

Таблица 3

Оснащенность	Модель плиты				
	2140	2140-03	2142	2160	2162
Таймер электронный			•		•
Вертел с электроприводом	•			•	
Вентилятор			•		•
Электрогриль	•	•	•	•	•
Общее количество конфорок	4	4	4	4	4
Количество экспресс-конфорок	1	1	1	4	4
Подсветка духовки	•	•	•	•	•
Выдвижной ящик	•		•	•	•
Модификации плиты					
K19 комбинированное исполнение по цвету (коричневый с оттенком)	•			•	

Плиты моделей 2140 и 2142 имеют эмалированный стол с чугунными конфорками.

Плиты моделей 2160 и 2162 имеют стеклокерамический стол и выпускаются без крышек.

ЭЛЕКТРО- ПЛИТА

БЫТОВАЯ

Руководство по эксплуатации



ЭПНД 2142
ЭПНД 2140
ЭПНД 2162


GEFEST
УП "ГЕФЕСТ - ТЕХНИКА"

 РЕСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ,
224002, БРЕСТ,
УЛ. СУВОРОВА, 21

СОДЕРЖАНИЕ

Оснащенность плит	на обложке
1 Общие указания	2
2 Требования безопасности	3
3 Технические характеристики	5
4 Комплектность	6
5 Подготовка к работе	
5.1 Установка	7
5.2 Подключение	8
6 Устройство и порядок работы	
6.1 Устройство	10
6.2 Панель управления	12
6.3 Стол	13
6.4 Духовка	18
6.5 Управление духовкой	18
6.6 Гриль	20
6.7 Вертел	20
6.8 Вентилятор	21
6.9 Электронный таймер	22
6.10 Электромеханический таймер	25
6.11 Крышка плиты	26
6.12 Хозшкафчик	27
7 Практические советы	
7.1 По приготовлению в духовке	27
7.2 По приготовлению пирогов	28
7.3 По приготовлению мяса и рыбы	29
7.4 По использованию вентилятора	30
8 Техническое обслуживание	
8.1 Уход за плитой	30
8.2 Чистка духовки	31
8.3 Замена лампы	32
9 Транспортирование и хранение	33
10 Утилизация	33
11 Гарантии изготовителя	34
Адреса дилерских сервисных центров	35

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

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

- Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на электроплиты ЭП Н Д 2140 (2142, 2160, 2162), их исполнения и модификации (далее по тексту плиты). Плиты предназначены для приготовления пищи в бытовых условиях.
- Вид климатического исполнения УХЛ4 по ГОСТ 15543.1-89
- При покупке снимите упаковку и убедитесь, что плита не повреждена, полностью укомплектована и торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство продажи» и гарантийные талоны в прилагаемой гарантойной карте.
- При подключении плиты должен быть заполнен талон установки.
- Самовольно и неправильно подключенная плита, несоблюдение правил техники безопасности могут привести к поражению электрическим током, ожогам, пожару.
Этого не случится, если Вы внимательно прочтете данное руководство. Оно содержит важную информацию по установке, правильному и безопасному использованию и обслуживанию плиты.
- Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ: плиты выпускаются по I классу защиты от поражения электрическим током и должны устанавливаться в домах, имеющих специальный силовой ввод и заземление!

- Во время работы нагревательные элементы стола и духовки, а также стекло дверцы и некоторые части лицевой панели сильно разогреваются и сохраняют тепло значительное время после выключения. Будьте осторожны, не прикасайтесь к ним и особо предупредите детей.
- Перед мойкой и другими работами по уходу плиту необходимо отсоединить от сети.
- Извлекать вилку из розетки можно только после выключения всех нагревательных элементов плиты.
- Не реже одного раза в полгода проверяйте состояние шнура питания. При обнаружении каких-либо дефектов (трещины, следы оплавления, затвердение изоляционного материала), во избежание опасности, замену шнура питания должна производить сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал, или изготовитель.
- Гарантийный ремонт плиты производится специалистами сервисной службы. Последующие ремонты и обслуживание могут выполнять специалисты уполномоченных организаций.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ПЛИТОЙ.
- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ.
- УСТАНАВЛИВАТЬ ПЛИТУ В МЕСТАХ С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ (ВПЛОТНУЮ К ДЕРЕВЯННЫМ, ПОКРЫТЫМ ОБОЯМИ, ГОРЮЧИМ ПЛАСТИКОМ И Т. П. ПОВЕРХНОСТЯМ).
- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ, ИМЕЮЩЕЙ ПОВРЕЖДЕНИЯ (ТРЕЩИНЫ, СКОПЫ, ДЕФОРМАЦИИ) КОНФОРОК ИЛИ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ СТОЛА. В СЛУЧАЕ ДЕФЕКТА ПЛИТУ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ ОТ СЕТИ И ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ ДЛЯ ЗАМЕНЫ НЕПРИГОДНЫХ ДЕТАЛЕЙ.
- ДЕРЖАТЬ В ХОЗШКАФЧИКЕ ИЛИ ВОЗЛЕ ПЛИТЫ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ВЕЩЕСТВА И МАТЕРИАЛЫ.
- САМОСТОЯТЕЛЬНО ПОДНИМАТЬ РАБОЧИЙ СТОЛ, СНИМАТЬ ЗАДНИЙ ЗАЩИТНЫЙ КОЖУХ И ПРОИЗВОДИТЬ КАКОЙ-ЛИБО РЕМОНТ ПЛИТЫ.
- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЛИТУ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ, ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ И СУШКИ БЕЛЬЯ.
- НАГРУЖАТЬ ПРОТИВЕНЬ И РЕШЕТКУ ДУХОВКИ МАССОЙ БОЛЕЕ 6 кг.

При пользовании плитой необходимо знать и выполнять следующие правила обращения с электроприборами:

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ОДНОВРЕМЕННО ПРИКАСАТЬСЯ К ЭЛЕКТРОПРИБОРАМ, ВКЛЮЧЕННЫМ В СЕТЬ, И УСТРОЙСТВАМ С ЕСТЕСТВЕННЫМ ЗАЗЕМЛЕНИЕМ (ВОДОПРОВОДНЫМ ТРУБАМ, БАТАРЕЯМ ОТОПЛЕНИЯ И Т. П.).
- ПРИКАСАТЬСЯ К ЭЛЕКТРОПРИБОРАМ МОКРЫМИ РУКАМИ ИЛИ НАХОДЯСЬ БОСИКОМ.
- ТЯНУТЬ ЗА ПРОВОД, ЧТОБЫ ДОСТАТЬ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ.
- ТУШИТЬ ВОДОЙ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ, НАХОДЯЩИЕСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ.
- Плита не предназначена для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них 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.
- Если рядом с плитой находятся бытовые электроприборы, подключенные к сети (тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не попал в зону работающих конфорок стола или не был зажат горячей дверцей духовки.
- Не закрывайте крышку плиты при работающих или еще не остывших конфорках.
- Прежде чем открывать крышку, следует удалить с неё жидкые загрязнения.
- 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!
- НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ВКЛЮЧЕННУЮ ПЛИТУ БЕЗ НАДЗОРА. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К НЕСЧАСТНОМУ СЛУЧАЮ ИЛИ ПОЖАРУ.

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 конфорках.

Чтобы избежать подобного, будьте аккуратны и особенно внимательно следите за своими малышами, а лучше не пускайте их на кухню, когда плита работает или остывает.

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Плита	2140	2140-03	2142	2160	2162
Диапазон номинальных напряжений, В Род тока, Гц			220-230 ~50		
Класс защиты от поражения электрическим током			I		
Диапазон номинальных мощностей, Вт	5050-5520	5080-5550	5600-6120	5630-6150	
Номинальная мощность конфорок стола при напряжении 230 В, Вт: передняя левая правая задняя левая правая		1000 1500 2000* (экспресс) 1000		1700 1200 1200 1700*	
Номинальная мощность ТЭНов духовки при напряжении 230 В, Вт: верхний ТЭН нижний ТЭН электрогриль			800 1200 1200		
Полезный объем духовки, л			49		
Размеры плиты			см. рис. 6, 7		
Вес нетто, кг, не более	42,5	39,5	43,5	38	39

* конфорка, блокируемая при включении духовки

Содержание серебра, г

плита 2140, -03

- 1,16

плита 2142,

- 1,17

плита 2160,

- 1,82

плита 2162,

- 1,83

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

4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Плита	– 1 шт.
Противень.....	– 1 шт.
Решетка духовки	– 1 шт.
Жаровня	– 1 шт.
Вертел с крючком.....	– 1 к-т.*
Ножки.....	– 4 шт.
Розетка	– 1 шт.
Скребок.....	– 1 шт.**
Предохранительный кронштейн	– 1 к-т.
Руководство по эксплуатации.....	– 1 шт.
Гарантийная карта.....	– 1 шт.
Упаковка	– 1 к-т.

*Для плит с электроприводом вертela.

**Для плит со стеклокерамическим столом.

5 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

5.1 УСТАНОВКА

- Плита должна быть подключена только квалифицированным персоналом специализированных организаций, имеющих лицензию на право установки и обслуживания электроплит.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ** РАСПАКОВАННУЮ ПЛИТУ ПЕРЕНОСИТЬ ЗА РУЧКУ ДВЕРЦЫ.
- Плиты предназначены для установки на полу.
- УСТАНОВКА ПЛИТЫ НА ПОДСТАВКУ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ.
- Задняя кромка стола плиты должна отстоять от стены не менее чем на 5 см.
- Перед установкой плиты необходимо завернуть регулировочные ножки в винтовые отверстия, расположенные на нижних планках (рис.1).
- Точную регулировку производить широкой отверткой, вращая ножки внутри хохлафчика (рис.2). Для удобства вращения чуть приподнимите край плиты со стороны регулировки.
- Горизонтальность можно проверить уровнем или с помощью сковороды, жир на которой должен растекаться равномерно, не скапливаясь у края.
- ВНИМАНИЕ:** ПОЛИЭТИЛЕНОВУЮ ПЛЕНКУ (ПРИ НАЛИЧИИ), ПРЕДОХРАНЯЮЩУЮ ДЕКОРАТИВНОЕ ПОКРЫТИЕ ДЕТАЛЕЙ, ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЛИТЫ НЕОБХОДИМО УДАЛИТЬ!



Рис. 1



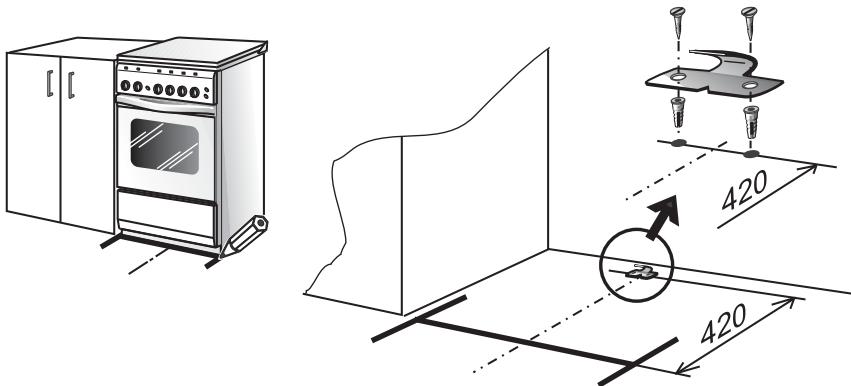
Рис. 2

Предохранительный кронштейн

ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ, ЧТОБЫ ПЛИТА НЕ ОПРОКИНУЛАСЬ, В КОМПЛЕКТ ВХОДИТ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ КРОНШТЕЙН.

Порядок установки кронштейна

- Закрутить до упора регулировочные ножки в нижние планки плиты.
- Установить плиту на рабочее место, проверив, не препятствуют ли открыванию крышки окружающие предметы. Отметить на полу линию передней стенки и габариты по ширине (рис. 3).
- Отставить плиту в сторону, разметить и точно провести среднюю ось, на которой отложить размер 420 мм.



- Приставить кронштейн и отметить на полу крепежные отверстия.
- Если пол деревянный, просверлить отверстия диаметром 3 мм. В остальных случаях просверлить отверстия диаметром 8 мм, вставить дюбели.
- Закрепить кронштейн шурупами.
- Поставить плиту на место, задвинув ее до зацепления кронштейна с отверстием в задней стенке.
- Выставить плиту регулировочными ножками по уровню (при необходимости). В процессе выравнивания можно выдвинуть плиту на расстояние до 5 мм.

Рис. 3

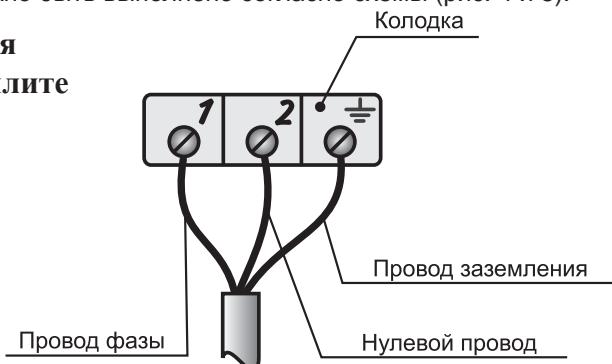
5.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Плита имеет шнур питания с вилкой и комплектуется розеткой. Схема электрических соединений выполнена для однофазной сети напряжением 220 - 230 В.

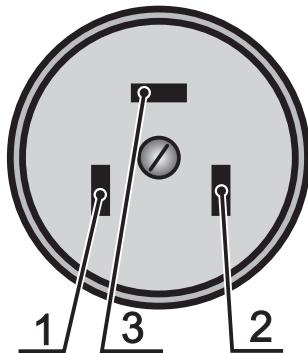
Подключение должно быть выполнено согласно схемы (рис. 4 и 5).

Схема подключения шнура питания к плите

Рис. 4



Подключение розетки (вид спереди)



клемма 1 провода фазы,
клемма 2 нулевого провода,
клемма 3 заземления.

Рис.5

Перед подключением мастер обязан проверить:

- Соответствие электрических параметров Вашей плиты и электрической сети.
- Наличие системы заземления и соответствие ее установленным нормам.
- Находится ли розетка в легкодоступном месте. Плита, поставленная на рабочее место, не должна ее закрывать.
- Установку ручек управления плиты в нулевом положении.
- Шнур питания не должен проходить в местах, где температура может достигать 70 °C (верхняя зона задней стенки). Проверьте его положение после установки плиты на место.
- Не допускается использование переходников, двойных и более розеток и удлинителей.
- **ВНИМАНИЕ:** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕОБХОДИМО В ТЕЧЕНИЕ ПОЛУЧАСА ПРОГРЕТЬ КОНФОРКИ СТОЛА БЕЗ УСТАНОВКИ ПОСУДЫ НА ПЕРВОМ ДЕЛЕНИИ (МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ) И ТРУБЧАТЫЕ ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛИ (ТЭНЫ) ДУХОВКИ НА МОЩНОСТИ, СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ 250 °C!

Для транспортировки ТЭНЫ духовки закреплены проволокой, которую после установки плиты нужно снять.

6 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

6.1 УСТРОЙСТВО

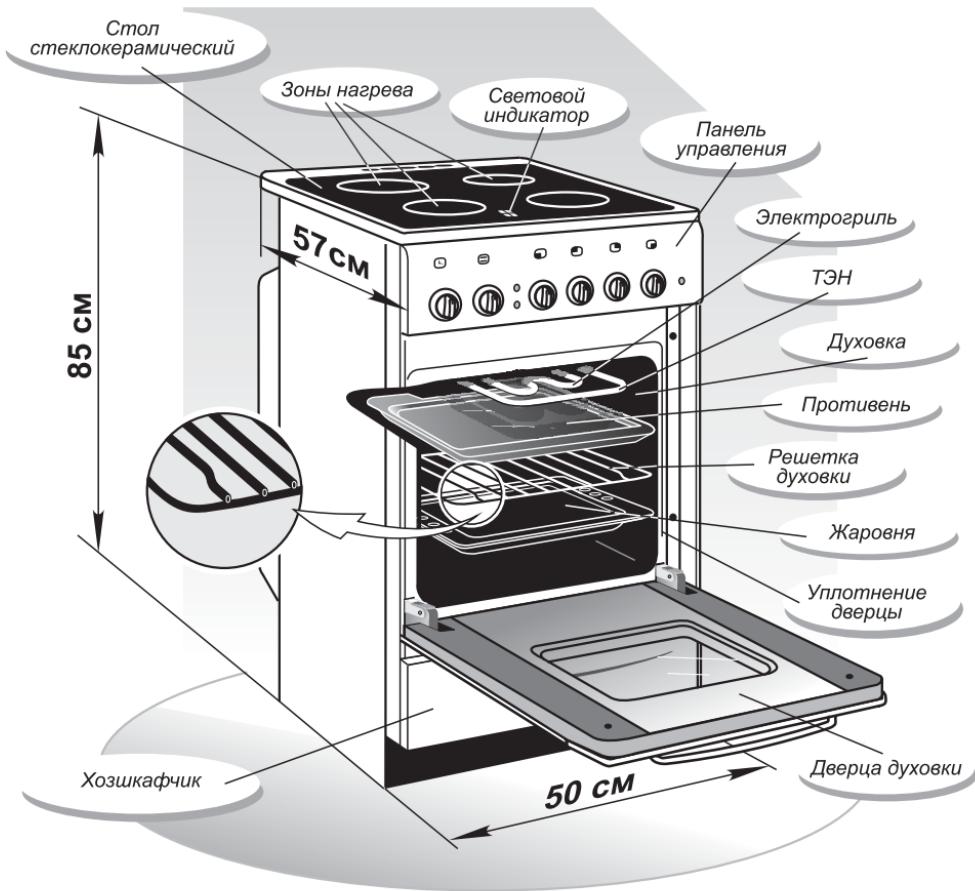


Рис. 6

Устройство плит 2160 и 2162

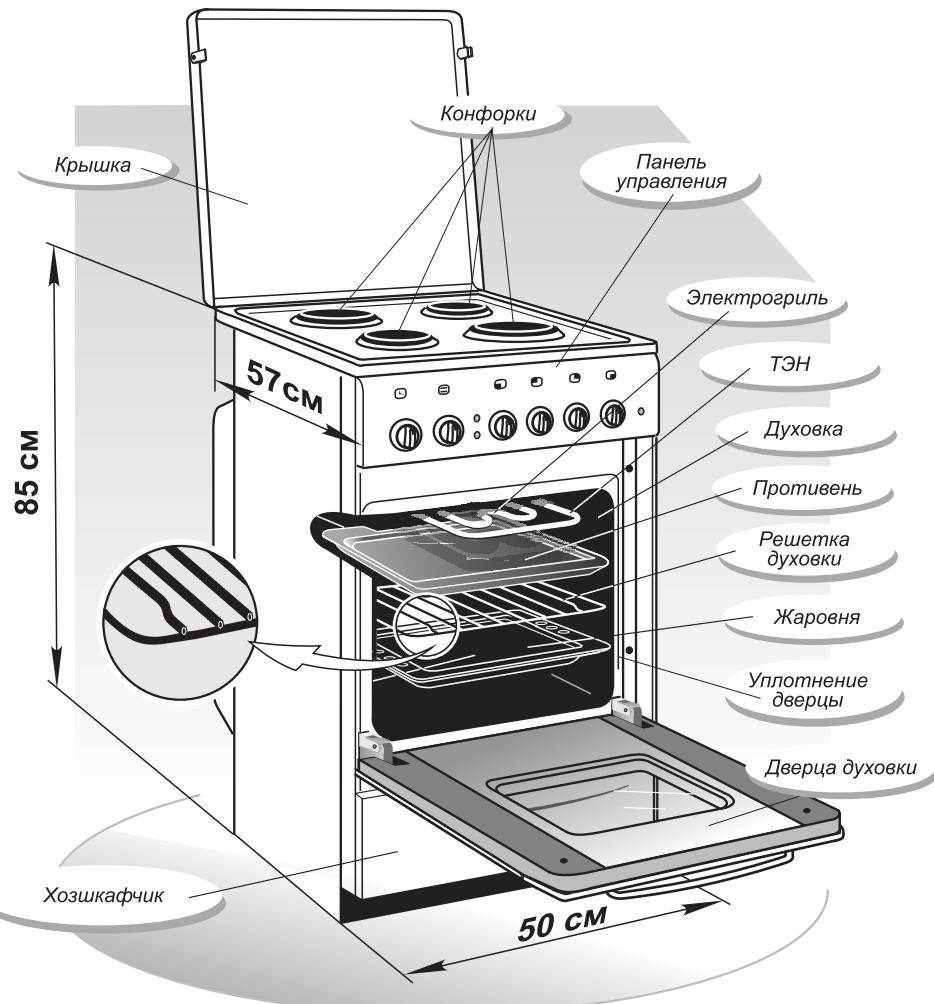
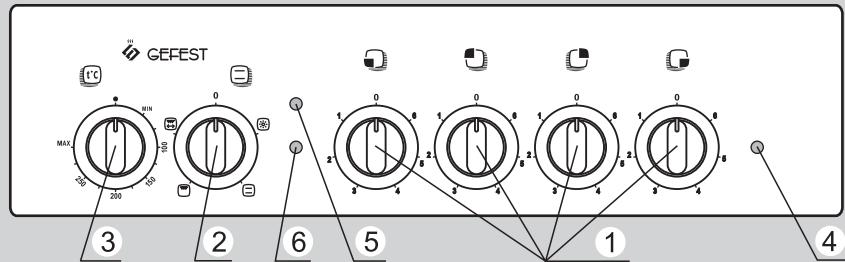


Рис. 7

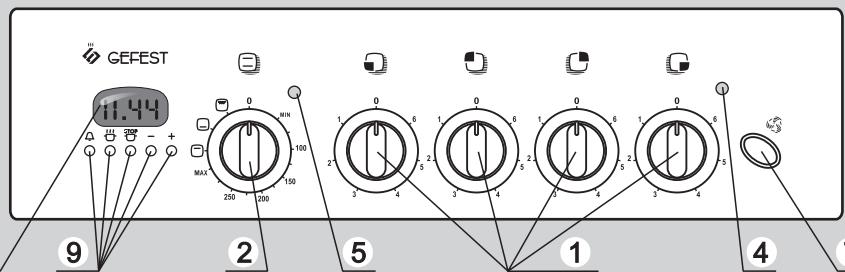
Устройство плиты 2140 и 2142

6.2 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Панель плит 2140 и 2160



Панель плит 2142 и 2162



1. Ручки переключения конфорок.
2. Ручка режимов работы духовки.
3. Ручка терморегулятора духовки.
4. Сигнальная лампочка включения конфорок.
5. Сигнальная лампочка включения духовки.
6. Сигнальная лампочка включения терморегулятора.
7. Кнопка включения вентилятора (электропривода вертеле).
8. Табло электронного таймера.
9. Кнопки электронного таймера.

Рис. 8

Электромеханический таймер (при наличии) располагается на месте электронного.

В руководстве дается описание всех моделей, поэтому в нем могут упоминаться функции (см. таблицу 3 на обложке), которых нет в вашей плите.

6.3 СТОЛ

- ВНИМАНИЕ:** ДЛЯ ПРЕДОХРАНЕНИЯ ЭЛЕКТРОСЕТИ ОТ ПЕРЕГРУЗКИ В НЕКОТОРЫХ ПЛИТАХ ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ ДУХОВКИ ПРЕДУСМОТРЕНА БЛОКИРОВКА ОДНОЙ (ЛЕВОЙ ЗАДНЕЙ – В ПЛИТАХ 2140, -03 И 2142, А В ПЛИТАХ 2160 И 2162 – ПРАВОЙ ЗАДНЕЙ) КОНФОРКИ СТОЛА!

Это означает, что при пользовании духовкой блокируемая конфорка отключается от сети, и при ее включении нагрев не происходит. Сигнальная лампочка включения конфорок при этом горит. После установки ручки режимов работы духовки в положение «0» блокируемая конфорка вновь подключается к сети.
- На столе установлены 4 конфорки различных диаметров, температура нагрева которых регулируется ступенчатыми переключателями, расположенными на панели управления. Для включения конфорки необходимо ручку переключателя из положения «0» установить на деление выбранного режима. При этом загорится сигнальная лампочка включения конфорок. Конструкция переключателей позволяет включать конфорку как по, так и против хода часовой стрелки.

В таблице 2 приведены рекомендации по выбору режимов работы конфорок.

Таблица 2

Режим конфорки	Положение ручки переключателя	Для чего и что готовить
Выключено	0	–
«Томление» (минимальный нагрев)	1	Чтобы блюдо не остывло
Слабый нагрев	2	Подогрев, овощные блюда, каши
Средний нагрев	3-4	Макаронные изделия, супы, вареный картофель, варенье
Сильный нагрев	5	Эскалопы, рубленые котлеты, жареный картофель
Максимальный нагрев	6	Бараньи котлеты, лангет, доведение до кипения

- Приготовление пищи рекомендуется начинать сразу на максимальном нагреве (положение «6»). После закипания, или несколько раньше, необходимо переключить конфорку на средний или слабый нагрев.
- За 5-10 минут до окончания приготовления конфорку можно выключить. Набранного тепла хватит для завершения приготовления. При этом Вы экономите электроэнергию и свои деньги.

ЗНАЙТЕ!

- Для правильной работы плиты посуда должна иметь плоское дно, хорошо прилегающее к поверхности конфорки. Диаметр посуды должен равняться или быть немного больше диаметра конфорки (рис. 9).



Рис. 9

- Поверхность конфорок и днища посуды должна быть чистой. Прикипевшая грязь значительно снижает теплопередачу.
- Во время приготовления накрывайте кастрюли крышками и выбирайте такой режим, чтобы не приходилось их приоткрывать или снимать.

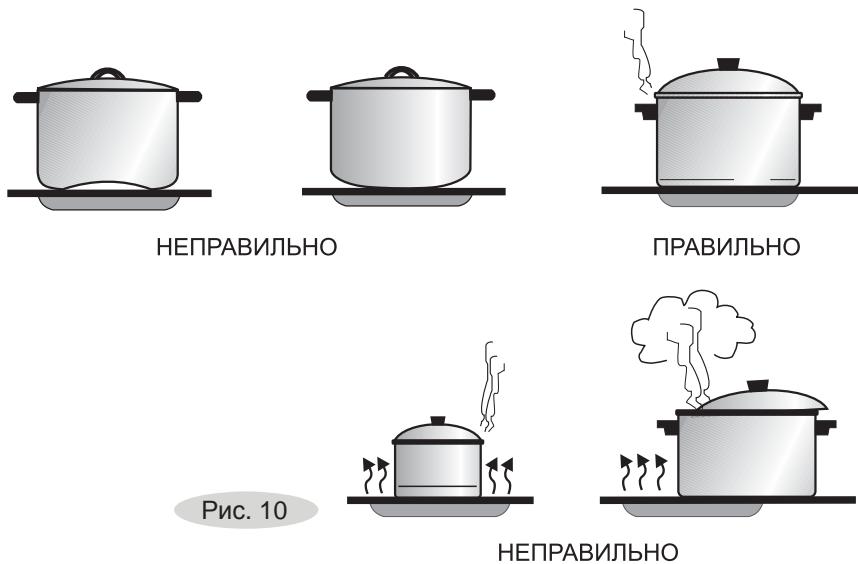
- Пользование сковорками и посудой из улучшенных теплопроводящих материалов сократит время приготовления и сэкономит электроэнергию.
В зависимости от модификаций на столе в различных комбинациях могут устанавливаться чугунные конфорки обычного действия и экспресс-конфорки.
- Экспресс-конфорка (в центре помечена красным кружком) отличается повышенной скоростью нагрева и предохранительным устройством, отключающим нагрев при достижении максимальной температуры. После некоторого снижения температуры конфорка вновь включается. Наиболее эффективно пользоваться экспресс-конфоркой с объемами жидкости до 2,5 л.
- Не допускайте резкого охлаждения горячих конфорок. От пролитой на них холодной жидкости конфорки могут потрескаться и выйти из строя.
- Чтобы конфорки не ржавели, не ставьте на них кастрюли с мокрым дном и каждый раз протирайте насухо после того, как помоете стол. Подсушить конфорки можно кратковременным включением.
- Если предстоит большой перерыв в работе плиты, смажьте конфорки промасленной тряпкой.

Стол плиты 2160, 2162

- Поверхность стола представляет собой стеклокерамическую пластину, с внутренней стороны которой расположены нагревательные элементы различной мощности.

ЗНАЙТЕ!

- Уникальным свойством стеклокерамики является хорошая теплопроводность в зонах нагрева и малое рассеивание тепла по сторонам. Термостойкость стеклокерамики позволяет сразу отставлять приготовленное горячее блюдо на холодное место на столе.



- Диаметры зон нагрева выделены рисунком. Пользуйтесь кастрюлями, размеры которых равны либо больше зоны нагрева. Посуду нужно устанавливать точно по центру (рис. 10).
- Для плит со стеклокерамическим столом не нужно покупать новую специальную посуду. Главное, чтобы дно кастрюль и сковородок было плоское и ровное. Нежелательно, чтобы оно имело металлический зеркальный блеск, так как это отражает тепловое излучение и увеличивает время приготовления. Лучше всего подходит посуда с матовым или темным дном. Жаропрочная стеклянная посуда тоже подходит, но она инерционна – долго нагревается и в ней сложно быстро уменьшить нагрев.

ПОМНИТЕ: ЕСЛИ ИСПОЛЬЗУЕТЕ СПЕЦИАЛЬНУЮ СТЕКЛЯННУЮ ПОСУДУ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ДУХОВКЕ - УСТАНАВЛИВАТЬ ЕЁ НУЖНО В НЕРАЗОГРЕТУЮ ДУХОВКУ.

ВНИМАНИЕ: БУДЬТЕ АККУРАТНЫ И ВНИМАТЕЛЬНЫ ПРИ ОБРАЩЕНИИ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИМ СТОЛОМ!

- Не включайте конфорки вхолостую (вначале поставьте посуду, а затем включите конфорку).
- Не ставьте на раскаленные конфорки холодные кастрюли и избегайте попадания на них холодных жидкостей.
- Не ставьте пустую посуду на включенные конфорки.
- Оберегайте стеклокерамическую поверхность от ударов, особенно твердых угловатых предметов (крышки, ухваты, солонки и т. п.).
- Если поверхность стола треснула, отключите прибор от электрической сети для предотвращения поражения электрическим током.
- Не используйте стол как разделочную доску.
- Не пытайтесь разогреть пищу в алюминиевой фольге (в тарелочках и т. п.). При контакте с горячей поверхностью стола фольга плавится и прикипает.
- Избегайте попадания сахара, сиропа, варенья и т. п. на горячую поверхность стола, так как они могут прикипеть. Если же это произошло, необходимо немедленно, не отключая плиты, удалить их острым плоским металлическим скребком (рис.22).
- Не двигайте посуду по поверхности стола. Алюминиевая посуда оставляет трудноудаляемые серебристые полосы, а песчинки – царапины.
- Следите за тем, чтобы дно устанавливаемой посуды было сухим и чистым.

ПОМНИТЕ: ЗОНА НАГРЕВА ПОСЛЕ ОТКЛЮЧЕНИЯ ОКОЛО ПОЛУЧАСА ОСТАЕТСЯ ЕЩЕ ГОРЯЧЕЙ!

- На столе имеется световая индикация, указывающая зону, которая работает или остывает. Не прикасайтесь к конфоркам до полного остывания и не ставьте предметы, которые могут расплавиться или повредиться.
- Перед первым включением стол нужно помыть мыльным раствором и протереть насухо. Вначале может чувствоваться легкий запах уплотнительной резины, но это быстро пройдет.

6.4 ДУХОВКА

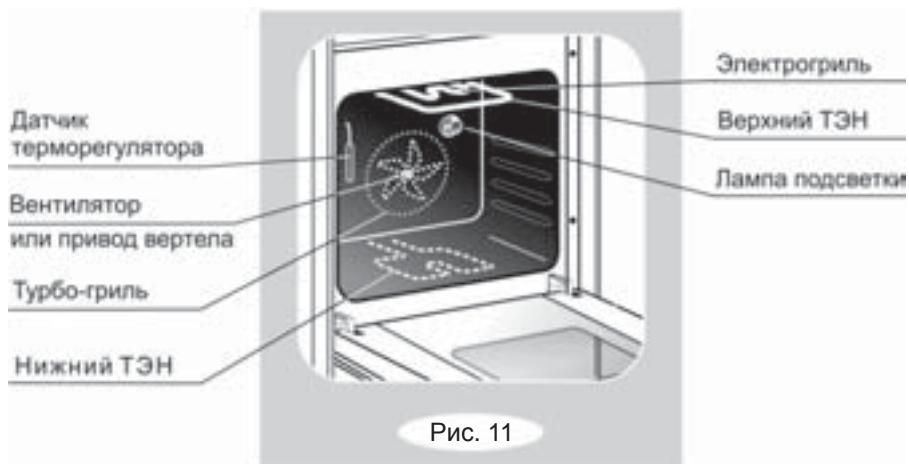


Рис. 11

(- - - элементы расположены за стенкой.)

В принадлежности духовки входят:

- Противень, предназначенный 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, используемая как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях. Непосредственно на ней можно готовить мясо, птицу, шашлык и т.п.

6.5 УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ

В зависимости от плиты управление духовкой может быть по одному из вариантов.

- Управление духовкой (плиты 2142 и 2162) производится одной ручкой, совмещенной с терморегулятором (рис.14).

В диапазоне «**MIN...MAX**» работают одновременно верхний и нижний ТЭНы с автоматическим поддержанием заданной температуры.

ВНИМАНИЕ: ИЗ ПОЛОЖЕНИЯ «0» ВРАЩЕНИЕ РУЧКИ ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ ЗАПРЕЩЕНО.

из положения дальнейшее вращение ручки по часовой стрелке запрещено.

Чтобы выключить духовку, необходимо ручку повернуть против часовой стрелки в положение «0».

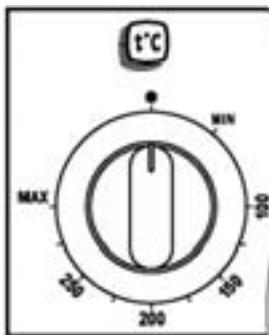


Рис. 12

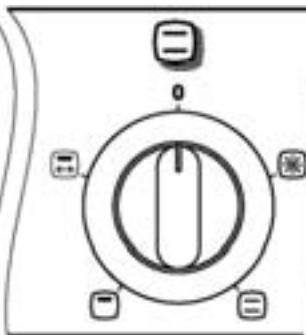


Рис. 13

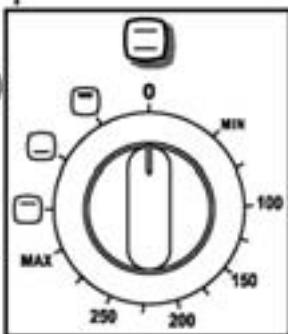


Рис. 14

- Управление духовкой (плиты 2140 и 2160) производится двумя ручками:
 - ручкой режимов работы устанавливается необходимая функция (рис.13) ;
 - ручкой терморегулятора (рис.12) задается температура нагрева духовки, которая поддерживается автоматически.

Символы управления духовкой и их функции

Символ	Что включается
0 (●)	переключатель режимов работы (терморегулятор) выключен
	освещение духовки
	объемный нагрев духовки (нижний и верхний ТЭНы)
	электрогриль
	электрогриль и привод вертеле
	верхний ТЭН
	нижний ТЭН
MIN...MAX	диапазон температур нагрева духовки

Лампочка подсветки горит при всех рабочих режимах духовки.

6.6 ГРИЛЬ

- Эффект гриля заключается в том, что инфракрасное излучение ТЭНа 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 ломтиками 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 для приготовления следует устанавливать на вторую полку сверху. Мясо запекать 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.
- Во время работы гриля дверца духовки должна быть закрыта, а температура установки терморегулятора не более 225 °С. В плитах 2142 и 2162 работа гриля происходит при максимальной температуре.

ВНИМАНИЕ: ПРИ ДЛИТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ ГРИЛЯ СТЕКЛО ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ МОЖЕТ СИЛЬНО НАГРЕТЬСЯ!

6.7 ВЕРТЕЛ

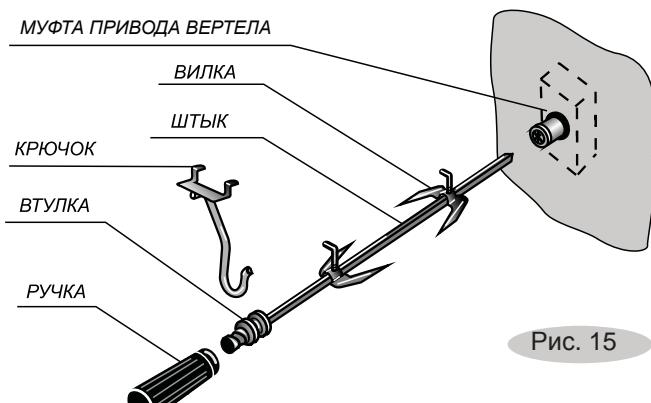


Рис. 15

Перед приготовлением:

- Установите крючок, для чего вставьте «усы» крючка в пазы верхней полки проема духовки и опустите крючок вниз (рис.16, 17).
- 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.
- Снизу необходимо задвинуть жаровню для сбора жира.
- Установите ручку управления духовкой в режим “электрогриль и привод вертela”.
- Во время приготовления ручка вертela должна быть снята, а дверца закрыта.

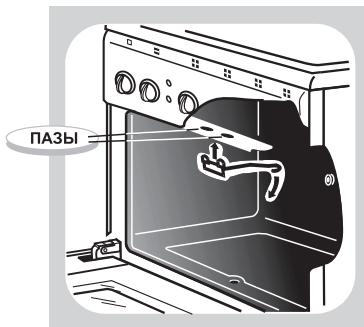


Рис. 16



Рис. 17

6.8 ВЕНТИЛЯТОР

- Использование вентилятора значительно расширяет возможности духовки и повышает качество выпечки.
- 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 четвёртую полку духовки, считая снизу. Главное, чтобы режимы выпечки (температура и время приготовления) выбранных Вами блюд совпадали или были близки.

6.9 ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАЙМЕР

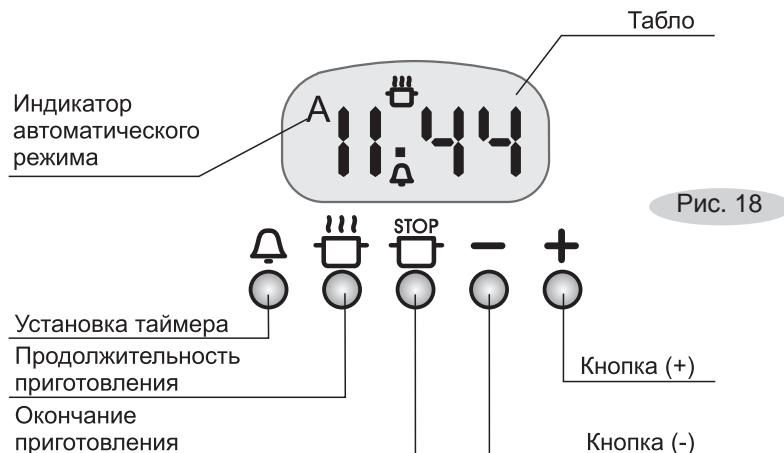


Рис. 18

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 «A».
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 «A» 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 «A».

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 «A» 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 °C. 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 «**A**» 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 «**A**».

3. Установите режим «объемный нагрев» и температуру нагрева духовки - 200 °C.

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 чём известит звуковой сигнал. Погаснет символ  и будет мигать символ «**A**».

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 «**A**» 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 «**A**».

Отмените программу и введите правильные данные.

- **Отмена программы.**

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

Нужно запомнить!

- Если светится символ «**A**» – таймеру задана автоматическая программа (ручное управление невозможно).
- Если символ «**A**» 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 «A». 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.

6.10 ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЙ 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:
 - Поворачивая ручку таймера по часовой стрелке, установить необходимое время приготовления.
 - Установить способ приготовления и температуру нагрева.
- 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.

6.11 КРЫШКА ПЛИТЫ

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ВКЛЮЧАТЬ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ПРИ ЗАКРЫТОЙ КРЫШКЕ.
- ОПУСКАТЬ КРЫШКУ ПРИ РАБОТАЮЩИХ ИЛИ ЕЩЕ НЕ ОСТЫВШИХ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТАХ.

Крышку можно снять. Для этого ее нужно открыть и поднять вверх (рис.19).

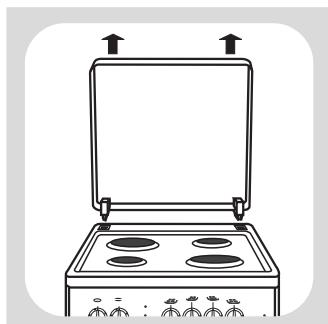


Рис. 19

6.12 ХОЗШКАФЧИК

- В нижней части плиты расположены шкафчики, предназначенные 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. 20).
- Как достать выдвижной ящик, показано на рис.21.

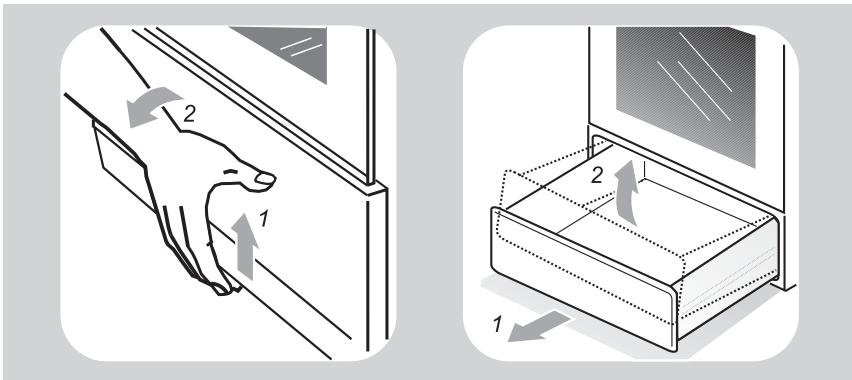


Рис. 20

Рис. 21

7 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

7.1 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.
- Следите, чтобы во время приготовления противень был установлен посередине решетки, не упираясь в заднюю или боковую стенку. 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.

- Если в рецепте нет особых указаний, то до установки приготавливаемого блюда духовку необходимо прогреть в течение 15 минут при температуре выпечки.
- На качество выпечки влияет: температура, время, правильно выбранная полка и масса изделия. Пирог большего веса готовится дольше.
- Обычно для выпечки в духовке используется температура в пределах 180-220 °С.
- Страйтесь лишний раз не открывать дверцу духовки во время выпечки, особенно, если пирог должен подняться. Наблюдайте за приготовлением через смотровое окно.

7.2 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИРОГОВ

- Не забудьте прогреть духовку. Тесто должно быть плотной консистенции, чтобы выпечка не затягивалась на выпаривание лишней влаги.
- Выпечка пирогов производится при температуре 200-220 °С в течение 20-30 минут.
- 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.

Общие правила:

Если пирог подгорает сверху. Поставьте его на один уровень ниже и уменьшите температуру.

Если пирог подгорает снизу. Поставьте его на один уровень 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 большая.

Если пирог при выпечке сильно высушивается. Установите температуру на 10 °С выше и попробуйте уменьшить время выпекания. Для увлажнения сухого пирога можно проделать следующий «трюк»— проткните пирог в нескольких местах деревянной шпилькой и залейте отверстия фруктовым соком.

Как проверить готовность пирога? Приблизительно за 10 минут до окончания выпекания проткните пирог в самом толстом месте деревянной шпилькой. Если на ней не остается следов теста – пирог готов. Чтобы использовать остаточное тепло духовки, выключите ее и оставьте пирог доходить еще минут 5.

Если пирог не достается из формы. Попробуйте сначала аккуратно отделить края пирога от формы с помощью ножа. Пирог будет легче 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.

7.3 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 180-220 °С.
- Для приготовления мяса с кровью начинайте готовить при высокой (до 250 °С) температуре и постепенно ее снижайте.
- Основное правило приготовления мяса: чем больше кусок, тем ниже температура и больше 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 крыльшки, 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 топленым 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.

7.4 ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ВЕНТИЛЯТОРА

- Включив объемный нагрев духовки и вентилятор, можно выпекать на двух полках одновременно (второй и четвертой) булочки, печение при температуре 200 °C. Время приготовления: на верхнем противне - 20 мин, на нижнем - 25 мин.

Рекомендации по приготовлению в духовке являются ориентировочными. Ваш собственный вкус и опыт, возможно, внесут необходимые корректировки.

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

8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

8.1 УХОД ЗА ПЛИТОЙ

- Содержите плиту в чистоте. Чистая плита служит дольше, на ней приятно готовить, и пища получается аппетитней.

ВНИМАНИЕ: ПЕРЕД ТЕМ, КАК МЫТЬ, ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЕ ПЛИТУ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ!

- Эмалированные, стеклянные и пластмассовые поверхности плиты следует мыть мягкой тканью, теплой водой с моющим средством для посуды.
- Не применяйте абразивные порошки, а также вещества, содержащие кислоты и другие агрессивные компоненты, которые могут необратимо повредить поверхности плиты.

- Если случайно изделие из алюминиевой фольги или пластмассы расплавится на поверхности стеклокерамического стола или к нему прикипит сахар – их следует немедленно удалить с помощью скребка, входящего в комплект плиты (рис.22).

ВНИМАНИЕ: СОБЛЮДАЙТЕ ОСТОРОЖНОСТЬ ПРИ ОБРАЩЕНИИ СО СКРЕБКОМ И ХРАНИТЕ ЕГО В МЕСТАХ, НЕДОСТУПНЫХ ДЕТЯМ, В ЗАКРЫТОМ ПОЛОЖЕНИИ (ПОДВИЖНАЯ ПЛАСТИНА ВЫДВИНУТА ВПЕРЕД!)



Рис. 22

- Не оставляйте пролитую пищу и другие загрязнения на поверхности плиты, так как при последующем приготовлении они прикипят и их сложно будет удалить.
- 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.
- Когда моете духовку, будьте аккуратны - не повредите резиновое уплотнение.
- Для удобства мойки духовки дверцу духовки можно снять. Для этого:
 - откройте дверцу,

- поднимите и поверните до упора рычаги, расположенные на двух шарнирах (рис. 23),
- закройте дверцу до упора в рычаги и, приподняв вверх, снимите.

Установку дверцы производите в обратной последовательности.

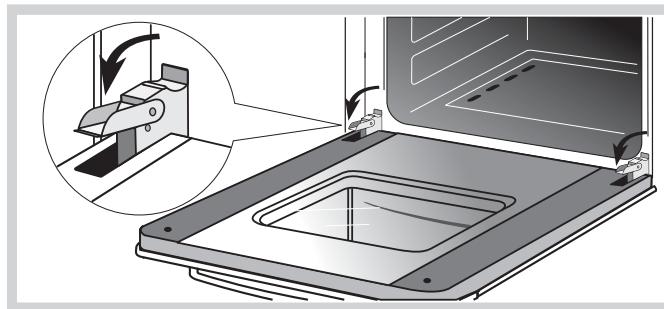


Рис. 23

8.3 ЗАМЕНА ЛАМПЫ

- Отключите плиту от сети.
- Открутите стеклянный плафон (рис. 24)
- 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.

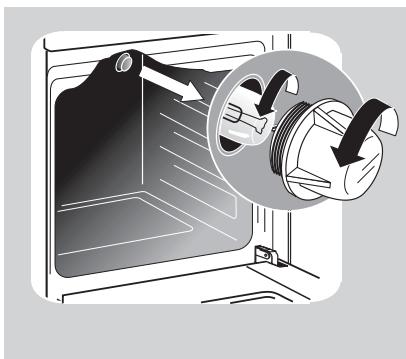


Рис. 24

9 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 °C до плюс 40 °C.

10 УТИЛИЗАЦИЯ

- Если Вы хотите заменить старую плиту, необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми электроприборами 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, снимите конфорки, привод вертela и ТЭНЫ.

11 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 (общежитие и т. п.), – 6 месяцев со дня установки, а при отсутствии в руководстве по эксплуатации штампа и записи об установке – со дня выпуска прибора изготавителем.
- Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.
- Представитель сервисной службы, производящий ремонт, обязан заполнить в гарантийной карте отрывной изымаемый талон и корешок к нему.
- **ВНИМАНИЕ:** ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕДОРАЗУМЕНИЙ, СВЯЗАННЫХ С ГАРАНТИЙНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ, ТРЕБУЙТЕ ОТ ПРОДАВЦА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ЗАПОЛНЕНИЯ В ГАРАНТИЙНОЙ КАРТЕ 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:
 - некомплектности 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;
 - использования плиты в коммерческих целях или на предприятиях общественного питания.
- **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
Россия	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 Янаева,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.Аэроромная, 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 Полюс" 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

ООО "Ви-Стронг" 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 "Оптима" 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 "РВТК" 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. Федосеенко, 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 "Белтехторг"	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 "Комфорг"	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
	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		
	ZIBO-TEXNIKS 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 "Риколт" г. Хмельницкий, ул. Примакова, 52 г. Хмельницкий.	+ (380382) 701395
	ООО "Артель" г. Киев, ул. Нищинского, 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

Беларусь	РТУ СП ОАО "Брестгазаппарат" 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
	ОПГ "Витебскгаз" 210029 г. Витебск, ул. В. Терешковой, 3 г. Витебск.	+(375212) 472030
	ГОПГХ "Гомельмежрайгаз" 226696 г. Гомель, ул. Владимириова, 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
	ГМПГХ "Мингаз" 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