

Таблица 3

Оснащенность	Модель плиты		
	2140	2140-03	2160
Вертел с электроприводом	•		•
Электрогриль	•	•	•
Общее количество конфорок	4	4	4
Количество эспресс-конфорок	1	1	4
Подсветка духовки	•	•	•
Выдвижной ящик	•		•
Модификации плиты			
K19 комбинированное исполнение по цвету (коричневый с оранжевым оттенком)	•		•
K20 комбинированное исполнение по цвету (коричневый с бежевым оттенком)	•		•

Плиты модели 2140 имеют эмалированный стол с чугунными конфорками.

Плиты модели 2160 имеют стеклокерамический стол и выпускаются без крышек.

ЭЛЕКТРО-ПЛИТА

БЫТОВАЯ

Руководство по эксплуатации



Э П Н Д 2140

Э П Н Д 2160



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	12
6.4 Духовка	17
6.5 Управление духовкой	17
6.6 Гриль	18
6.7 Вертел	19
6.8 Крышка плиты	20
6.9 Хозшкафчик	20
7 Практические советы	
7.1 По приготовлению в духовке	21
7.2 По приготовлению пирогов	21
7.3 По приготовлению мяса и рыбы	22
8 Техническое обслуживание	
8.1 Уход за плитой	23
8.2 Чистка духовки	24
8.3 Замена лампы	25
9 Транспортирование и хранение	25
10 Утилизация	25
11 Гарантии изготовителя	26
Адреса уполномоченных организаций по обслуживанию техники торговой марки «GEFEST»	27

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 бытовые ЭП Н Д 2140, ЭП Н Д 2160, 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
- Плита сертифицирована в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, по которым проводится обязательная сертификация.
- При покупке снимите упаковку и убедитесь, что плита не повреждена, полностью укомплектована и торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство продажи» и гарантийные талоны в прилагаемой гарантийной 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 1 КЛАССУ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ И ДОЛЖНЫ УСТАНОВЛИВАТЬСЯ 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 повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.
- Гарантийный ремонт плиты производится специалистами сервисной службы. Последующие ремонты и обслуживание могут выполнять специалисты уполномоченных организаций.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ПЛИТОЙ.
- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ.
- УСТАНОВЛИВАТЬ ПЛИТУ В МЕСТАХ С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ (ВПЛОТНУЮ К ДЕРЕВЯННЫМ, ПОКРЫТЫМ ОБОЯМИ, ГОРЮЧИМ ПЛАСТИКОМ И Т. П. ПОВЕРХНОСТЯМ).
- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ, ИМЕЮЩЕЙ ПОВРЕЖДЕНИЯ (ТРЕЩИНЫ, СКОЛЫ, ДЕФОРМАЦИИ) КОНФРОКОВ 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.
- **ВНИМАНИЕ:** ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ДУХОВКИ ДВЕРЦА ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАКРЫТА.
- Для плит со стеклянным столом:
ВНИМАНИЕ! ЕСЛИ ПОВЕРХНОСТЬ ТРЕСНУЛА, - ОТКЛЮЧИТЕ ПРИБОР ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.
- **ВНИМАНИЕ:** МАКСИМАЛЬНАЯ НАГРУЗКА НА СТОЛ 45 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.
- 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.

- 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 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!

Обычно они происходят:

- при касании горячих частей плиты;
 - при расплескивании кипящих жидкостей;
 - в ситуации, когда опрокидывается посуда, стоящая на передних конфорках.
- 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.**

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

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

* конфорка, блокируемая при включении духовки

Содержание серебра, г

плита 2140, -03

- 1,16

плита 2160,

- 1,82

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 Н Д 2140; ЭП Н Д 2140-03; ЭП Н Д 2160
Класс энергоэффективности	В
Расход электроэнергии при стандартной загрузке, Е (кВт · ч)	0,95
Способ разогрева	Стандартный
Время термообработки, мин.	29
Полезная поверхность противня, см ²	1020

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 вертела.

**Для плит со стеклокерамическим столом.

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.**
- Плиты предназначены для установки на полу.
- 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 плиты необходимо завернуть регулировочные ножки в винтовые отверстия, расположенные на нижних планках (рис.2).
- Точную регулировку производить широкой отверткой, вращая ножки внутри хозшкафчика (рис.3). 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.

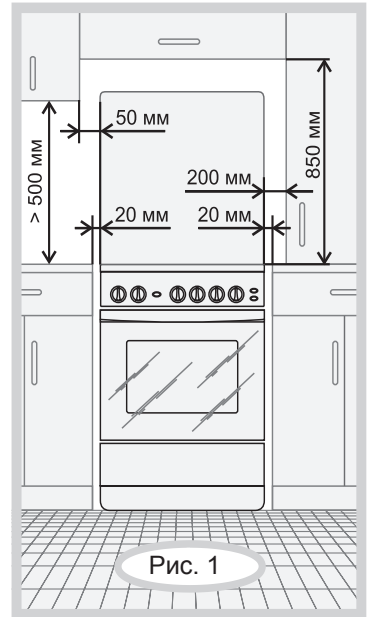


Рис. 1



Рис. 2

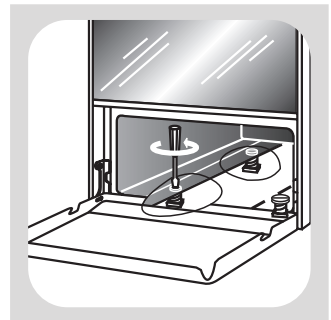


Рис. 3

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

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. 4).
- Отставить плиту в сторону, разметить и точно провести среднюю ось, на которой отложить размер 420 мм.

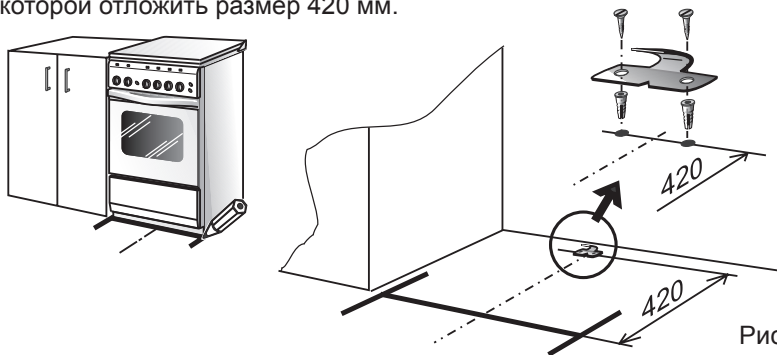


Рис. 4

- 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.

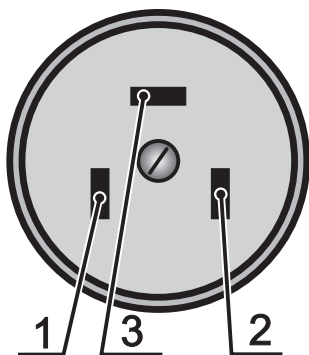
5.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Плита имеет шнур питания с вилкой и комплектуется розеткой. 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. 5).

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 °С (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 °С!

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

6 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

6.1 УСТРОЙСТВО

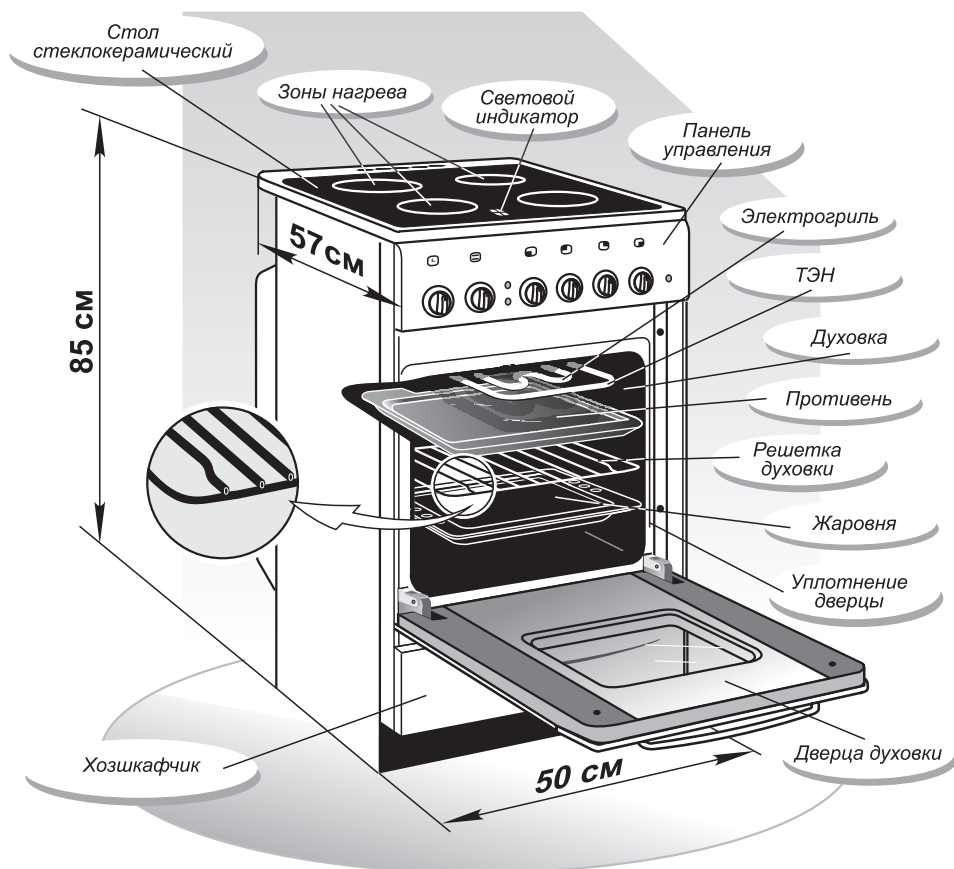


Рис. 6 Устройство плиты 2160

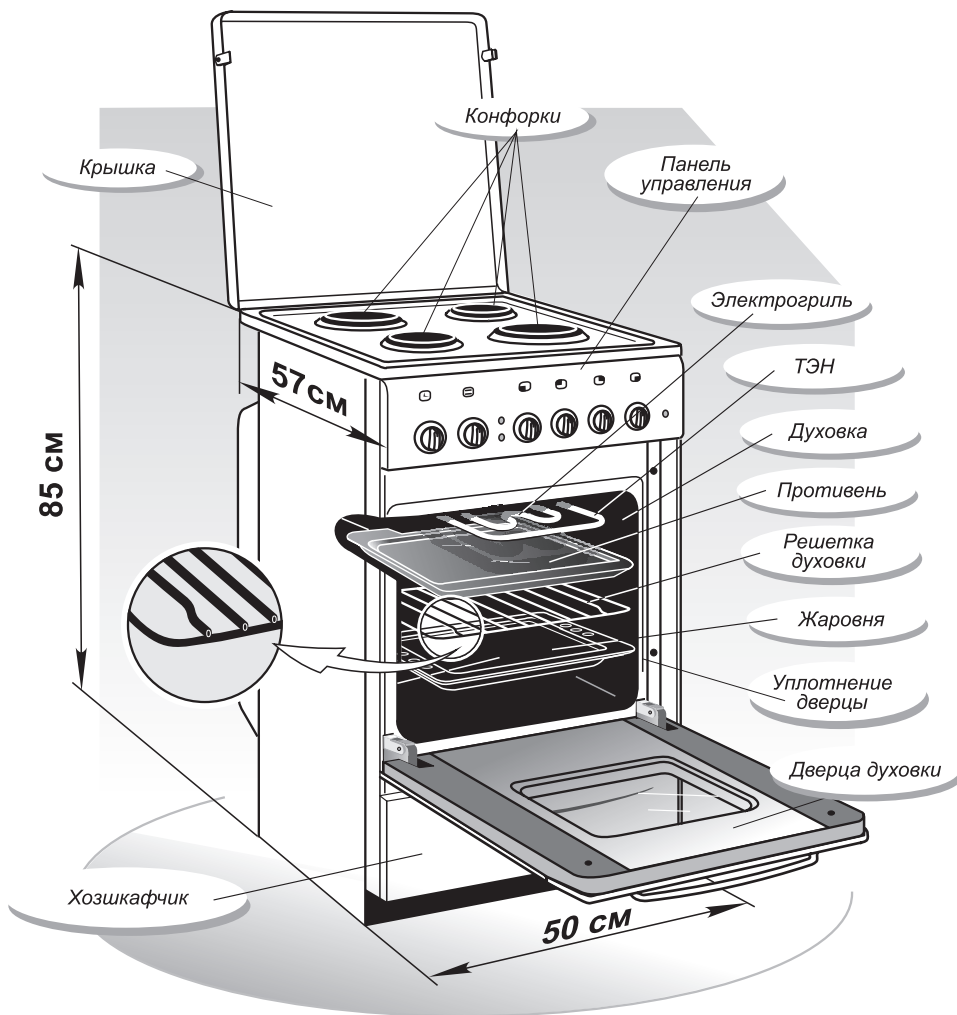


Рис. 7 Устройство плиты 2140

6.2 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

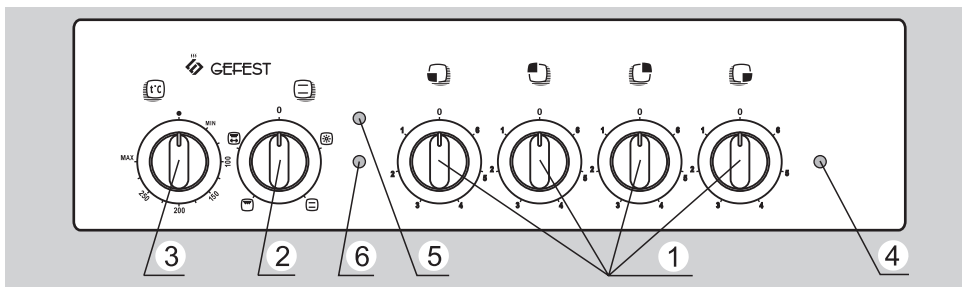


Рис. 8

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.

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, А В ПЛИТЕ 2160 – 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 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

- 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).

НЕПРАВИЛЬНО



ПРАВИЛЬНО

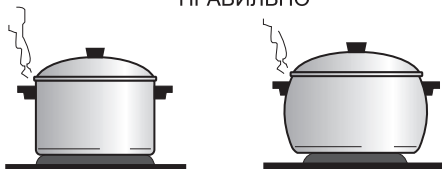


Рис. 9

- Поверхность конфорок и дна 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 скороварками 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 включится. 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 помоеете стол. Подсушить конфорки можно кратковременным включением.
- Если предстоит большой перерыв в работе плиты, смажьте конфорки промасленной тряпочкой.

Стол плиты 2160

- 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.



Рис. 10

- 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.

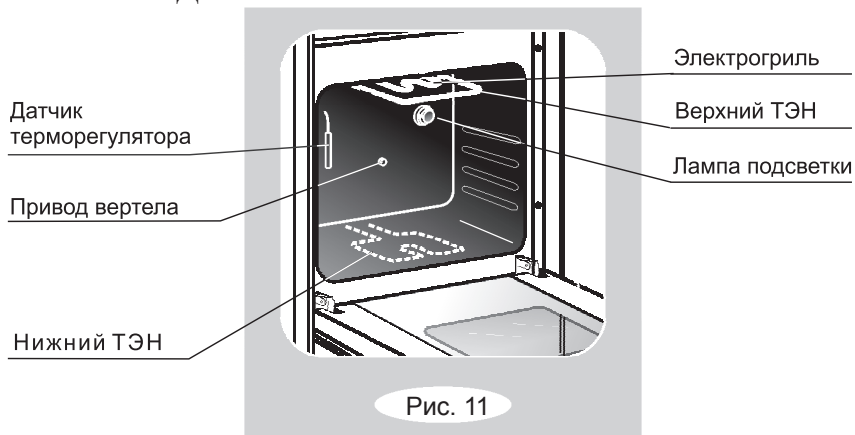
ВНИМАНИЕ: БУДЬТЕ АККУРАТНЫ И ВНИМАТЕЛЬНЫ ПРИ ОБРАЩЕНИИ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИМ СТОЛОМ!

- 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.20).
- 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



(- - - 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

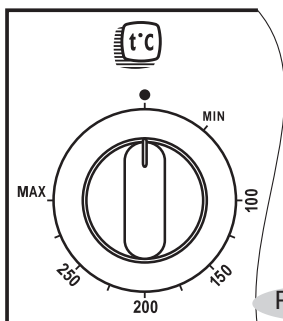


Рис. 12

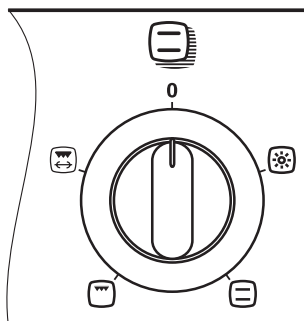


Рис. 13

- Управление духовкой 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
	переключатель режимов работы (терморегулятор) выключен
	освещение духовки
	объемный нагрев духовки (нижний и верхний ТЭНы)
	электрогриль
	электрогриль и привод вертела
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 ломтями мясо, птица, разделенная на куски, мясной или рыбный шашлык и некоторые виды овощей (например, кабачки, баклажаны, помидоры и т.п.). Хороши и тосты к чаю или кофе, приготовленные со всевозможной начинкой.
- Противень, жаровню или жаростойкую посуду 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.

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

6.7 ВЕРТЕЛ

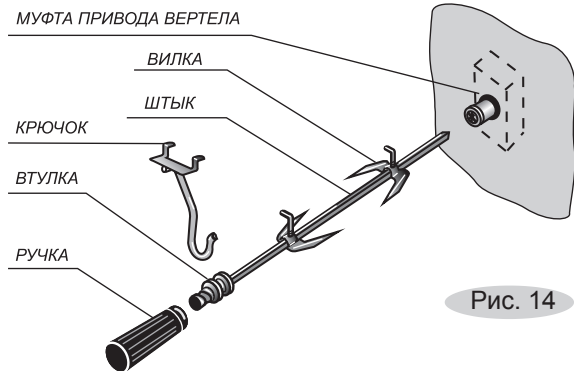


Рис. 14

Перед приготовлением:

- Установите крючок, для чего вставьте «усы» крючка в пазы верхней полки проема духовки и опустите крючок вниз (рис.15, 16).
- 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 вертела”.
- Во время приготовления ручка вертела должна быть снята, а дверца закрыта.

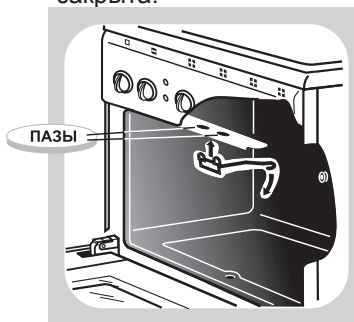


Рис. 15

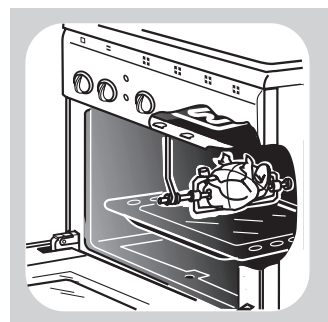


Рис. 16

6.8 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.17).

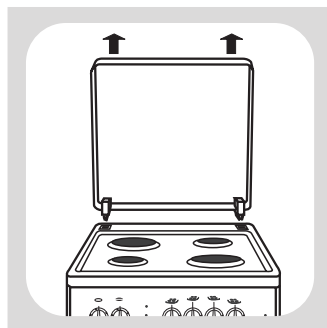


Рис. 17

6.9 ХОЗШКАФЧИК

- В нижней части плиты расположен шкафчик, предназначенный для хранения кухонной посуды и принадлежностей.
- Плиты выпускаются двух исполнений: с выдвижным ящиком и с откидной дверцей. Чтобы открыть дверцу, ее нужно приподнять вверх и наклонить на себя (рис. 18).
- Как достать выдвижной ящик, показано на рис.19.

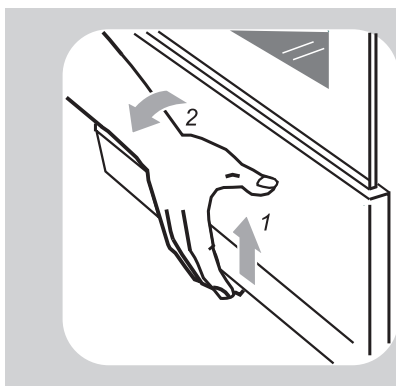


Рис. 18

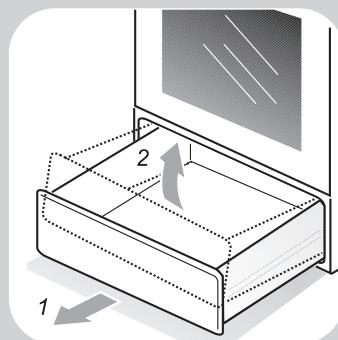


Рис. 19

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 °С - 220 °С.
- Старайтесь 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 °С - 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 °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.
- Запекать мясо можно на противне или в жаростойкой посуде с низкими краями.
- Степень готовности мяса можно проверить, нажав на кусок вилкой. Если при этом красный сок не вытекает - мясо готово.

- Для приготовления на вертеле мяса птицы рекомендуется оттопыренные крылышки, ножки, отвислую шейку, чтобы они не обгорели, прижать к тушке и закрепить. Можно использовать большую иглу с “суровой” ниткой.
- Для получения аппетитной корочки поливайте блюдо топленным жиром.
- Мелкую рыбу следует от начала до конца готовить при высокой температуре. Рыбу среднего размера начинают готовить при высокой температуре и постепенно температуру снижают. Большую рыбу готовят при умеренной температуре от начала до конца.
- Проверьте готовность рыбы, осторожно приподняв край брюшка, - мясо должно быть белым и непрозрачным. Это относится ко всем видам рыб, кроме лосося, форели и им подобным.

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.
- Если снимались ручки кранов, надевать их на стержень следует плавно, без ударов.
- Не применяйте 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.
- 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.20).

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

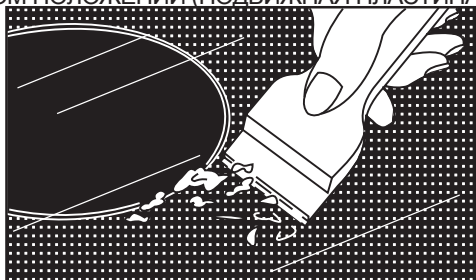


Рис. 20

- 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. 21),
 - закройте дверцу до упора в рычаги и, приподняв вверх, снимите.
 Установку дверцы производите в обратной последовательности.
- Не допускайте попадания воды и моющего средства внутрь дверцы духовки. Для мойки используйте влажную, предварительно отжатую губку.

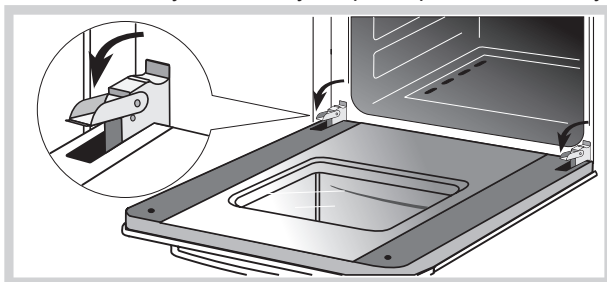


Рис. 21

8.3 ЗАМЕНА ЛАМПЫ

- Отключите плиту от сети.
ВНИМАНИЕ! УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРОВОДИТЬ ЗАМЕНУ ЛАМПЫ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ОПАСНОСТИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.
- Открутите стеклянный плафон (рис. 22)
- 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.

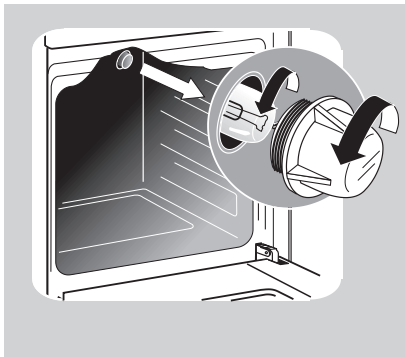


Рис. 22

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 °С до плюс 40 °С.

10 УТИЛИЗАЦИЯ

- Если Вы хотите заменить старую плиту, необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми электроприборами по разъяснению порядка утилизации.
- Перед отправкой плиты на свалку нужно сделать ее максимально безопасной: обрежьте шнур питания и снимите имеющиеся электроузлы (привод вертела, электрогриль и т.д.)

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 (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.
- 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.
- 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.Затонская, 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. Губайдулина, 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. Барклая, 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 650666
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 "Белрембытэлектро"	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 "Гроднооблгаз"	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 "Белрембытэлектро"	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 "Белрембытэлектро"	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 "Белрембытэлектро"	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 "Белрембытэлектро"	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