

Таблица 4

№	Оснащенность плиты		Модель плиты			
			6140	6140-01	6140-02	6140-03
1	Таймер электронный					•
2	Таймер электромеханический				•	
3	Вентилятор				•	•
4	Турбо-гриль				•	•
5	ТЭН-гриль			•	•	•
6	Вертел				•	•
7	Подсветка духовки	двухзонная			•	•
		одинарная	•	•		
8	Проволочные направляющие духовки		•	•	•	•
Модификации плиты						
К -	плита коричневая			•	•	•
К1 -	плита коричневая (цвет комбинированный с бежевым оттенком)			•	•	•

Руководство по эксплуатации,
техническому обслуживанию и
установке

ЭЛЕКТРО- ПЛИТА

бытовая

**НОВИНКА!
NEW!**



ЭПНД
6140

GEFEST
УП "Гефест - техника"

Республика Беларусь,
224002, Брест,
ул. Суворова, 21



AE05



**уважаемый
покупатель!**

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

Кулинарных успехов
желает Вам GEFEST-
город Брест.



СОДЕРЖАНИЕ

Оснащенность моделей плит на обложке	
1 Общие указания	2
2 Требования безопасности	2
3 Технические характеристики	4
4 Комплектность	5
5 Подготовка к работе	5
5.1 Установка	5
5.2 Подключение	6
6 Устройство и порядок работы	7
6.1 Устройство	7
6.2 Панель управления	8
6.3 Стол	8
6.4 Духовка	10
6.5 Управление духовкой	11
6.6 Гриль	12
6.7 Гриль с вертелом	13
6.8 Вентилятор	13
6.9 Турбо-гриль	13
6.10 Электронный таймер	14
6.11 Электромеханический таймер	17
6.12 Крышка плиты	17
6.13 Ящик выдвижной	18
7 Практические советы	18
7.1 По приготовлению в духовке	18
7.2 По приготовлению пирогов	19
7.3 По приготовлению мяса и рыбы	19
8 Техническое обслуживание	20
8.1 Уход за плитой	20
8.2 Чистка духовки	20
8.3 Замена лампы	21
9 Транспортирование и хранение	22
10 Утилизация	22
11 Гарантии изготовителя	22
Адреса уполномоченных организаций по обслуживанию техники торговой марки «GEFEST»	23

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на плиту электрическую бытовую модели ЭП Н Д 6140 и все её исполнения и модификации (далее по тексту плиты), предназначенные для тепловой обработки пищевых продуктов в бытовых условиях.
- Плита изготовлена и принята в соответствии с требованиями СТБ 1324-2002.
- Вид климатического исполнения УХЛ4 по ГОСТ 15543.1-89.
- Плита сертифицирована в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, по которым проводится обязательная сертификация.
- Неправильно подключенная плита, несоблюдение правил техники безопасности могут привести к поражению электрическим током, ожогам, пожару.
- Внимательно прочтите данное руководство по установке, правильному и безопасному использованию, и обслуживанию плиты.

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ: ЭЛЕКТРОПЛИТЫ ВЫПУСКАЮТСЯ ПО I КЛАССУ ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ И ДОЛЖНЫ УСТАНОВЛИВАТЬСЯ В ДОМАХ, ИМЕЮЩИХ СПЕЦИАЛЬНЫЙ СИЛОВОЙ ВВОД И ЗАЗЕМЛЕНИЕ!

ВНИМАНИЕ: 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.

- Извлекать вилку из розетки можно только после выключения всех нагревательных элементов плиты.
- Один раз в полгода проверяйте состояние шнура питания. При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.
- Плита должна быть установлена на регулировочные ножки (входят в комплект поставки) .

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ПЛИТОЙ.
- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ.
- УСТАНОВЛИВАТЬ ПЛИТУ В МЕСТАХ С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ.
- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ, ИМЕЮЩЕЙ ПОВРЕЖДЕНИЯ (ТРЕЩИНЫ, СКОЛЫ, ДЕФОРМАЦИИ) КОНФРОК.
- ДЕРЖАТЬ В ХОЗШКАФЧИКЕ ИЛИ ВОЗЛЕ ПЛИТЫ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ВЕЩЕСТВА И МАТЕРИАЛЫ.
- САМОСТОЯТЕЛЬНО 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
- **ВНИМАНИЕ:** ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ДУХОВКИ ДВЕРЦА ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАКРЫТА.

При пользовании электроплитой необходимо знать и выполнять основные правила обращения с электроприборами:

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ОДНОВРЕМЕННО ПРИКАСАТЬСЯ К ПРИБОРАМ, ВКЛЮЧЕННЫМ В СЕТЬ, И УСТРОЙСТВАМ С ЕСТЕСТВЕННЫМ ЗАЗЕМЛЕНИЕМ (ВОДОПРОВОДНЫМ ТРУБАМ, БАТАРЕЯМ ОТОПЛЕНИЯ И Т. П.).
 - ПРИКАСАТЬСЯ К ПРИБОРАМ МОКРЫМИ РУКАМИ ИЛИ НАХОДЯСЬ БОСИКОМ.
 - ТЯНУТЬ ЗА ПРОВОД, ЧТОБЫ ДОСТАТЬ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ.
 - ТУШИТЬ ВОДОЙ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ, НАХОДЯЩИЕСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
 - Не закрывайте крышку плиты при работающих или еще неостывших конфорках.
 - Прежде чем открывать крышку, следует удалить с неё жидкие 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!
 - При использовании прибор сильно нагревается. Опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри духового шкафа.
 - **ВНИМАНИЕ:** ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ МОГУТ СИЛЬНО НАГРЕВАТЬСЯ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА. НЕ ДОПУСКАЙТЕ БЛИЗКО ДЕТЕЙ.
 - **ВНИМАНИЕ!** ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДУХОВКА СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ОПАСАЙТЕСЬ ПРИКОСНОВЕНИЯ К НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ВНУТРИ ДУХОВОГО ШКАФА.
 - **ВНИМАНИЕ:** МАКСИМАЛЬНАЯ НАГРУЗКА НА СТОЛ 45 кг!

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1


Модель плиты	6140	6140-01	6140-02	6140-03
Диапазон номинальных напряжений, В Номинальная частота, Гц	220-230 50			
Класс защиты от поражения электрическим током	I			
Диапазон номинальных мощностей, Вт	5960-6515	5960-6515	7115-7775	7120-7780
Номинальная мощность конфорок стола при напряжении 230 В, Вт: передняя левая передняя правая задняя левая задняя правая	2000 (экспресс) 1000 1500 2000			
Номинальная мощность ТЭНов духовки при напряжении 230 В, Вт: верхний ТЭН нижний ТЭН электрогриль	800 1200	800 1200 1200		
ТЭН вентилятора (турбо-гриль)	-	-	2000	2000
Полезный объем духовки, л	52			
Размеры плиты	см. рис. 3			
Вес нетто, кг	50	46,2	46,7	47

Содержание серебра, г.	
модель 6140; -01	1,16
модель 6140-02	1,43
модель 6140-03	1,17

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.

Показатели энергетической эффективности:

Контролируемые параметры (СТБ 1810-2007)	Модель плиты	
	6140-01	6140-02; 6140-03
Класс энергоэффективности	B	A
Расход электроэнергии при стандартной загрузке, E (кВт · ч)	0,89	0,79
Способ разогрева	Стандартный	Принудительной циркуляцией
Время термообработки, мин.	27	27
Полезная поверхность противня, см ²	1130	

Примечание: энергопотребление духовки соответствует классу А для режима приготовления - турбогриль 

4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Таблица 2

Комплекующие	Модель плиты			
	6140	6140-01	6140-02	6140-03
Электроплита	•	•	•	•
Противень	•	•	•	•
Решетка духовки	•	•	•	•
Жаровня	•	•	•	•
Вертел с крючком (комплект)			•	•
Ножки (4 шт.)	•	•	•	•
Розетка	•	•	•	•
Руководство по эксплуатации	•	•	•	•
Гарантийная карта	•	•	•	•
Упаковка	•	•	•	•

5 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

5.1 УСТАНОВКА

- Плита должна подключаться квалифицированным электриком, в соответствии с действующими нормами и правилами.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ РАСПАКОВАННУЮ ПЛИТУ ПЕРЕНОСИТЬ ЗА РУЧКУ ДВЕРЦЫ.**
ПЛИТА УСТАНОВЛИВАЕТСЯ НА ПОЛ. УСТАНОВКА ПЛИТЫ НА ПОДСТАВКУ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ. Расстояния, которые необходимо выдержать при установке плиты, показаны на рис.1.
- Задняя кромка стола плиты должна отстоять от стены не менее чем на 5 см. Торцы мебели на уровне варочной поверхности стола рекомендуется защитить металлическими накладками.
- Перед установкой завернуть регулировочные ножки в винтовые отверстия, расположенные на нижней поверхности плиты.

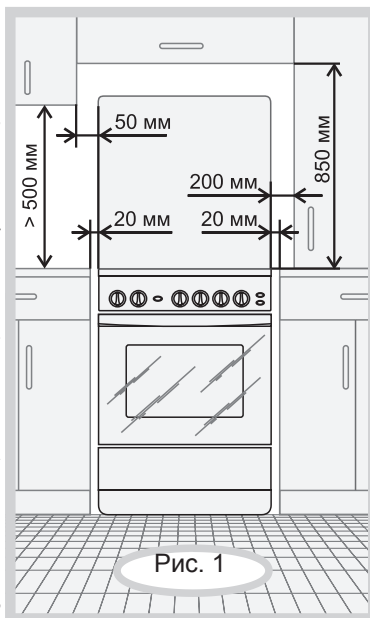


Рис. 1

- Точную регулировку плиты по горизонтали производите широкой отверткой, вращая ножки внутри хозшкафчика, предварительно вынув выдвижной ящик. 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!

5.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Схема электрических соединений выполнена для однофазной сети напряжением 220-230 В (50 Гц).

Вилка и сетевой шнур после установки прибора должны быть доступны для обеспечения возможности отключения и не должны подвергаться нагреву.

Не допускается размещать прибор так, чтобы розетка находилась над рабочей зоной.

Подключение должно быть выполнено согласно схеме (рис. 2).

Перед подключением обязательно проверить:

- Соответствие электрических параметров Вашей плиты и электрической сети.
- Наличие системы заземления и соответствие ее установленным нормам.
- Могут ли предохранители, автоматические выключатели и провода выдержать дополнительную нагрузку от плиты.
- Установку ручек управления плиты в нулевом положении.
- Расположение шнура питания после установки плиты на место. Шнур питания не должен проходить в местах, где температура может достигать 70 °С (верхняя зона задней стенки).
- 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 ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 250 °С!

Подключение розетки
(вид спереди)

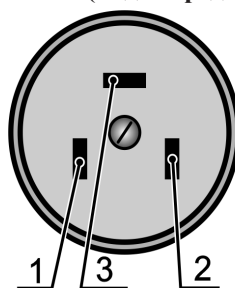


Рис. 2

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

6 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

6.1 УСТРОЙСТВО

В руководстве дается описание всех моделей, поэтому в нем могут упоминаться функции (см. таблицу 4 на обложке), которых нет в Вашей плите.

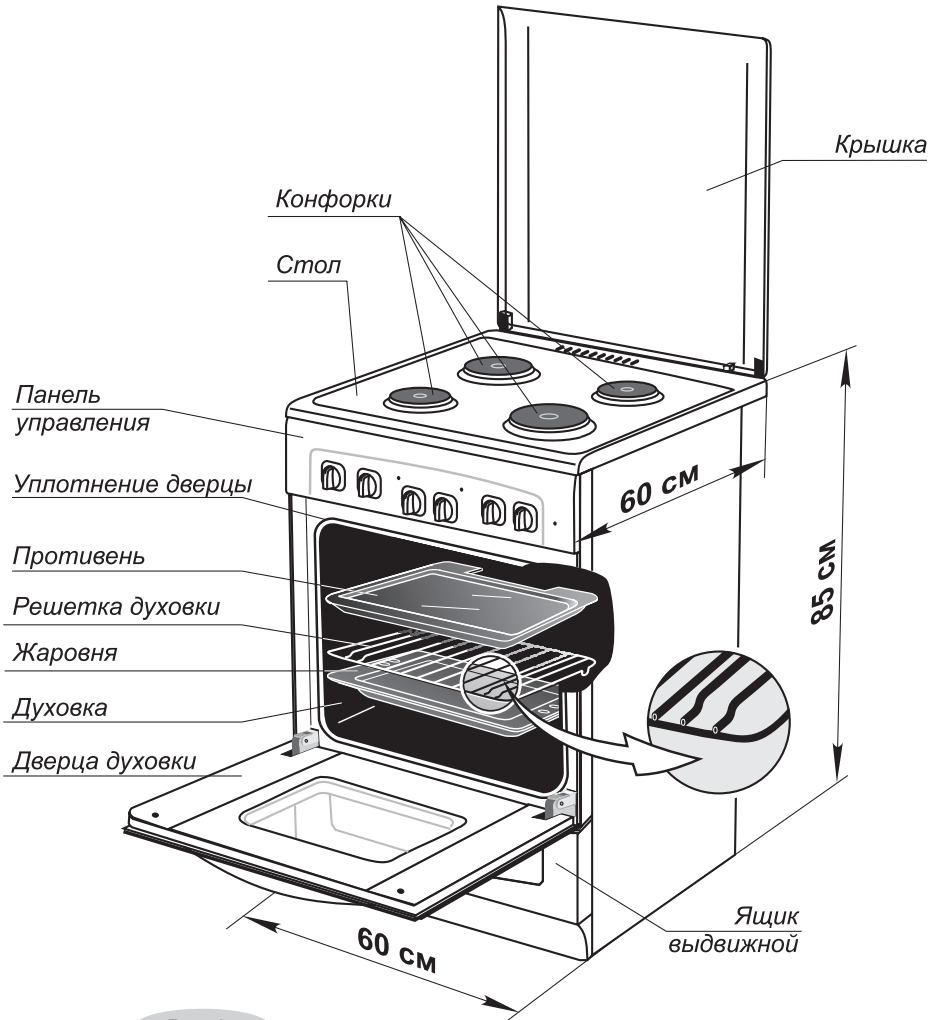


Рис.3

6.2 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

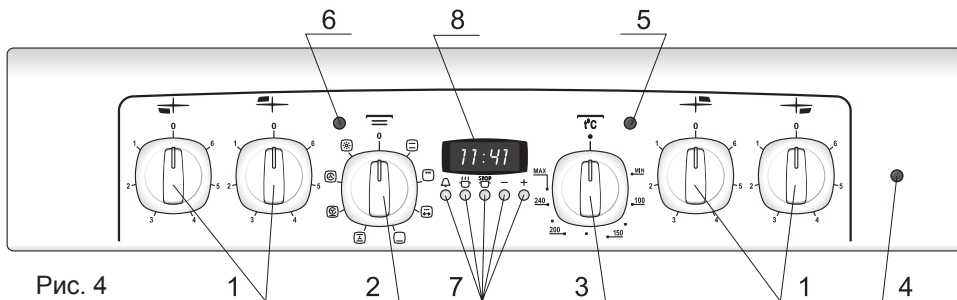



Рис. 4

1. Ручки переключателей конфорок.
2. Ручка режимов работы духовки.
3. Ручка терморегулятора духовки.
4. Сигнальная лампочка включения конфорок.
5. Сигнальная лампочка включения терморегулятора.
6. Сигнальная лампочка включения духовки.
7. Кнопки электронного таймера.
8. Табло электронного таймера.

Электромеханический таймер (при его наличии) располагается на месте электронного.

6.3 СТОЛ

- На столе установлены конфорки, температура нагрева которых регулируется 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.
- **ВНИМАНИЕ!** ДЛЯ ПРЕДОХРАНЕНИЯ ЭЛЕКТРОСЕТИ ОТ ПЕРЕГРУЗКИ В ПЛИТАХ ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ ДУХОВКИ ПРЕДУСМОТРЕНА БЛОКИРОВКА САМОЙ МОЩНОЙ (ЭКСПРЕСС) 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» или , в моделях 6140-02,-03 блокируемая конфорка вновь подключится к сети.

В таблице 3 приведены рекомендации по выбору режимов работы конфорок.

Таблица 3

Режим конфорки	Положение ручки переключателя	Для чего и что готовить
Выключено	0	–
«Томление» (минимальный нагрев)	1	Чтобы блюдо не остыло
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

- Конструкция переключателей позволяет включать конфорку как по, так и против хода часовой стрелки. 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.

ЗНАЙТЕ!

- Для правильной работы плиты посуда должна иметь плоское дно. Диаметр посуды должен равняться или быть немного больше диаметра конфорки (рис. 5).



Рис. 5

- Экспресс-конфорка (в центре помечена красным кружком) отличается повышенной скоростью нагрева и наличием предохранительного устройства, отключающего ток при достижении температуры выбранного режима. Наиболее эффективно пользоваться экспресс-конфоркой с объемами жидкости до 2,5 л.
- Не допускайте резкого охлаждения горячих конфорок.
- Чтобы конфорки не ржавели, не ставьте на них посуду с мокрым дном, а при длительном перерыве в работе плиты протрите конфорки промасленной тряпочкой.

6.4 ДУХОВКА

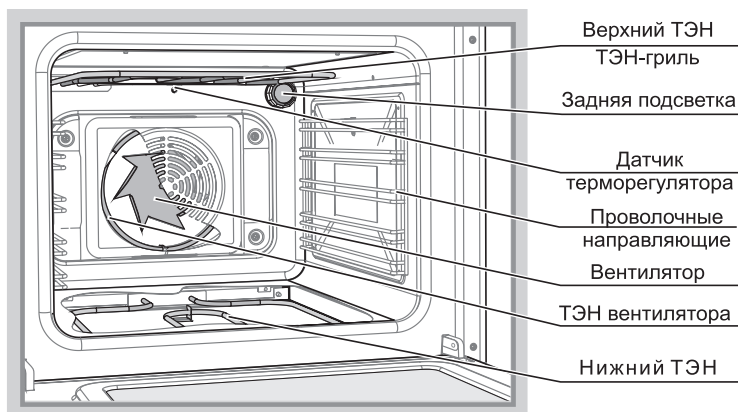


Рис. 6

В принадлежности духовки входят:

- **Противень**, предназначенный для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п.
- **Жаровня** 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. На ней можно непосредственно готовить мясо, птицу, шашлык и т.п.
- **Проволочные направляющие** предназначены для установки решётки или жаровни на различных уровнях. Для удобства ухода за духовкой их можно снять.

6.5 УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ

Управление духовкой производится двумя ручками и, в зависимости от модели, таймером:

- ручкой режимов работы устанавливается необходимый способ приготовления (в зависимости от модели может быть вариант **а** или **б** (рис. 8) ;
- ручкой терморегулятора (рис. 7) задается температура нагрева духовки, которая поддерживается автоматически.

ВНИМАНИЕ! ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ НАГРЕВА МОДЕЛЕЙ ДУХОВОК С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИМ ТАЙМЕРОМ НЕОБХОДИМО ПЕРЕВЕСТИ ТАЙМЕР В РУЧНОЙ РЕЖИМ.

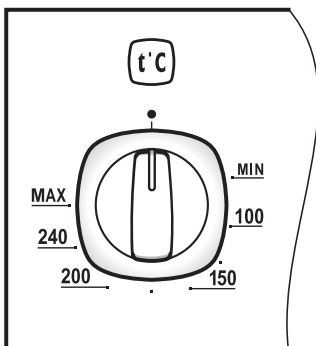


Рис.7

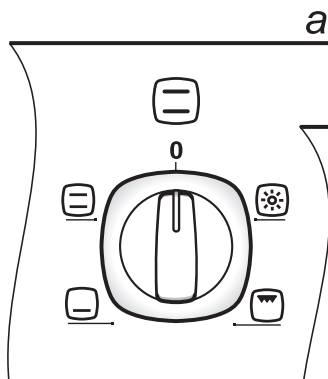
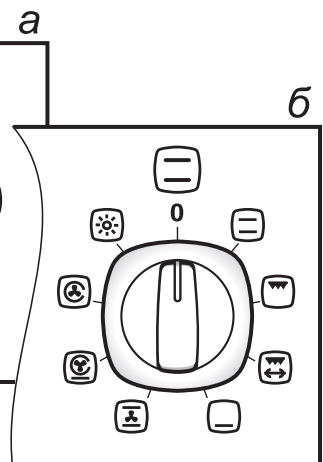











Рис. 8



Символы управления духовкой и их функции

Символ	Что включается
	переключатель режимов работы (терморегулятор) выключен
	объемный нагрев духовки (нижний и верхний ТЭНы)
	ТЭН-гриль
	нижний ТЭН
	турбо-гриль (вентилятор и круговой ТЭН)
	вентилятор, нижний и верхний ТЭН
	турбо-гриль и нижний ТЭН
	освещение духовки
	ТЭН-гриль и вертел с электроприводом
MIN...MAX	диапазон температур нагрева духовки

Лампочка подсветки горит при всех рабочих режимах духовки.

6.6 ГРИЛЬ

- При пользовании грилем температура установки терморегулятора должна быть не более 225 °С.
- Эффект гриля заключается в том, что инфракрасное излучение ТЭН-гриля действует подобно углям костра. Снаружи образуется румяная корочка, сохраняющая мясо сочным и мягким внутри.
- На гриле можно запекать разделанное на кусочки мясо, птицу, рыбу, овощи (например: кабачки, баклажаны, помидоры и т.д.) и тосты с различной начинкой.
- Противень, жаровню или жаростойкую посуду для приготовления следует устанавливать на вторую полку сверху. Мясо можно запекать и непосредственно на решетке, предварительно смазав прутья растительным маслом. В этом случае ниже решетки нужно установить жаровню для сбора жира и выделяющегося сока. Чтобы жир или сок не подгорали и не дымили, залейте в жаровню 1-2 стакана воды.

ПОМНИТЕ! ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ГРИЛЯ ДВЕРЦА ДУХОВКИ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАКРЫТА.

6.7 ВЕРТЕЛ

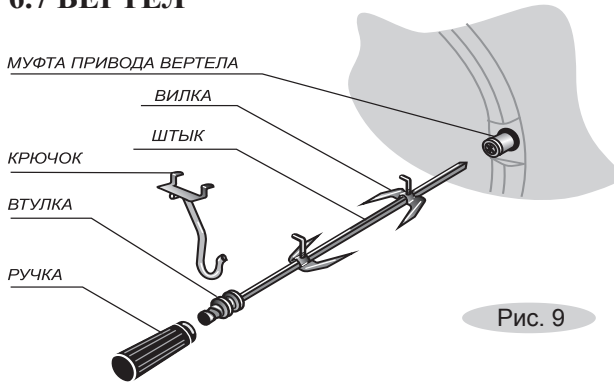


Рис. 9

Перед приготовлением нужно:

- Повесить кручок (рис. 10)
- Насадить на штык и закрепить вилками кусок мяса или тушку птицы.
- Установить вертел в духовку.
- Снизу задвинуть жаровню для сбора жира.
- Снять ручку вертела, закрыть дверцу духовки.

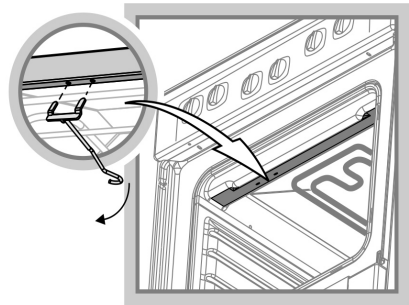


Рис. 10

6.8 ВЕНТИЛЯТОР

- Применение вентилятора значительно расширяет возможности духовки и повышает качество выпечки.
- Применение функций, включающих работу вентилятора, позволяет готовить сразу на нескольких уровнях. Закуски, основные блюда и десерты можно устанавливать вместе, не опасаясь влияния запахов друг на друга. Главное, чтобы режимы выпечки (температура и время приготовления) этих блюд совпадали или были близки.

6.9 ТУРБО-ГРИЛЬ

- Эффект этой новинки заключается в том, что жар, создаваемый ТЭНов вентилятора, направляется на приготавливаемое блюдо. Горячий воздух равномерно перемешивается и омывает блюдо со всех сторон, образуя снаружи румяную корочку. Мясо при этом внутри остается нежным и сочным, и нет необходимости вращать его на вертеле.

- Включив функцию турбо-гриль “☀” и установив терморегулятором температуру 50 °С, Вы можете быстро разморозить продукты.

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

6.10 ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ

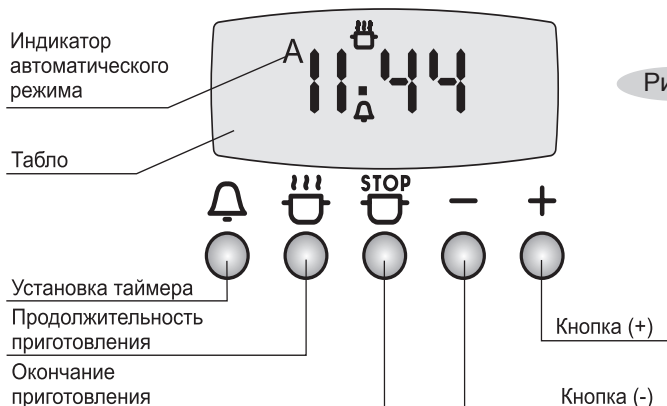


Рис. 11

Что может таймер:

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

Как задать программу

• Часы.

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









• Будильник.

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

I Приготовил – отключил.

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

Тогда:





1. Нажмите кнопку  и, нажимая кнопки - или +, установите время, необходимое для приготовления. При этом на табло загорятся символы «А» и .
2. Установите выбранный способ нагрева, например «объемный нагрев» – греет верх и низ духовки, и температуру нагрева – 180 °С.
Духовка включится на заданное время в установленном режиме. По истечении заданного времени нагрев духовки прекратится, звуковой сигнал известит об окончании приготовления, погаснет символ  и будет мигать символ «А».
3. Нажмите любую из 3-х кнопок ,  или , чтобы отключить звуковой сигнал.
4. Ручки режимов работы духовки и терморегулятора верните в нулевое положение.
5. Нажмите одновременно кнопки  и  для перевода управления духовкой в ручной режим.



При этом символ «А» погаснет.






● Включил – приготовил – выключил.

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

Итак:

1. Нажмите кнопку  и, нажимая кнопки - или +, установите на табло время **приготовления**. В нашем случае это «1:20».
На табло загорятся символы «А» и .
2. Нажмите кнопку  и кнопками - или + задайте время **выключения** духовки. У нас это будет «18:30».
Символ  погаснет, а на табло останется гореть символ «А».
3. Установите режим «объемный нагрев» и температуру нагрева духовки - 200 °С.

Духовка сама по заданной программе включится в 17.10 (на табло дополнительно загорится символ ) , отработает 1 час 20 минут и выключится ровно в 18.30, о чем известит звуковой сигнал, погаснет символ  и будет мигать символ «А».

4. Нажмите любую из 3-х кнопок ,  или , чтобы выключить сигнал.
5. Переведите ручки режимов работы духовки и терморегулятора в нулевое положение.
6. Одновременно нажмите кнопки  и  для перевода управления духовкой в ручной режим. Символ «А» погаснет.

● Проверка и контроль заданной программы.



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

● Ошибка в программе.



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

Отмените программу и введите правильные данные.

● Отмена программы.

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

Нужно запомнить!

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

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

- Таймеру в режиме включил - приготовил - выключил нужно задавать время работы и время выключения. Когда включить духовку, таймер подсчитает сам.
- Отсчет времени начинается по заданной программе, т. е. до того, как в духовке установится выбранная температура. На это нужно давать поправку при задании времени выпечки.

Для информации

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

6.11 ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР

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:


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

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

При задании времени необходимо учитывать время на подогрев духовки перед приготовлением.

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

2. *Работа духовки в обычном 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 ручную.

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.

6.12 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.

6.13 ЯЩИК ВЫДВИЖНОЙ

Схема извлечения ящика показана на рис.12.

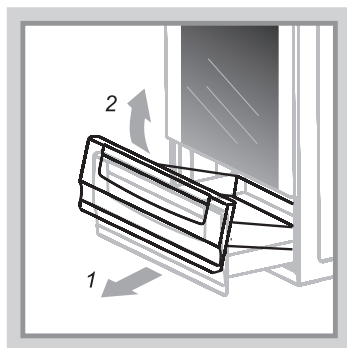


Рис.12

7 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

7.1 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В ДУХОВКЕ

- После покупки нужно вымыть теплой водой с моющим средством духовку, жаровню, решетку и просушить.
- Перед первым использованием рекомендуется прогреть пустую духовку в течение 30 мин. при установке ручки терморегулятора в положение 250 °С для удаления консервационных материалов. Запах от их выгорания безвреден. Нужно только проветрить помещение.
- Следите, чтобы во время приготовления форма для выпечки была установлена посередине решетки, не упираясь в заднюю или боковую стенку. В духовке не должно быть лишних предметов.
- До установки приготавливаемого блюда духовку необходимо прогреть в течение 15 минут при температуре выпечки.
- На качество приготовления блюда влияют: температура, время, правильно выбранная полка и масса продукта. Продукты большого веса готовятся дольше.
- Обычно для приготовления в духовке используется температура в пределах 180 °С-220°С.
- Старайтесь не открывать дверцу духовки во время выпечки. Наблюдайте за приготовлением через смотровое окно.

7.2 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИРОГОВ

- Перед выпечкой прогрейте духовку.
- Выпечка пирогов производится при температуре 200 °С-220 °С в течение 20-30 мин.
- Тесто должно быть плотной консистенции и перед выпечкой должно выстояться на противне в течение 30 минут.
- Для образования румяной корочки верх пирога перед выпечкой нужно смазать взбитым яичным желтком.
- Готовность пирога можно проверить за 5-10 минут до окончания выпечки, проткнув его деревянной заостренной палочкой в самом толстом месте. Если тесто не прилипает – пирог готов.
- Выключите духовку и оставьте пирог на 10 минут доходить в закрытой духовке.

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». В тесте много жидкости и температура выбрана большая.

Если пирог при выпечке сильно высушивается. Установите температуру на 10 °С выше и уменьшите время выпекания. Для увлажнения сухого пирога можно проткнуть пирог в нескольких местах и в отверстия залить фруктовый сок.

7.3 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МЯСА И РЫБЫ

- Кусок мяса, чтобы он не пересушивался при приготовлении, должен весить не менее 1 кг.
- Белое мясо, птицу или рыбу обычно готовят при температуре 180 °С-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.
- Для приготовления на вертеле мяса птицы рекомендуется крылышки, ножки и шею, чтобы они не обгорели, прижать к тушке и закрепить.
- Для получения аппетитной корочки поливайте блюдо топленным жиром.
- Рыбу следует готовить:
 - мелкую - от начала до конца при высокой температуре;
 - среднюю - начинать при высокой температуре и постепенно её снижать.
 - большую - 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.

8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

8.1 УХОД ЗА ПЛИТОЙ

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

- Эмалированные, стеклянные, пластмассовые поверхности плиты следует мыть мягкой губкой, теплой водой с моющим средством для посуды.
- Не допускайте попадания воды и моющего средства внутрь дверцы духовки. Для мойки используйте влажную, предварительно отжатую губку.
- Если снимались ручки кранов, надевать их на стержень следует плавно, без ударов.
- Не применяйте металлические мочалки, абразивные порошки, а также вещества, содержащие **кислоты и другие агрессивные компоненты**, которые могут необратимо повредить поверхности плиты.
- Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для чистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на осколки.
- Очистка паром не допускается.

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 дверцу и проволочные направляющие можно снять.
- Для съема дверцы духовки:
 - откройте дверцу,
 - поднимите и поверните до упора рычаги, расположенные на двух шарнирах (рис. 13),
 - закройте дверцу до упора в рычаги и, приподняв вверх, снимите.

Установку дверцы производите в обратной последовательности.

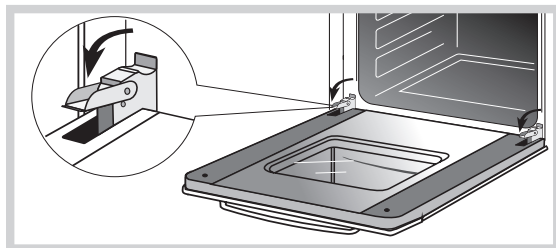


Рис.13

8.3 ЗАМЕНА ЛАМПЫ

ВНИМАНИЕ: УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРОВОДИТЬ ЗАМЕНУ ЛАМПЫ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ОПАСНОСТИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.

Замените лампу (рис.14). Характеристиками лампы:

Напряжение — 220-230 В

Мощность — 15 Вт (25 Вт для боковой подсветки).

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

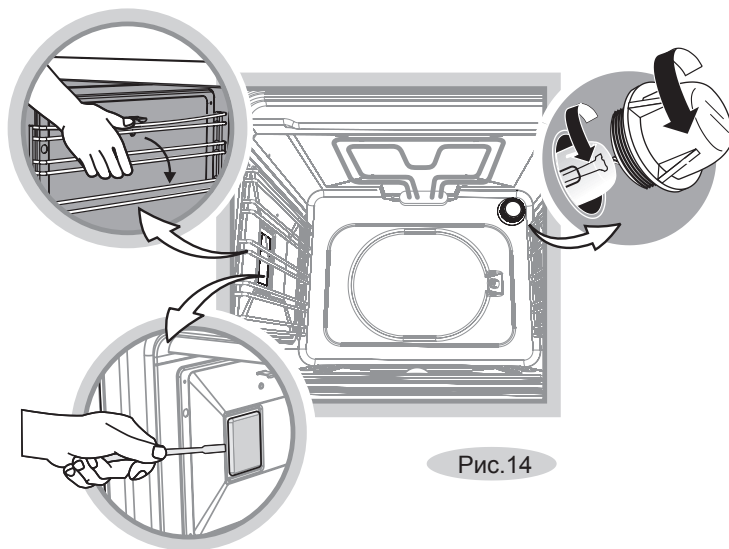


Рис.14

9 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту плит от атмосферных осадков и механических повреждений.
- Плита должна храниться в упакованном виде в отапливаемых помещениях при температуре воздуха от плюс 5 °С до плюс 40 °С.

10 УТИЛИЗАЦИЯ

- По разъяснению порядка утилизации старой плиты необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми электроприборами.
- Перед отправкой плиты на свалку нужно сделать ее максимально безопасной: обрежьте шнур питания, снимите конфорки, привод вертела, ТЭНы и вентилятор.

11 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей.

- Гарантийный срок эксплуатации – 24 месяца со дня продажи плиты.
- При отсутствии штампов и даты продажи гарантийный срок исчисляется со дня выпуска плиты заводом.
- Гарантийный срок эксплуатации плиты в местах, допускающих общее пользование (общезижитие и т. п.), – 6 месяцев со дня установки, а при отсутствии в руководстве по эксплуатации штампа и записи об установке – со дня выпуска прибора изготовителем.
- **ВНИМАНИЕ:** ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕДОРАЗУМИЙ, СВЯЗАННЫХ С ГАРАНТИЙНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ, ТРЕБУЙТЕ ОТ ПРОДАВЦА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ЗАПОЛНЕНИЯ ПУНКТА “НАИМЕНОВАНИЕ И АДРЕС СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ” В ГАРАНТИЙНОЙ КАРТЕ.
- Представитель уполномоченной сервисной службы, производящий гарантийный ремонт, обязан заполнить отрывной изымаемый талон и корешок к нему.
- Гарантийные обязательства не выполняются и производитель не несет ответственности за последствия, связанные с неправильной установкой, ремонтом и неправильным использованием плиты.
- Замена перегоревшей лампы подсветки духовки в гарантийный ремонт не входит.
- Претензии по комплектности и механическим повреждениям после продажи плиты не принимаются.
- По вопросам обслуживания и ремонта прибора, как гарантийного, так и послегарантийного, необходимо обращаться к продавцу или в указанные им в гарантийной карте сервисные организации. Сервисная служба завода изготовителя окажет помощь и ответит на все Ваши вопросы:

УП «Гефест - техника»:

- для РБ - 8(0162)27-68-27; 27-61-01
- для других стран - +375162 27-68-27; 27-61-01
- адрес электронной почты - gt.sa@gefest.org

**Адреса уполномоченных организаций по обслуживанию техники
торговой марки «GEFEST»**

№ п/п	Наименование уполномоченной организации:	Адрес	Телефон:
Российская Федерация			
1.	ООО «Гефест-Нева»	445610, г. Тольятти, ул. Базовая, 8а	+7 8482 557980 557990
2.	ООО «Компания АКИ»	394026, г. Воронеж, ул. Машиностроителей, 8	+7 4732 774999
3.	ООО НПО «Урал-Гефест»	620109, г. Екатеринбург, ул. Мельникова, 52	+7 3432 469829
4.	ООО «Престиж-Гефест»	352200, Краснодарский Край, ст. Динская, ул. Полевая 17	+7 8616 254646
5.	ООО «Техбытпроект»	111250, г. Москва, ул. Красноказарменная, 14	+7 495 9567057
6.	ООО «Луч»	153024, г. Иваново, ул. Заводская, 13	+7 4932 472323 472984
7.	ООО «Фаворит»	350007, г. Краснодар, ул. Захарова, 7/1	+7 8612 100036 149800
8.	ООО «ДВС»	350072, г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 22/2	+7 8612 249348
9.	ООО «ТД Джентли»	398042, г. Липецк, Универсальный проезд, 14	+7 4742 310807 357685
10.	ООО «РБТК»	127247, г. Москва, Дмитровское шоссе, 100, стр.3	+ 7 495 7304096 +37517 2094811
11.	ООО «Айова»	356244, Ставропольский край, г. Михайловск, ул. Коллективная, 1	+7 86553 59379 59378
12.	ООО «Гортез»	г. Москва, ул. Москворечье, 43	+7 495 2535805 +37517 2220101
13.	ООО «Арзон»	123060, г. Москва, ул. Маршала Соколовского, 3	+7 499 1942290 1947947
14.	ООО «Технология»	121351, г. Москва, ул. Молодогвардейская 33/1	+7 495 5508880
15.	ООО «Эстел»	127282, г. Москва, ул. Полярная, 31В стр. 1	+7 495 3801872
16.	ООО «Простор»	115419, г. Москва, ул. Орджоникидзе, 11	+7 495 2323474
17.	ООО «Джа-эла»	111250, г. Москва, ул. Солдатская, 10 к. 2, ф.99	+7 499 6186428; 495 2340152
18.	ООО «Квант»	103098, г. Н.Новгород, ул. Артельная, 22	+7 8314 394524 345317
19.	ООО «Бытовая техника»	644076, г. Омск, пр-т Космический, 99/2	+7 3812 543576 322063
20.	ООО «Гефест-плюс»	344022, г. Ростов-на-Дону, ул. Красноармейская, 264	+7 86374 99131

21.	ЗАО «Лебединский ТД»	344022, г. Ростов-на-Дону, ул. Днепропетровская, 50В	+7 8632 587302
22.	ООО «Белтехторг»	344111, г. Ростов-на-Дону, Пр-т 40-летия Победы, 117	+7 8632 693810
23.	ООО «Содружество»	344019, г. Ростов-на-Дону, ул. 19-я линия, 57	+7 8632 518372 636353
24.	ООО «Диорит-Экспо»	347800, Ростовская обл., г. Каменск Шахтинский, ул. Ворошилова, 152	+7 8636 540505 8632 334689 206730 224551
25.	ООО «Веста-Трейд»	170001, г. Тверь, ул. Спартака, 50	+7 4822 323565 423389 421186
26.	ЗАО «Универпроект»	443068, г. Самара, ул. Дыбенко, 120	+7 8462 297873 290258
27.	ООО «Техноком»	410030, г. Саратов, ул. Б.Загонская, 19/21, оф. 27	+7 8452 486327 486372
28.	ООО «Автоконт»	214031, г. Смоленск, ул. Бабушкина, 7	+7 4812 317467
29.	ООО «Ринго»	192174, г. Санкт-Петербург, ул. Бабушкина, 111	+7 812 3093311
30.	ИП Манжура В. Ю.	355031, г. Ставрополь, ул. Красноармейская, 124	+7 8652 943814 395530
31.	ООО «Газтехника+»	450022, г. Уфа, ул. Губайдуллина, 19, корп. 6	+7 3472 740274
32.	ООО «Группа центросервис»	141400, Московская обл., г. Химки, ул. Кольцевая, 8	+7 485 5727071 5727072
33.	ООО «Компания Тотал»	400057, г. Волгоград, ул. Армавирская, 2	+7 8442 724010
34.	ООО «Техмаркет»	603127, г. Н.Новгород, ул. Федосеенко, 57	+7 8312 759797
35.	ООО «Комфорт»	121087, г. Москва, ул. Баркляя, д. 6, стр. 5, к. 22	+7 903 2432939
36.	ЗАО « Торговый Дом Транспутьмаш»	104014, г. Москва, ул. 3-я Сокольническая, д. 5, стр. 1	+7 495 6486742 9725061
37.	ООО «Юлас»	350039, г. Краснодар, пр-д Мирный, 14/4	+7 8612 282231
38.	ООО «Самара Газ Техника»	443045, г. Самара, ул. Революционная, 76	+7 8462 647850
39.	ООО «Теплотехника сервис»	300041, г. Тула, ул. Оборонная, 37	+7 4872 700068
40.	ООО «ПСГ Система»	191014, г. Санкт-Петербург, ул. Артиллерийская, 1А	+7 812 6040028 6040029
41.	ООО « ТК Техторг»	215806, Смоленская обл. г. Ярцево, ул. Гагарина, 50, кв. 2	+7 495 4843647
42.	ООО «Газмаш»	109240, г. Москва, ул. В. Радищевская, 13	+7 495 5065649 9151111
43.	ООО «Поволжье»	420049, г. Казань, ул. Восстания, 60	+7 843 5440366

44.	ООО «Татгазселькомплект»	420004; г. Казань, ул. Горьковское шоссе 30	+7 843 5577913
45.	ООО «Новогазкомплект»	119602, г. Москва, ул. Академика Анохина, д. 6, корп. 3, оф. 511	+7 495 4375348
46.	ООО «Компания АБТ»	119454, г. Москва, пр-т Вернадского, 24, оф.3	+7 495 3620234
47.	ООО «Газсервис+»	121596, г. Москва, ул. Горбунова, 2, оф. 720	+7 495 2237147 474 2330177
48.	ООО «ВТФ Техника»	143000, Московская обл., г. Одинцово, ул. Восточная д. 10 стр.1 к. 509	+7 919 7268583
49.	ООО «Киргу»	367014, Дагестан, г. Махачкала, пр-т Акушинского, 1А	+7 8722 602663 608882 603003
50.	АСЦ «Вятка-сервис»»	196158, г. Санкт-Петербург, Московское шоссе, 5	+7 812 3828803 3270470
51.	ООО «Технокласс»	400007, г. Волгоград, ул. Металлургов, 29	+7 8442 724010
Украина			
1.	ООО «Кефей»	21008, г. Винница, ул. Пирогова, 154а	+38 0432 561297 561298
2.	ООО «Контрол»	29000, г. Хмельницкий, ул. Черновола, 23	+38 0382 701395
3.	ООО «Артель»	03148, г. Киев, ул. В. Верховинца, 10, оф. 427	+38 044 4070564
4.	ООО Фирма «Техсинтез»	09100, г. Белая Церковь, Шоссе Сквирское 194 к. 203	+38 045 6365481 65066
5.	ООО «Софт-Лайн»	43006, г. Луцк, ул. Стуса, 11	+38 033 2719697 2771009
6.	ООО «Синт»	03680, г. Киев, ул. Желябова, 8/4	+38 044 5017009 2204747
7.	ООО «Айсберг-Украина»	83112, г. Донецк, ул. Туполева, 17	+38 062 3860550 050 4262077
8.	ООО «Межотраслевой комплекс ЮГ»	49000, г. Днепропетровск, ул. Набережная им. В.И. Ленина, 29а	+38 056 2362945
Латвия			
1.	ООО «Диксонс»	LV-1009, г. Рига, ул. Матиса, 92	+37 167 299655
Казахстан			
1.	ТОО «Азия-Гефест»	030003, г. Актобе, ул. Шевченко, 21	+77 132 502177
2.	ТОО «Дом техники - Актау»	130000, Мангистауская обл., г Актау, 4мкр, зд. 36, ТД «Атлант»	+77 292 500550 505675 502074
3.	ТОО «Кок-Терек и К»	050026, г. Алматы, ул. Богенбай Батыра, 255, кв. 9	+77 272 725495 3 795876 701 7299522

4.	ТОО «Планета 59»	110000, г. Костанай, ул. Алтынсарина, 144	+77 142 541493 281219 560856 569223
5.	ТОО «Гефест ЮГ»	160016, г. Шымкент, ул. Жбек Жолы	+77 252 515566
6.	ТОО «Квазар сервис»	150000, г. Петропавловск, ул. Интернациональная, 4	+77 152 500777 777 9255583
7.	ИП Данабаев Н.С.	060007, г. Атырау, ул. Канцева, 4, кв 6, ТД «Байлык»	+77 122 368430 701 5221661
8.	ТОО «Квант»	090000, г. Уральск, ул. Гагарина, 2/3	+77 112 284444 283133 273772 240205
Молдавия			
1.	ООО ПКФ «Декостар»	MD2068, г. Кишинев, Московский проспект, 6	+37 322 499324 311046
2.	АО ТД «Камелия»	MD2068, г. Кишинев, Московский проспект, 11/1	+37 322 449103 403730 430446
3.	ООО «Грамада»	3200, г. Бендеры, ул. Гагарина, 2/6	+37 377 860150 355261717
Кыргызстан			
1.	ООО «Планета Трейд Сервис»	720005, г. Бишкек, ул. Байтик Батыра, 72	+99 6312 595930 6772 520037
2.	ОсОО «ХолСтин»	720160, г. Бишкек, ул. Лермонтова, 1Б	+99 6312 630984 617432 604163
Узбекистан			
1.	ООО «ZIBO-TECHNIKS»	100059, г. Ташкент, Яккасарайский р-н, ул. У. Носира, 132	+99 8712 500446 504099 897 3228549
2.	ООО «TASH-GEFEST» ООО «Santexkeramin»	111227, Ташкентская обл., Кибрайский р-н, с/с Янгиобод, ул. Ахунбабаева, 43	+99 871 2666401 2648452 99 8909471047
3.	ЧП Афизов А.	г. Самарканд, ул. А. Темура, 32	+99 895 5001529
4.	ООО «Универсал маиший курилиш савдо»	г. Ургенч, ул. Тинчлик, 36	+99 862 5140708
5.	ООО «Record Business»	100170, г. Ташкент, п-д Сайрам, 92	+99 871 2933450 1203065
Туркменистан			
1.	ЧП Аксенова М. М.	744007, г. Ашгабат, Пр-т Магтымгулы, 56-5	+99 366 824240 824241
Азербайджан			
1.	ЗАО «Гидромашсервис»	AZ1029, г.Баку, пр-т им. Г.Алиева, 119	+99 412 4982187
Грузия			
1.	ФНПП «Джорджбели»	г. Тбилиси, ул. Товстоногова, 5	+99 532 965375

Ремонтные организации РБ		
Наименование уполномоченной организации:	Адрес:	Телефон:
Брест и Брестская область		
ремонтно-технический участок СП ОАО "Брестгазоаппарат" и УП "Гефест - Техника"	г. Брест, ул.Орджоникидзе, 35	+ (375 162) 23-50-97
УП "Брестоблгаз"	г. Брест, ул. Генерала Попова, 16	+ (375 162) 20-98-87
МПУ "Брестмежрайгаз"	г. Брест, ул. Я.Купалы, 80	+ (375 162) 44-60-93
ОАО "Кантор-сервис"	г. Кобрин, ул. Интернациональная, 1	8-01642-22-4-11
ООО "Лучший мастер"	г. Минск, ул. Гурского, 37	+ (375 17) 277-34-19
УП "Белрембыгэлектро"	г. Минск, ул.Чкалова, 30	+ (375 17) 207-80-82
Витебск и Витебская область		
УП "Витебскоблгаз"	г. Витебск, ул. Правды, 36	+ (375 212) 47-45-62
УП "ВитебскГаз"	г. Витебск, ул.Терешковой, 3	+ (375 212) 47-20-30; 22-23-86
ЧТУП "Гефестион"	г. Новополоцк, ул. Калинина, 3	8-0214-53-63-65
Гродно Гродненская область		
ПРУП "Гродноблгаз"	г. Гродно, пр. Космонавтов 60/1	+ (375 152) 79-00-85
ПУ "Гродномежрайгаз"	г. Гродно, ул. Карского, 4	+ (375 152) 79-01-19; 79-01-26
ООО "Лучший мастер"	г. Минск, ул. Гурского, 37	+ (375 17) 277-34-19
УП "Белрембыгэлектро"	г. Минск, ул.Чкалова, 30	+ (375 17) 207-80-82
Минск и Минская область		
ПРУП "Минскоблгаз"	г. Минск, ул. Гурского, 9	+ (375 17) 251-51-11
УП "МИНГАЗ" Заводской район Ленинский-Партизанский р-н Октябрьский район Московский-Фрунзенский р-н Центральный район Советский район Первомайский район	г. Минск, ул. Ботаническая, 11	+ (375 17) 299-29-21 + (375 17) 295-10-76 + (375 17) 223-51-56 + (375 17) 223-42-52 + (375 17) 275-11-75 + (375 17) 312-34-85 + (375 17) 312-34-88 + (375 17) 255-01-40 + (375 17) 262-01-20 + (375 17) 280-11-20
ООО "Лучший мастер"	г. Минск, ул. Гурского, 37	+ (375 17) 277-34-19
УП "Белрембыгэлектро"	г. Минск, ул.Чкалова, 30	+ (375 17) 207-80-82
Могилев и Могилевская область		
ПРУП "Могилевоблгаз"	г. Могилев, ул. Габровская, 11	+ (375 222) 48-03-87
ОПГХ "Могилевмежрайгаз"	г. Могилев, ул. Габровская, 11	+ (375 222) 46-39-24
ООО "Лучший мастер"	г. Минск, ул. Гурского, 37	+ (375 17) 277-34-19
УП "Белрембыгэлектро"	г. Минск, ул.Чкалова, 30	+ (375 17) 207-80-82
Гомель и Гомельская область		
РПУП "Гомельоблгаз"	г. Гомель, ул.Гагарина, 17	+ (375 232) 70-04-18
МПУ "Гомельмежрайгаз"	г. Гомель, ул. Владимирова, 4	+ (375 232) 42-87-21
ООО "Лучший мастер"	г. Минск, ул. Гурского, 37	+ (375 17) 277-34-19
УП "Белрембыгэлектро"	г. Минск, ул.Чкалова, 30	+ (375 17) 207-80-82

Пункты реализации запасных частей:		
Наименование организации:	Адрес:	Телефон:
Брест и Брестская область		
магазин “Гефест”	г. Брест, ул. Горького, 4	+ (375 162) 23-44-44
магазин	г. Брест, ул. Я.Купалы, 82/1	+ (375 162) 44-64-89
магазин “Газ в быту”	г. Барановичи, ул. Рагули, 65	+ (375 163) 42 47 55
магазин	г. Береза, ул. Красноармейская, 93/1	+ (375 164) 34-92-76
магазин “Газовик”	г. Иваново, ул. Карбышева, 24	+ (375 165) 22-57-72
магазин	г. Лунинец, ул. Промышленная, 10	+ (375 164) 73-13-19
ОДО “Промстройиндустрия”	г. Пинск, ул. Пушкина, 5	8-0165-32-43-37
магазин	г. Столин, ул. Пинская	8-0165-825-04-53
магазин “Техника для дома”	г. Столин, ул. ИПД-67	8-0165-31-60-83; 8-029-656-54-72
Витебск и Витебская область		
магазин “Метан”	г. Витебск, ул. П.Бровки, 16а	+ (375 212) 22-81-37
магазин “Гефест” ТД “Беларусь”, пав. 309	г. Витебск, ул. Генерала Белобородова, 3	+ (375 212) 27-27-54; 8-029-672-66-80; 8-029-878-88-24
магазин “Метан”	г. Орша, ул. 1-го мая, 127	+ (375 216) 27-88-74
магазин “Газ, уют, тепло”	г. Орша, ул. Могилевская, 41	8-029-713-38-23
магазин “Метан”	г. Шумилино, ул. Юбилейная, 28	+ (375 213) 42-8-19; 42-5-01
магазин “Газовое оборудование”	г. Новополоцк, ул. Калинина, 3	8-0214-53-63-65
магазин “Газовое оборудование”	г. Верхнедвинск, ул. Советская, 44	8-033-317-41-53
магазин “Газовое оборудование”	г. Лепель, ул. Ульянка, 30а	8-02132-51-4-17
Гродно и Гродненская область		
магазин	г. Гродно, ул. Карского, 2	8-0152-79-01-73
магазин “Газ в быту”	г. Гродно, ул. Дзержинского, 40	8-0152-77-21-28; 8-029-633-39-95
магазин “Газ в быту”	г. Гродно, ул. Лен.Комсомол, 6а	8-0152-41-83-88
Минск и Минская область		
магазин “Гефест”	г. Минск, ул. Осипенко, 2	+ (375 17) 233-74-11; + (375 17) 233-74-82
магазин “Газовое оборудование”	г. Минск, ул. Бельского, 14	+ (375 17) 205-04-05; 8-029-676-84-95
“Теплосфера”	г. Минск, ул. Гурского, 37	+ (375 17) 277-34-19
ТЦ “Экспобел”, пав. 243 “Гефест”	г. Минск	8-029-605-34-95
“Червенский рынок”, пав.307 “Гефест”	г. Минск	8-029-574-90-22
магазин “Конвекция”	г. Молодечно, ул.Вокзальная, 1а	8-029-363-02-27
Могилев и Могилевская область		
магазин	г. Могилев, ул.Гагарина, 83	+ (375 222) 66-94-61