

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	Направляющие духовки	проволочные				•
		штампованные	•	•	•	
<b>Модификации плиты</b>						
К - плита коричневая				•	•	•

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



**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 дилерских сервисных центров	_____	23

## 1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на электрическую плиту ЭП НД 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 15150.
- 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 обнаружении дефектов (трещины, следы оплавления, затвердение изоляционного материала и т.п.), во избежание опасности, немедленно обращайтесь в сервисную службу для замены шнура.
- 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) КОНФОРК.
- 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 (ВОДOPРОВОДНЫМ 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.
- 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.
  - 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!
  - **ВНИМАНИЕ:** ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ МОГУТ НАГРЕВАТЬСЯ ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ, НЕ ДОПУСКАЙТЕ БЛИЗКО ДЕТЕЙ.

### 3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Плита	6140	6140-01	6140-02	6140-03
Номинальное напряжение, В Род тока, Гц	220-230 ~50			
Класс защиты от поражения электрическим током	I			
Диапазон номинальных мощностей, Вт	4899-5355	5998-6555	7095-7755	7115-7775
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			
Габариты плиты, см: ширина x глубина x высота	60 x 60 x 85			
Вес нетто, кг	50	46,2	46,7	47

Содержание серебра, г.

модель 6140; -01

1,19

модель 6140-02

1,53

модель 6140-03

1,27

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	
	ЭП НД 6140-01	ЭП НД 6140-02; ЭП НД 6140-03
Класс энергоэффективности	B	A
Расход электроэнергии при стандартной загрузке, E (кВт · ч)	0,89	0,79
Полезный объем электродуховки, л	52	52
Полезный объем электродуховки, тип	Средний	Средний
Способ разогрева	Стандартный	Принудительной циркуляцией
Время термообработки, мин.	27	27

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

## 4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Таблица 2

Комплектующие	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

- Плиту должен подключать специалист организации, имеющий лицензию на право установки и обслуживания электроплит.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** РАСПАКОВАННУЮ ПЛИТУ ПЕРЕНОСИТЬ ЗА РУЧКУ ДВЕРЦЫ.  
ПЛИТА УСТАНОВЛИВАЕТСЯ НА ПОЛ. УСТАНОВКА ПЛИТЫ НА ПОДСТАВКУ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ.
- Задняя кромка стола плиты должна отстоять от стены не менее чем на 5 см.
- Перед установкой завернуть регулировочные ножки в винтовые отверстия, расположенные на нижней поверхности плиты.
- Горизонтальность варочной поверхности можно отрегулировать, вращая ножки внутри хозшкафчика, приподняв край плиты, а проверить уровнем или с помощью сковороды, жир на которой должен растекаться равномерно.
- **ВНИМАНИЕ:** ПРИ НАЛИЧИИ ПОЛИЭТИЛЕНОВУЮ ПЛЕНКУ, ПРЕДОХРАНЯЮЩУЮ ДЕКОРАТИВНОЕ ПОКРЫТИЕ ДЕТАЛЕЙ, ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЛИТЫ НЕОБХОДИМО УДАЛИТЬ!

## 5.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Схема электрических соединений выполнена для однофазной сети напряжением 220-230 В.

Подключение должно быть выполнено согласно схемы (рис. 1 и 2).

### Схема подключения шнура питания к плите

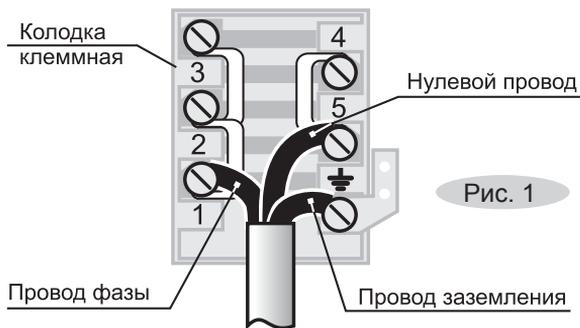


Рис. 1

### Подключение розетки (вид спереди)

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

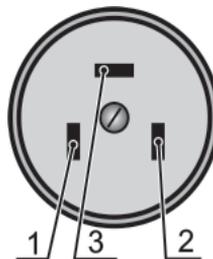


Рис. 2

### 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!

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

## 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.*

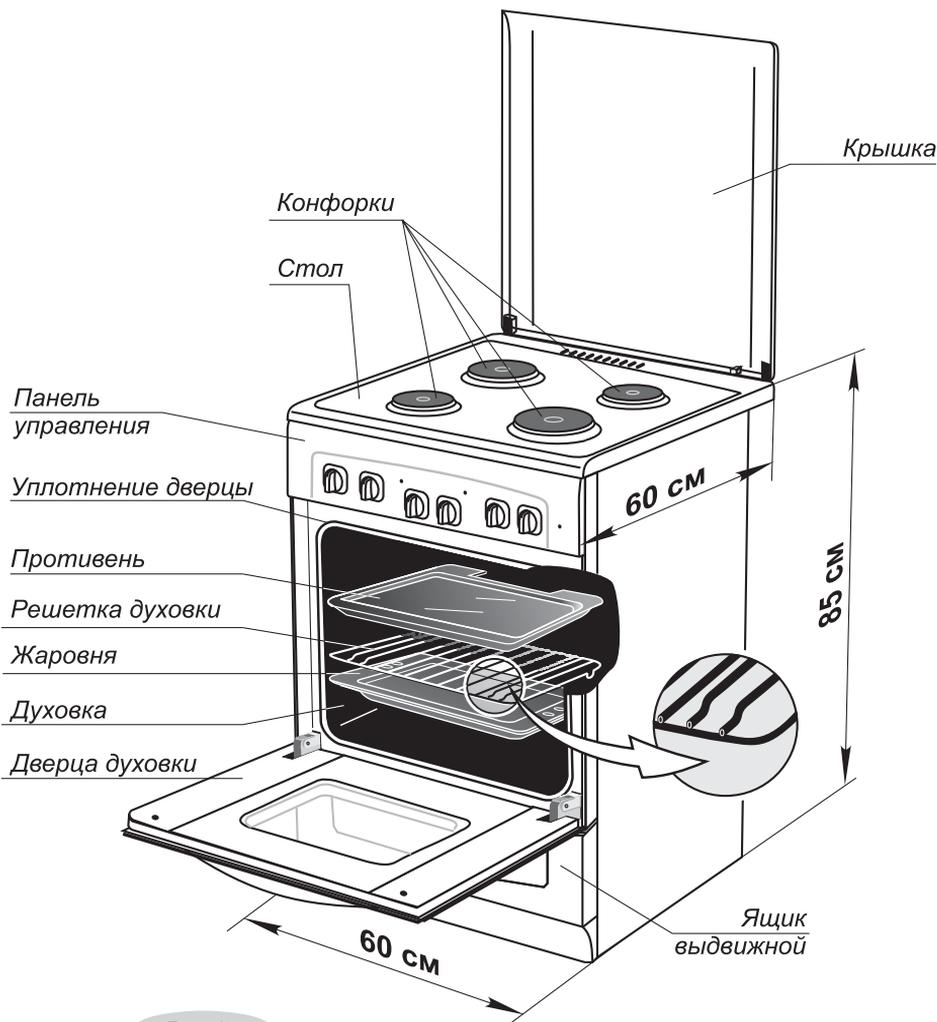


Рис.3

## 6.2 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

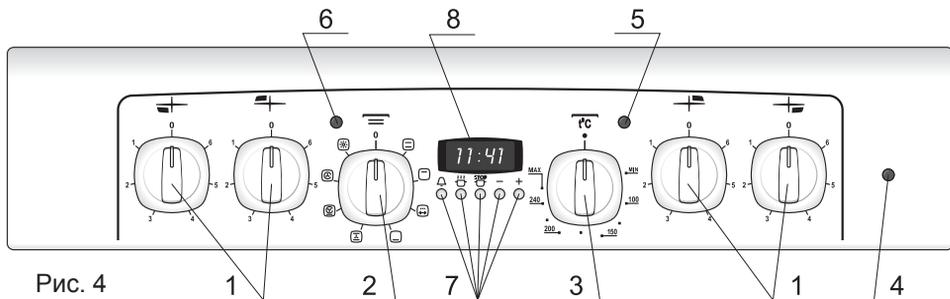


Рис. 4

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

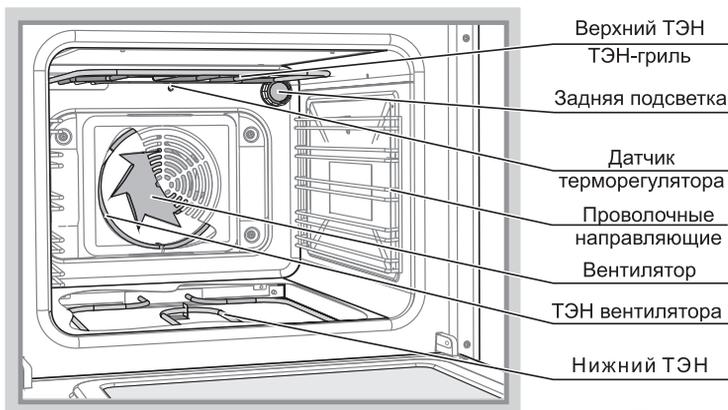


Рис. 6

## 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.

## 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.

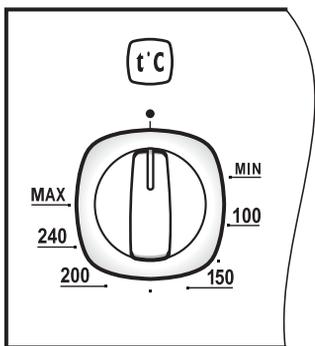


Рис.7

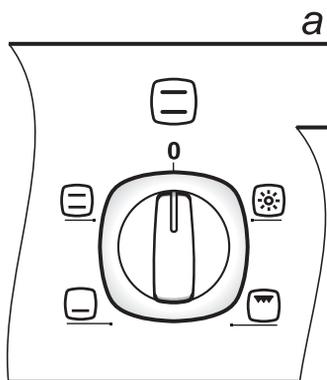
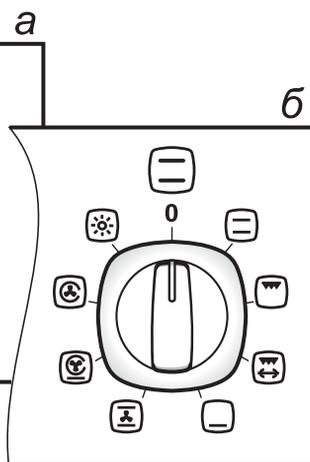


Рис. 8



## Символы управления духовкой и их функции

Символ	Что включается
0 (●)	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°C.
- 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

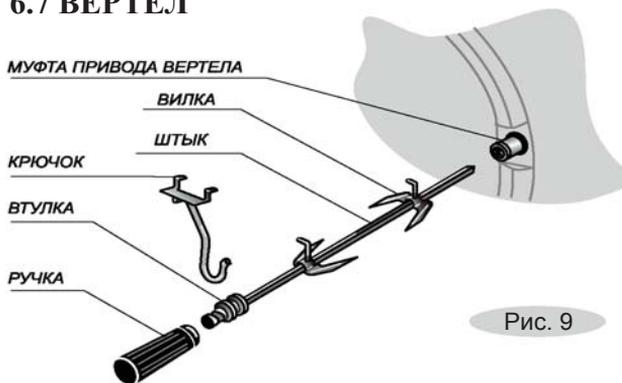


Рис. 9

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.

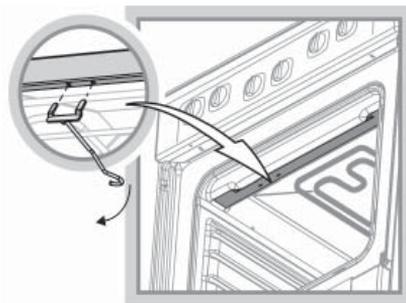


Рис. 10

## 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

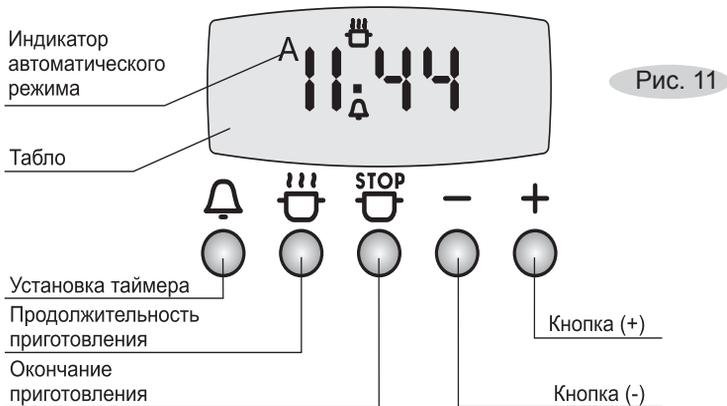


Рис. 11

### 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 STOP 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 STOP.

## 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°C.  
Духовка включится на заданное время в установленном режиме. По истечении заданного времени нагрев духовки прекратится, звуковой сигнал известит об окончании приготовления, погаснет символ  и будет мигать символ «А».
3. Нажмите любую из 3-х кнопок ,  или , чтобы отключить звуковой сигнал.
4. 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 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.

## 6.12 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.

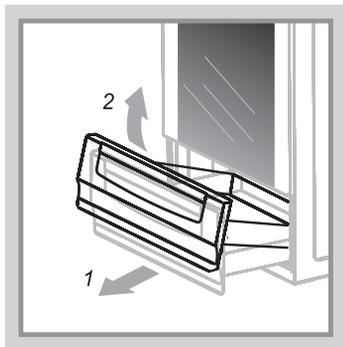


Рис.12

## 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 180-220°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 200-220°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 180-220°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.
- 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.
- Очистка паром не допускается.

### 8.2 ЧИСТКА ДУХОВКИ

- После пользования духовкой ее нужно вымыть теплой водой с моющим средством и просушить. Лучше мыть духовку, когда она еще теплая.
- Прикипевшие загрязнения нужно размочить и удалить при помощи чистящего средства со слабым абразивным действием или применять специальное средство для удаления жира.
- Когда моете духовку, нужно снять дверцу духовки, для этого:
  - 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.*

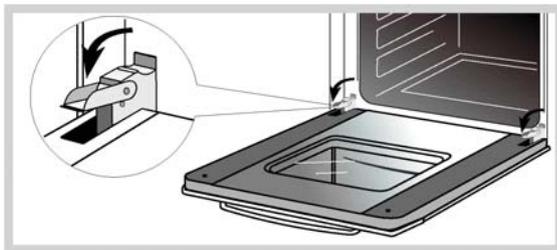


Рис.13

### 8.3 ЗАМЕНА ЛАМПЫ

**ВНИМАНИЕ:** ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРОИЗВОДИТЬ ЗАМЕНУ ЛАМПЫ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ОПАСНОСТИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ, УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН!

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.

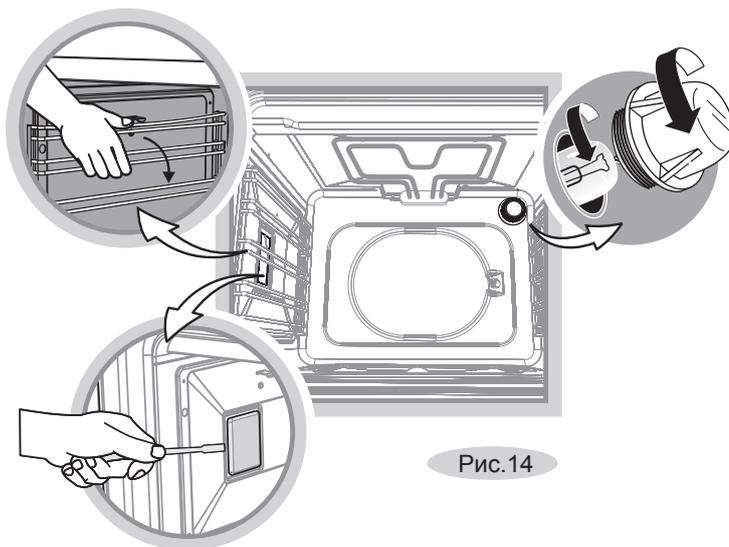


Рис.14

## 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°C до плюс 40°C.

## 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, но не более 36 месяцев со дня выпуска плиты заводом.
- Гарантийный срок эксплуатации плиты в местах, допускающих общее пользование (общезитие 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 НЕДОРАЗУМЕНИЙ, 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.

## Адреса дилерских сервисных центров, производящих ремонт плит «Гефест»

	Наименование уполномоченных организаций, адрес, территория обслуживания	(Код) Телефон
Россия	<b>ООО "Азимут"</b> 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
	<b>ООО "АКИ"</b> 394026 г. Воронеж, ул. Машиностроителей, 8 Белгородская обл., Воронежская обл., Курская обл., Липецкая обл., Тамбовская обл.	+(7 4732) 774999
	<b>ООО НПО "Урал Гефест"</b> 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
	<b>ООО "Луч"</b> 153024 г. Иваново, ул. Заводская, 13 Владимирская обл., г. Москва, Московская обл., Ивановская обл., Ярославская обл.	+(7 4932) 472020
	<b>ООО "Русское раздолье"</b> г. Калининград, ул. Лейтенанта Яналова, 42 Брянская обл., Владимирская обл., Московская обл., Калининградская обл., Калужская обл., Костромская обл., Курская обл., Пензенская обл., Псковская обл., Смоленская обл., Тверская обл., Тульская обл., Ярославская обл.	+(7 495) 5584194
	<b>ООО "Юлас"</b> 350049 г. Краснодар, ул. Аэродромная, 168 Краснодарский край.	+(7 8612) 282231
	<b>ООО "Югторг"</b> 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
	<b>ООО "Престиж-Гефест"</b> 352200 Краснодарский край, ст. Динская, ул. Полевая, 7 Краснодарский край, Республика Абхазия, Республика Адыгея.	+(7 86162) 54646
	<b>ООО "Третий Полос"</b> 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
	<b>ООО "Тандем"</b> 115088 г. Москва, Большой Дровяной пер., 11/8, стр. 1 Московская обл.	+(7 495) 5832896

Россия	<b>ООО "Ви-Стронг"</b> 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
	<b>ООО "Оптима"</b> 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
	<b>ООО "ЭДО-Грэйд"</b> 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
	<b>ООО "Талион"</b> 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
	<b>ООО "РБТК"</b> 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
	<b>ООО "Гортез"</b> г. Москва, ул. Москворечье, 42 Курская обл., Новгородская обл., Орловская обл., Тульская обл.	+ (37517) 2220101
	<b>ООО "БытПромСервис"</b> 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
	<b>ООО "Берингов пролив Дельта"</b> 141282 Московская обл., г. Ивантеевка, ул.Толмачева, 27 Московская обл.	+ (7 495) 5000560
	<b>ООО "Центр бытовой техники"</b> 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
	<b>ООО "Старт"</b> 103098 г. Н.Новгород, ул. Артельная, 22 Костромская обл., Республика Мордовия, Нижегородская обл., Республика Марий Эл, Республика Татарстан, Чувашская Республика.	+ (7 8314) 394524
	<b>ООО "Техмаркет"</b> 603127 г. Н.Новгород, ул. Федосеенко, 57 Нижегородская обл.	+ (7 8312) 759797 + (7 8312) 258811
	<b>ООО "Бытовая техника"</b> 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

<b>ООО "Микадо"</b> 347540 Ростовская обл., г. Пролетарск, ул.Ленина, 120а Московская обл., Краснодарский край, Ростовская обл., Ставропольский край.	+ (7 86374) 99131
<b>ЗАО "Лебединский ТД"</b> 344093 г. Ростов-на-Дону, ул.Днепропетровская, 50В Краснодарский край, Ростовская обл., Ставропольский край.	+ (7 8632) 521689
<b>ООО "Оберон-95"</b> 344019 г. Ростов-на-Дону, ул.Мясникова, 54 Ростовская обл., Краснодарский край, Республика Дагестан, Кабардино - Балкарская Республика, Республика Северная Осетия - Алания.	+ (7 8632) 767470
<b>ООО "Белгехторг"</b> 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
<b>ЗАО "Универпроект"</b> 443068 г. Самара, ул.Дыбенко, 120 Оренбургская обл., Республика Башкортостан, Республика Татарстан, Самарская обл., Тюменская обл., Ульяновская обл.	+ (7 8462) 297873
<b>ООО "Гефест-Нева"</b> 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
<b>ООО "Ринго"</b> 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
<b>ООО "Вятка - Сервис"</b> 196158 г. Санкт-Петербург, Московское шоссе, д. 5 г. Санкт - Петербург, Ленинградская обл., Псковская обл.	+ (7 812) 3828803 + (7 812) 3712464
<b>ООО "Техноком"</b> 410030 г. Саратов, ул. Большая Затонская, 19/21, оф. 27 Пензенская обл., Саратовская обл.	+ (7 8452) 486327
<b>ООО "Солярис-95"</b> 410005 г. Саратов, ул. Посадского, 264 Пензенская обл., Самарская обл., Саратовская обл., Ульяновская обл.	+ (7 8452) 327922
<b>ООО "Автоконт"</b> 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
<b>ООО "Норд-Сервис"</b> 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
<b>ООО ПКФ "Айова"</b> 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
<b>ООО "Комфорт"</b> 170000 г.Тверь, бульвар Радищева, 33/35 Тверская обл.	+ (7 9032) 432939

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

Беларусь	<b>РТУ СП ОАО "Брестгазоаппарат"</b> 224016 г. Брест, ул. Карбышева, 4 г. Брест.	+ (375162) 235097
	<b>ОПГХ "Брестмежрайгаз"</b> 224012 г. Брест, ул. Янки Купалы, 80 г. Брест.	+ (375162) 446093
	<b>ОДО "Домтехсервис"</b> 210026 г. Витебск, пр-т Людникова, 4 г. Витебск.	+ (375212) 432257
	<b>ОП "Витебскгаз"</b> 210029 г. Витебск, ул. В. Терешковой, 3 г. Витебск.	+ (375212) 472030
	<b>ГОПГХ "Гомельмежрайгаз"</b> 226696 г. Гомель, ул. Владимирова, 4 г. Гомель.	+ (375232) 428721
	<b>ООО "Нора - Сервис"</b> 245640 г. Гомель, ул. Интернациональная, 10 г. Гомель.	+ (375232) 741173
	<b>ООО "Салби - Гродно"</b> 230009 г. Гродно, ул. Горького, 72-210 г. Гродно.	+ (375152) 417999
	<b>ГОПГХ "Гродномежрайгаз"</b> 230003 г. Гродно, ул. Карского, 2 г. Гродно.	+ (375152) 790134
	<b>"Гроднооблгаз"</b> 230003 г. Гродно, пр-т Космонавтов, 60/1 г. Гродно.	+ (375152) 790085
	<b>ГМПГХ "Мингаз"</b> 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
	<b>УП "Белрембытэлектро"</b> 220039 г. Минск, ул. Чкалова, 30, оф.64 Республика Беларусь.	+ (37517) 2078082
	<b>ООО "Лучший мастер"</b> 220089 г. Минск, ул. Гурского, 37, пом.6 н г. Минск.	+ (37517) 2773419
	<b>РУП "Могилевторгтехника"</b> 212011 г. Могилев, ул. Белинского, 35 г. Могилев.	+ (375222) 242570
	<b>ОПГХ "Могилевмежрайгаз"</b> 212030 г. Могилев, ул. Габровская, 11 г. Могилев.	+ (375222) 482410