**ПЛИТА
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ**

МОДЕЛИ

302 H

302 L

**ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Дорогой Покупатель плиты "Беко" !

*Мы хотим предложить Вам наиболее удобное в эксплуатации изделие, изготовленное на современных установках в соответствии с общими принципами качества. **В связи с этим рекомендуем Вам сохранить данное руководство как источник необходимой информации.***

СОДЕРЖАНИЕ



Раздел 1. Технические характеристики



Раздел 2. Необходимые действия до подключения плиты и меры безопасности



Раздел 3. Установка и подключение плиты

1. Регулировка ножек



Раздел 4. Описание контрольной панели

1. Использование нагревательных дисков и ручек управления



Раздел 5.1. Использование духовки 302 L

1. Контрольная ручка духовки
2. Таблица приготовления (302 L)
3. Гриль
4. Функция вертела

Раздел 5.2. Использование духовки 302 H

- 5.2.1. Контрольная ручка термостата
- 5.2.2. Функциональная ручка духовки
- 5.2.3. Таблица приготовления (302 H)
- 5.2.4. Приготовление в гриле

Раздел 5.3. Использование программируемого таймера

- 5.3.1. Регулировка программируемого цифрового таймера
- 5.3.2. Приготовление вручную (быстрое)
- 5.3.3. Полуавтоматическое программирование
- 5.3.4. Автоматическое программирование
- 5.3.5. Программирование сигнала в короткий промежуток времени



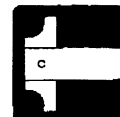
Раздел 6. Уход и чистка

- 6.1. Чистка духовки
- 6.2. Что следует и что не следует делать
- 6.3. Диаграмма электрической цепи



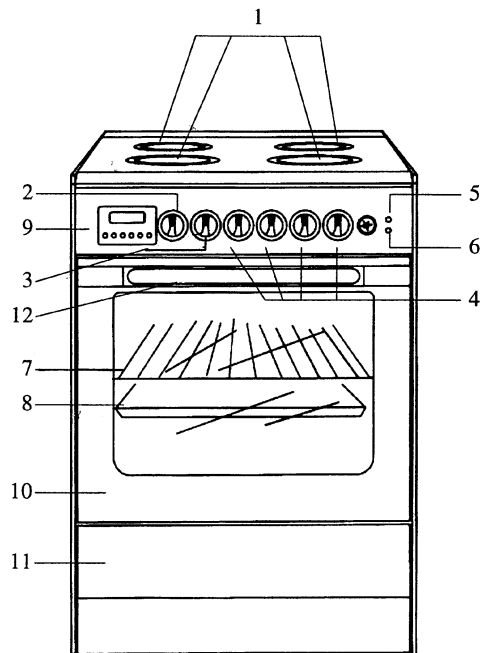
Раздел 7. Гарантийное обслуживание

Раздел 1. Технические характеристики плиты



Внешние размеры	
Ширина	: 600 мм
Глубина	: 600 мм
Высота	: 850 мм
Внутренние размеры	
Ширина	: 440 мм
Глубина	: 404 мм - 302 Н 423 мм - 302 L
Высота	: 324 мм
Объем духовки	: 58 л - 302 Н 60 л - 302 L
Объем нижней секции	: 44 л
Мощность духовки	: 2400 ватт
Мощность гриля	: 1100/2300 ватт
Резистор турбо (302 Н)	: 2300 ватт
Турбо-мотор (302 Н)	: 38 ватт, 2800 rpm
Мотор вертела (302 L)	: 4 ватт, 2 rpm
Лампа	: 15 ватт, 220 вольт
Термостат	: Электрический, регулировка температуры в интервале 50-280°C
Общая мощность	: 8500 ватт

1. Место расположения конфорок
2. Ручка термостата
3. Функциональная ручка
4. Ручки нагревательных дисков
5. Лампочка-индикатор
6. Лампочка термостата
7. Полка гриля
8. Поднос
9. Программируемый таймер
10. Передняя дверца
11. Нижняя крышка
12. Ручка дверцы



Раздел 2. Необходимые действия до подключения плиты и меры безопасности

2. Основной электрический шнур соединен с вашей плитой безштепсельным соединением (3x2,5 мм²).

Соединение: Коричневый провод должен быть соединен с фазовым терминалом, голубой - с нейтральным и желтый/зеленый - с терминалом заземления.



3. Проследите, чтобы заземляющее устройство было установлено опытным электриком. Наша фирма не несет ответственности за те последствия, которые могут возникнуть из-за использования прибора без заземления.



4. Для подготовки плиты к работе вызовите мастеров из компетентного сервисного бюро.



ВНИМАНИЕ!

1. Не допускайте соприкосновения электрошнура и газовой трубки с нагретыми поверхностями плиты, в особенности с ее задней частью.

2. Электрошнур должен быть отключен от сети во время замены лампочки. Повернув влево, отсоедините предохранительное стекло для лампы, находящееся во внутренней части плиты. Затем, также поворачивая влево, отсоедините лампу, вставьте новую и снова поставьте на место предохранительное стекло.

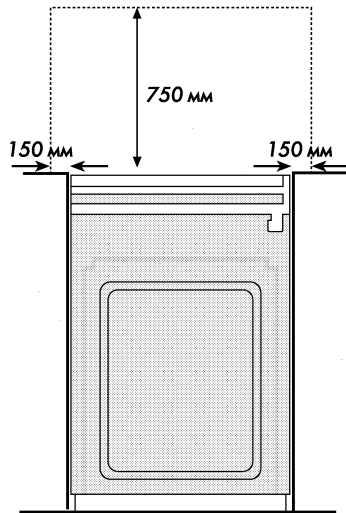
3. При первом использовании плиты изоляционные и нагревательные элементы производят своеобразный запах. Для его устранения продержите плиту в рабочем состоянии при температуре 200°C в течение 45 минут.

4. После использования духовки протрите тряпкой нижнюю крышку прибора.

5. Степень защиты от возникновения пожара: X

6. Доступные части могут быть горячими, когда гриль находится во включенном состоянии. Дети должны находиться на безопасном расстоянии от прибора.

Раздел 3. Установка и подключение



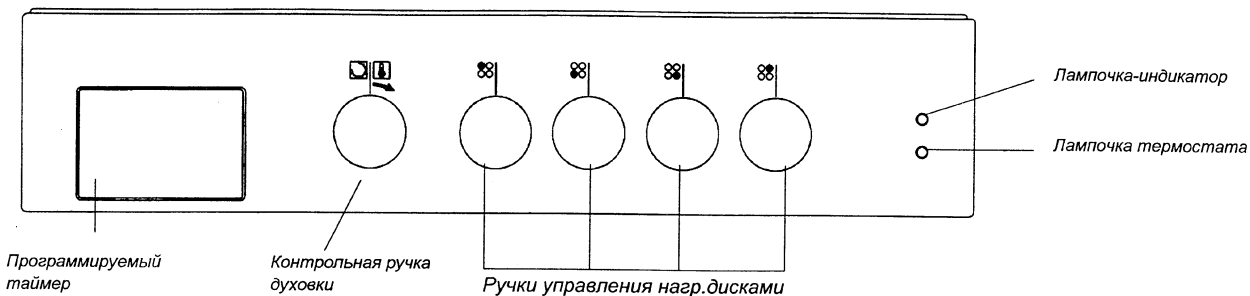
Плита должна стоять не ближе 150 мм от стены, а сама стена должна быть из огнеупорного материала. Сверху над конфорками должно оставаться как минимум 750 мм свободного пространства.

Плита должна быть установлена на ровной поверхности.

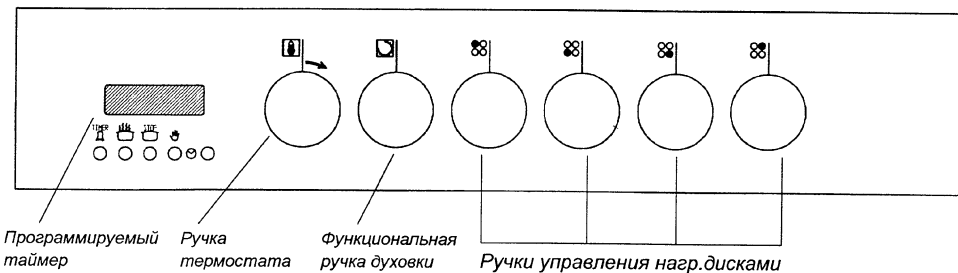
Передние ножки можно отрегулировать. Чтобы плита твердо стояла на полу и не качалась, отрегулируйте передние ножки, поворачивая их по часовой или против часовой стрелке.

Раздел 4. Описание контрольной панели

Контрольная панель 302 L



Контрольная панель 302 H



Лампочка-индикатор: Показывает включение духовки или нагревательных дисков.

Лампочка термостата: Ваша духовка находится в рабочем состоянии пока не достигнута требуемая температура. Когда температура доходит до нужного уровня, термостат автоматически отключается и лампа гаснет.

Верхняя варочная панель

Верхняя варочная панель изготовлена из жаропрочной стеклокерамики. Стеклокерамика хорошо выдерживает перепад температур. Во время работы плиты керамические диски становятся заметны через прозрачное стекло варочной панели в зависимости от угла зрения по краю отмеченной зоны. При включении плиты может появиться незначительный шум. Это обусловлено технологически и не влияет на эксплуатационные характеристики плиты и качество приготовления пищи.

Нагревательные диски для 302 L

В плите BR 302 L установлены 4 радиановых нагревательных диска. Они нагреваются до максимального уровня в течение 20 секунд и охлаждаются за такой же промежуток времени.

Нагревание дисков устанавливается ступенчато с помощью переключателей, поворачивающихся вправо и влево.

Нагревательные диски для 302 H

В плите BR 302 H установлены 3 радиановых и 1 галогеновый диски. Описание радиановых дисков дано выше.

Галогеновый диск, являясь продуктом новой технологии, нагревается до максимального уровня в течение 3 секунд и охлаждается за такой же промежуток времени. Цвет у галогенового диска ярче, чем у радианового.

Переключатели (302 H)

Все переключатели выдвигаются вперед и назад. За исключением ручки термостата все ручки могут поворачиваться вправо или влево. Ручка термостата может поворачиваться только вправо. Для того, чтобы перевести ручку в отключенное состояние, следует установить ее в положении "0" и нажать вовнутрь.

Индикатор остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла предупреждает о сохраняющейся температуре нагревательных дисков. Лампа будет светиться столько, сколько нагревательный диск будет находиться в горячем состоянии, и таким образом, его можно использовать, сохранив часть энергии.

После того, как диск достаточно охладится, лампочка погаснет.

Используемая посуда

Используйте только посуду с ровным и устойчивым дном, желательно толстым. Эти рекомендации особенно важны при приготовлении на сильном огне (напр. сильное обжаривание).

Неровное дно приводит к удлинению срока приготовления и к ненужному расходу энергии.

Кастриули не должны быть в диаметре меньше, чем нагревательные диски.

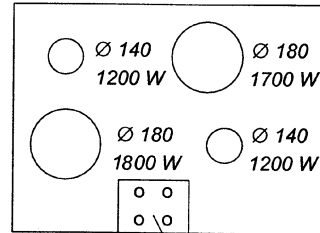
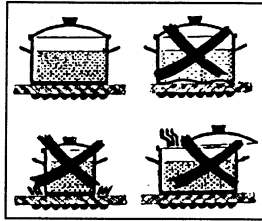
Всегда используйте кастриули с крышками.

Приготовление без крышки или со сдвинутой крышкой приводит к лишнему расходу энергии!

Практические сведения

Верхняя варочная панель состоит из очень устойчивого стекла и при соответствующем обращении выдерживает все домашние нагрузки.

Перед использованием плиты, пожалуйста, прочтите нижеприведенные рекомендации. Не используйте стеклокерамическую поверхность в качестве подставки или разделочного стола. Используйте только посуду с ровным и устойчивым дном, желательно толстым.



Индикатор остаточного тепла

Не ставьте пустые эмалированные кастрюли на диски. Дно посуды может быть повреждено и нанести царапины на поверхность плиты во время перестановки. Днища кастрюль и сковородок с ободками могут также повредить поверхность верхней варочной панели.

Крупинки и т.п., оставшиеся от чистки овощей, могут также стать причиной царапин. Следите за тем, чтобы на плите не находилось тяжелых и острых предметов. Они могут повредить поверхность. Если появились повреждения в виде трещин, царапин или пятен, то прибор необходимо немедленно отвезти в ремонтное бюро, предварительно выключив из сети.

Верхняя варочная панель не должна использоваться при приготовлении пищи в алюминиевой фольге или в пластмассовом сосуде. Эти материалы могут расплавиться.

Растаявший сахар или продукт, содержащий сахар должны быть удалены очистителем стекла незамедлительно, пока они находятся в горячем состоянии, в противном случае возможно возникновение повреждений.

Поверхности приборов во время работы становятся горячими, поэтому будьте осторожны, при любых обстоятельствах старайтесь держать маленьких детей на достаточном расстоянии от приборов.

Чрезмерно нагретое масло или жир могут пригорать. Поэтому не оставляйте плиту без присмотра при приготовлении пищи на масле или жире.

Когда диски находятся в нагретом состоянии, вы можете слышать легкое гудение. Это является технической особенностью и не влияет на качество и функции.

В зависимости от вашего поля зрения ярко светящийся элемент может виднеться за краем отмеченной зоны.

Электропровода приборов не должны соприкасаться с нагретыми дисками. Поскольку в этом случае возможно повреждение изоляции проводов.

ТАБЛИЦА НАГРЕВАНИЯ ДЛЯ РАДИАНОВЫХ ДИСКОВ

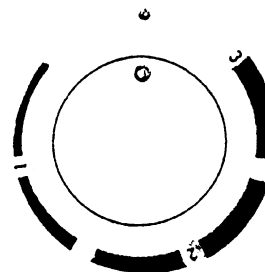
Положение ручки	Интенсивность	
1	Слабо	Поддержание температуры. Подогревание небольшого количества
2	Умеренно	Подогревание среднего количества соуса или крема
3	Медленно	Размораживание и разогревание большого количества
4	Средне	Обжаривание мясного блюда
5	Сильно	Приготовление мясного блюда на плите
6	Очень сильно	Обжаривание

Таблица нагрева для галогеновых дисков (302 H)

Данные диски регулируются трехуровневым термостатом.

Выбор:

- Подогревание _____ 1 / 2-1
в зависимости от количества
- Кипячение _____ 3
- Отваривание _____ 1
сильнее или слабее в зависимости от
потребностей
- Обжаривание _____ 3
до тех пор, пока масло горячее, после
чего положите продукт и поверните
ручку обратно по направлению к _____ 2



Нагревание дисков может производиться бесступенчато поворотом ручки вправо или влево.

Уход

Верхняя варочная панель будет оставаться чистой долгое время и легко очищаться, если придерживаться следующих правил.

Для ухода за верхней частью плиты мы рекомендуем использовать "Cerafix".

Высокое содержание силикона в этих чистящих средствах создает защитный грязе- и водонепроницаемый слой, который позволяет довольно легко удалять загрязнения. Таким образом, регулярный уход является очень важной процедурой.

Чистка

Очищайте охладившуюся верхнюю варочную панель после каждого приготовления. Даже незначительные загрязнения могут пригорать при последующем приготовлении.

Используйте только рекомендуемые чистящие средства.

Проволочные скребки, губки и порошкообразные чистящие вещества могут нанести царапины. Спрей для плит не рекомендуется, поскольку он обладает сильным воздействием, что может повредить поверхность.

Легкие загрязнения

Легкие загрязнения удаляются влажной тряпкой и мыльной водой. Очистите с помощью холодной воды поверхность от остатков чистящего средства и вытрите ее насухо. Пятна от перелившихся жидкостей удаляются уксусом, лимонным соком или растворителем. Если какое-либо из этих веществ попало на раму, его следует незамедлительно вытереть влажной тряпкой, в противном случае могут появиться бледные пятна.

Сильные загрязнения

Используются неразбавленные чистящие средства и кухонные бумажные полотенца для удаления грязи. Выждите некоторое время, чтобы вещество оказало действие, затем очистите поверхность холодной водой и вытрите верхнюю варочную панель насухо. Некоторые чистящие средства оставляют следы на нагревательной поверхности и могут стать заметными во время последующего приготовления.

"Упрямые" пятна и разводы лучше всего удалять с помощью стеклянного скребка. Стеклянные скребки можно приобрести в хозяйственных магазинах, в отделах "Сделай сам" или в наших бюро по обслуживанию покупателей. При покупке обратите внимание на ручку. Скребок не должен иметь пластмассовую ручку, иначе она может расплавиться при соприкосновении с горячей плитой. Пожалуйста, будьте осторожны. Растаявший сахар или продукт, содержащий сахар должны быть удалены стеклянным скребком незамедлительно, пока они находятся в горячем состоянии, в противном случае поверхность может повредиться.

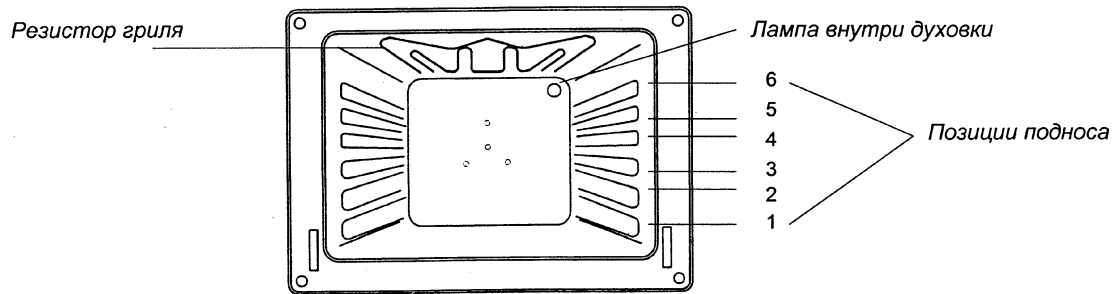
Изменение цветов верхней варочной панели

Эти изменения не влияют на функции и долговечность стекла. Подобные явления не связаны со структурой материала, а являются следствием сгорания остатков, не удаленных ранее.

Появление блестящего металлического оттенка вызывается неровными днищами кастрюль или нерекомендуемыми чистящими средствами. Этот оттенок с трудом может быть удален только с помощью "Sidol Special for special steel" или "Stahlfix". Если необходимо, повторите чистку несколько раз.

Расплывчатые разводы и бледные пятна могут появиться через определенное время после использования неровных днищ кастрюль или нерекомендуемых чистящих средств.

Раздел 5.1. Использование духовки (302 L)



Используя таблицу приготовления и в зависимости от вида продукта, отрегулируйте температуру в духовке, поворачивая ручку нагрева вправо (по часовой стрелке). Если вы хотите произвести предварительное нагревание духовки, то положите продукт в духовку после того, как духовка по истечении определенного времени нагрелась, и закройте дверцу. По истечении срока, указанного в таблице, снова переведите ручку нагрева духовки в положение "0" и завершите процесс приготовления.

Рекомендации

Вы можете сократить расход энергии, если, не открывая дверцы, отключите систему за 5 минут до окончания срока приготовления.


До начала приготовления гриль обязательно должен быть смазан маслом.

Сладкие мучные блюда готовьте в посуде с толстыми стенками.

Следите за тем, чтобы во время работы плиты верхняя крышка оставалась открытой,


5.1.1. Контрольная ручка духовки (302 L)


Ручка соединена с грилем и с термостатом, регулирующим температуру в духовке от 50⁰С до 250⁰С. Когда температура внутри духовки дойдет до нужного уровня, термостат отключается и лампа термостата гаснет. Когда же температура падает ниже требуемого уровня, термостат включается и лампа термостата вновь загорается. Таким образом, в течение всего времени приготовления поддерживается нужная температура. Функции и уровни ручки приводятся ниже:

1-ый уровень : Светятся лампа духовки и контрольная лампа. Нагревательные элементы (резисторы) не включены.

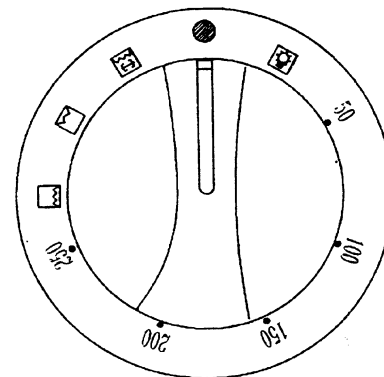
2-ой уровень (от 50 до 250⁰С): Термостат регулирует нижний и верхний нагревательные элементы. Возможно регулирование температуры в пределах 50⁰С - 250⁰С.

3-ий уровень : Управляется только нижний нагревательный элемент.

4-ый уровень : Управляется верхний нагревательный элемент.

5-ый уровень : Управляется резистор гриля и мотор вертела.

После 5-го уровня для приведения ручки в положение "0" поверните ее против часовой стрелки.



5.1.2. Таблица приготовления (302 L)



ПЕРЕЧЕНЬ БЛЮД	Отметка на термостате	Время приготовления (мин.)	Пояснения	Положение подноса
Торт	175	25-35	Посуда с толстыми стенками	3-4
Пирог с изюмом	175	20-30		3-4
Яблочный пирог	175	25-35		3-4
Фруктовый торт	175	20-30		3-4
Пирожные	200	20-30		4-5
Бисквит, лепешки	150	30-35	Посуда с толстыми стенками	4-5
Булочки	200	30-40		3-4
Пирожки	200	30-40		3-4
Кекс	175	30-40	Форма для кекса	3-4
Бисквитное печенье	175	15-25	Посуда с толстыми стенками	3-4
Молодая баранина	225	25		3-4
Говядина	250	50-60		3-4
Баранина	240	30-40		3-4
Телятина	250	40-50		3-4
Цыплята (разделанные)	225	30-35		3-4
Рыба	225	30-40		3-4
Индейка	250	35-45		3-4
Макароны (в духовке)	200	20-30	Посуда с толстыми стенками	3-4


Примечание:


Показатели, приведенные в таблице, получены лабораторным путем.

Со временем вы сможете сами определять нужные показатели, соответствующие вашему вкусу.

5.1.3. Приготовление в гриле

Установите контрольную ручку духовки в положение  или .

Положение  используется для небольшого количества продуктов.

Положение  используется, если готовится большое количество продуктов.


Предварительно подогрейте духовку в течение 5-10 минут, оставив дверцу закрытой.

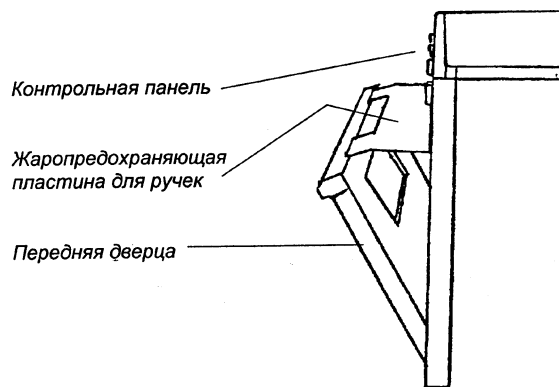
Смазывайте маслом решетку гриля, чтобы предотвратить прилипание продуктов к прутьям.

При приготовлении на гриле после предварительного нагревания держите дверцу духовки приоткрытой.

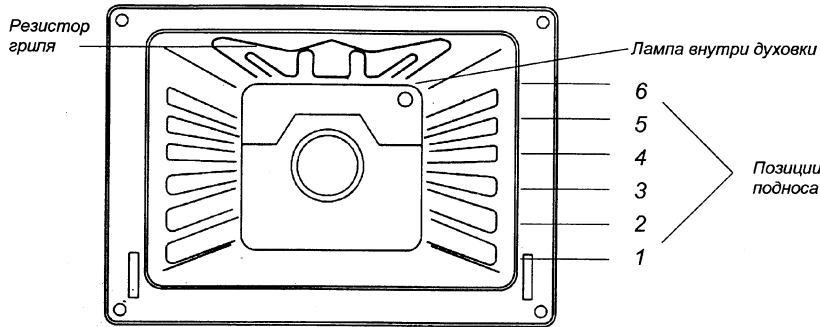
Чтобы избежать чрезмерного нагревания ручек, используйте жаропредохраняющую пластину.

5.1.4. Функция вертела

Мотор вертела может вращаться как по-, так и против часовой стрелки. Насадите цыпленка на вертел, затем установите вертел на опоры и вставьте в гнезда, находящиеся внутри духовки. Переведите контрольную ручку духовки в положение  и в течение всего времени приготовления держите переднюю дверцу приоткрытой. Из-за приоткрытой дверцы может иметь место чрезмерное нагревание ручек, поэтому используйте жаропредохраняющую пластину, входящую в комплект плиты.



Раздел 5. Использование духовки (302 H)



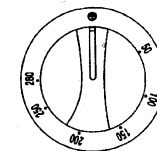
Плита связана с термостатом, имеющим 7 функций. Вид приготовляемого блюда, положения подноса и уровни термостата приведены в таблице приготовления. Используя таблицу приготовления и в зависимости от вида продукта, установите требуемую функцию, поворачивая функциональную ручку вправо (по часовой стрелке), затем отрегулируйте температуру в духовке, поворачивая ручку термостата вправо (по часовой стрелке).

Если вы хотите произвести предварительное нагревание духовки, то положите продукт в духовку после того, как духовка по истечении определенного времени нагрелась, и закройте дверцу. По истечении срока, указанного в таблице, снова переведите ручку духовки и функциональную ручку в положение "0" и завершите процесс приготовления.

Вы можете установить автоматическое, полуавтоматическое приготовление, а также беспрограммное приготовление (см. "Использование программируемого таймера").

5.2.1. Ручка термостата (302 Н)

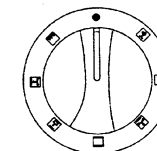
Ручка соединена с термостатом, регулирующим температуру от 50°С до 280°С. Когда температура внутри духовки дойдет до нужного уровня, термостат отключается. Когда же температура падает ниже требуемого уровня, термостат включается и лампа термостата загорается. Таким образом, обеспечивается устойчивая температура в течение всего времени приготовления. Ручку управления термостатом необходимо использовать вместе с функциональной ручкой духовки.










Ручка термостата

5.2.2. Функциональная ручка духовки

Эта ручка обеспечивает выбор и контроль функций духовки. Функции и уровни приведены ниже. Для того, чтобы установить желаемый уровень, необходимо функциональную ручку и регулятор термостата перевести в соответствующее температурное положение, указанное на контрольной панели. В противном случае функции духовки работать не будут.



Функциональная
ручка духовки

- 1-ый уровень  Включены лампа духовки, красная лампочка-индикатор и вентилятор
- 2-ой уровень  Включены лампа духовки и термостата, лампочка-индикатор, вентилятор и резистор турбо
- 3-ий уровень  Включены лампа духовки и термостата, лампочка-индикатор, вентилятор и нижний резистор духовки
- 4-ый уровень  Включены лампа духовки и термостата, лампочка-индикатор, а также нижний и верхний резисторы духовки
- 5-ый уровень  Включены лампа духовки и термостата, лампочка-индикатор, вентилятор, а также нижний и верхний резисторы духовки
- 6-ой уровень  Включены лампа духовки и термостата, лампочка-индикатор, вентилятор и верхний резистор духовки
- 7-ой уровень  Включены лампа духовки и термостата, лампочка-индикатор, и резистор гриля

Приготовление

В таблице приготовления (стр.21) приведены самые необходимые показатели для приготовления наиболее популярных блюд.

Перед тем, как начать приготовление, посмотрите таблицы, для того, чтобы выбрать самую подходящую позицию коммутатора, соответствующий уровень температуры и соответствующую полку для посуды.

Общие замечания

- 1. Разъединением электрической цепи за 5 - 10 минут до окончания приготовления блюда вы можете сохранить тепло и сэкономить энергию.*
- 2. Не следует класть какие-либо предметы на дно духовки.*




Пульсирующая духовка: (Изменяющаяся температура)

Это особенно удобно при выпечке кондитерских изделий, так же, как и при приготовлении большого количества (на нескольких уровнях), для одновременного приготовления нескольких одинаковых блюд или же нескольких блюд с различным содержанием.

Разогрейте духовку в течение 10 - 15 минут, установив регулятор в более высоком положении, чем рекомендуемое (см. таблицы, стр. 21), или продлите время приготовления на несколько минут.

Размораживание

Одной из особенностей плиты является возможность размораживания продуктов. Положите размораживаемые продукты на решетку гриля в том положении, при котором вы собираетесь готовить блюдо. Разместите на нижней полке второй поднос для стекающей воды. Переведите функциональную ручку духовки в положение 

Разместите размораживаемый продукт так, чтобы он со всех сторон равномерно обдувался потоком воздуха.

Если толщина размораживаемого продукта небольшая, можете без размораживания перейти к непосредственному приготовлению. Необходимо только добавить к сроку приготовления еще 5-10 минут.

Если пирожные готовятся на первом уровне, вы можете использовать 4-ую или 5-ую полки снизу (рис.3).

Если используются два уровня, займите 4-ую и 6-ую полки (рис.4).

Если используются три уровня, займите 2-ую, 4-ую и 6-ую полки (рис.5).

Небольшие пирожные и т.п. предпочтительнее выпекать в специальных формочках или на решетке гриля, чем в алюминиевом противне.

При приготовлении белого мяса и птицы положите это блюдо на 2-ую полку, а противень для стекания капель - на нижнюю полку.

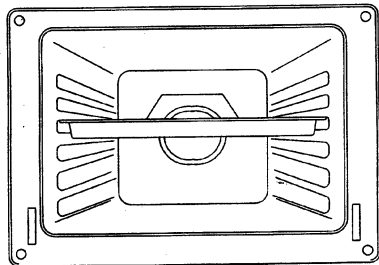


Рис. 3

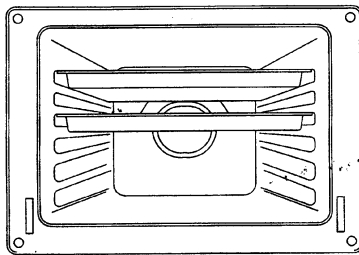


Рис. 4

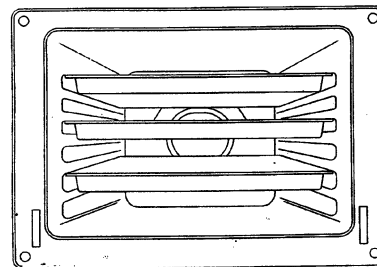


Рис. 5

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Это процедура, когда в духовку одновременно помещаются несколько блюд, готовящихся при одинаковой температуре.

Там, где различные продукты не совпадают по времени приготовления, достаточно положить их в духовку, и как только они приготовятся вынуть их.

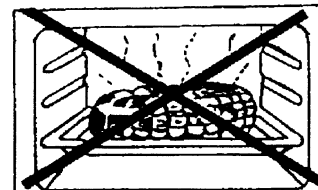
Во время одновременного приготовления каждый продукт сохраняет свои особенности и не изменяет свой аромат и вкус.

Одновременно могут быть приготовлены: рыба, мясо, бобовые и пирожные. Пирожные должны быть помещены на верхнюю полку. Другое преимущество: При одновременном приготовлении меньше расходуется энергии, чем при раздельном приготовлении. Примеры приведены в таблице на стр.21.



Нижний нагревательный элемент с вентилятором


Поместите куски мяса, рыбы и птицы на одну решетку, а другую тарелку на другую решетку ниже (рис.3). Приготовление может проходить без переворачивания приготавливаемого куска. Пирожные (сладости и кексы), фаршированные помидоры и т.п. должны быть приготовлены на одинаковых уровнях - на 2-ой или 4-ой полке от основания.

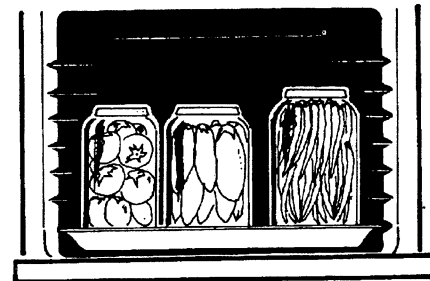


Стандартное приготовление

Особенно удобно при обжаривании мяса. Предварительно разогрейте духовку на том же уровне, что и для приготовления, для того чтобы блюдо подверглось тепловому воздействию, как только вы его поместите в духовку. Положите блюдо на решетку в самой середине духовки, желательно в глиняной посуде. Всегда старайтесь использовать очень глубокую посуду. Не используйте противени, из которых могут вытекать продукты, что может привести к излишнему загрязнению внутренней поверхности и неприятному запаху вследствие карбонизации жиров (рис.6).

Стерилизация (Консервирование)







Положите поднос на первую полку. Налейте в поднос 1/2 литра воды, нагретой примерно до 80°C. Следите за тем, чтобы банки не соприкасались друг с другом. Закройте дверцу духовки. Переведите функциональную ручку духовки в положение . Для стерилизации фруктов переведите термостат в положение 180°C. По истечении 45 минут переведите функциональную ручку духовки в положение "0". Еще через 30 минут вытащите банки из духовки. Для стерилизации овощей переведите термостат в положение между 100°C - 150°C. По истечении 80 - 90 минут переведите функциональную ручку духовки в положение "0". Еще через 30 минут вытащите продукты из духовки.



Стандартное приготовление с вентилятором

Используйте это положение для приготовления белого мяса, птицы, пирожных, суфле и пиццы, располагая их на 4-ой полке снизу.

5.2.3. Таблица приготовления (302 H)

ПЕРЕЧЕНЬ БЛЮД	ТУРБО 			НИЖНИЙ РЕЗИСТОР + ВЕНТИЛЯТОР 			НИЖНИЙ И ВЕРХНИЙ РЕЗИСТОРЫ 			НИЖ. РЕЗИСТОР+ ВЕРХ. РЕЗИСТОР + ВЕНТИЛЯТОР 			ВЕРХНИЙ РЕЗИСТОР + ВЕНТИЛЯТОР 			ГРИЛЬ 		
	Позиция термостата	Позиция подноса	Время приготовления в мин.	Позиция термостата	Позиция подноса	Время приготовления в мин.	Позиция термостата	Позиция подноса	Время приготовления в мин.	Позиция термостата	Позиция подноса	Время приготовления в мин.	Позиция термостата	Позиция подноса	Время приготовления в мин.	Позиция термостата	Позиция подноса	Время приготовления в мин.
ТОРТ	175	4-6	30				175	4	25-35									
ПИРОГ С ИЗЮМОМ	210	4-6	35				175	4	20-30	175	4	30-35						
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	210	4-6	30-40				175	4	20-25									
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ	210	4-6	30-40				175	4	20-30									
ПИРОЖНЫЕ	200	4-6	30-40				200	4	20-30									
БИСКВИТ, ЛЕПЕШКИ	175	4-6	35-40				150	4	30-35									
БУЛОЧКИ	210	4-6	30-35	175	2	30-40	200	4	30-40	175	4	25-35						
ПИРОЖКИ	210	2-4-6	40-50	175	2	40-50	200	4	30-40	225-250	4	25-35						
КЕКС	175	4-6	50-55	175	2	40-50	175	4	30-40									
БИСКВИТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ	175	4-6	20-25				175	4	15-25									
МОЛОДАЯ БАРАНИНА	250	4-6	45-50	175	2-3	40-50	225	4	25	200	4	25-30 (1)			260	4-3	8-10	
ОТБИВНАЯ ИЗ МОЛОДОЙ БАРАНИНЫ													175	4-3	10-20	260	4-3	8-10
ГОВЯДИНА	250	4-6	60				260	4	50-60				175	4-3	15-25	260	4-3	10-15 (2)
ТЕЛЯТИНА																		
БИФШТЕКС ИЗ ТЕЛЯТИНЫ							225	4	15	200-225	4	20 (1)						
БАРАНИНА	250	4-6	50-60				240	4	30-40									
БАРАНЫЯ ОТБИВНАЯ													175	4-3	10-15	260	4-3	8-12 (2)
ТЕЛЯЧЬЯ НОЖКА	250	4-6	50	175		50-60 (1)	250	4	40-50	200	4	35-40						
ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	210	4	40	175	2-3	40-50 (1)	225	4	45	200	4	30-40	175	2-3	50 (1)			
ЦЫПЛЯТА	175-200	4	35-40	175	2-3	35-45	225	4	30	200	4	30 (1)	175	2-3	20-25 (1)			
РАЗДЕЛАННЫЕ ЦЫПЛЯТА	210	4	40-50				225	4	30-35									
РЫБА	210	4-6	30-35	175	2-3	35-40	225	4	30-40				175	2-3	25-35			
ИНДЕЙКА	210	4	45				250	4	35-45	225	4	35-45						
МАКАРОНЫ (В ДУХОВКЕ)	210	4	50-60	175	2-3	50-60	200	4	20-30									
СПОЕННЫЕ ПИРОЖКИ	175	4	45-50	175	3	35-45	250	4	20-30	250	4	20-30						
ВАФЕЛЬНЫЕ ПИРОЖНЫЕ	190	2-4-6	50-60	175	2	45-55	200	4	30-40	250	4	35-45						

(1) Соответствует 500 гр.
(2) Зависит от толщины

Примечание:

Данные таблицы получены лабораторным путем. Со временем вы сможете сами находить нужные показатели, соответствующие вашему вкусу.

Уровни полок (Положение турбо)

Для 3 подносов: 2 - 4 - 6

Для 2 подносов: 4 - 6

Для 1 подноса: 4




Верхний нагревательный элемент с вентилятором

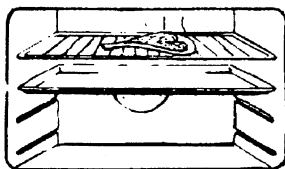
Это положение, при котором можно готовить и поджаривать белое и красное мясо, и при этом дверь духовки остается закрытой.

Во время приготовления в гриле используйте 4-ую полку снизу, поместив под ней противень для стекания капель.

Во время приготовления рекомендуется переворачивать продукт для равномерного поджаривания.

5.2.4. Приготовление в гриле

Поставьте коммутатор духовки в положение  и термостат в максимальное положение. Прежде чем поместить продукт в духовку, разогрейте ее в течение 5 минут с закрытой дверью.



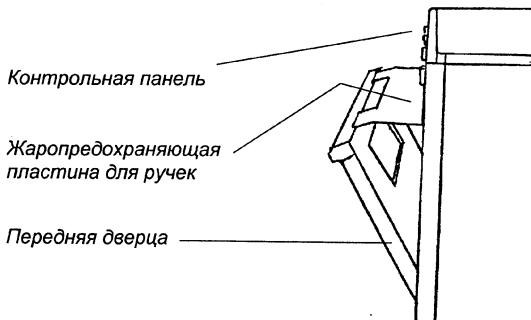
Смазывайте маслом решетку гриля, чтобы предотвратить прилипание мяса к прутьям.

Поместите продукт в духовку в соответствии с указаниями, приведенными в таблице на стр.21. Противень же расположите на полке под решеткой (рис.11).

Во время приготовления в гриле после предварительного нагревания держите дверцу духовки приоткрытой.

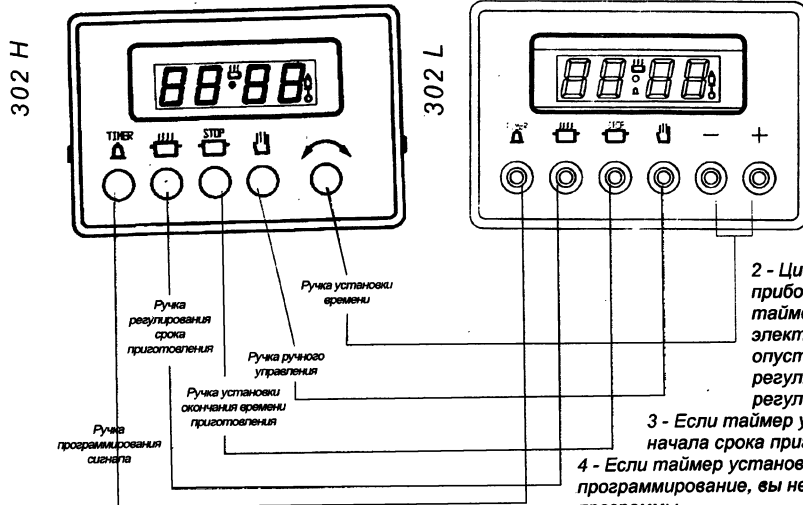
Рис. 11

Чтобы избежать чрезмерного нагревания ручек, используйте жаропредохраняющую пластину для ручек, как это показано на нижеприведенном рисунке.



5.3. Использование программируемого таймера

(Если у Вас плита с таймером)



- Диапазон таймера находится в интервале 0-24 часа.

- Возможна установка звукового сигнала в интервале 0-24 часа

- Выполняется полностью автоматическое, полуавтоматическое или беспрограммное (вручную) приготовление.


ВНИМАНИЕ

1 - Электрический ток проходит к резисторам через таймер. Для того, чтобы включились резисторы, обязательно следует отрегулировать таймер.

2 - Цифровой таймер работает как обычные часы. Когда прибор включается, вам следует заново отрегулировать таймер. Часы могут отставать из-за перебоев в электропитании или, если частота в электрической цепи опустится ниже 50 Гц. В этих случаях с помощью регулятора установите точное время (см. инструкцию по регулировке часов).

3 - Если таймер установлен, резисторы не будут включаться до начала срока приготовления.

4 - Если таймер установлен на автоматическое или полуавтоматическое программирование, вы не сможете установить дневное время без изменения программы.



5 - Если вы хотите установить программу, вы должны при нажатой кнопке  повторно отрегулировать таймер поворотом ручки установки времени влево или нажать на кнопку "-".

6 - В случае непоступления электричества, программа прерывается и вы должны повторно установить таймер.

5.3.1. Установка программируемого цифрового таймера

Для того, чтобы установить дневное время, вы должны принять во внимание следующее:


- Часы могут быть установлены от 0 до 24 часов.

- Одновременно нажмите на любые две кнопки со знаками  

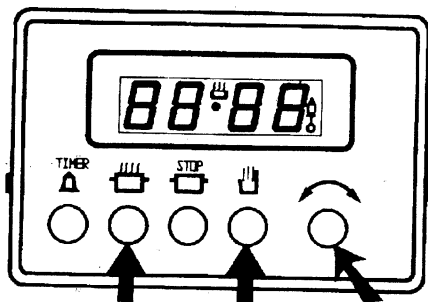
- Поверните кнопку регулирования времени вправо или влево (если Вы повернете вправо - нумерация возрастет, при повороте влево нумерация уменьшается). (Нумерация может также возрасть при нажатии на кнопку "+" и уменьшиться при нажатии на кнопку "-").



- Установив точное время, отпустите кнопки.

- Часы начнут работать.

Если включена автоматическая или полуавтоматическая программа, то невозможно повторно установить часы без отключения программы. Для отключения программы нажмите на кнопку , повернув влево ручку регулирования времени или нажав на кнопку "-", переведите часы в нулевое положение.

5.3.2. Приготовление вручную (Быстрое приготовление)





- Нажмите на кнопку , установите положение "0" (ноль), поворачивая ручку регулирования времени влево или нажимая на кнопку "-". Затем нажмите на кнопку . Знак "AUTO" погаснет.


- Поверните ручки управления плиты в положение, которое приведено в таблице приготовления.

- При приготовлении с беспрограммным управлением таймер не прерывает ток. Поэтому Вы должны решить, готово ли блюдо, а затем перевести функциональную ручку духовки в положение "0" (ноль).

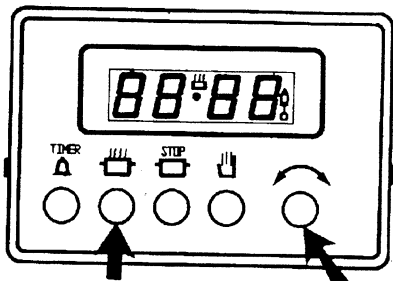
5.3.3. Полуавтоматическое программирование

- Нажимая на кнопку , установите срок приготовления в соответствии с приведенной таблицей, поворачивая ручку регулирования времени вправо или влево (или нажимая на кнопки "+" и "-"). Знаки "AUTO" и  будут светиться непрерывно.

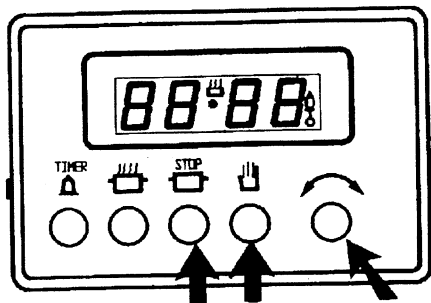
- Установите ручки управления плиты в положение, которое приведено в таблице приготовления.


- Блюдо сразу начнет готовиться, а по истечении установленного срока приготовления электрический ток автоматически прервется. Знак "AUTO" начнет мигать, подавая сигнал, а знак  - погаснет.



- По окончании приготовления блюда часы начнут подавать звуковой сигнал. Для того, чтобы прервать сигнал, нажмите на одну из кнопок





5.3.4. Автоматическое программирование



- Нажмите на кнопку . Знак "AUTO" погаснет.

- При нажатой кнопке  установите желаемое время окончания приготовления блюда с помощью ручки установки времени. На циферблате появится изображение , и знак "AUTO" будет светиться непрерывно.

- Нажимая на кнопку , установите с помощью ручки установки времени желаемый срок приготовления блюда. Знак "AUTO" будет светиться непрерывно, а знак  погаснет.



- Переведите функциональную ручку духовки в положение, приведенное в таблице приготовления.

- По окончании программы электрический ток будет прерван, и таймер подаст сигнал предупреждения.

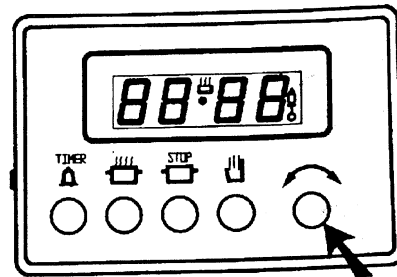
- Время окончания приготовления может быть установлено через 23 часа 59 минут, считая с момента начала приготовления.

5.3.5. Программирование предупреждающего сигнала в короткий промежуток времени

- Вы можете установить таймер в интервале 0 - 23.59 часов для подачи предупреждающего сигнала.

- При нажатой кнопке  вы можете на определенное количество минут или часов установить желаемое время для предупреждающего сигнала, поворачивая ручку установки времени вправо (или нажимая на кнопку +). На циферблате появится знак .

- По истечении этого времени таймер подаст звуковой сигнал.



302 Н

Активизирование демонстрационного режима

Демонстрационный режим работает как ключ защиты. Когда он включен, все реле разомкнуты. Это значит, что таймером можно пользоваться как обычно, но подсоединенный к нему прибор не будет работать. Таким образом, ваш ребенок может установить какую-либо программу, но плита не включится.

Для того, чтобы включить демонстрационный режим необходимо:

1. Убедиться в том, что часы работают в ручном режиме, и отключить все активные программы.
2. Нажать и удерживать в нажатом состоянии одновременно кнопку "TIMER" и кнопку "ON" примерно 8 секунд. На дисплее загорится надпись "ON".
3. поверните кнопку "ON" по часовой стрелке .
На дисплее загорится надпись "OFF" и значок "⚡". Примерно через 5 секунд рядом со значком "⚡" загорится циферблат часов. Ключ защиты активирован.

Для того, чтобы отключить демонстрационный режим необходимо:

1. Убедиться в том, что часы работают в ручном режиме, и отключить все активные программы.
2. Нажать и удерживать в нажатом состоянии одновременно кнопку "TIMER" и кнопку "OFF" примерно 8 секунд. На дисплее загорится надпись "OFF".
3. поверните кнопку "OFF" по часовой стрелке .
На дисплее загорится надпись "ON" и значок "⚡" погаснет. Примерно через 5 секунд загорится циферблат часов. Ключ защиты отключен.

Раздел 6. Уход и чистка

1. Чистка духовки

Перед началом чистки отсоедините электрошнур плиты от розетки. Откройте верхнюю крышку до предела. Очистите внутреннюю часть плиты с помощью мыльной тряпки. Затем снова протрите внутреннюю часть влажной тряпкой и высушите. Не применяйте в чистке сухих и порошкообразных чистящих средств. Если вы хотите вычистить внутреннее стекло передней дверцы, вам следует с помощью отвертки отсоединить верхнюю и нижнюю прокладки, которые крепят стекло к дверце, вытащить внутреннее стекло и промыть его мыльной водой, а затем после споласкивания и просушки вставить стекло на место. Не применяйте в чистке сухих и порошкообразных чистящих средств. При желании вы можете также проделать эту процедуру, сняв переднюю дверцу плиты. Для этого надо до предела раскрыть переднюю дверцу, нацепить одно из звеньев цепочки, расположенной на петле дверцы, на крючок. (Эту процедуру проделайте с обеими петлями). Отсоедините дверцу, слегка потягивая ее на себя и вверх.

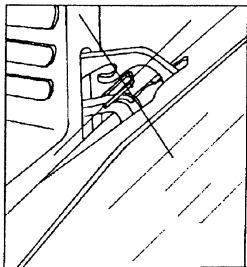


Рисунок (b)

ВНИМАНИЕ: Вставляя дверь на место, проследите за тем, чтобы звено цепочки не было зацеплено за крючок (Рисунок b). Не применяйте в чистке сухих и порошкообразных чистящих средств.

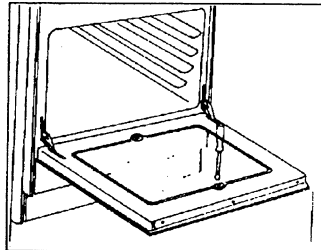


Рисунок (a)

6.2. Что следует и что не следует делать

Следует:

- Следует убедиться, что никакие воспламеняющиеся материалы не соприкасаются с плитой, когда плита находится в нагретом состоянии во время работы.*
- Следует осуществить установку плиты, пригласив опытного специалиста или техника.*
- Следует убедиться, что вы уяснили работу механизмов управления до того, как вы начали пользоваться прибором.*
- Следует помнить, что духовка и ее принадлежности будут очень горячими во время их использования.*
- Следует быть внимательными при открывании дверцы. Блюдо можно извлечь после того, как пары и жар внутри духовки рассеются.*
- Следует использовать надежные перчатки для извлечения горячих блюд из духовки/гриля.*
- Следует выбрать правильную позицию подноса перед включением духовки или гриля.*
- Следует быть внимательными при извлечении принадлежностей из гриля, поскольку они могут быть горячими, если духовка включена.*
- Следует дать плите остыть перед чисткой.*
- Следует учесть, что сроки и температура приготовления в данной книге являются ориентировочными.*
- Следует всегда обращаться к квалифицированному специалисту по обслуживанию кухонных плит.*
- Следует чистить духовку регулярно, желательнее после каждого использования.*
- Следует убедиться, что ручки кастрюль не стали горячими от действия плиток.*
- Следует проверять все ли ручки находятся в выключенном состоянии.*
- Следует убедиться, что все предметы, расположенные рядом с плитой, установлены надлежащим образом.*

Не следует:

- Не следует устанавливать большие кастрюли для консервирования или посуду для рыбы сразу на двух конфорках, поскольку это может повредить выступы плиты.*
- Не следует позволять кому-либо сидеть или стоять на каких-либо частях плиты.*
- Не следует оставлять на плите те предметы, которые дети пытались бы достать.*
- Не следует гасить воспламенившиеся масло или жир с помощью воды.*
- Не следует использовать плиту в качестве обогревателя или сушилки.*
- Не следует использовать гриль для нагревания тарелок.*
- Не следует нагревать пищу в закрытой таре, так как давление внутри может возрасти и в результате тара лопнет.*
- Не следует класть воспламеняющиеся или пластиковые предметы на плиту, также никогда не следует класть на плиту влажные тряпки и т.п. для просушивания.*
- Не следует использовать биологические моющие средства или жесткие абразивные или химические очистители для чистки духовки и внутренних частей панели.*
- Не следует оставлять плитки без кастрюль включенными длительное время. В случае загрязнения плиты продуктами питания, ее следует очистить как можно быстрее. Будьте внимательны, поскольку поверхность плиты может быть горячей. Любые загрязнения от продуктов питания следует удалять до нового включения плиты, чтобы избежать запекания остатков.*
- Не следует хранить воспламеняющиеся вещества, аэрозоли и т.п. в примыкающих к плите отделениях.*
- Не следует использовать ручки плиты в качестве крючков для полотенец, тряпок для мытья посуды и т.п.*
- Не следует использовать кастрюли с выгнутыми (традиционными) днищами. Используйте кастрюли с плоскими днищами.*
- Не следует класть блюда, кастрюли и подносы непосредственно на основание отделения духовки.*

Раздел 7. Гарантийное обслуживание

Гарантийное обслуживание производится на основании гарантийного талона фирмы, осуществляющей гарантийное обслуживание.

Сохраните также товарный чек, выдаваемый при покупке, который понадобится в случае обращения по поводу выполнения гарантийного ремонта.

Любые дефекты, возникшие в течение гарантийного периода вследствие применения некачественных материалов или некачественного выполнения работ, устраняются бесплатно.

Гарантия не распространяется на дефекты, обусловленные случайным повреждением, неправильной транспортировкой, неправильной эксплуатацией, а также на элементы корпуса, кнопки и на покупные изделия, такие как лампочки и т.п.

Фирма-производитель не несет ответственности за царапины, обесцвечивание и повреждения наружных поверхностей, вызванные применением недопустимых чистящих и моющих средств, а также воздействием горячих предметов.

Данное изделие должно быть надлежащим образом установлено и должно эксплуатироваться в полном соответствии с требованиями настоящей инструкции.

Гарантия теряет свою силу в случае перепродажи данного изделия или в случае его повреждения, вызванного несанкционированным ремонтом.

Фирма-производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несчастным случаем или вытекающими из него последствиями.

Гарантия теряет свою силу, если данное изделие использовалось в коммерческих целях.

Настоящая гарантия никак не ограничивает ваших прав, предусмотренных законодательством.

Пожалуйста, заполните следующую таблицу:

<i>НОМЕР МОДЕЛИ</i>	<i>ЗАВОДСКОЙ НОМЕР</i>
<i>ДАТА ПОКУПКИ</i>	

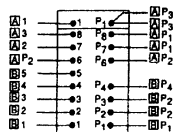
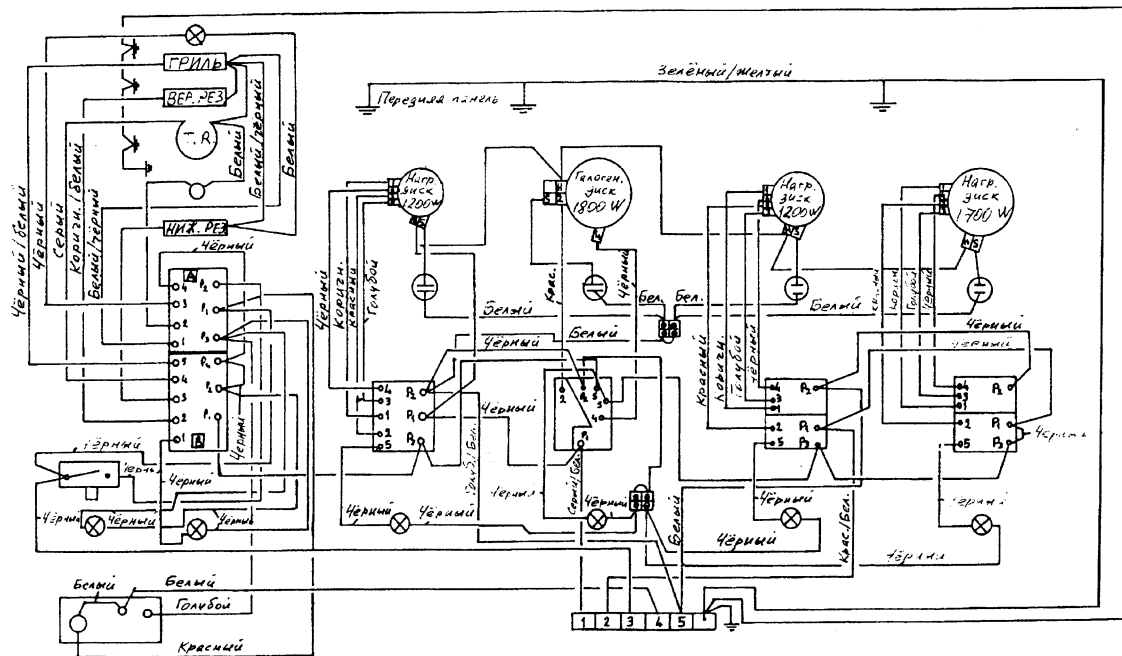
В случае, если Вы не получили удовлетворительного гарантийного обслуживания, пожалуйста, сразу же позвоните или сообщите письменно в фирму РАМТОРГ (см. последнюю страницу обложки).

№	Город	Сервис-центр	Код	Телефон	Индекс	Адрес
1	Абакан	ЗАО "Кристалл"	(3902)	24-34-21	655017	Абакан, ул.Пушкина, 54.
2	Александров	ООО"Радар-Сервис"	(0924)	42-06-27	601600	Александров, Красный пер., 13.
3	Архангельск	ЧП Ульянов	(8182)	65-60-01 65-21-39	163061	Архангельск, ул.Выучейского, 37, корп. 1
4	Архангельск	«Архсервис-центр»	(8182)	65-90-71 66-18-66	163046	Архангельск, ул. Воскресенская, 85
5	Астрахань	ООО "СЦ Атлант-2001"	(8512)	22-28-67 25-12-32	414000	Астрахань, ул. Желябова, 72
6	Брянск	ООО "МТК-Сервис"	(0832)	41-35-69	241000	Брянск, ул. Красноармейская, 170Б
7	Великий Новгород	ООО "ТКТ" Сервисный центр "Орбита"	(81622)	2-13-67	173023	Великий Новгород, ул. Ломоносова, 18
8	Великий Новгород	Сервисный центр "Садко"	(81622)	3-46-07	173000	Великий Новгород, ул. Никольская, 10
9	Владивосток	"Лазер-Электроникс"	(4232)	43-18-00	690000	Владивосток, ул. Трамвайная, 12а
10	Владимир	ПУ "Рост-Сервис"	(0922)	21-44-24 31-09-92	600031	Владимир, ул. Юбилейная, 60
11	Волгоград	ООО "РБТ-Сервис"	(8442)	30-61-05	400081	Волгоград, ул. Ангарская, 122
12	Вологда	ООО "Скерцо"	(8172)	21-79-90	160017	Вологда, ул. Ленинградская, 77
13	Воронеж	ЗАО "Беркут"	(0732)	70-16-70	394006	Воронеж, ул. Ворошилова, 2
14	Екатеринбург	"Уральский Вал Сервис"	(3432)	52-01-10	620050	Екатеринбург, ул. Монтажников, 4
15	Екатеринбург	ООО «Солитон-Мастер»	(3432)	53-67-65	620046	Екатеринбург, ул. Ереванская, 6, оф.8.
16	Екатеринбург	ООО "Норд-Сервис"	(3432)	34-08-28 35-25-95	620057	Екатеринбург, ул.Донская, 31.
17	Иваново	ООО «Сканер-Инвест-Сервис»	(0932)	37-19-03	153004	Иваново, ул. 1-ая Сибирская, 15
18	Ижевск	ООО ПКФ "ТАН" ("Ваш Дом")	(3412)	75-34-64	426063	Ижевск, Ключевой поселок, 63А
19	Ижевск	ООО «Лесси»	(3412)	43-06-67	426008	Ижевск, ул. Пушкинская, 216
20	Иркутск	ЧП Архипов	(3952)	51-15-24	664033	Иркутск, ул. Лермонтова, 281
21	Иркутск	ООО НПФ «ТИС»	(3952)	33-38-59	664000	Иркутск, ул. 5-й Армии, 12
22	Казань	ООО "Ваш Дом-Сервис"	(8432)	76-32-46	420073	Казань, ул. А.Кутуя, 8а
23	Казань	ООО "Эльдорадо-Сервис"	(8432)	68-50-05	420139	Казань, ул. Р. Зорге, д.95
24	Калининград	ООО ТТЦ "Вега"	(0112)	43-49-04	236017	Калининград, ул. Гагарина, 41/45
25	Каменск-Шахтинский	ЗАО "Диорит-Сервис"	(8636)	53-28-51	347800	Ростовская обл., Каменск-Шахтинский, ул. Красная, 62
26	Кемерово	ООО «Сибирская сервисная компания»	(3842)	36-12-22	650099	Кемерово, ул. Островского, 12а
27	Кемерово	ООО «Сервисный центр МастерЪ»	(3842)	53-74-88	650024	Кемерово, ул. В. Волошиной, д. 4
28	Киров	ООО "Стем-сервис-плюс"	(8332)	23-66-51	610047	Киров, пр. Можайского, 1, оф. 3

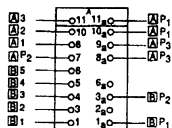
№	Город	Сервис-центр	Код	Телефон	Индекс	Адрес
29	Кострома	ООО "Гепард-Сервис"	(0942)	31-25-01 31-25-02	156013	Кострома, Молочная гора, 3, Рыбные ряды, корп. 1.
30	Краснодар	ИЧП Пузенко	(8612)	60-40-80	350051	Краснодар, ул. Рашпилевская, 323
31	Красноярск	Дон-TV-Сервис"	(3912)	36-67-09	660093	Красноярск, ул. Кольцевая, 12
32	Красноярск	ООО "Бирюса-Сервис"	(3912)	62-27-25	660069	Красноярск, ул. Волгоградская, 5А
33	Курган	ООО «Товарищество предпринимателей»	(3522)	25-36-83	640020	Курган, ул. Красина, 41
34	Курск	ООО "Бриск"	(07122)	2-35-86	305004	Курск, ул. Льва Толстого, 9
35	Липецк	ЗАО "СПС-Липецк"	(0742)	77-38-76	398600	Липецк, Петровский проезд, 1
36	Магадан	"Центрвидеосервис"	(41322)	2-33-22 2-33-21	688000	Магадан, ул. Карла Маркса , 33/15
37	Москва	ООО "Сервис-Алита"	(095)	210-1111 977-6728 977-7418	125422	Москва, ул. Костякова, 12
38	Москва	ООО "Домосервис"	(095)	360-3491 360-6301	111020	Москва, Юрьевский пер., 15
39	Москва	ООО "Иглема"	(095)	236-1369 236-8474	113093	Москва, ул. Большая Серпуховская, 36
40	Москва	ООО "Эль-Мастер"	(095)	754-7007	123592	Москва, ул. Кулакова, 20
42	Мурманск	ООО РТТЦ "Электроника-Сервис"	(8152)	59-50-27 22-04-90	183050	Мурманск, Ледокольный проезд, 5
43	Нижний Новгород	ООО "НИСКОМ"	(8312)	65-97-14 65-94-64	603081	Нижний Новгород, ул. Терешковой, 10
44	Нижний Новгород	СЦ "Гарант-сервис" (ЧП Грешнихин)	(8312)	62-00-29 62-36-01	603146	Нижний Новгород, ул. Заярская, 18
45	Нижний Тагил	ООО Центр технического обслуживания "ОКА"	(3435)	41-00-08 41-00-09	622036	Свердловская обл., Нижний Тагил, ул. Октябрьской Революции, 66
46	Новосибирск	ООО "Эль-Сервис"	(3832)	28-52-46	630001	Новосибирск, ул. 1-ая Ельцовка, 1
47	Омск	ООО "Сервис Бытовой Техники"	(3812)	25-16-10	644007	Омск, ул. Чернышевского, 2
48	Орел	ЧП Кожухов П. С. (ТСЦ "Гранд")	(0862)	47-09-43	302002	Орел, Площадь Мира, 3
49	Оренбург	ООО ТЦ "Ликос-Сервис"	(3532)	77-91-89	460006	Оренбург, ул. Невельская, 8а
50	Пенза	ООО "Супер дом +"	(8412)	44-84-83	440037	Пенза, пр-кт Победы, 86А
51	Пермь	ООО "Эльдорадо-Сервис"	(3422)	48-44-77	614070	Пермь, бул. Гагарина, 32
52	Петрозаводск	ООО "Бытовая техника"	(8142)	51-72-39 51-90-08	185026	Петрозаводск, ул. Балтийская, 63
53	Петрозаводск	ООО "Ланс"	(8142)	76-51-50	185000	Петрозаводск, наб. Ла-рошель, 17
54	Псков	«САМ» (ЧП Беляев)	(8112)	16-55-27	180004	Псков, Октябрьский пр-т, 56

№	Город	Сервис-центр	Код	Телефон	Индекс	Адрес
55	Пятигорск	ПБЮЛ Родионов Д.А. "Юг-Сервис"	(87933)	4-06-66	357500	Ставропольский край, Пятигорск, ул. Крайнего, 74
56	Пятигорск	ООО «И.С.-Бизнес»	(8793)	97-35-98 97-38-02	357500	Ставропольский край, Пятигорск, пр-т Калинина, 19
57	Ростов-на-Дону	ООО "Эль-Сервис"	(8632)	61-80-66	344000	Ростов-на-Дону, ул. Красноармейская, 206
58	Ростов-на-Дону	ООО ТЦ «Комфорт-Сервис»	(8632)	22-45-51	344091	Ростов-на-Дону, Коммунистический пр-т, 48Б
59	Самара	ООО "Сервис-Центр" ("Эльдорадо")	(8462)	53-81-99	443041	Самара, ул. Республиканская, д.62,
60	Самара	ООО "Фирма "Сервис-Центр"	(8462)	34-94-28	443096	Самара, ул. Мичурина, 15, офис 207
61	Санкт-Петербург	ООО "Алита-Сервис"	(812)	325-7168	196105	С.-Петербург, ул. Кузнецовская, 44
62	Санкт-Петербург	ООО "Ремсервис"	(812)	327-0579 327-0580	190068	С.-Петербург, пр-кт Римского-Корсакова, 37/15
63	Санкт-Петербург	ООО "Мойдодыр-Мастер"	(812)	166-1056 325-5978 325-5981	192007	С.-Петербург, ул. Днепропетровская, 10
64	Санкт-Петербург	ООО "Точно в срок"	(812)	290-2824 295-5564	196247	С.-Петербург, Новоизмайловский пр., 101
65	Санкт-Петербург	ООО "Фирма Альбатрос"	(812)	156-6794	198217	С.-Петербург, Дачный пр-кт, 21, к.1
66	Саратов	ООО "Поволжский Независимый Сервисный Центр"	(8452)	51-00-99	410078	Саратов, ул. Аткарская, 42/54
67	Сочи	ООО «Техинсервис»	(8622)	62-02-95	354000	Сочи, ул.Юных Ленинцев, д.1
68	Ставрополь	"Норд-Сервис"	(8652)	29-30-30	355044	Ставрополь, пр-т Кулакова, 24
69	Сургут	"Интерсервис" ИЧП Олейник	(3462)	25-69-63 25-25-70	628405	Сургут, Комсомольский пр-т, 44, к.2.
70	Тамбов	ОАО Супермаркет SR-KRATA	(0752)	72-51-23	392000	Тамбов, ул. Красная, 7"А"
71	Томск	"СБ-Сервис"	(3822)	54-94-38	634021	Томск, ул. Льва Толстого, 38/2
72	Тула	ЗАО ПКФ "Профит"	(0872)	77-73-42	300000	Тула, ул. Демидовская, 179, офис 211
73	Тюмень	ООО «Сервис-Трейд»	(3452)	46-41-06	625000	Тюмень, ул.Герцена,101
74	Уссурийск	СЦ "Вега-Гарант"	(42341)	2-10-35	629519	Приморский край, Уссурийск, ул. Советская, 29
75	Уфа	ООО "Эльдорадо-Ленд"	(3472)	22-24-48	450000	Уфа, ул. Чернышевского, 100
76	Хабаровск	СЦ "Парад электроники"	(4212)	32-83-20	680000	Хабаровск, ул. Тургенева, 74
77	Челябинск	ГСЦ ЗАО "Татьяна" (Корпорация "Логика")	(3512)	72-28-26	454081	Челябинск, ул. Котина, 72

302 H

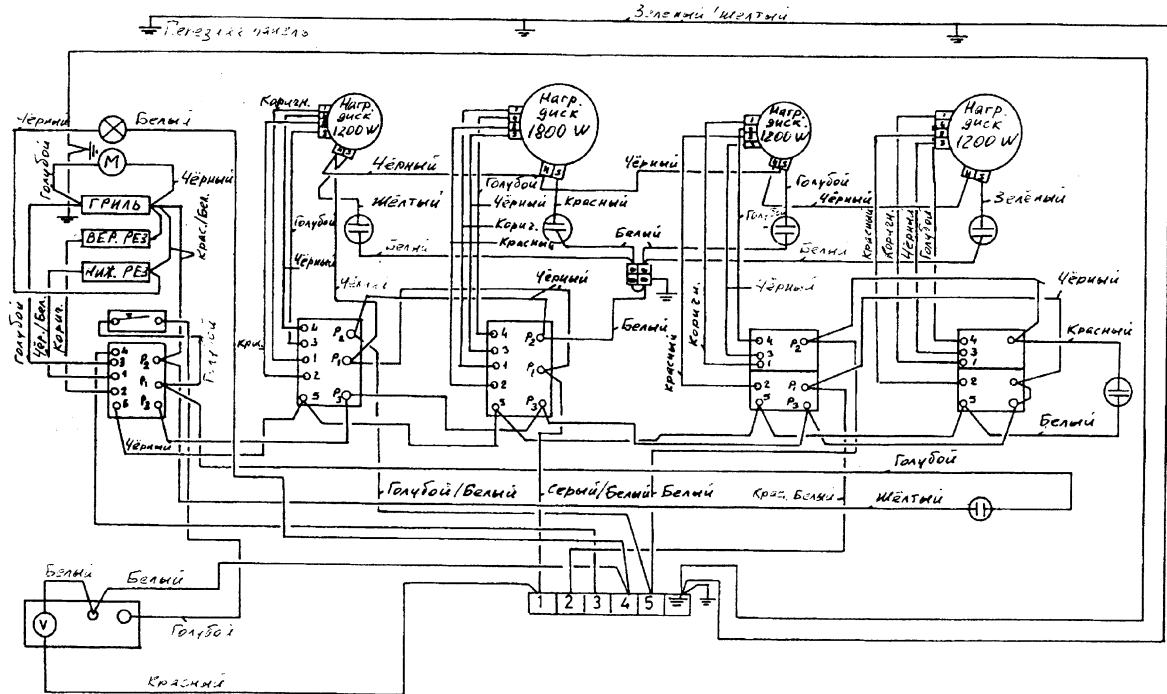


ВКМДСТАБ Е60
N: 42 08100.000



ВКМДСТАБ В45
N: 30.6411

302 L





Генеральный дистрибьютор

Россия, г.Москва, ул.Садовая-Самотечная, д. 24/27

Тел.: (095) 258-5041

Факс: (095) 258-5048, 258-5049

Произведено Arçelik A.S.,Bolu- TURKEY