

Таблица 6

Оснащенность духовки		Модель и номер исполнения духовки по оснащённости							
		ДА 602	ДА 602-01	ДА 602-02	ДА 602-03	ДА 622	ДА 622-01	ДА 622-02	ДА 622-03
1	Таймер								
	сенсорный							•	•
	электронный			•	•				
	электромеханический	•	•			•	•		
2	ТЭН - гриль	•	•	•	•	•	•	•	•
3	Турбо - гриль			•	•	•	•	•	•
4	Вертел с электроприводом		•	•	•	•	•	•	•
5	Шашлычница				•				•
6	Проволочные направляющие	•	•	•	•	•	•	•	•
7	Телескопические полки				•			•	•
8	Подсветка задняя	•	•			•			
9	Объемная подсветка			•	•		•	•	•
10	Жировой фильтр			•	•		•	•	•

ЭЛЕКТРОДУХОВКА ВСТРАИВАЕМАЯ

Руководство по эксплуатации,
техническому обслуживанию и установке

ЭД В ДА 602



ЭД В ДА 622



GEFEST

Унитарное предприятие
"Гэфест-техника"

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



Таблица 5

Модель	Модификация	Панель	Цвет	
			Панели	Стекла панорамного
ДА 602,-01,-02,-03	К	Эмалированная	Белый	
	А		Коричневый	
	А1		Черный матовый	Черный
ДА 602-02	С	Нерж. сталь	Серый	
ДА 602,-01,-02,-03	Н1М		Серебристый	Зеркальный
	Н2М	Зеркальный с накладкой		
ДА 622,-01,-02,-03	А	Стеклопанель	Черный (рисунок)	
	Б		Черный	
	В		Белый	
	К		Бежевый	
	М		Коричневый	
	С		Зеркальный	
	Д1		Серебристый	
Д2	"Ноты"			
ДА 622,-01	Д4		"Мрамор"	
ДА 622,-01,-02,-03	Д5Б		"Охота"	
ДА 622-02	К2		Белый, ручки - металлизация	
	К4		Черный "Полосы"	
	К12		Коричневый "Полосы"	
	К15		Белый "Полосы"	
	К16	"Лето"		
	К17	"Ночь"		
К18	"Кофе"			
ДА 622, 01, 02, 03	Н3М, Н4М	Стеклопанель с выдвижными ручками	"Зима"	
ДА 622-03	Н5, Н6		Зеркальный с накладками	
			Черный с накладками	
ДА 622-02,-03	Р		Черный	
	РН3М, РН4М		Зеркальный с накладками	

ДА602-19-A.indd
 ОблДА602-21.indd
 № заказа

**Руководство по эксплуатации,
техническому обслуживанию
и установке
ДА602.00.0.000 РЭ**

СОДЕРЖАНИЕ

Модели и модификации духовок	на обложке
1 Общие указания	2
2 Требования безопасности	3
3 Технические характеристики	5
4 Комплектность	6
5 Устройство и порядок работы	
5.1 Устройство	7
5.2 Управление духовкой	8
5.3 Устройство духовки	10
5.4 Панель управления	11
5.5 Гриль	12
5.6 Гриль с вертелом	13
5.7 Шашлычница	14
5.8 Вентилятор	15
5.9 Турбо-гриль	15
5.10 Сенсорный таймер	16
5.11 Электронный таймер	21
5.12 Электромеханический таймер	25
6 Установка	26
7 Подключение	27
8 Обслуживание духовки	
8.1 Уход за духовкой	28
8.2 Чистка духовки	28
8.3 Замена лампы	29
8.4 Техническое обслуживание	29
9 Возможные неисправности и методы их устранения	30
10 Практические советы	
10.1 Приготовление в духовке	30
10.2 Приготовление пирогов	31
10.3 Приготовление мяса и рыбы	32
10.4 Режимы приготовления	33
11 Транспортирование и хранение	36
12 Утилизация	36
13 Гарантии изготовителя	37
Адреса уполномоченных организаций по обслуживанию техники (товарный знак «GEFEST»)	38

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

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

- **ВНИМАНИЕ!** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ ВЫДЕРЖАТЬ ПРИБОР В ПОМЕЩЕНИИ, ГДЕ ОН БУДЕТ УСТАНОВЛЕН, НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ЧАСОВ.
- Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на базовые приборы и их исполнения (далее по тексту модели) электродуховок встраиваемых (далее по тексту духовок) ЭД В ДА602 (ЭД В ДА622), предназначенных для тепловой обработки пищевых продуктов в бытовых условиях.
- Вид климатического исполнения УХЛ 4 по ГОСТ 15150-69.
- При покупке снимите упаковку и убедитесь, что духовка не повреждена, полностью укомплектована и торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство продажи» и гарантийные талоны.
- Убедитесь, что параметры электрической сети соответствуют параметрам прибора, указанным в РЭ.
- В случае выявления несоответствия необходимо провести доработку электрической сети и монтаж розетки. Электромонтажные работы должна выполнить ЖЭС по месту жительства или организация, имеющая право на проведение данных работ.
- При подключении духовки должен быть заполнен талон установки.
- Внимательно прочтите данное руководство. Оно содержит важную информацию по установке, правильному и безопасному использованию и обслуживанию духовки.
Самостоятельно и неправильно подключенная духовка, несоблюдение правил техники безопасности могут привести к пожару, поражению электрическим током, ожогам.
- Изготовитель (продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период):
 - за дефекты и повреждения, возникшие вследствие нарушения указаний по его хранению, установке, подключению, условий эксплуатации, либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т.п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов;
 - за последствия, вызванные неквалифицированным ремонтом.
- Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ! ПРИБОР ВЫПОЛНЕН ПО I КЛАССУ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ И ДОЛЖЕН ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ДВУХПОЛЮСНОЙ РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ. ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ ЗАЗЕМЛЕНИЕ ДОЛЖНО СООТВЕТСТВОВАТЬ УСТАНОВЛЕННЫМ ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИМ НОРМАМ.

- ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОР СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ОПАСАЙТЕСЬ ПРИКОСНОВЕНИЯ К НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ВНУТРИ ДУХОВОГО ШКАФА.
- ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ НАГРЕВА ЧЕРЕЗ НЕКОТОРОЕ ВРЕМЯ (8-15 мин - ЗАВИСИТ ОТ ВЫБРАННОГО РЕЖИМА РАБОТЫ ДУХОВКИ) НАЧИНАЕТ РАБОТАТЬ ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР, И ЧЕРЕЗ ЗАЗОР МЕЖДУ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ И ДВЕРЦЕЙ ДОЛЖЕН ВЫХОДИТЬ ПОТОК ВОЗДУХА. ЕСЛИ ЭТОГО НЕ ПРОИСХОДИТ, ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВКОЙ НЕЛЬЗЯ. ПОСЛЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ НАГРЕВА ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР ПРОДОЛЖАЕТ РАБОТАТЬ И ВЫКЛЮЧАЕТСЯ АВТОМАТИЧЕСКИ ПОСЛЕ ОСТЫВАНИЯ ДУХОВКИ. ПРИНУДИТЕЛЬНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ ВЕНТИЛЯТОРА СТРОГО ЗАПРЕЩЕНО.
- ПРЕЖДЕ ЧЕМ ВЫПОЛНИТЬ ЛЮБЫЕ РАБОТЫ ПО ЧИСТКЕ ДУХОВКИ, ВЫКЛЮЧИТЕ ПРИБОР И ВЫНЬТЕ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ.
- ИЗВЛЕКАТЬ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ МОЖНО ТОЛЬКО ПОСЛЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ ВСЕХ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ДУХОВКИ.
- ПЕРИОДИЧЕСКИ (НЕ РЕЖЕ ОДНОГО РАЗА В ПОЛГОДА) ПРОВЕРЯЙТЕ СОСТОЯНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ (СМ. РАЗДЕЛ 8.4).
- ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ ДУХОВКИ ПРОИЗВОДИТСЯ СПЕЦИАЛИСТАМИ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ. ПОСЛЕДУЮЩИЕ РЕМОНТЫ И ОБСЛУЖИВАНИЕ МОГУТ ВЫПОЛНЯТЬ СПЕЦИАЛИСТЫ УПОЛНОМОЧЕННЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ.
- **ВНИМАНИЕ:** ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ДУХОВКИ ДВЕРЦА ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАКРЫТА.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ДУХОВКОЙ.
- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВКОЙ БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ.
- ОСТАВЛЯТЬ РАБОТАЮЩУЮ ДУХОВКУ БЕЗ НАДЗОРА.
- ХРАНИТЬ ВОЗЛЕ ДУХОВКИ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ВЕЩЕСТВА И МАТЕРИАЛЫ.
- САМОСТОЯТЕЛЬНО ПРОИЗВОДИТЬ КАКОЙ-ЛИБО РЕМОНТ ДУХОВКИ.
- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДУХОВКУ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
- НАГРУЖАТЬ ПРОТИВЕНЬ И РЕШЕТКУ ДУХОВКИ МАССОЙ БОЛЕЕ 6 кг.

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

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭЛЕКТРОПРИБОР НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ.
 - ОДНОВРЕМЕННО ПРИКАСАТЬСЯ К ЭЛЕКТРОПРИБОРУ, ВКЛЮЧЕННОМУ В СЕТЬ, И УСТРОЙСТВАМ С ЕСТЕСТВЕННЫМ ЗАЗЕМЛЕНИЕМ (ВОДОПРОВОДНЫМ ТРУБАМ, БАТАРЕЯМ ОТОПЛЕНИЯ И Т. П.).
 - ПРИКАСАТЬСЯ К ЭЛЕКТРОПРИБОРУ МОКРЫМИ РУКАМИ ИЛИ НАХОДЯСЬ БОСИКОМ.
 - ТЯНУТЬ ЗА ПРОВОД, ЧТОБЫ ДОСТАТЬ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ.
 - ТУШИТЬ ВОДОЙ ЭЛЕКТРОПРИБОР, НАХОДЯЩИЙСЯ 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 духовкой находятся бытовые электроприборы, подключенные к сети (тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не был зажат горячей дверцей духовки.
 - Не оставляйте включенную духовку без надзора. Это может привести к несчастному случаю или пожару.

ПОМНИТЕ! НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫМИ НЕСЧАСТНЫМИ СЛУЧАЯМИ, СВЯЗАННЫМИ С ДУХОВКОЙ, ЯВЛЯЮТСЯ ОЖОГИ.


ВНИМАНИЕ! ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ МОГУТ СИЛЬНО НАГРЕВАТЬСЯ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА. НЕ ДОПУСКАЙТЕ БЛИЗКО ДЕТЕЙ.

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Модель духовки	ДА602	ДА602-01	ДА622-01	ДА602-02	ДА602-03
	ДА622			ДА622-02	ДА622-03
Диапазон номинальных напряжений, В Номинальная частота, Гц	220-230 50				
Номинальная потребляемая мощность, Вт	1870-2050	1870-2050	3020-3300	3020-3300	3020-3300
Мощность ТЭНов, при напряжении 230 В, Вт.					
верхний ТЭН	800	800	800	800	800
нижний ТЭН	1200	1200	1200	1200	1200
ТЭН-гриль	1200	1200	1200	1200	1200
круговой ТЭН	–	–	2000	2000	2000
Класс электробезопасности	I				
Полезный объем духовки, л	52				
Размеры духовки, мм ширина x глубина x высота	598 x 565 x 595				
Размеры для монтажа, мм ширина x глубина x высота	550 x 540 x 570				
Вес нетто, кг	29,8 30,5	31,2	31,9	31,7 32,9	33,1 33,7
Содержание серебра, г	0,6	0,6	0,68	0,42	0,42
Содержание золота, г	–	–	–	0,1	0,1 –

Таблица 2 - Показатели энергетической эффективности

Контролируемые параметры: (СТБ 1810-2007)	Модель электродуховки	
	ДА602, ДА602-01, ДА622	ДА602-02, ДА602-03, ДА622-01, ДА622-02, ДА622-03
Класс энергоэффективности	В	А
Расход электроэнергии при стандартной загрузке, Е (кВт · ч)	0,92	0,79
Способ разогрева	Стандартный	Принудительной циркуляцией
Корректированный уровень звуковой мощности, дБА	48	53
Время термообработки, мин.	8,5	7
Полезная поверхность противня, см ²	1130	
Примечание - Энергопотребление духовки соответствует классу А для режима приготовления - турбогриль 		

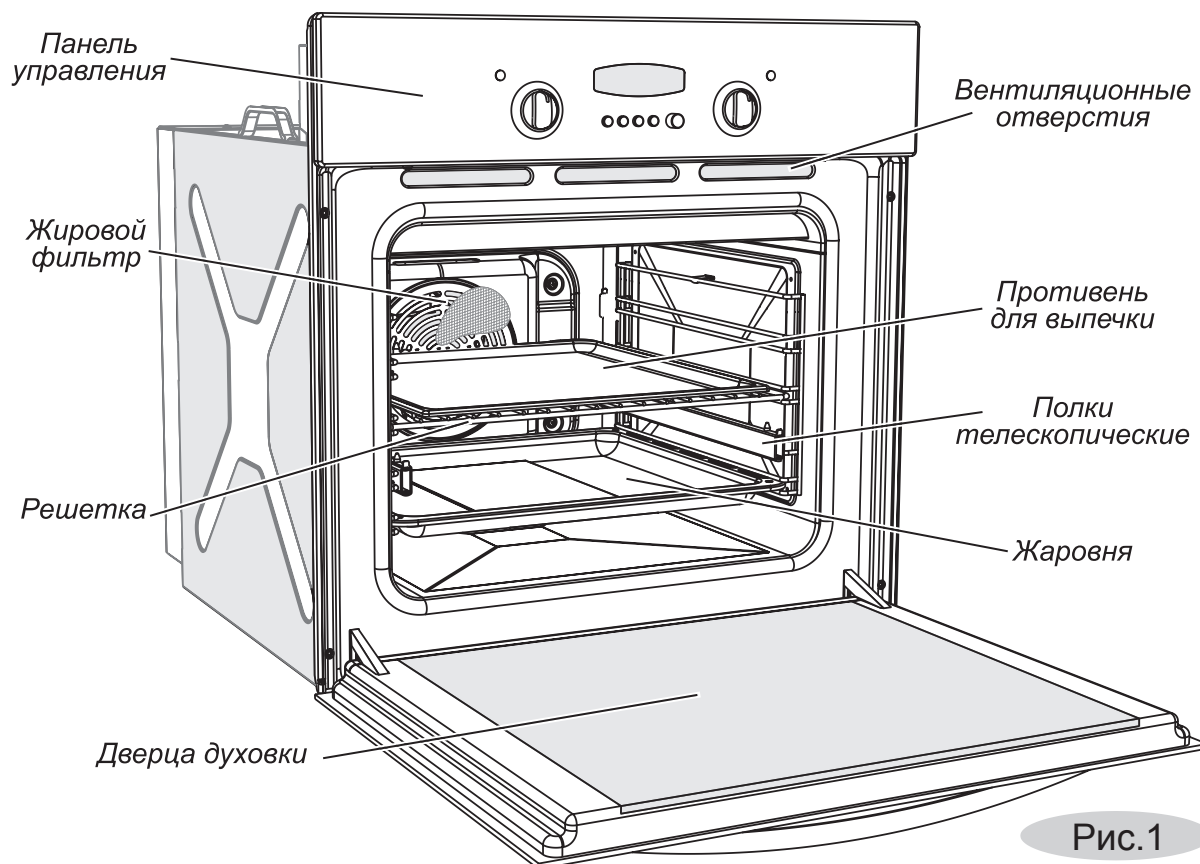
4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Таблица 3

Комплектуемые	Модели духовки						
	ДА602	ДА622	ДА602-01	ДА622-01	ДА602-02	ДА622-02	ДА602-03 ДА622-03
Духовка	1	1	1	1	1	1	1
Противень для выпечки	1	1	1	2	2	2	2
Проволочные направляющие	1 компл.	1 компл.	1 компл.	1 компл.	1 компл.	1 компл.	1 компл.
Решетка	1	1	1	2	2	2	2
Телескопические полки						1 компл.	1 компл.
Жаровня для сбора жира	1	1	1	1	1	1	1
Вертел		1	1	1	1	1	1
Шашлычница							1
Жировой фильтр				1	1	1	1
Руководство по эксплуатации	1	1	1	1	1	1	1
Гарантийная карта	1	1	1	1	1	1	1
Упаковка	1	1	1	1	1	1	1
Винты (шт.)	2	2	2	2	2	2	2

5 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

5.1 УСТРОЙСТВО



В принадлежности духовки входят:

- **Противень** предназначен для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п.
- **Жаровня** служит для сбора жира и сока, выделяющегося при приготовлении мясных блюд на решётке 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.
- ***Проволочные направляющие** предназначены для установки решетки или жаровни на различных уровнях. Для удобства ухода за духовкой их можно снять.
- ***Телескопические полки** крепятся на проволочные направляющие и служат для выдвигания готовящегося блюда за пределы горячей духовки.
- ***Жировой фильтр** устанавливается на кожух вентилятора и защищает вентилятор от попадания на него жировых и иных загрязнений в процессе приготовления пищи.

* - наличие этих элементов см. табл. 3.

Для удобства ухода за духовкой дверцу можно снять. Для этого:

- откройте дверцу,
- поднимите и поверните до упора рычаги, расположенные на двух шарнирах (рис. 2),
- закройте дверцу до упора в рычаги и, приподняв вверх, снимите.

Установку дверцы производите в обратной последовательности.

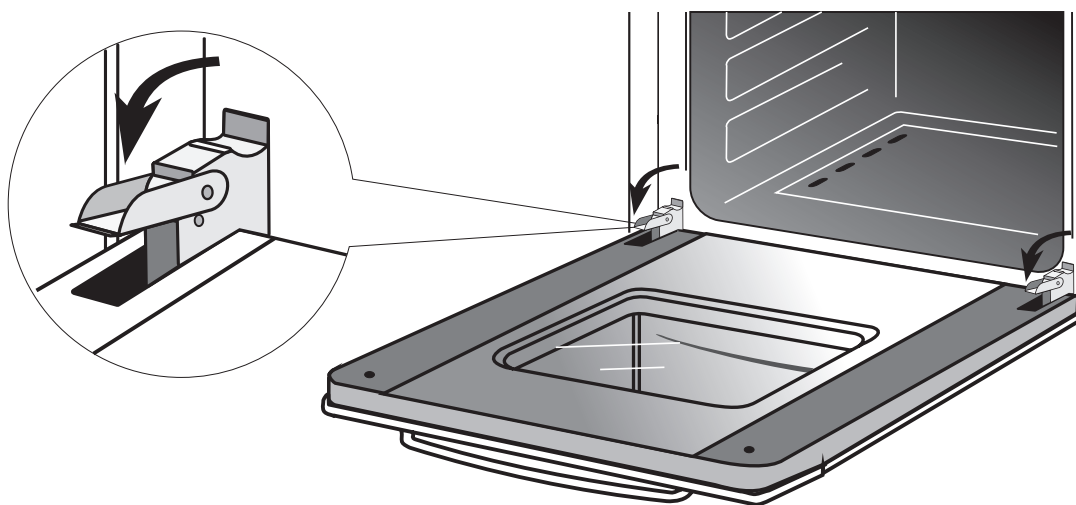


Рис. 2

5.2 УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ

В зависимости от модели, управление духовкой производится вручную с помощью ручек терморегулятора (рис.3) и режимов работы (рис.4) вариант а или б, либо автоматически, задавая время включения (выключения) с помощью таймера (описание работы таймеров см.ниже).

Модификации Р, РН3М, РН4М имеют утапливаемые ручки управления. Чтобы привести их в рабочее положение, нужно кратковременно нажать на ручку (она выдвинется вперед).

Нужный режим работы или температура устанавливается поворотом ручки до совмещения с соответствующим символом. После завершения установок ручки можно «утопить»

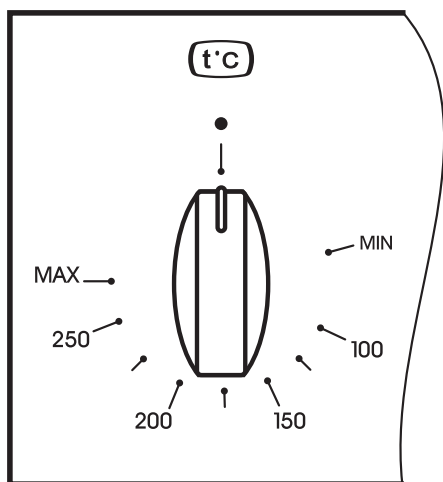


Рис. 3

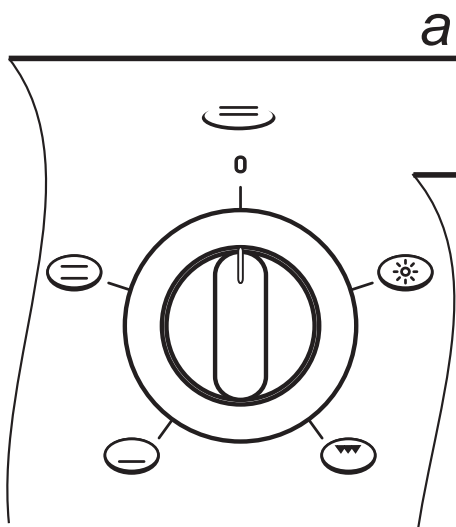
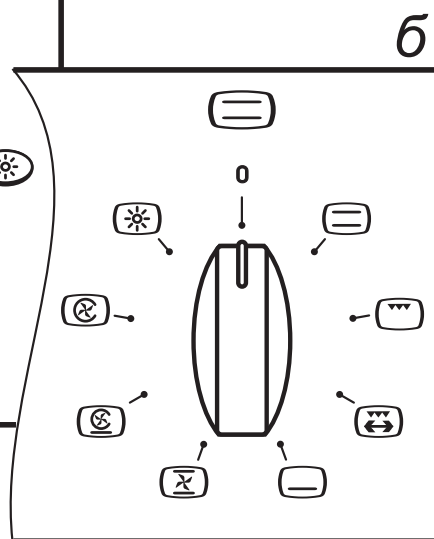


Рис. 4



Символы управления духовкой и их функции

Символ	Что включается
0 (●)	духовка выключена
	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

Подсветка включена при всех рабочих режимах духовки.

5.3 УСТРОЙСТВО ДУХОВКИ

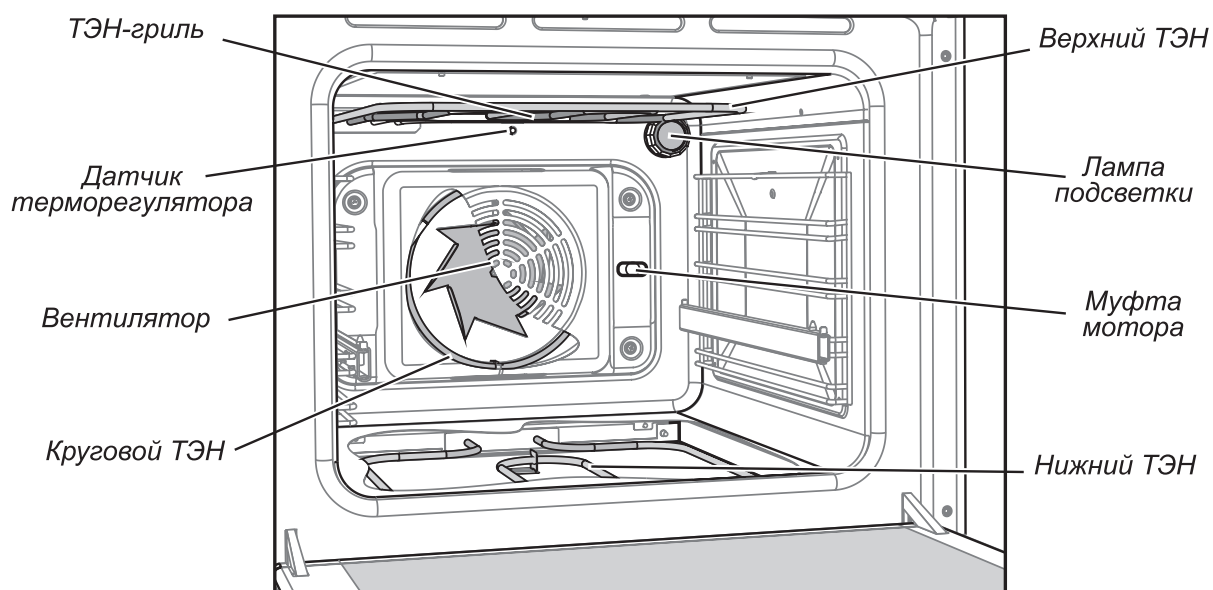


Рис.5

Телескопические полки могут быть установлены на разной высоте, в зависимости от того, на каком уровне должно идти приготовление пищи. Чтобы переустановить телескопическую полку, необходимо отвести ее нижний край (рис. 6), а затем движением вниз снять с проволочных направляющих. Установка на другой уровень производится в обратной последовательности.

Проволочные направляющие можно снять. (рис. 7).

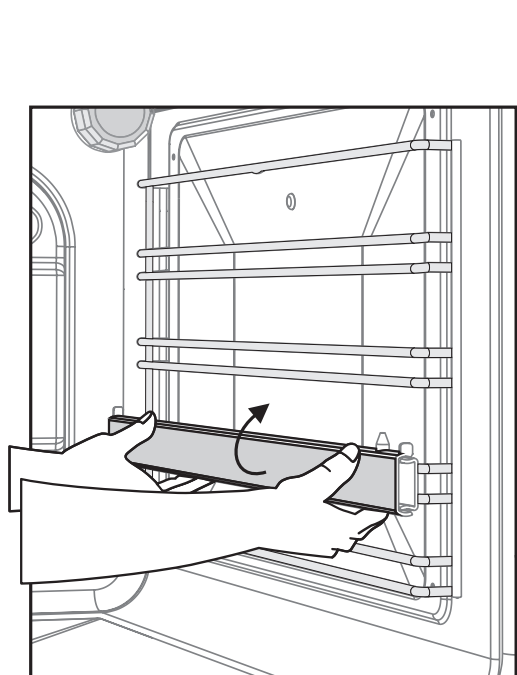


Рис.6

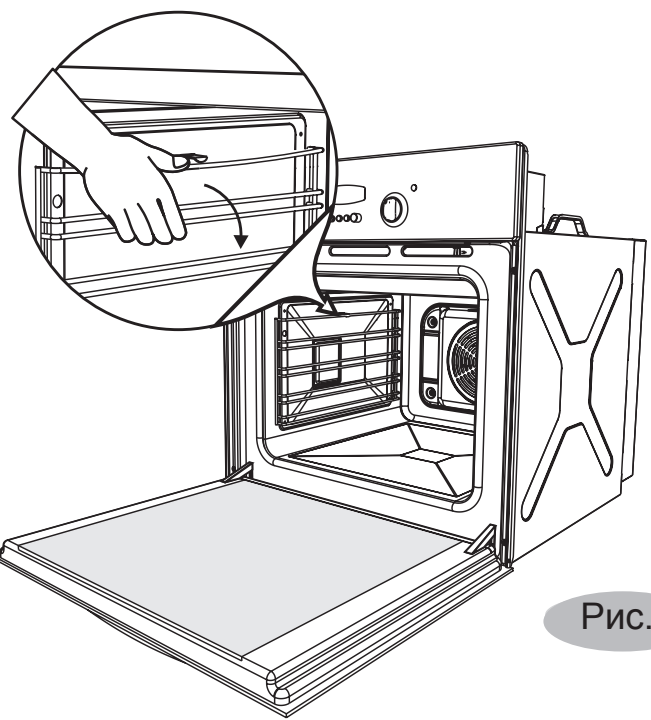


Рис.7

5.4 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Модель ДА622.

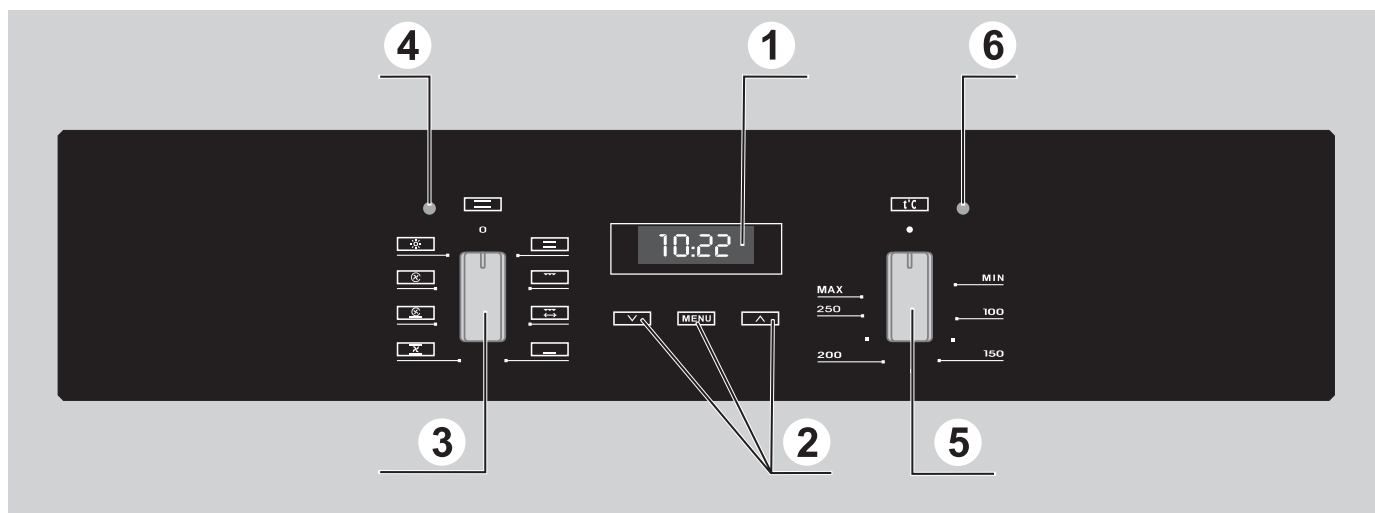


Рис. 8

Модель ДА602

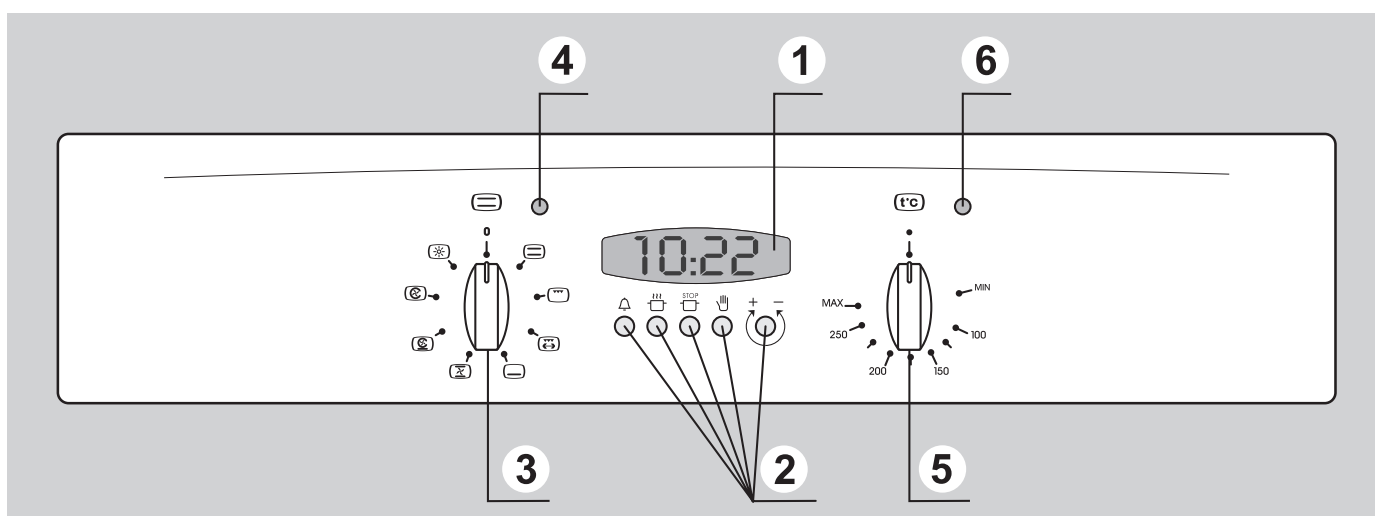


Рис. 9

1. Табло электронного таймера.
2. Контактные зоны сенсорного таймера (ручка и кнопки электронного таймера).
3. Ручка режимов работы духовки (в модификации Р, РН3М, РН4М символы режимов работы расположены на ручке управления)

4. Сигнальная лампочка включения духовки (в модификации Р, РН3М, РН4М расположена в ручке режимов работы духовки).
5. Ручка терморегулятора духовки (в модификации Р, РН3М, РН4М шкала температур расположена на ручке).
6. Сигнальная лампочка терморегулятора (в модификации Р, РН3М, РН4М расположена в ручке).

Сенсорный или электромеханический таймеры (при их наличии) располагаются на месте электронного.

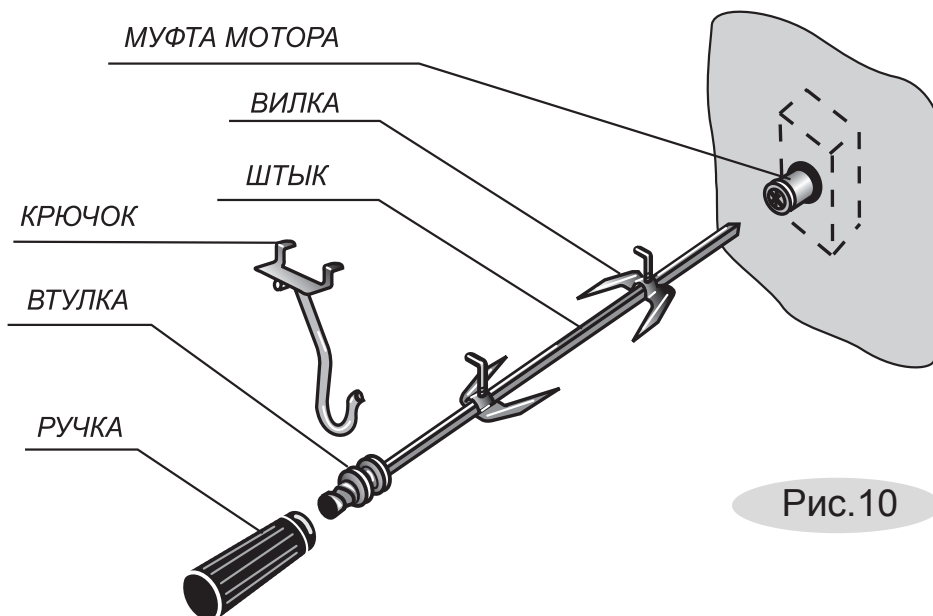
В руководстве дается описание всех функций и элементов оснащённости, которые могут присутствовать в духовке. Вам необходимо изучить те (см. таблицу на обложке), что имеются в Вашей модели.

5.5 ГРИЛЬ

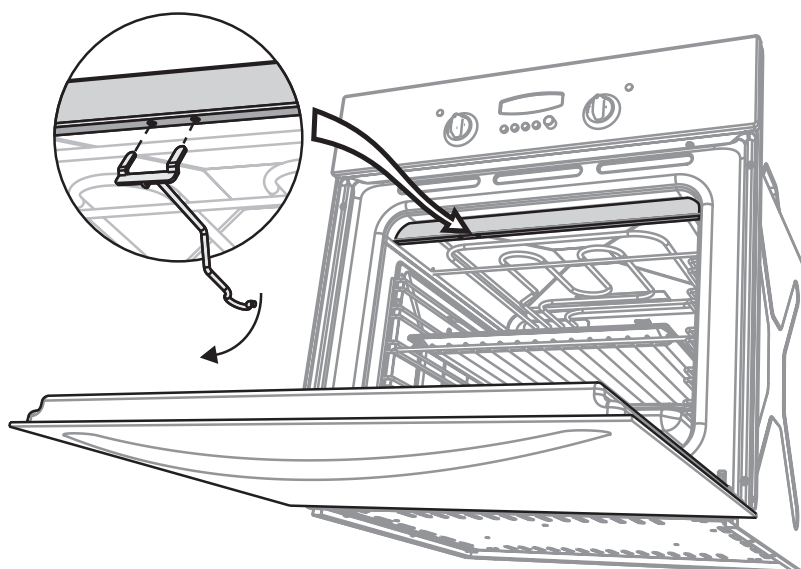
- **При пользовании грилем температура установки терморегулятора должна быть не более 225°C.**
- Эффект гриля заключается в том, что инфракрасное излучение ТЭН-гриля действует подобно углям костра. Снаружи образуется румяная корочка, сохраняющая мясо сочным и мягким внутри.
- Гриль незаменим при подрумяивании готового пирога или пышек. На гриле отлично запекается нарезанное ломтями мясо, птица, разделенная на куски, мясной шашлык и некоторые виды овощей (например, кабачки, баклажаны, помидоры и т.п.). Хороши и тосты к чаю или кофе, приготовленные со всевозможной начинкой.
- Противень 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.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ВКЛЮЧЕННОМ ГРИЛЕ ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ.

5.6 ГРИЛЬ С ВЕРТЕЛОМ



- Установите крючок, для чего вставьте «усы» крючка в пазы верхней полки слева проема духовки и опустите крючок вниз (рис.11).



- Насадите на штык кусок мяса или тушку птицы (привязав крылья и ноги к тушке) и закрепите его вилками посредством крепежных винтов. Штык вертела располагается по диагонали внутри духовки. Закрепленный на штыке кусок мяса должен находиться точно под грилем (рис. 12).
- Во время приготовления ручка вертела должна быть снята, а дверца закрыта.
- Снизу необходимо установить жаровню для сбора жира.

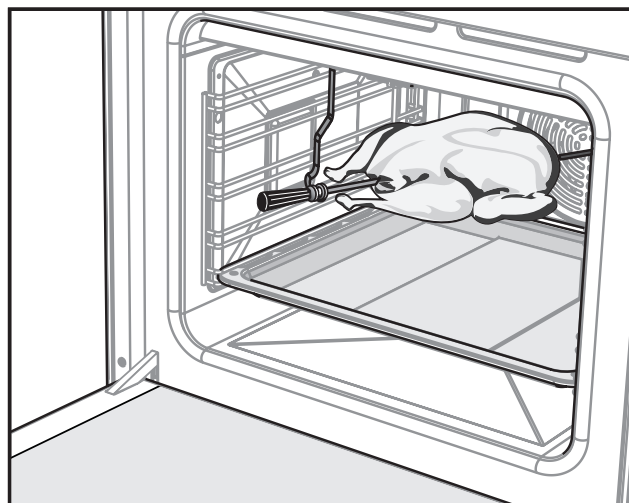


Рис.12

5.7 ШАШЛЫЧНИЦА

Описание установки и сборки шашлычницы (рис. 13)

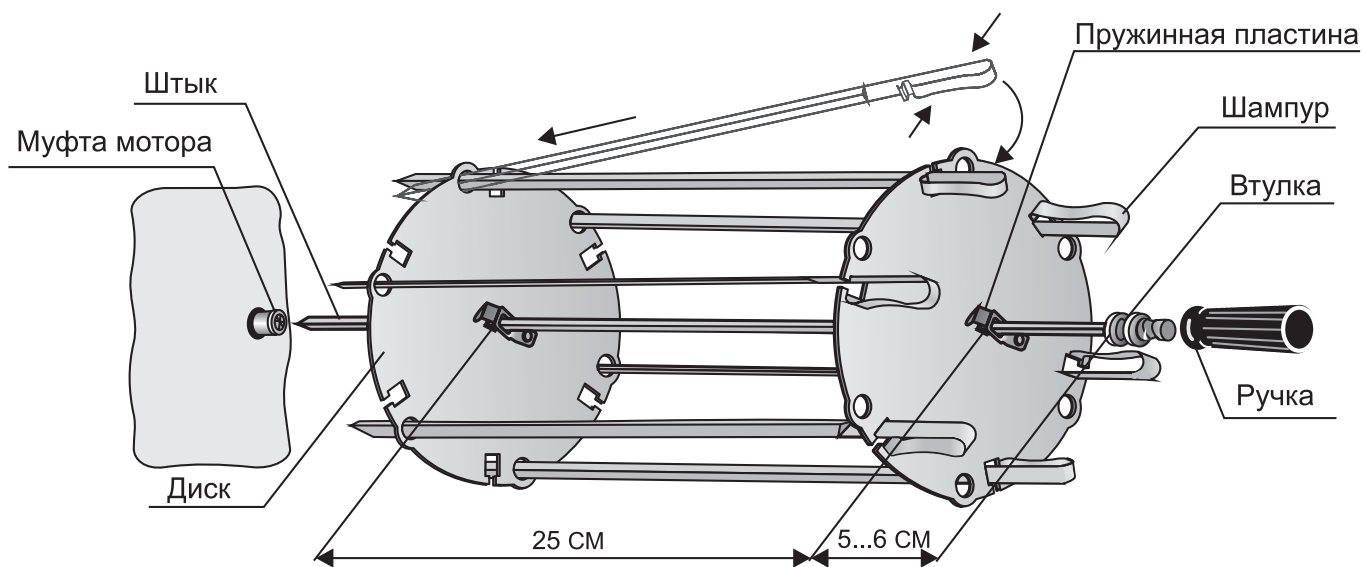


Рис.13

- Сжав пружинные пластины, оденьте на штык и установите диск на расстоянии 5-6 см от втулки.
- Ориентируясь по длине шампура, на расстоянии приблизительно 25 см установите на штыке второй диск.
ВНИМАНИЕ! НЕ РАЗДВИГАЙТЕ ДИСКИ ШИРОКО, ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВЫПАДЕНИЮ ШАМПУРОВ ВО ВРЕМЯ ВРАЩЕНИЯ.
- Нарезанное кубиками (размер 4-5 см), заправленное и готовое к приготовлению мясо нанизать на шампуры. Не прижимайте куски сильно друг к другу и не допускайте их провисания.
- Заведите острие шампура в круглое отверстие диска и, сжав пружинную ручку, зафиксируйте шампур в квадратном гнезде другого диска, расположенного у втулки.
- Острый конец штыка вставьте до упора в муфту мотора, а втулку повесьте на крючок.
- Включите электрогриль и мотор вертела и, убедившись, что шашлычница вращается, закройте дверцу духовки (ручка должна быть снята). Конструкция позволяет поворачивать шампур с шагом 90° и обжаривать шашлык со всех сторон. Для этого остановите вращение и, сжав пружинную ручку, поверните шампур в гнезде на необходимый угол. Если Вы используете не все шампуры, их рекомендуется размещать равномерно.

5.8 ВЕНТИЛЯТОР

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

5.9 ТУРБО-ГРИЛЬ

- Эффект этой новинки заключается в том, что жар, создаваемый круговым ТЭНом, вентилятор направляет 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.

- 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 обеденье родным и на диво соседям.

5.10 СЕНСОРНЫЙ ТАЙМЕР

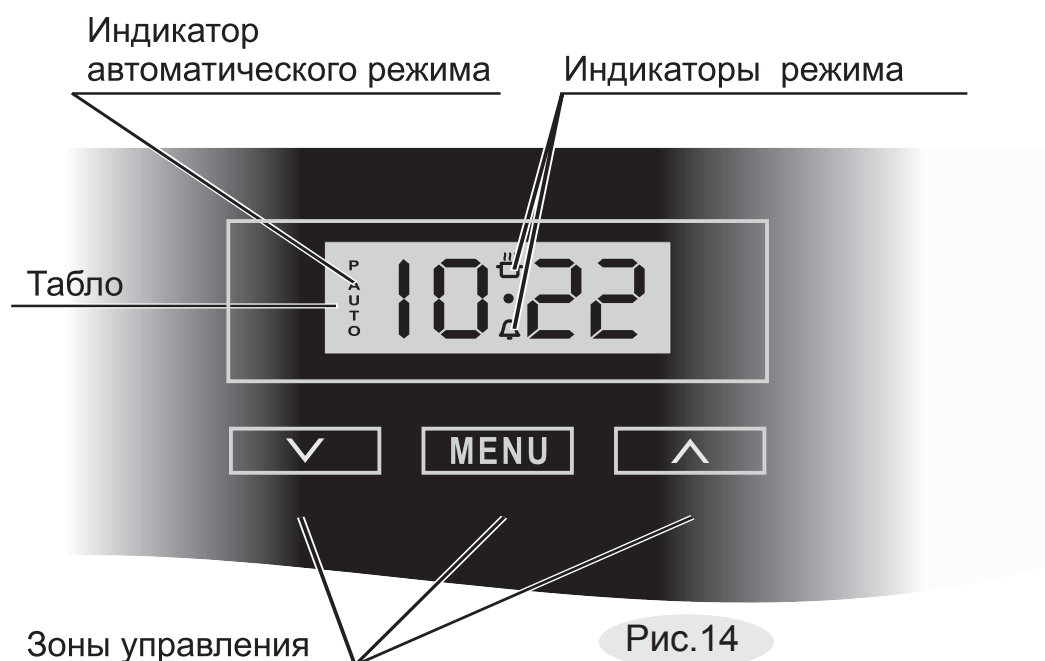


Рис.14

Что может таймер:


- Показывать время.
- Служить будильником.
- В назначенное время **выключить** работающую духовку.
- По заданной программе **включить и в назначенное время выключить** духовку.

Особенности таймера:

- Управление таймером происходит путём прикосновения к зонам управления на поверхности панели. Срабатывание зоны управления сопровождается коротким звуковым сигналом.
- Непрерывное удержание зон “∨” или “∧” ускоряет настройку таймера.
- Информация о выбранной программе или о последнем установленном значении подсвечивается на табло в течение 7 секунд.


Как задать программу

● Часы.


1. Подключите духовку к электросети. На электронном табло должно мигать изображение “0.00” и надпись “AUTO”.
2. Коснитесь одновременно зон “√” и “^” или зоны выбора режима работы “MENU”. На табло погаснет надпись “AUTO”, появится символ “”. Мигающая разделительная точка указывает на готовность часов к установке времени. Касаясь зон “√” или “^”, установите текущее время.
3. Корректировать “убежавшее” или отстающее время нужно по п.2.

● Будильник.


Будильник не обладает функцией включения/выключения духовки, его следует использовать для задания интервалов времени. Установка будильника выполняется независимо от других программ.

Коснитесь зоны “MENU”. На табло появится символ “”. Касаясь зон “√” или “^”, задайте время, по истечении которого раздастся звуковой сигнал.

Когда задана программа “будильник”, на табло горит символ “”.

Сигнал будильника отключается касанием любой зоны, при этом символ “” начинает мигать.

Для полного отключения будильника коснитесь зоны “MENU”.

Для досрочного отключения будильника коснитесь зоны “MENU”, выберите на табло символ “” и, касаясь зоны “√”, установите изображение “0.00”.

Будильник отключён.

Звуковой сигнал.


Продолжительность звукового сигнала, если его не отключать, - 7 минут. Тональность сигнала можно изменить. Для этого коснитесь одновременно зон “√” и “^”, при этом начнет мигать точечный индикатор. Коснитесь зоны “MENU”. На табло появится надпись “ton1” (или “ton2” или “ton3”), касаясь зоны “√”, выберите тональность сигнала.

● **Приготовил - выключил.**

В этом случае задается время продолжительности приготовления или время окончания приготовления. Установленный диапазон времени продолжительности приготовления от 00ч:01мин до 10ч:00мин.

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

Тогда:


1. Касанием зоны **“MENU”** выберите команду **“dur”** (продолжительность приготовления) или **“end”** (окончание приготовления), при этом горит символ  , надпись **“AUTO”** мигает. На электронном табло чередуется изображение **“0.00”** и надпись **“dur”** или надпись **“end”**. Касаясь зон **“∨”** или **“∧”**, установите на табло время продолжительности приготовления или время окончания приготовления.

На табло загорятся символы **“AUTO”** и  .


2. Ручкой режимов работы духовки установите выбранный способ приготовления, например, **“объемный нагрев”** (работают нижний и верхний ТЭНы).

3. Ручкой терморегулятора установите необходимую температуру нагрева духовки.

Духовка включится. На табло будут гореть символы **“AUTO”** и  .

4. По истечении заданного времени духовка выключится, звуковой сигнал известит об окончании приготовления, погаснет символ  и будет мигать надпись **“AUTO”**. Коснитесь любой зоны, чтобы отключить звуковой сигнал.

5. Переведите ручки терморегулятора и режимов работы духовки в нулевое положение.

6. Коснитесь зоны **“MENU”** для перевода таймера в режим часов, при этом надпись **“AUTO”** погаснет и загорится символ  .

- **Включил - приготовил - выключил.**

В этом случае задается продолжительность приготовления, время окончания приготовления, выбранный способ приготовления и температура нагрева духовки.

Рассмотрим эту функцию на примере. Допустим, Вы ожидаете гостей в 18.30. Ваш фирменный пирог готовится ровно 1 час 20 минут в режиме “объемный нагрев” при температуре 200°C. Правильно задайте программу, остальное - забота духовки.

Итак:

1. Касанием зоны “**MENU**” выберите команду “**dur**” (продолжительность приготовления), при этом горит символ “☐^{|||}”, надпись “**AUTO**” мигает. На электронном табло чередуется изображение “**0.00**” и надпись “**dur**”. Касаясь кнопок “**∨**” или “**∧**”, установите на табло продолжительность приготовления. В нашем случае это “**1.20**”.

На табло загорятся символы “**AUTO**” и “☐^{|||}”.

2. Касанием зоны “**MENU**” выберите команду “**end**” (окончание приготовления), при этом горит символ “☐^{|||}”, надпись “**AUTO**” мигает. На электронном табло чередуется изображение “**0.00**” и надпись “**end**”. Касаясь зон “**∨**” или “**∧**”, задайте время выключения духовки. У нас это будет “**18.30**”.

По окончании установки времени символ “☐^{|||}” погаснет и на табло останется гореть надпись “**AUTO**”.

3. Ручкой режимов работы духовки установите режим - “объемный нагрев”.

4. Ручкой терморегулятора установите температуру нагрева духовки 200°C.

5. 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, символ “☐^{|||}” погаснет и будет мигать надпись “**AUTO**”.

Коснитесь любой зоны, чтобы отключить звуковой сигнал.

6. Переведите ручки терморегулятора и режимов работы духовки в нулевое положение.

7. Коснитесь зоны выбора режима “**MENU**” для перевода таймера в режим часов, при этом надпись “**AUTO**” погаснет и загорится символ “☐^{|||}”.

- **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. Коснитесь зоны “MENU” и выберите интересующий режим. Табло укажет информацию, а по истечении нескольких секунд возвратится в режим часов.

- **Отмена программы.**

Если Вы хотите отменить заданную программу, коснитесь одновременно зон “∨” и “∧”, автоматическая программа отменится, надпись “**AUTO**” погаснет и духовка перейдет на ручное управление.

Нужно запомнить!

- Если светится надпись “**AUTO**” - таймеру задана автоматическая программа (ручное управление невозможно).
- Если надпись “**AUTO**” мигает - таймер находится в режиме ожидания программирования, либо сигнализирует о выполненной программе.
- После отработки любого автоматического режима необходимо установить ручки терморегулятора и режимов работы духовки в нулевое положение (выключено), касанием зоны “**MENU**” перевести таймер в режим часов.

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

- **Таймеру** в режиме **включил - приготовил - выключил** нужно задавать время **работы** и время **выключения**. Когда включить духовку, таймер вычислит сам.
- Отсчет времени начинается сразу при включении духовки, т.е. до того, как установится выбранная температура. На это нужно давать поправку при задании времени приготовления.

Для информации.

Духовка в режиме “объемный нагрев” набирает температуру 200°С за 10-15 минут.

5.11 ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАЙМЕР

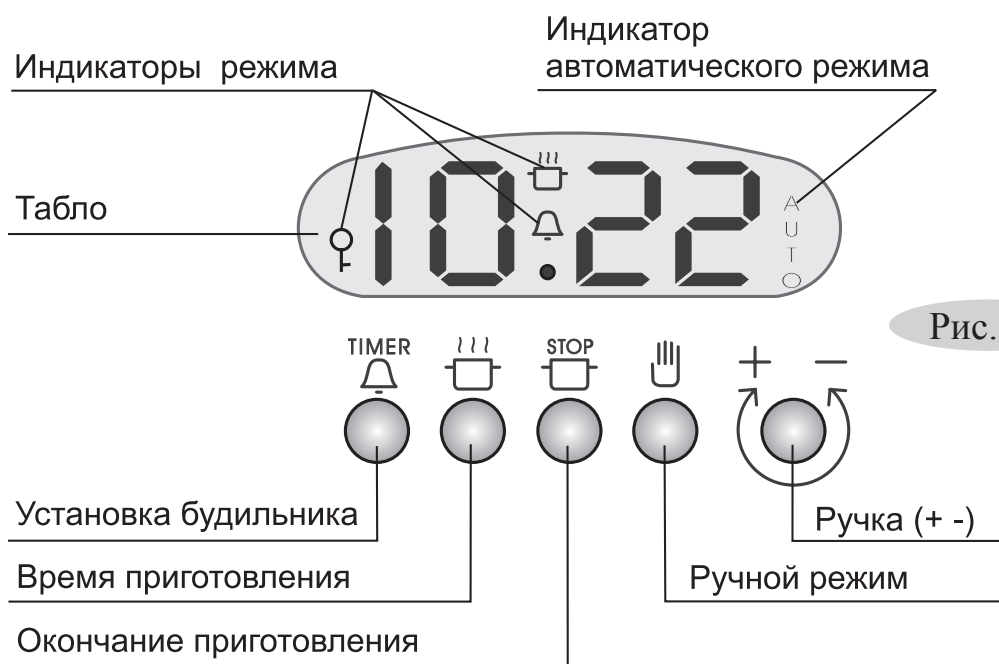


Рис. 15



Что может таймер:

- Показывать время.
- Служить будильником.
- В назначенное время **отключить** работающую духовку.
- По заданной программе **включить и в назначенное время выключить** работающую духовку.
- **Блокировать** включение духовки (защита от детей).



Как задать программу

Вначале установите текущее время

- **Часы.**

1. Подключите духовку к электросети. На электронном табло должно попеременно мигать изображение “0.00” и надпись “AUTO”.
2. Нажмите одновременно кнопки “” и “” и, вращая ручку “(+ -)”, установите текущее время.
3. Корректировать «убежавшее» или отстающее время нужно по п. 2.



- **Будильник.**


1. Нажмите кнопку “” и, вращая ручку “(+ -)”, задайте время, по истечении которого раздастся звуковой сигнал. Когда таймер настроен как будильник, на табло горит значок “”, который мигает во время звукового сигнала. Сигнал будет звучать в течении 2-х минут, если его не отключить, нажав любую кнопку таймера.



ВНИМАНИЕ! В ОБОИХ СЛУЧАЯХ РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВКОЙ ДОЛЖНЫ НАХОДИТЬСЯ В НУЛЕВОМ ПОЛОЖЕНИИ.

- **Приготовил – отключил.**

Вы собираетесь приготовить блюдо и точно знаете режим, температуру и время выпечки. Тогда:

1. Нажмите кнопку “” и, вращая ручку “(+ -)”, установите время, необходимое для приготовления.
2. Ручкой режимов работы духовки установите выбранный способ нагрева, например, «объемный нагрев» “” (греет верх и низ духовки).
3. Ручкой терморегулятора установите необходимую температуру выпечки.






Духовка включится на заданное время в установленном режиме. При этом на табло будут гореть символы “**AUTO**” и “”.




4. По истечении заданного времени нагрев духовки прекратится, звуковой сигнал известит об окончании приготовления, погаснет символ “” и будет мигать надпись “**AUTO**”. Нажмите любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал.
 5. Переведите ручки терморегулятора и режимов работы духовки в нулевое положение.
 6. Нажмите кнопку “” для перевода управления духовкой в ручной режим.
- При этом надпись “**AUTO**” 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 духовка сделает сама.

Итак:




1. Нажмите кнопку “” и, вращая ручку “(+ -)”, установите на табло время приготовления. В нашем случае это “**1.20**”.
На табло загорятся символы “**AUTO**” и “”.
2. Нажмите кнопку “” и ручкой “(+ -)” задайте время выключения духовки. У нас это будет “**18.30**”.
По окончании установки времени, символ “” погаснет и на табло останется гореть надпись “**AUTO**”.
3. Ручкой режимов работы духовки установите режим «объемный нагрев» “”.
4. Ручкой терморегулятора установите температуру нагрева духовки 200 °С.

5. 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 надпись “**AUTO**”. Нажмите любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал.
6. Переведите ручки терморегулятора и режимов работы духовки в нулевое положение.
7. Нажмите кнопку “” для перевода управления духовкой в ручной режим. При этом надпись “**AUTO**” погаснет.

- **Блокировка включения духовки.**

Чтобы дети, балуясь, не могли включить духовку, можно установить блокировку.




Включение блокировки:

1. Убедитесь, что таймер находится в ручном режиме, т.е. не высвечивается надпись “**AUTO**”.
2. Примерно на 8 секунд одновременно нажмите кнопки “” и “”. На табло появится надпись “**On**”.
3. Поверните ручку “(+ -)” по часовой стрелке. На табло появится надпись “**OF**” и высветится символ “”.

Через 5 секунд на табло рядом с символом “”, вновь будет высвечиваться время.

Блокировка включена и любые попытки включить духовку поворотом ручек управления будут безрезультатны.

Отключение блокировки:

1. Убедитесь, что таймер находится в ручном режиме.
2. Примерно на 8 секунд одновременно нажмите кнопки “” и “”. На табло появится надпись “**OF**”.
3. Поверните ручку “(+ -)” по часовой стрелке. На табло появится надпись “**On**” и символ “” погаснет.

Через 5 секунд на табло вновь будет высвечиваться время.

Блокировка отключена.


- **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 информацию.



- **Корректировка программы.**

Для корректировки заданной программы во время приготовления необходимо нажать соответствующую кнопку (табло укажет интересующую информацию) и, вращая ручку “(+ -)”, установить новое значение.

- **Отмена программы.**


Если вы хотите отменить заданную программу, нажмите кнопку “” и, вращая ручку “(+ -)”, установите на табло значение “0.00”.

Нужно запомнить!

- Если светится надпись “**AUTO**” - таймеру задана автоматическая программа.
- Если надпись “**AUTO**” мигает - таймер находится в режиме ожидания программирования.
- Если горит символ “” - духовка включена (при условии, что установлен режим и температура нагрева).
- Если на табло горит символ “” - управление духовкой заблокировано.

При всех этих моментах ручное управление духовкой невозможно.

Включенная блокировка позволяет пользоваться функцией «будильник».

- После отработки любого автоматического режима необходимо кнопкой “” перевести духовку в ручное управление.
 - Если по какой-то причине произойдет сбой в подаче электричества, все программы исчезнут, на табло таймера попеременно будут мигать знаки “0.00” и “**AUTO**”. Программирование придется повторить заново.
- В ночное время с 22.00 до 6.00 часов, если не задана какая-либо программа, яркость свечения индикации автоматически уменьшается наполовину.

Еще раз напоминаем!

- Таймеру в режиме **включил - приготовил - выключил** нужно задавать время **работы** и время **выключения**. Когда включить духовку, таймер вычислит сам.
- Отсчет времени начинается сразу при включении духовки, т.е. до того, как установится выбранная температура. На это нужно давать поправку при задании времени приготовления.

Для информации

Духовка в режиме «объемный нагрев» набирает температуру 200 °С за 10-15 минут.

5.12 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:
 - Ручкой режимов работы установить необходимый способ приготовления (например, включить верхний и нижний ТЭН “☐”).
 - Ручкой терморегулятора задать 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.

Следует помнить, что, как правило, перед установкой пирогов духовку следует прогреть в течение 15–20 минут. Это необходимо учитывать при задании времени.

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

После завершения приготовления установите все ручки в нулевое положение.

2. Работа духовки в обычном ручном режиме “☐”. Если время выпечки неизвестно и за готовностью нужно следить самому, установите ручку таймера, вращая против часовой стрелки, в положение “☐” (ручной режим). При этом, установив режим и температуру нагрева духовки, получим обычные условия приготовления с выключением вручную.

После завершения приготовления установите все ручки в нулевое положение.

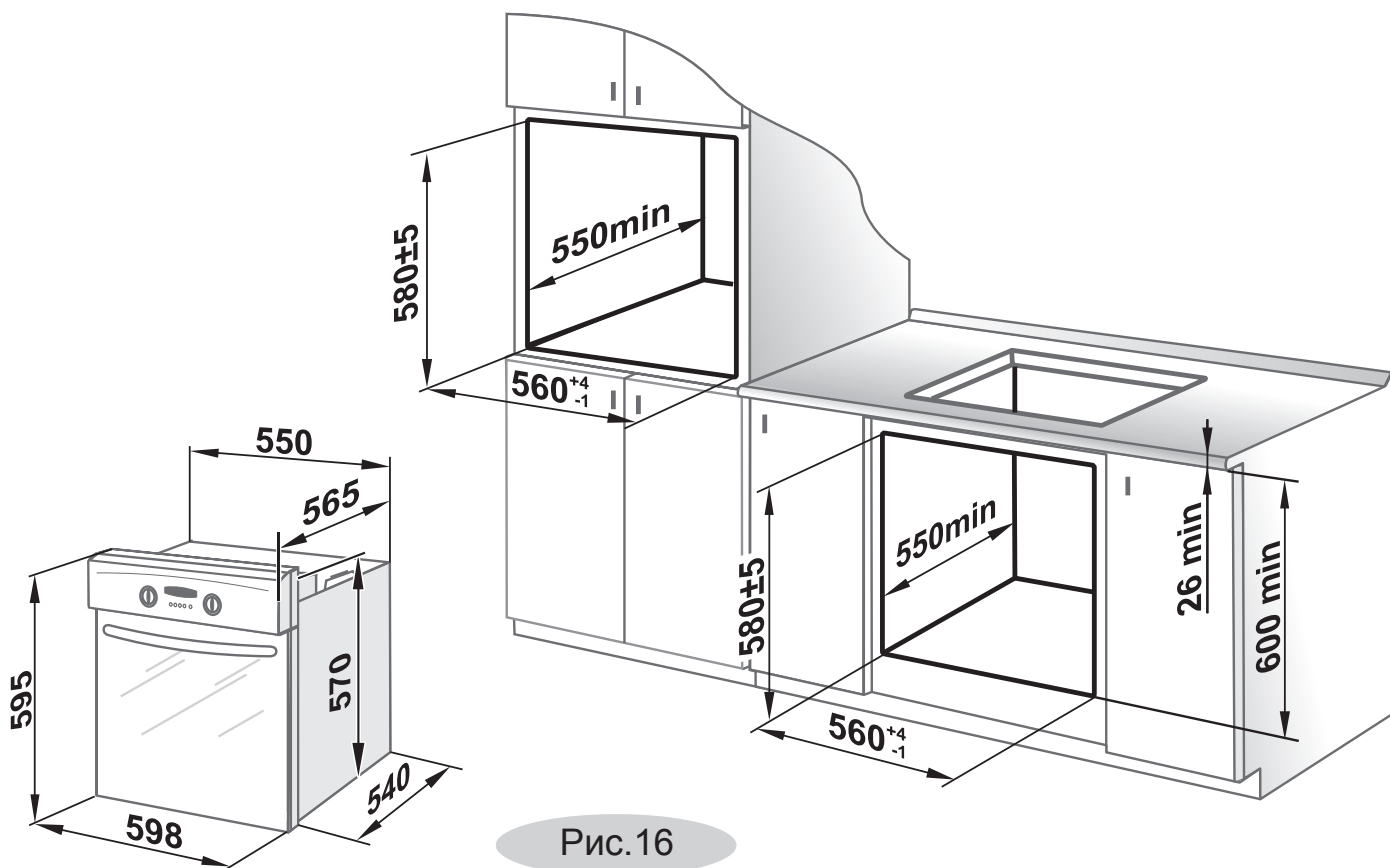
ВНИМАНИЕ! КОГДА РУЧКА ТАЙМЕРА НАХОДИТСЯ В НУЛЕВОМ ПОЛОЖЕНИИ, НАГРЕВ ДУХОВКИ ПРИ УСТАНОВЛЕННОМ РЕЖИМЕ И ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ ПРОИСХОДИТ.

ЗАДАЙТЕ ВРЕМЯ И ДУХОВКА ВКЛЮЧИТСЯ.

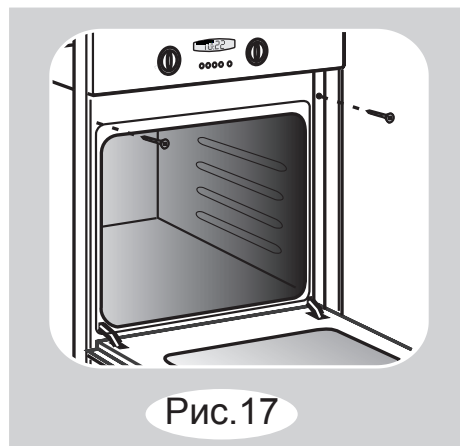
6 УСТАНОВКА

Распакованную духовку запрещается переносить за ручку дверцы, на верхнем кожухе имеются специальные ручки для переноски.

- Духовка встраивается в напольную тумбу или пенал кухонного гарнитура, в которых имеется ниша с размерами, указанными на рис.16 (задняя стенка гарнитура отсутствует).



- Духовка устанавливается на дно ниши и закрепляется спереди (рис.17) винтами, прилагаемыми в комплекте.
- Минимальные зазоры между боковыми стенками духовки и стенками мебели не менее 5 мм.



7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Духовка должна подключаться квалифицированным электриком, в соответствии с действующими нормами и правилами
- Духовка подключается к электрической сети шнуром питания с вилкой. Вилка и сетевой шнур после установки прибора должны быть доступны для обеспечения возможности отключения и не должны подвергаться нагреву. Отключение также может осуществляться с помощью встроенного в стационарную проводку выключателя, в соответствии с правилами по электротехническому монтажу.
- Самостоятельно и неправильно подключенная духовка не обеспечит надежную и безопасную работу и может привести к несчастному случаю.
- Не допускается использование переходников, двойных и более розеток, удлинителей.
- Для того, чтобы включить духовку, после подключения её к электросети необходимо установить на электронном или сенсорном таймере текущее время или установить ручку электромеханического таймера в положение «ручной режим».
- Если в выключенном состоянии духовки сигнальные лампочки горят «вполнакала», необходимо поменять полярность подключения вилки в розетке.

Перед подключением мастер обязан проверить:

- Соответствие электрических параметров Вашей духовки и электрической сети.
- Наличие системы заземления и соответствие ее установленным нормам.
- Могут ли предохранители, автоматические выключатели и провода выдержать дополнительную нагрузку от духовки.
- Установку ручек управления в нулевом положении.
После чего получить подпись потребителя в талоне установки и выполнении указанных в нем требований.
- **ВНИМАНИЕ!** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕОБХОДИМО В ТЕЧЕНИЕ ПОЛУЧАСА ПРОГРЕТЬ ТРУБЧАТЫЕ ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛИ (ТЭНЫ) ДУХОВКИ, ЗАДАВ ТЕМПЕРАТУРУ 250 °С.

При этом может появиться запах от выгорания консервационных материалов. Он безвреден, откройте форточку и все быстро проветрится.

8 ОБСЛУЖИВАНИЕ ДУХОВКИ

8.1 УХОД ЗА ДУХОВКОЙ

- Содержите духовку в чистоте. Чистая духовка служит дольше, в ней приятно готовить, и пища получается аппетитней.

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ТЕМ КАК МЫТЬ, **ОБЯЗАТЕЛЬНО** ОТКЛЮЧИТЕ ДУХОВКУ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ.

- Эмалированные и стеклянные поверхности духовки следует мыть кухонной губкой, теплой водой с моющим средством для посуды и протирать мягкой тканью.
- Если снимались ручки управления, надевать их на стержень следует плавно, без ударов.
- 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.
- Не применяйте абразивные порошки, а также вещества, содержащие **кислоты, хлоросодержащие средства и другие агрессивные компоненты**, которые могут необратимо повредить поверхности.

ВНИМАНИЕ! ОЧИСТКУ ДУХОВКИ ПАРОМ НЕ ПРИМЕНЯТЬ.

8.2 ЧИСТКА ДУХОВКИ

- Каждый раз после пользования духовкой ее рекомендуется вымыть, протереть начисто и просушить. Можно применять специальное аэрозольное средство для удаления жира.
- Значительно легче мыть духовку, пока она еще теплая. Прикипевшие загрязнения нужно размочить и удалить при помощи чистящего средства.
- Для удобства очистки проволочные направляющие и жировой фильтр можно снять.

8.3 ЗАМЕНА ЛАМПЫ

- Отключите духовку от электрической сети.
- Отверните стеклянный плафон (рис.18).
- Снимите плафон боковой подсветки (рис.19).

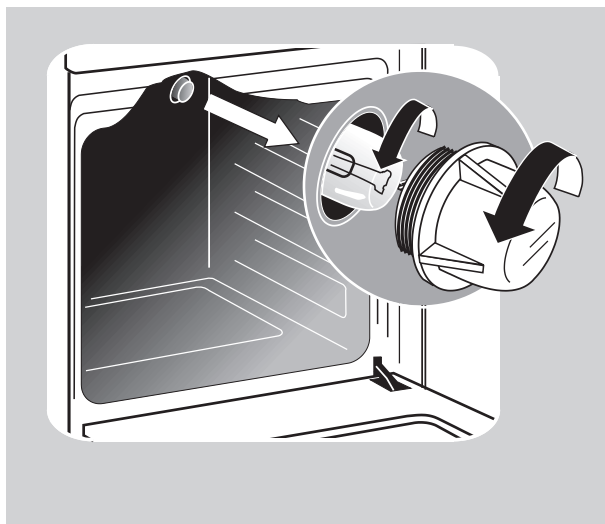


Рис.18

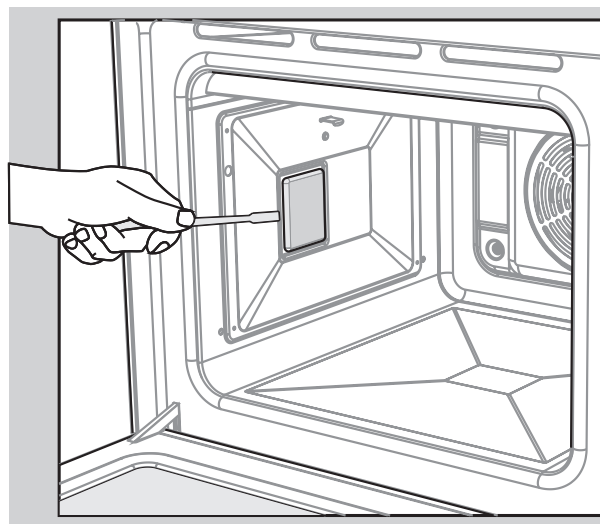


Рис.19

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

- Выверните сгоревшую лампу и замените ее новой. Используйте лампы накаливания с малой колбой, предназначенную для эксплуатации при высоких температурах (300 °С, Е14, 220-230 В, 15 Вт; 25 Вт для боковой подсветки).
- Установите плафон (плафон боковой подсветки защёлкивается).
- Подключите духовку к электрической сети.

8.4 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Не допускаются затвердевания и трещины на изоляции шнура питания.

При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.

Средний срок службы духовки -10 лет, по истечении которого, во избежание непредвиденных опасных ситуаций, необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми электроплитами, для определения возможности дальнейшей эксплуатации духовки или необходимости ее замены.

9 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Если при эксплуатации прибора возникли проблемы, прежде чем обращаться в сервисную службу, проверьте следующее:

1. Подключен ли шнур питания с вилкой к электрической сети 220 В (50 Гц).
2. Выведены ли ручки управления из нулевого положения.
3. Состояние аварийных автоматических выключателей (предохранителей) системы электроснабжения помещения.

Если после проведения описанных выше проверок неисправность не удалось устранить, отключите прибор от электрической сети и обратитесь в сервисную службу.

ВНИМАНИЕ! ВСЕ РАБОТЫ ПО РЕМОНТУ ПРИБОРА В ПЕРИОД ГАРАНТИЙНОГО СРОКА ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРОИЗВОДЯТСЯ ТОЛЬКО ПЕРСОНАЛОМ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ. ПОСЛЕДУЮЩИЕ РЕМОНТЫ И ОБСЛУЖИВАНИЕ МОГУТ ВЫПОЛНЯТЬ СПЕЦИАЛИСТЫ УПОЛНОМОЧЕННЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ.

ПРИ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННО ВЫПОЛНЕННОМ РЕМОНТЕ ПРИБОР МОЖЕТ СТАТЬ ИСТОЧНИКОМ СЕРЬЕЗНОЙ ОПАСНОСТИ.

10 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

10.1 ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ

- После покупки нужно вымыть теплым мыльным раствором духовку и весь комплект (противень, жаровню, решетку, жировой фильтр, телескопические полки с проволочными направляющими), затем протереть насухо.
- 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.
- Старайтесь лишний раз не открывать дверцу духовки во время выпечки, особенно, если пирог должен подняться. Наблюдайте за приготовлением через смотровое окно.

10.2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОГОВ

- Не забудьте прогреть духовку. Тесто должно быть плотной консистенции, чтобы выпечка не затягивалась на выпаривание лишней влаги. Пирог большего веса готовится дольше.
- 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.

10.3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА И РЫБЫ


- Кусок мяса, чтобы он не пересушивался при приготовлении, должен весить не менее 1 кг.
- 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 получения аппетитной корочки поливайте блюдо топленым жиром.
- Мелкую рыбу следует от начала до конца готовить при высокой температуре. Рыбу среднего размера начинают готовить при высокой температуре и постепенно температуру снижают. Большую рыбу готовят при умеренной температуре от начала до конца.
- Проверьте готовность рыбы, осторожно приподняв край брюшка, мясо должно быть белым и непрозрачным. Это относится ко всем видам рыб, кроме лосося, форели и им подобным.

10.4 РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ


Таблица 4

Режимы	Наименование блюда	Вес, кг	Полка установки (считая снизу)	Температура, °С	Время приготовления, мин
<p>Объёмный нагрев сверху и снизу.</p>  <p>Это основной традиционный режим работы духовки. Практически все блюда, если не указан какой-то специальный режим, готовятся в этом режиме.</p>	Рыба	1,5	2	180-200	30-40
	Пицца	0,7	2	180-210	13-15
	Запекание картофеля	2	2	200	60
	Пирог из дрожжевого теста	1,5	2	170-200	25-40
	Корж для торта	0,7	2	180-210	15-20
	Бисквитный торт	0,7	2	170-190	40
Кулебяка	1,8	2	180-200	30-50	
<p>ТЭН-гриль</p>  <p>ТЭН-гриль с вертелом</p>  <p>Для приготовления продуктов на гриле и подрумянивания готовых блюд.</p>	Курица кусочками	1-1,5	3	225	20*
Подрумянивание готовых блюд	-	4	225	2-5*	
Курица на вертеле	1,5	225	60-90		
<p>Турбо-гриль</p>  <p>Вентилятор равномерно распределяет тепло, образуемое круговым центральным ТЭНом. Режим для разморозки продуктов и приготовления блюд на двух уровнях одновременно.</p>	Разморозка курицы	1,5	2	min	30**
Разморозка мяса	1,5	2	min	40-50**	
Свинина кусочками (на 2-х уровнях)	1	2 и 3	200-220	25-30	
Булочки из дрожжевого теста (на 2-х уровнях)	1,5	2 и 4	200	10-15	

Продолжение таблицы 4

Режимы	Наименование блюд	Вес, кг	Полка установки (считая снизу)	Температура, °С	Время приготовления, мин
Объемный нагрев с вентилятором.  Предназначен для приготовления на двух уровнях.	Курица кусочками	1,5	2	210-225	50-70
	Курица кусочками (на 2-х уровнях)	3	2 и 4	210-225	30
	Свинина кусочками	0,5	2	200-220	25-30
	Свинина кусочками (на 2-х уровнях)	2	2 и 4	225	50-90
	Булочки из дрожжевого теста	0,8-1,0	1	180	10-15
	Булочки из дрожжевого теста (на 2-х уровнях)	1,5	2 и 4	180-200	10-15
	Печенье из песочного теста (на 2-х уровнях)	1	2 и 4	200	15

Продолжение таблицы 4

Режимы	Наименование блюд	Вес, кг	Полка установки (считая снизу)	Температура, °С	Время приготовления, мин
Нагрев снизу с вентилятором.  Можно готовить пирожные, торты, пиццу, быстро разогревать уже готовые блюда, сушить грибы, фрукты, ягоды и стерилизовать консервируемые продукты.	Пицца	0,7	1	200	15-20
	Творожный торт	1	2	160	40-50
	Дрожжевое тесто	1,5	2	170	30-45
	Песочный пирог	1	2	180	40-50
ТЭН нижний 	Разогрев пицци				
К указанному времени приготовления следует добавить 15-20 мин. предварительного прогрева пустой духовки при температуре приготовления блюда. * Время приготовления указано для одной стороны. ** Без предварительного прогрева духовки.					

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

11 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Перевозить духовки необходимо в заводской упаковке в вертикальном положении, не более чем в четыре яруса по высоте.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту изделия от атмосферных осадков и механических повреждений.
- Духовка должна храниться в упакованном виде в отапливаемых помещениях при температуре воздуха от плюс 5 °С до плюс 40 °С.

12 УТИЛИЗАЦИЯ

- Утилизация приборов проводится уполномоченными организациями по обращению и переработке бытовой техники в соответствии с действующими нормами.
- Для разъяснения порядка утилизации Вашего старого прибора необходимо обратиться в местную службу коммунального хозяйства или в районную администрацию.
- Перед утилизацией отключите прибор от электрической сети и обрежьте шнур питания.

13 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей.

- Гарантийная карта является неотъемлемой частью руководства по эксплуатации.
- Гарантийный срок эксплуатации приборов - 2 года со дня продажи через торговую сеть, за исключением приборов, установленных в общежитиях или других местах общего пользования.
- Гарантийный срок эксплуатации приборов, установленных в общежитиях или других местах общего пользования, - 6 месяцев со дня продажи через торговую сеть.
- При отсутствии отметки о продаже в руководстве по эксплуатации или гарантийной карте гарантийный срок эксплуатации отсчитывается с даты изготовления прибора.
- Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.
- Представитель сервисной службы, производящий ремонт, обязан заполнить отрывной изымаемый талон и корешок к нему.
- **ВНИМАНИЕ:** ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕДОРАЗУМЕНИЙ, СВЯЗАННЫХ С ГАРАНТИЙНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ, ТРЕБУЙТЕ ОТ ПРОДАВЦА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ЗАПОЛНЕНИЯ ПУНКТА "НАИМЕНОВАНИЕ И АДРЕС СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ" В "СВИДЕТЕЛЬСТВЕ ПРОДАЖИ" И ГАРАНТИЙНЫХ ТАЛОНАХ.
- Замена перегоревшей лампочки подсветки духовки в гарантийный ремонт не входит.
- Гарантийные обязательства не выполняются в случае:
 - некомплектности духовки, 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 духовки лицами, не имеющими на это право;
 - использования духовки в коммерческих целях или на предприятиях общественного питания.
- По вопросам гарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу.
По вопросам послегарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу, либо в любую уполномоченную организацию.
Сервисная служба завода изготовителя окажет помощь и ответит на все Ваши вопросы:

Унитарное предприятие «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
(товарный знак «GEFEST»)**

№ п/п	Наименование уполномоченной организации:	Адрес	Телефон:
Российская Федерация			
1.	ООО «Титан-Гефест»	241020, г. Брянск, пр-зд Московский, 20	+7 4812 31 74 67
2.	ООО «Компания Тотал»	400057, г. Волгоград, ул. Армавирская, 2	+7 8442 45 00 05 45 01 63
3.	ООО «Компания АКИ»	394026, г. Воронеж, ул. Машиностроителей, 8	+7 4732 774999
4.	ООО «Киргу»; ТД «МИР»	367014, Дагестан, г. Махачкала, пр-т Акушинского, 1А; г. Хасавьюрт	+7 8722 60 30 03 60 26 63 60 30 07
5.	ООО «Поволжье»	420049, г. Казань, ул. Восстания, 60	+7 843 564 83 10 564 83 11
6.	ООО «Татгазселькомплект»	420004, г. Казань, ул. Горьковское шоссе, 30	+7 843 557 79 13 557 79 71 557 79 99
7.	ООО «ВТФ Техника»	156020, г. Кострома, ул. Коммунаторов, 5	+7 4942 30 01 07 63 97 23
8.	ООО «Строй Опт»	156019 г. Кострома, ул. Станкостроительная, 5 «б»	+7 4942 41 02 02
9.	ООО «Юлас»	350039, г. Краснодар, ул. Аэродромная, 168	+7 8612 28 22 31 28 22 34
10.	ООО «ДВС»	350072, г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 22/2	+7 8612 24 93 48 25 33 71
11.	ООО «Фаворит»	350007, г. Краснодар, ул. Захарова, 7/1	+7 8612 10 00 35 14 98 00
12.	ООО «Престиж-Гефест»	352200, Краснодарский Край, ст. Динская, ул. Полевая, 17	+7 8616 25 46 46
13.	ООО «Техномиргрупп»	398042, г. Липецк, Универсальный проезд, 14	+7 4742 35 37 15
14.	ООО «Новогазкомплект»	119602, г. Москва, ул. Академика Анохина, д. 6, корп. 3, оф. 511	+7 495 437 53 48
15.	ООО «Газсервис+»	121596, г. Москва, ул. Горбунова, 2, оф. 720	+7 495 223 71 47 447 233 01 77
16.	ООО «РБТК»	127247, г. Москва, Дмитровское шоссе, 100, Стр. 3	+ 7 495 730 40 96 +37517 306 02 92
17.	ООО «Техбытпроект»	111250, г. Москва, ул. Красноказарменная, 14	+7 495 956 70 57
18.	ООО «Девятка»	141411, г. Москва, Ленинградское шоссе, 364	+7 499 340 30 99
19.	ООО «Гортез»	115409 г. Москва, ул. Москворечье, 43	+7 495 253 58 05 +37517 222 01 01
20.	ООО « Простор»	115419, г. Москва, Б. Пионерская, 15/1-11	+7 495 232 34 74 789 67 56
21.	ООО «Эстел»	127282, г. Москва, ул. Полярная, 31В, стр. 1	+7 495 380 18 72
22.	ООО «Джа-эла»	111250, г. Москва, ул. Судостроительная, 52А	+7 499 618 64 28 495 234 01 52
23.	ООО «ТК Техторг»	127591, г. Москва, ул. Дубнинская, 75	+7 495 484 36 47 484 34 02 484 32 33
24.	ООО «Группа центросервис»	141400, Московская обл., г. Химки, ул. Кольцевая, 8	+7 485 572 70 71 572 70 72 745 45 60
25.	ООО «ВТК»	142184, Московская обл., Подольский р-н, д. Слащево	+7 499 347 95 87 495 780 68 95
26.	ООО «Техмаркет»	603127, г. Н. Новгород, ул. Федосеенко, 57	+7 8312 75 97 97
27.	ООО «Руссервис»	603153, г. Н. Новгород, ул. Шапошникова, 1	+7 831 413 89 37 413 89 43

28.	ООО «Бытовая техника»	644076, г. Омск, ул. Запорожская, 1	+7 3812 32 20 63
29.	ООО «Сибдальоптторг»	644007, г. Омск, ул. Гусарова, 45/1	+7 3812 21 10 70
30.	ООО «Сибирская база»	646740, г. Омск, ул. Семиреченская, 93	+7 3812 55 16 70
31.	ИП Гарибьян А. М.	440068, г. Пенза, ул. Перспективная, 3	+7 8412 45 40 11
32.	ЗАО «Лебединский ТД»	344022, г. Ростов-на-Дону, ул. Днепропетровская, 50В	+7 8632 58 73 02 52 16 89
33.	ООО «Белтехторг»	344111, г. Ростов-на-Дону, Пр-т 40-летия Победы, 117	+7 8632 69 38 10
34.	ООО «Содружество»	344019, г. Ростов-на-Дону, ул. 19-я линия, 57	+7 8632 51 83 72 63 63 53
35.	ООО «Диорит-Экспо»	347800, Ростовская обл., г. Каменск-Шахтинский, ул. Ворошилова, 152	+7 8636 54 05 05 54 28 51 8632 03 71 01
36.	ООО «Простые решения»	410030, г. Саратов, ул. Б. Затонская, 19/21, оф. 27	+7 8452 96 54 36 46 64 40
37.	ЗАО «Универпроект»	443068, г. Самара, ул. Дыбенко, 120	+7 8462 29 78 73 29 02 58
38.	ООО «Самара Газ Техника»	443045, г. Самара, ул. Революционная, 76	+7 8462 647850
39.	ООО «ПСГ Система»	191014, г. Санкт-Петербург, пр-т Невский, 41А	+7 812 604 00 28
40.	ООО «Северо-Западная Торговая компания»	192019 г. Санкт-Петербург, ул. Профессора Качалова, д. 3, лит. О, пом. 412	+7 812 309 33 11
41.	СЦ «Вятка-сервис»	196158, г. Санкт-Петербург, Московское шоссе, 5	+7 812 382 88 03 327 04 70
42.	ООО «Веста-Трейд»	170001, г. Тверь, ул. ул. Спартака, 50	+7 4822 42 33 89 42 11 86
43.	ООО «Технологии для дома»	445610, г. Тольятти, ул. Базовая, 8а	+7 8482 55 79 80 55 79 90
44.	ООО «Теплотехника сервис»	300041, г. Тула, ул. Оборонная, 37	+7 4872 70 00 68 70 01 13
45.	ООО «Газтехника+»	450022, г. Уфа, ул. Губайдуллина, 19, корп. 6	+7 3472 74 02 74 53 20 11
46.	ООО «Легтрейдинг»	150051, г. Ярославль, пр-д Ньютона, 34	+7 4852 44 00 40
Опт и розница запчастей по РФ			
47.	ЗАО ЕСС «А-Айсбер»	127644, г. Москва, ул. Вагоноремонтная, д. 10, стр. 1	+7 495 723 72 30 499 723 72 30
48.	ООО «РегионГазКомплект»	603003, г. Н. Новгород, ул. Свободы, 63	+7 831 248 18 11
49.	ООО «ЭлементГаз»	196240 г. Санкт-Петербург, ул. Кубинская, 80, офис 21	+7 812 339 03 58 +7 911 926 37 77 +7 921 428 63 93
Украина			
1.	ООО «Кефей»	21008, г. Винница, ул. Пирогова, 154а	+38 0432 56 12 97 56 12 98
2.	ООО «Межотраслевой комплекс ЮГ»	49000, г. Днепропетровск, ул. Набережная им. В. И. Ленина, 29а	+38 056 236 29 45
3.	ООО «Магнит»	49100, г. Днепропетровск, Проспект Героев, 1м, к. 329	+38 056 233 45 54 233 45 40
4.	ООО «Айсберг-Украина»	83112, г. Донецк, ул. Туполева, 17	+38 062 386 05 50 385 52 06
5.	ООО «Артель»	03148, г. Киев, ул. В. Верховинца, 10, оф. 427	+38 044 407 05 64
6.	ООО «ЮСВ»	04128, г. Киев, Академика Туполева, 17	+38 044 449 89 47
7.	ИП Хлыстов П.В.	02660, г. Киев, ул. Магнитогорская, 1	+38 044 501 29 54 501 13 62
8.	ООО «Софт-Лайн»	43006, г. Луцк, ул. Стуса, 11	+38 033 271 96 97 277 10 09 277 10 24
9.	ООО «Диал Лок»	29000, г. Хмельницкий, ул. Чорновола, 23	+38 038 270 13 90
10.	ЧМП «Орбита»	29000, г. Хмельницкий, ул. Подольская, 49/2	+38 038 265 11 08

Молдова			
1.	ООО ПКФ «Декостар»	MD2068, г. Кишинев, Московский проспект, 6	+37 322 49 93 24 31 10 46
2.	АО ТД «Камелия»	MD2068, г. Кишинев, Московский проспект, 11/1	+37 322 40 37 23 40 37 30
3.	ООО «Грамада»	3200, г. Бендеры, ул. Гагарина, 2/6	+37 377 86 01 50 355 26 17 17
Казахстан			
1.	ТОО «Гермес»	030011, г. Актобе, 41 разъезд, участок 067	+77 132 51 80 80 51 84 84 50 35 37
2.	ТОО «Мечта Маркет»	130000, Мангистауская обл., г. Актау, 4 мкр, зд. 12, ТД «Атлант»	+77 292 30 36 26 31 55 99
3.	ТОО «Белая техника»	050044, г. Алмааты, ул. Макаатаева, угол ул. Баишева, д. 33/2	+7 727 397 43 25 397 44 25
4.	ТОО «Кок-Терек и К»	050026, г. Алматы, ул. Толеби, 266	+7 727 270 70 46 373 93 33 701 729 95 22
5.	ИП Данабаев Н.С.	060007, г. Атырау, ул. Канцева, 4, кв. 6, ТД «Байлык»	+7 7122 36 84 30 36 84 31 701 522 16 61
6.	ТОО «Планета 59»	110000, г. Костанай, ул. Алтынсарина, 144	+7 714 254 94 67 +7 705 302 24 26
7.	ТОО «Квазар сервис»	150000, г. Петропавловск, ул. Интернациональная, 4	+7 715 250 07 77 49 31 43
8.	ТОО «Квант»	090000, г. Уральск, ул. Гагарина, 2/3	+7 7112 28 31 33 24 02 05
9.	ТОО «Гефест ЮГ»	160016, г. Шымкент, ул. Володарского, 17	+7 725 243 82 61 771 385 00 11
Азербайджан			
1.	ЗАО «Гидромашсервис»	AZ1029, г. Баку, пос. Баладжары, ул. Мелик-Асланова, 13	+99 412 498 21 87
Латвия			
1.	ООО «Диксонс»	LV-1009, г. Рига, ул. Латгалес, 9	+37 127 07 05 37
Эстония			
1.	ООО «Гаазиэксперт»	13619, г. Таллинн, Пуанане, 6	+37 256 48 21 88
Грузия			
1.	ФНПП «Джорджбели»	г. Тбилиси, ул. Товстоногова, 5	+99 532 96 53 75 017 385 11 66
Кыргызстан			
1.	ООО «Планета Трейд Сервис»	720005, г. Бишкек, ул. Байтик Батыра, 72	+99 6312 59 58 98 6772 52 00 37
2.	ОсОО «ХолСтин»	720160, г. Бишкек, ул. Лермонтова, 1Б	+99 6312 63 09 84 61 74 32 60 41 63
Узбекистан			
1.	ЧП Афизов А.	г. Самарканд, ул. А. Темура, 32	+99 895 500 15 29
2.	ООО «ZIBO-TECHNIKS»	100059, г. Ташкент, Яккасарайский р-н, ул. У. Носира, 132	+99 8712 50 04 46 +99 890 349 21 43
3.	ООО «TASH-GEFEST»	111227, Ташкентская обл., Кибрайский р-н, пос. Геофизика, ул. Мухтор, 1	+99 871 266 64 01 264 84 52
4.	ООО «Универсал маиший курулиш савдо»	г. Ургенч, ул. Тинчлик, 36	+99 862 514 07 08
Туркменистан			
1.	ЧП Аксенова М. М.	744007, г. Ашгабат, Пр-т Магтымгулы, 56-5	+99 366 82 42 40 365 80 29 02

Ремонтные организации РБ по ремонту электрических плит, духовых шкафов, столов бытовых электрических встраиваемых и воздухоочистителей (товарный знак “GEFEST”)		
Наименование уполномоченной организации:	Адрес:	Телефон:
Брест и Брестская область		
Ремонтно-технический участок СП ОАО «Брестгазоаппарат»	г. Брест, ул. Орджоникидзе, 35	8-0162-20-91-97
Ремонтно-технический участок унитарного предприятия «Гефест-техника»	г. Брест, ул. Суворова, 21	8-0162-27-61-70 8-0162-27-61-02
ОАО «Гарант-Сервис»	г. Барановичи, ул. Советская, 144	8-0163-41-02-08
УП «Белрембытэлектро»	г. Минск, ул. Чкалова, 30	8-017-207-80-82
Витебск и Витебская область		
ЧТУП «Гефестион»	г. Новополоцк, ул. Калинина, 3	8-0214-53-63-65
Гродно и Гродненская область		
УП «Белрембытэлектро»	г. Минск, ул. Чкалова, 30	8-017-207-80-82
Минск и Минская область		
УП «Белрембытэлектро»	г. Минск, ул. Чкалова, 30	8-017-207-80-82
Могилев и Могилевская область		
УП «Белрембытэлектро»	г. Минск, ул. Чкалова, 30	8-017-207-80-82
Гомель и Гомельская область		
ООО «Нора-Сервис»	г. Гомель, ул. Интернациональная, 10	8-0232-74-09-16 8-029-674-09-16 8-029-533-09-16

Пункты реализации запасных частей:		
Наименование организации:	Адрес:	Телефон:
Брест и Брестская область		
магазин "GEFEST"	г. Брест, ул. Горького, 4	8-0162-20-74-44
магазин	г. Брест, ул. Я. Купалы, 82/1	8-0162-44-64-89
магазин "Газ в быту"	г. Барановичи, ул. Рагули, 65	8-0163-42-47-10
магазин	г. Береза, ул. Красноармейская, 93/1	8-0164-32-31-25
магазин "Газовик"	г. Иваново, ул. Карбышева, 24	8-0165-22-57-72
магазин	г. Лунинец, ул. Промышленная, 10	8-0164-73-13-19
магазин	г. Столин, ул. Пинская	8-029-825-04-53
магазин "Техника для дома"	г. Пинск, ул. ИПД, 67	8-0165-31-60-83 8-029-147-32-23
Витебск и Витебская область		
магазин "Метан"	г. Витебск, ул. П. Бровки, 16а	8-0212-57-81-37
магазин «Вулкан»	г. Витебск, ул. П. Бровки, 3а	8-0212-25-69-10 8-0212-57-06-89
магазин "Метан"	г. Орша, ул. 1-го мая, 127	8-0216-27-88-74
магазин "Газ, уют, тепло"	г. Орша, ул. Могилевская, 41	8-029-713-38-23
магазин "Метан"	г. Шумилино, ул. Юбилейная, 28	8-02130-42-5-01
магазин "Газовое оборудование"	г. Новополоцк, ул. Калинина, 2А	8-0214-39-45-35
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
магазин «Газовое оборудование»	г. Полоцк, ул. Коммунистическая, 18, пом. 46	8-0214-42-83-72
магазин «Газовое оборудование»	г. п. Ушачи, перекресток улиц Калининская и Юбилейная	8-033-336-08-66
Гомель и Гомельская область		
магазин "Интеграл"	г. Гомель, пр-т Ленина, 59	8-0232-71-98-81
магазин «Гефест»	г. Гомель, ул. Интернациональная, 48	8-0232-74-41-33 8-044-777-00-14
Гродно и Гродненская область		
магазин "Гефест"	г. Лида, ул. Советская, 29	8-0154-60-00-60
магазин «Газ Сарвис»	г. Гродно, ул. Карского, 2	8-0152-79-01-73
магазин "Газ в быту"	г. Гродно, ул. Лен. Комсомола, 6а	8-0152-41-83-88
магазин ОАО «НЗГА»	г. Новогрудок, ул. Мицкевича, 109	8-01597-3-05-92
Минск и Минская область		
магазин "Гефест"	г. Борисов, ул. Лопатина, 36	8-029-234-47-40
магазин "Гефест"	г. Минск, пр-т Партизанский, 128	8-029-198-77-35
салон кухонной техники «Гефест»	г. Минск, пр-т Партизанский, 18а	8-017-345-97-67
магазин "Гефест"	г. Минск, ул. Осипенко, 2	8-017-233-74-11 8-017-233-74-82
магазин "Газовое оборудование"	г. Минск, ул. Бельского, 14	8-017-205-04-05 8-029-304-05-05
интернет-магазин «Теплосфера»	г. Минск, ул. Бетонный проезд, 21	8-029-703-49-81
магазин «Гефест»	г. Минск, ТЦ «Экспобел», Логойский тракт №7 СП	8-017-542-06-27 8-029-605-34-95
магазин "Гефест"	г. Минск, пр-т Партизанский, 8	8-017-380-15-46 8-029-576-90-22
магазин «Десятка»	г. Слуцк, проезд М. Богдановича, 19	8-01795-3-33-36
магазин "Конвекция"	г. Молодечно, ул. Вокзальная, 1а	8-029-363-02-27
Могилев и Могилевская область		
магазин	г. Могилев, ул. Гагарина, 83	8-0222-45-21-06

Актуальные сведения об уполномоченных организациях размещены на официальном сайте предприятия www.gefest.com, в разделе «Техническая поддержка».