Таблица 8

№	Наименование элементов комфортности плиты	Модель плиты		
		GC 612E5WH* GC 532E5WH*	GC 532E4WH* GC 532E4BR* GC 612E4WH*	GC 532E2WH* GC 531E2WH** GC 531E2BR**
1	Таймер механический	•		
2	Электророзжиг четырехканальный	•	•	
3	Кран духовки с безопасностью	•	•	•
4	Термоуказатель	•	•	•
5	Подсветка духовки	•	•	
6	Выдвижной ящик	•	•	
7	Ножки регулировочные	•	•	
8	Крышка плиты	•	•	
9	Щиток			•

Предприятие изготовитель:

* СП ОАО “Брестгазоаппарат”, Республика Беларусь, 224016, Брест, ул. Орджоникидзе, 22

** Унитарное предприятие “Гефест - техника”,Республика Беларусь, 224002, Брест, ул. Суворова, 21

Руководство по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке

RU

ПЛИТЫ

газовые бытовые четырехгорелочные

GEFEST

Уважаемый покупатель!

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

Кулинарных успехов желает Вам GEFEST-город Брест.

[5] 1200-30-Эльдорадо_seq.indd
Обл 1200-17-1 Эльдорадо.indd
№ заказа

Руководство по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке 1200.00.0.000Э РЭ

СОДЕРЖАНИЕ

Оснащенность моделей плит — на обложке
1 Общие указания — 2
2 Требования безопасности — 2
3 Технические характеристики — 4
4 Комплектность — 6
5 Устройство и порядок работы
5.1 Устройство — 7
5.2 Панель управления — 8
5.3 Горелки стола — 8
5.4 Духовка — 9
5.5 Подсветка духовки — 10
5.6 Таймер механический — 10
5.7 Крышка плиты — 10
5.8 Хозшкафчик — 10
6 Установка — 11
7 Подключение — 12
7.1 Подсоединение к газовой сети — 12
7.2 Подсоединение к электросети — 13
7.3 Рекомендации ремонтным службам — 13
8 Практические советы
8.1 По использованию горелок стола — 15
8.2 По приготовлению в духовке — 16
8.3 По приготовлению пирогов — 16
8.4 По приготовлению мяса и рыбы — 17
9 Обслуживание плиты
9.1 Уход за плитой — 17
9.2 Чистка духовки — 18
9.3 Замена лампы — 18
10 Возможные неисправности и методы их устранения — 19
11 Техническое обслуживание плиты — 20
12 Транспортирование и хранение — 20
13 Утилизация — 20
14 Гарантии изготовителя — 21
Адреса уполномоченных организаций по обслуживанию техники — 22
Приложение: гарантийная карта

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

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

- Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на плиты газовые бытовые четырехгорелочные (далее по тексту плиты) моделей GC 612E5WH, GC 612E4WH, GC 531E2WH, GC 531E2BR, GC 532E5WH, GC 532E4WH, GC 532E4BR, GC 532E2WH и действительно только в тех странах, чьи символы указаны на обложке. Плиты предназначенны для приготовления пищевых продуктов в бытовых условиях при температуре в помещении от 1 °С до 35 °С и относительной влажности не более 80%.
- Плита сертифицирована в соответствии с требованиями нормативных правовых актов (НПА) и технических нормативных правовых актов (ТНПА), по которым проведена обязательная сертификация.
- Плита должна быть подключена только специалистом организации, имеющей право на установку и обслуживание газовых плит. Для осуществления гарантийного обслуживания Вашей плиты необходимо обратиться в сервисный центр по обслуживанию бытовой техники (адрес вносится в свидетельство продажи и гарантийные талоны при покупке). Последующие ремонты и обслуживание могут выполнять специалисты уполномоченных организаций.
- Если произведена регулировка на использование газа другого давления, мастер обязан сделать отметку в талоне установки гарантийной карты.
- При подключении плиты должен быть заполнен талон установки.
- Самовольно и неправильно подключенная плита, несоблюдение правил техники безопасности могут привести к отравлению газом, ожогам, пожару, поражению электрическим током.
  Внимательно прочтите данное руководство, где есть вся информация по установке, правильному и безопасному использованию и обслуживанию плиты.
- Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.
- Изготовитель (продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период):

– за дефекты и повреждения изделия, 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.

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Лица, пользующиеся плитами, обязаны знать правила пользования газом в быту и внимательно изучить данное руководство.
- Плита не предназначена для использования в коммерческих и производственных зонах.
- Использование прибора для приготовления пищи на газе ведет к повышению температуры и влажности в помещении. Поэтому в помещении кухни должна быть хорошая вентиляция, для чего необходимо держать открытыми естественные вентиляционные отверстия или должно быть установлено механическое вентиляционное устройство.
  При интенсивном и продолжительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (открывание окна и эффективное проветривание или включение механического вентиляционного устройства).
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ, ЕСЛИ ДАВЛЕНИЕ ГАЗА В СЕТИ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ДАВЛЕНИЮ, УКАЗАННОМУ В РУКОВОДСТВЕ И НА ТАБЛИЧКЕ ПЛИТЫ.
- Размещение и эксплуатация подключаемых к плите газовых баллонов должны осуществляться в соответствии с действующими на Вашей территории документами в области безопасности и газоснабжения.
- Общий кран подачи газа должен находиться на видном, легкодоступном месте.

- Для обеспечения вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**
  - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ПЛИТОЙ.
  - УСТАНАВЛИВАТЬ ПЛИТУ В МЕСТАХ С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ .
  - ОСТАВЛЯТЬ РАБОТАЮЩУЮ ПЛИТУ БЕЗ ПРИСМОТРА.
  - СУШИТЬ НАД ПЛИТОЙ БЕЛЬЕ.
  - ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЛИТУ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
  - ХРАНИТЬ ВОЗЛЕ ПЛИТЫ И В ХОЗЯЙСТВЕННОМ ОТДЕЛЕНИИ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ПРЕДМЕТЫ (ГОРЮЧИЕ ВЕЩЕСТВА, АЭРОЗОЛИ, БУМАГУ, ТРЯПКИ И Т.П.).
  - ДОПУСКАТЬ ДЕТЕЙ К РАБОТАЮЩЕЙ ПЛИТЕ.
  - НАГРУЖАТЬ ПРОТИВЕНЬ И РЕШЕТКУ ДУХОВКИ МАССОЙ БОЛЕЕ 6 кг.
- **ВНИМАНИЕ**: ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ДУХОВКИ ДВЕРЦА ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАКРЫТА.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
  Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- **ВНИМАНИЕ:** ПРИ ПОЯВЛЕНИИ В ПОМЕЩЕНИИ ЗАПАХА ГАЗА НЕОБХОДИМО ПЕРЕКРЫТЬ ОБЩИЙ КРАН ПОДАЧИ ГАЗА, ЗАКРЫТЬ ВСЕ КРАНЫ ПЛИТЫ, ОТКРЫТЬ ОКНА И ДО УСТРАНЕНИЯ УТЕЧЕК НЕ ПРОИЗВОДИТЬ НИКАКИХ ДЕЙСТВИЙ, СВЯЗАННЫХ С ОГНЕМ ИЛИ ИСКРООБРАЗОВАНИЕМ: НЕ ЗАЖИГАТЬ СПИЧКИ, НЕ КУРИТЬ, НЕ ВКЛЮЧАТЬ (ВЫКЛЮЧАТЬ) ОСВЕЩЕНИЕ И ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ И Т.П.!
- Для устранения утечки газа необходимо немедленно вызвать аварийную газовую службу.
- Перед мытьем или проведением других операций по обслуживанию плиту необходимо отключить от электросети.
- Духовка при прогреве должна быть пустой. Наличие в ней жаровни, противня, форм для выпечки и т.п. - недопустимо.
- Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа (см. раздел 11).
- 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!
  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 горелках.

  Будьте аккуратны и не допускайте детей к работающей плите.
- **ВНИМАНИЕ!** ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ МОГУТ НАГРЕВАТЬСЯ ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ. НЕ ДОПУСКАЙТЕ БЛИЗКО К НИМ ДЕТЕЙ.
- **ВНИМАНИЕ!** ПРИБОР ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ИЗБЕГАЙТЕ ПРИКОСНОВЕНИЯ К НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ВНУТРИ ДУХОВКИ.
- **ВНИМАНИЕ:** МАКСИМАЛЬНАЯ НАГРУЗКА НА СТОЛ 45 кг!
- Не закрывайте крышку плиты при работающих или еще не остывших горелках.
- Прежде чем открыть крышку, следует удалить с неё жидкие загрязнения.

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Плита предназначена для приготовления пищи в домашних условиях.
- Категория плиты - $II_{2H+3B/P}$
- Класс плиты - 2/1
- Диапазон номинальных напряжений, В - 220-230
- Номинальная частота, Гц 50
- Класс защиты от поражения электрическим током - II
- Присоединительная резьба газопровода - G 1/2
- Номинальная тепловая мощность горелок - см. табл.3
- Расход газа плиты - см. табл.3
- Размеры плиты - см. табл.1
- Полезный объем духовки - см. табл.1
- Содержание драгметаллов - см. табл.2
- Вид климатического исполнения по ГОСТ 15150-69 - УХЛ4

Таблица 1

Модель плиты	Размеры плиты, см, (рис.1) Ш х Г х В	Полезный объем духовки, л
GC 532E5WH, GC 532E4WH, GC 532E4BR,	50 x 57 x 85	42
GC 612E5WH, GC 612E4WH,	60 x 60 x 85	63
GC 531E2WH, GC 531E2BR, GC 532E2WH	50 x 53 x 85	42

Таблица 2

Модель плиты	Содержание серебра, г
GC 612E5WH, GC 612E4WH, GC 532E5WH, GC 532E4WH, GC 532E4BR,	0,068
GC 532E2WH, GC 531E2WH, GC 531E2BR	0,045

Плита в зависимости от настройки может работать на природном газе G20 с давлением ($13^{+5,0}_{-6,5}$) мбар ((1300^{+500}_{-650})Па) или ($20^{+5,0}_{-3,0}$) мбар ((2000^{+500}_{-300}) Па), или сжиженном газе СПБТ с давлением (30±5) мбар ((3000±500) Па).

Перенастройка плиты производится заменой сопел горелок и винтов малого расхода (ВМР) кранов в соответствии с таблицей 3.

Таблица 3

Горелка			Природный газ (G20)						Сжиженный газ $P_н$=30 мбар (3000 Па)			
					$P_н$=13 мбар (1300 Па)		$P_н$=20 мбар (2000 Па)				СПБТ*	
			$N_{ном.}$, кВт	$N_{мин.}$, кВт	Сопло	ВМР	Сопло	ВМР	$N_{ном.}$, кВт	$N_{мин.}$, кВт	Сопло	ВМР
Горелка быстрого действия			3,05	0,75	144	65	126	56	2,9	0,75	92	44
Горелка полубыстрого действия			2,0	0,5	115	49	104	44	1,9	0,5	75	33
Вспомогательная горелка			0,7	0,3	69	41	61	40	0,7	0,3	46	26
Основная горелка духовки	кран	Плита шириной 50 см	2,7	1,1	137	(40)	121	(40)	2,6	1,1	87	(40)
		Плита шириной 60 см	3,05		144	(40)	126	(40)	2,9		92	(40)
Максимальный расход газа на плите												
- кран (горелки стола Gefest)		Плита шириной 50 см	995 (л/ч)						715 (г/ч)			
		Плита шириной 60 см	1028 (л/ч)						737 (г/ч)			

*СПБТ - сжиженный газ "пропан-бутан" по ГОСТ 20448-90 (высшая теплота сгорания H_s - 98,4 МДж/м^3 (50,28 МДж/кг)).
Мощность и расход газа указаны при температуре окружающей среды 15 ^{0}С и атмосферном давлении - 101,3 кПа (по СТБ ЕН 30-1-1-2005).
В графах «сопло» и «ВМР» указана маркировка, которая соответствует номинальному диаметру сопла в ммх100.
ВМР кранов с безопасностью горелок духовки (указаны в скобках) регулируемые, не требуют замены.
ВМР в комплект плиты не входят. Они имеются в сервисных службах.

4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Таблица 4

<table>
<tr><th>Комплектующие</th><th>Кол.</th><th>Модель плиты</th></tr>
<tr><td>Плита</td><td>1 шт.</td><td rowspan="9">GC 612E5WH, GC 612E4WH,
GC 531E2WH, GC 531E2BR,
GC 532E5WH, GC 532E4WH, GC 532E4BR,
GC 532E2WH</td></tr>
<tr><td colspan="2">Комплект горелок стола
(смеситель и крышка по 4 шт.)</td></tr>
<tr><td>Противень</td><td>1 шт.</td></tr>
<tr><td>Жаровня</td><td>1 шт.</td></tr>
<tr><td>Решетка духовки</td><td>1 шт.</td></tr>
<tr><td>Фильтр</td><td>1 шт.</td></tr>
<tr><td>Руководство по эксплуатации</td><td>1 шт.</td></tr>
<tr><td>Гарантийная карта</td><td>1 шт.</td></tr>
<tr><td>Упаковка</td><td>1 шт.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Решетка стола</td><td>1 шт.</td><td>GC 531E2WH, GC 531E2BR, GC 532E5WH,
GC 532E4WH, GC 532E4BR, GC 532E2WH</td></tr>
<tr><td>2 шт.</td><td>GC 612E5WH, GC 612E4WH</td></tr>
<tr><td>Ножки</td><td>4 шт.</td><td>GC 612E5WH, GC 612E4WH,
GC 532E5WH, GC 532E4WH, GC 532E4BR</td></tr>
<tr><td colspan="2">Щиток с крепежом (комплект)</td><td>GC 532E2WH, GC 531E2WH, GC 531E2BR</td></tr>
</table>

5 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

5.1 УСТРОЙСТВО

В руководстве дается описание всех моделей, поэтому в нем могут упоминаться функции (см. таблицу 8), которых нет в Вашей плите.

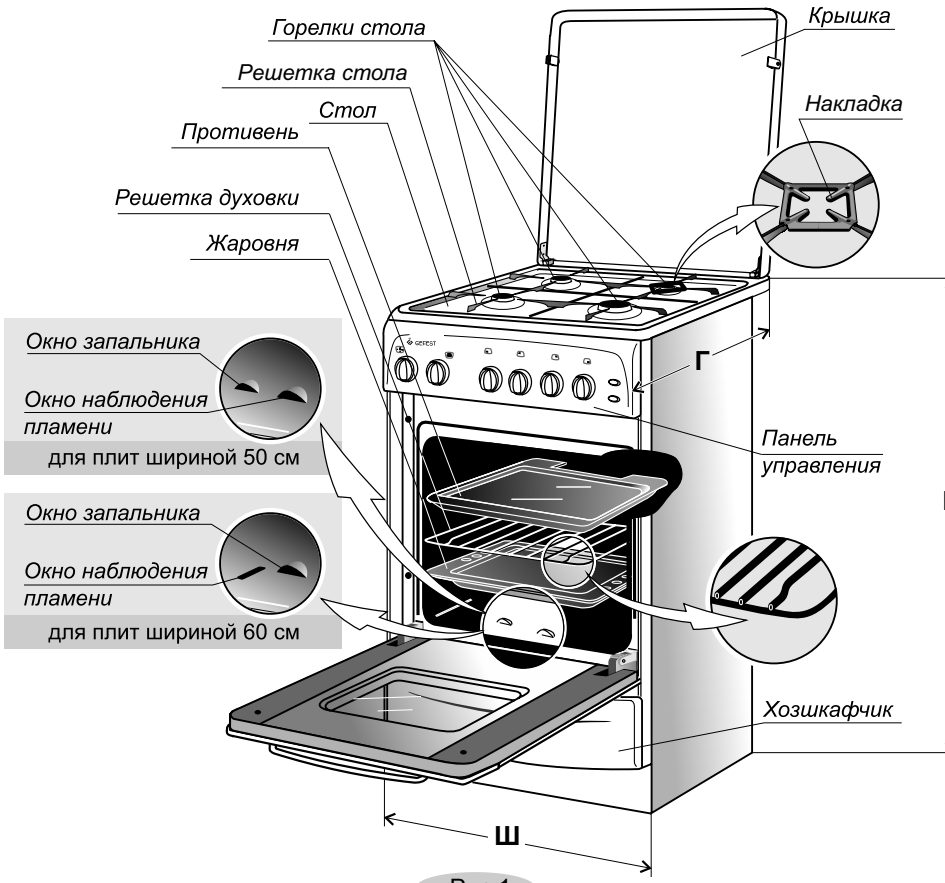

Рис.1

5.2 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Панель плиты с краном с безопасностью духовки

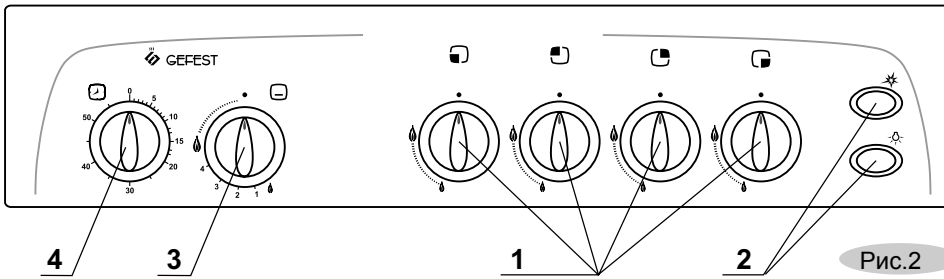

Рис.2

1. Ручки крана горелки стола.
2. Кнопки электророзжига, включения подсветки духовки.
3. Ручка крана горелки духовки.
4. Ручка таймера механического.

5.3 ГОРЕЛКИ СТОЛА

Положение горелок на столе схематично изображено возле каждого крана.
Символы:

● Кран закрыт

Максимальное пламя

Малое пламя

Все краны имеют фиксированное положение «малое пламя», обеспечивающее устойчивое горение в экономичном режиме.

- Чтобы зажечь горелку, нужно поднести к ней огонь, нажать и повернуть ручку крана против часовой стрелки в положение «максимальное пламя» (для плит без электророзжига).

  Когда в сети большое давление, горелка зажигается легче при меньшей подаче газа (положение ручки между максимальным и малым пламенем).
- В плитах с электророзжигом при зажигании горелок стола необходимо нажать и повернуть ручку крана против часовой стрелки в положение «максимальное пламя» и одновременно нажать и отпустить кнопку электророзжига. При этом между всеми разрядниками и горелками проскакивает искра. Разжигается горелка, на которую подается газ. Если горелка не зажглась, повторите розжиг снова.

  ЗАПРЕЩАЕТСЯ: НАЖИМАТЬ КНОПКУ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА ПРИ НЕПРАВИЛЬНО УСТАНОВЛЕННЫХ ИЛИ СНЯТЫХ ГОРЕЛКАХ И КРЫШКАХ ГОРЕЛКОК - ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВЫВОДУ ИЗ СТРОЯ СИСТЕМЫ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА!
- Если плита оснащена кранами с безопасностью горелок стола, чтобы зажечь горелку, необходимо одной рукой повернуть соответствующую ей ручку крана в положение «максимальное пламя» и нажать до упора, а другой нажать и отпустить кнопку злектророзжига. При возгорании газа ручку крана необходимо удерживать в нажатом состоянии 10 секунд - для срабатывания предохранительного устройства. Предохранительное устройство служит для прекращения подачи газа на горелку при погасании пламени.

5.4 ДУХОВКА

Основная горелка находится под дном духовки. Она применяется для традиционной выпечки кондитерских изделий, приготовления мяса, птицы, рыбы и т.п.

- **Противень** предназначен для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п. При использовании противня для выпечки предварительно накройте его пергаментной бумагой; для приготовления мяса, птицы и т.п. применяйте фольгу или рукав для запекания.
- **Жаровня** служит для сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд на решетке или вертеле. **Жаровня не предназначена для выпечки.**
- **Решетка** духовки используется как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях. На ней можно непосредственно готовить мясо, птицу, шашлык и т.п.

Зажигание горелки духовки вручную

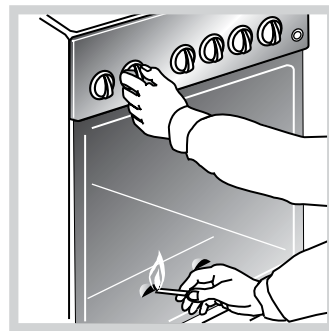

Рис.3

В изделиях, в которых установлен кран с предохранительным устройством и имеющим диапазон рабочего положения, приведенного ниже, уровень температуры следует наблюдать по термоуказателю, установленному на дверце духовки духового шкафа.

Символы:

● Кран закрыт.

4 3 2 1 Диапазон рабочего положения.

- Чтобы зажечь горелку духовки, откройте дверцу, поднесите зажженную спичку к окну запальника, поверните ручку крана в положение «максимальное пламя» и нажмите до упора (рис. 3).
  При возгорании газа ручку крана необходимо удерживать в нажатом состоянии 10 секунд - для срабатывания предохранительного устройства.
- Отпустите ручку крана и убедитесь, что пламя не погасло.
  Если горелка погасла, поверните ручку крана в положение «закрыто» и, подождав 1 минуту, повторите зажигание.
- Температура в духовке регулируется поворотом ручки в диапазоне от положения «максимальное пламя» до положения «малое пламя».
  Не рекомендуется устанавливать ручку в диапазоне «закрыто» и, пламя в котором нестабильно и может погаснуть.
- Так как термоуказатель имеет некоторую инерционность и на его показания могут влиять высота, на которую устанавливается блюдо и размеры посуды, мы предлагаем при выпечке пользоваться рекомендациями таблицы 6.

5.5 ПОДСВЕТКА ДУХОВКИ

Кнопка подсветки включает лампочку в духовке. Это дает возможность наблюдать за приготовлением пищи, не открывая дверцу.

5.6 ТАЙМЕР МЕХАНИЧЕСКИЙ

Чтобы взвести таймер, необходимо повернуть ручку по часовой стрелке, установив на необходимую отметку времени, через которое раздастся звуковой сигнал. Диапазон работы от 0 до 120 минут.

5.7 КРЫШКА ПЛИТЫ

Крышку можно снять. Для этого ее нужно открыть и поднять вверх.

ВНИМАНИЕ! СТЕКЛЯННАЯ КРЫШКА ПРИ НАГРЕВАНИИ МОЖЕТ ЛОПНУТЬ. ПЕРЕД ЗАКРЫВАНИЕМ ПРИБОРА КРЫШКОЙ ВЫКЛЮЧИТЬ ВСЕ ГОРЕЛКИ.

5.8 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.4).
- Как достать ящик, показано на рис.5.

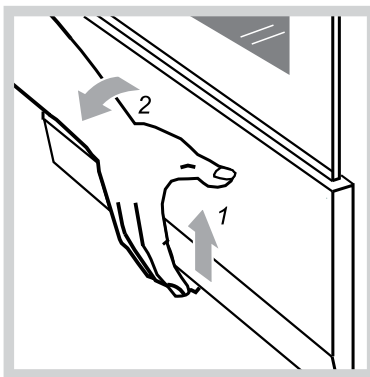

Рис.4

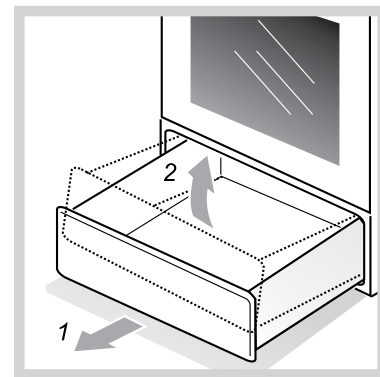

Рис.5

6 УСТАНОВКА

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** РАСПАКОВАННУЮ ПЛИТУ ПЕРЕНОСИТЬ ЗА РУЧКУ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ.
- **ВАЖНО:** ПРИБОР НЕ СЛЕДУЕТ ПРИСОЕДИНЯТЬ К ДЫМОХОДУ. ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ УСТАНОВЛЕН В СООТВЕТСТВИИ С УКАЗАНИЯМИ РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ; С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ ПРАВИЛ БЕЗОПАСНОСТИ И ТЕХНИЧЕСКОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ, ДЕЙСТВУЮЩИХ В ВАШЕМ РЕГИОНЕ. СЛЕДУЕТ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ НА МЕРЫ ПО ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ.
- Плита предназначена для установки на полу. Установка плиты на подставку не допускается.
- Прибор нельзя устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.
- Расстояния, которые необходимо выдержать при установке плиты, показаны на рис.6.
  Задняя стенка плиты должна отстоять от поверхности стены не менее чем на 50 мм. Торцы мебели на уровне варочной поверхности стола защитить металлическими накладками. Стена в местах установки плиты должна быть выполнена из негорючего материала
  Кухонные полотенца, шторы и т.п. должны находиться на безопасном расстоянии, исключающем их воспламенение.
- Кухонная мебель должна быть изготовлена из термостойкого материала. Клей, которым приклеен декоративный ламинат, должен выдерживать температуру не ниже 100 °С.
- **ВНИМАНИЕ:** ПОЛИЭТИЛЕНОВУЮ ПЛЕНКУ (ПРИ НАЛИЧИИ), ПРЕДОХРАНЯЮЩУЮ ДЕКОРАТИВНОЕ ПОКРЫТИЕ ДЕТАЛЕЙ, ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЛИТЫ НЕОБХОДИМО УДАЛИТЬ!
- В плитах, укомплектованных щитком, щиток закрепляется перед установкой плиты (рис.7).

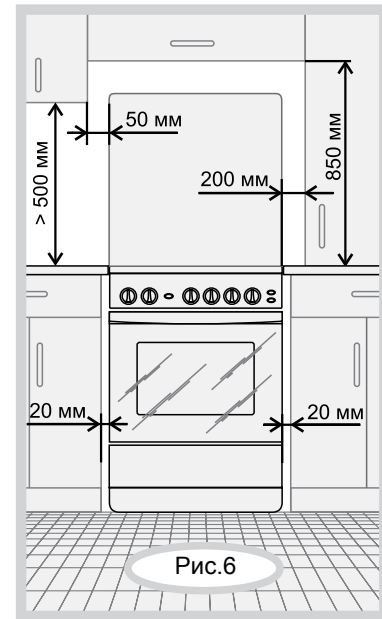

Рис.6

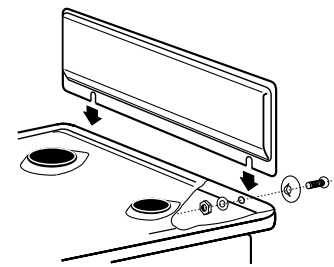
Рис.7

Выравнивание

- Плита должна быть выставлена горизонтально.
  Горизонтальность можно проверить уровнем или с помощью сковороды, жир на которой должен растекаться равномерно, не скапливаясь у края.
- При наличии ножек точную регулировку производите широкой отверткой, вращая ножки внутри хозшкафчика. Для удобства вращения чуть приподнимите край плиты со стороны регулировки.

7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Плита должна быть подключена только специалистом организации, имеющей право на подключение и обслуживание газовых плит.
- Ручки управления плиты должны находиться в выключенном положении.

7.1 ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ (БАЛЛОНУ)

- Подсоединение плиты к газовой сети или баллону должно быть выполнено при помощи гибкого шланга согласно действующим в Вашем регионе нормативным документам в области газоснабжения и безопасности.
- При подсоединении плиты к баллону необходимо применять регулятор давления газа.
  ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОДСОЕДИНЕНИИ ПЛИТЫ К ГАЗОВОЙ СЕТИ ГИБКИМ ТОКОПРОВОДЯЩИМ ШЛАНГОМ (СТАЛЬНЫМ ИЛИ В СТАЛЬНОЙ ОПЛЕТКЕ И Т.П.) СЛЕДУЕТ ПРИМЕНЯТЬ СПЕЦИАЛЬНУЮ ИЗОЛИРУЮЩУЮ ВСТАВКУ. ВСТАВКА УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НА ВНУТРИКВАРТИРНОМ ГАЗОПРОВОДЕ ПОСЛЕ КРАНА.
  ПРИ ПОДСОЕДИНЕНИИ ПЛИТЫ К ГАЗОВОЙ СЕТИ ГИБКИМ НЕТОКОПРОВОДЯЩИМ ШЛАНГОМ (РЕЗИНОВЫМ) ПРИМЕНЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНОЙ ИЗОЛИРУЮЩЕЙ ВСТАВКИ НЕ ТРЕБУЕТСЯ.
- Проверить герметичность соединений в соответствии с технологическими инструкциями газоснабжающей организации.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** ПРОВЕРЯТЬ ГЕРМЕТИЧНОСТЬ СОЕДИНЕНИЙ И ИСКАТЬ УТЕЧКИ ГАЗА С ПОМОЩЬЮ СПИЧЕК И ДРУГОГО ОТКРЫТОГО ОГНЯ!
- Гибкий присоединительный шланг, специальная изолирующая вставка и регулятор давления газа в комплект поставки не входят и приобретаются через торговую сеть.
- Перед подключением проверить, соответствуют ли условия подключения (вид газа, давление газа) настройке прибора. Параметры настройки прибора приведены в маркировке.
- Если давление природного газа в подводящей сети превышает максимально допустимое значение, необходимо установить редуктор, понижающий давление до положенной величины.
- Характеристики гибкого присоединительного шланга должны соответствовать действующему в Вашем регионе законодательству. Выбранный шланг должен иметь документ, указывающий дату изготовления, срок службы и замены.
- При подсоединении должны быть соблюдены следующие требования:
  - шланг должен быть доступен для осмотра по всей длине;
  - шланг не должен проходить в зоне горячего воздуха дымохода;
  - шланг не должен пережиматься, образовывать петли, иметь сильные изгибы и испытывать растягивающие усилия;
  - шланг не должен касаться подвижных объектов и предметов с острыми кромками;
  - шланг должен иметь длину, достаточную для подключения, обслуживания и соответствовать действующим в Вашем регионе ТНПА;
  - если шланг имеет повреждения, он должен заменяться целиком, ремонт недопустим.
- После подключения плиты проверьте работу горелок. Пламя горелок должно быть ровным, без проскоков и отрывов.

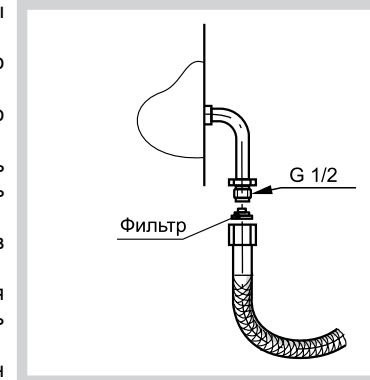

Рис.8

7.2 ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

- Плита подключается к электрической сети 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.
- Перед подключением мастер визуально проверить установку ручек управления плиты в нулевом положении.
- **ПОМНИТЕ:** После установки плиты на место обязательно проверьте положение гибкого шланга подвода газа и шнура питания (рис.9). Они не должны проходить в зоне горячего воздуха дымохода. Во время работы духовки там возникает большая температура, которая может их повредить.

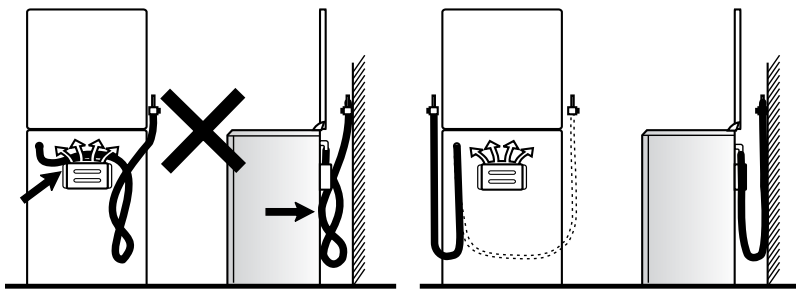

Рис.9

7.3 РЕКОМЕНДАЦИИ РЕМОНТНЫМ СЛУЖБАМ

Регулировка для различного давления газа

Для работы на другом виде (давлении) газа надо заменить сопла горелок и винты малого расхода (ВМР) в кранах и терморегуляторе. Сопла и ВМР имеют обозначение и устанавливаются согласно таблице 3.

Соединение и сборка газопровода с корпусом горелки стола показаны на рис. 10

Замена сопла горелки стола

Для замены сопла в горелке “Gefest” (рис.10):

- Снять решетку и горелки.
- Отвернуть крепежные винты и поднять стол.
- Сжать и достать зажим, затем снять корпус сопла с трубы газопровода.
- Вывернуть сопло и заменить на новое.
- Сборку произвести в обратной последо-вательности.

ВАЖНО! УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО ПРИ СБОРКЕ С ГАЗОПРОВОДОМ ДОЛЖНО НАХОДИТЬСЯ В КОРПУСЕ СОПЛА.

Рис.10

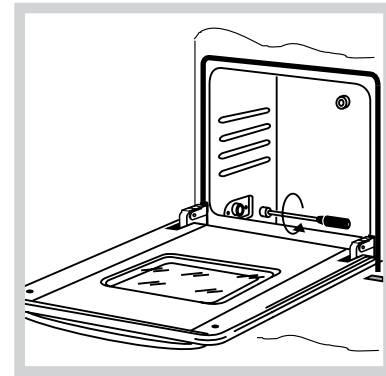

Рис.11

Замена сопла горелки духовки (рис.11)

- Выдвинуть дно духовки.
- Вывернуть винт крепления горелки.
- Снять горелку с корпуса, чтобы обеспечить доступ к соплу.
- Торцевым гаечным ключом (S = 8 мм) выкрутить и заменить сопло.
- Сборку произвести в обратной последовательности.

Замена винтов малого расхода в кранах горелок стола

При переводе плиты на другой вид газа (давление) необходимо снять ручки кранов, воротники и панель. С помощью рожкового ключа (S=9 мм) отвернуть ВМР и заменить, затянув ключом до упора.

Регулировка шибера горелки духовки

- Выдвинуть дно духовки.
- Выкрутить шуруп и достать горелку из корпуса сопла (рис. 12).
- Отвернуть винты, снять левый уголок и боковую стенку.
- Установить горелку, зажечь и, регулируя зазор **А**, добиться нормального горения (уменьшение зазора снижает напряженность пламени, увеличение - повышает интенсивность).
- Закрепить горелку и собрать все узлы в обратной последовательности.

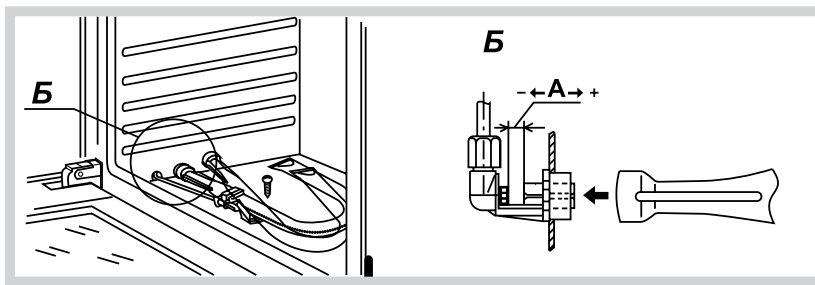

Рис.12

Регулировка винтов малого расхода (ВМР)
кранов с безопасностью горелок стола и духовки.

При переводе плиты на другой вид газа (давление) после замены сопел горелок необходимо отрегулировать ВМР. Для этого необходимо для кранов с безопасностью горелок стола и духовки перевести ручку крана в положение «малое пламя», снять ручку и воротник и отверткой, вращая ВМР, добиться минимального, но устойчивого пламени горелки (длина пламени должна составлять 4…6 мм). Правильность настройки проверяется быстрым поворотом ручки из положения «максимальное пламя» в положение «малое пламя». Пламя при этом не должно гаснуть.
После настройки ВМР опломбировать.

8 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

8.1 ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛОК СТОЛА

- Размеры посуды (см. таблицу 5 и рис.13) и режим работы горелок нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за края и не «лизало» боковые стенки.
- Не рекомендуется использовать посуду с выпуклым или вогнутым дном.
- На плитах со столами из нержавеющей стали не рекомендуется применять на решетках дополнительные рассекатели пламени. Это может привести к потере товарного вида.

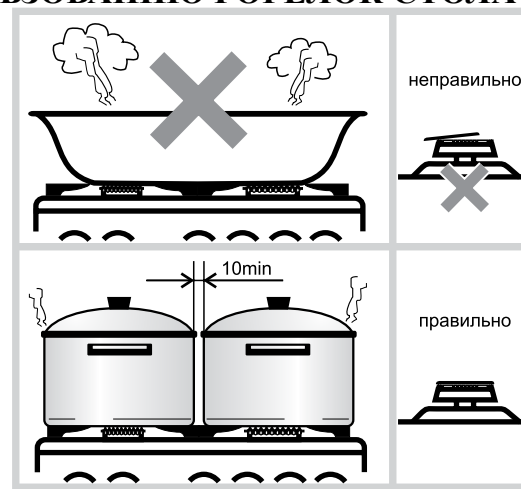

Рис.13

Таблица 5

Газовая горелка		Быстрого действия	Полубыстрого действия	Вспомогательная
Диаметр кастрюли, мм	минимальный	220	160	120
	максимальный	240 для плит шириной 50 см 260 для плит шириной 60 см	240	140

8.2 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 минут при температуре 250 °С для удаления консервационных материалов. При этом может появиться запах от их выгорания. Он безвреден, откройте форточку и все быстро проветрится.
- Перед приготовлением проверьте, чтобы дно духовки было задвинуто до упора, а противень установлен посередине решетки, не упираясь в заднюю или боковую стенки. 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.

8.3 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИРОГОВ

- Не забудьте прогреть духовку. Тесто должно быть плотной консистенции, чтобы выпечка не затягивалась на выпаривание лишней влаги.
- Распространенной ошибкой является использование при выпечке **жаровни**. Задвинутая в пазы жаровня делит духовку пополам. Снизу жарко и пирог подгорает, а сверху остается сырым.
- Сформированным изделиям из дрожжевого теста перед выпечкой необходимо дать выстояться на противне в теплом месте в течение 30 минут.
- Для образования румяной корочки верх пирога перед установкой в духовку нужно смазать взбитым яичным желтком.
- Устанавливая блюдо, постарайтесь не держать долго дверцу открытой, чтобы не растерять тепло.
- Не открывайте дверцу во время выпечки. Следите за приготовлением через смотровое окно, включив подсветку.
- Изделие готово, если оно равномерно поднялось и подрумянилось. Точнее готовность можно проверить приблизительно за 5 минут до окончания выпечки, проткнув пирог деревянной шпилькой или спичкой в самом толстом месте. Если тесто не прилипает-блюдо готово.
- После выключения оставьте пирог минут на 10 доходить в закрытой духовке.

Рекомендации по выпечке

Таблица 6

Выпекаемое изделие	Вес, кг.	Полка (считая снизу)	Прогрев пустой духовки		Положение ручки при выпечке	Время выпечки, мин.
			положение ручки	время, мин.		
булочки	1	3 (плита шириной 50 см)	«максимальное пламя»	20	1-2	10-15
пироги высокие	1	4 (плита шириной 60 см				20-25
пирог с начинкой	2,5					35-45

Вам на заметку!

Опросы наших покупателей и информация многочисленных сервисных служб завода показали, что как давление в сети, так и калорийность газа в различных регионах колеблются в весьма больших пределах, выходя иногда за допустимые нормы. Поэтому все советы и данные таблиц в нестандартных ситуациях могут носить лишь рекомендательный характер. Ваш собственный опыт и оценка конкретной ситуации, возможно, внесут необходимые коррективы.

Общие правила:

Если пирог подгорает сверху. Поставьте его на одну полку ниже и уменьшите температуру.

Если пирог подгорает снизу. Поставьте его на полку 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 сильно высушивается. Установите температуру выше и попробуйте уменьшить время выпечки. Для увлажнения сухого пирога можно проделать следующий «трюк»– проткните пирог в нескольких местах деревянной шпилькой и залейте отверстия фруктовым соком.

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

8.4 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 150 °С-170 °С.
- Для приготовления мяса с кровью начинайте готовить при высокой 200 °С-220 °С температуре и постепенно ее снижайте.
- Основное правило приготовления мяса: чем больше кусок, тем ниже температура и дольше 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 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.

9 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

9.1 УХОД ЗА ПЛИТОЙ

- Содержите плиту в чистоте. Чистая плита служит дольше, на ней приятно готовить и еда получается аппетитней.
  ВНИМАНИЕ: ПЕРЕД ТЕМ КАК МЫТЬ, ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЕ ПЛИТУ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ!
- Эмалированные, стеклянные, пластмассовые и нержавеющие поверхности плиты следует мыть мягкой кухонной губкой, теплой водой с моющим средством для посуды и протирать тканью. Особую деликатность проявите при чистке панели управления из нержавеющей стали и воротников ручек, на которых нанесены информационные знаки.
- Не допускайте попадания воды и моющего средства внутрь дверцы духовки. Для мойки используйте влажную, предварительно отжатую губку.
- Если снимались ручки кранов, надевать их на стержень следует плавно, без ударов.
- Не пользуйтесь металлической мочалкой или ножом для удаления загрязнений. Прикипевшую грязь предварительно размочите.
- Не применяйте абразивные порошки, а также вещества, содержащие **кислоты, хлорсодержащие средства и другие агрессивные компоненты**, которые могут необратимо повредить поверхности плиты и удалить рисунки.
- Если уборка стеклянной поверхности стола проводилась чистящим средством с содержанием щелочи, ее необходимо вытереть насухо во избежание образования необратимых пятен.
  Не используйте крупнозернистые абразивные чистящие средства или острые металлические предметы для очистки стекла дверцы, так как это может оцарапать поверхность и привести к повреждению стекла.

- Чтобы почистить горелки или помыть стол плиты, горелки удобнее снять.
- Эмалированные крышки горелок и решетку стола можно аккуратно почистить металлической мочалкой или тряпкой с мелким абразивным чистящим порошком.
- Загрязненные и мокрые разрядники электророзжига могут не работать. Будьте аккуратны при чистке стола и керамических разрядников. Сломанный разрядник не подлежит ремонту, его нужно заменить.
- **ВНИМАНИЕ!** ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ АЛЮМИНИЕВЫЕ, ЧУГУННЫЕ, МЕТАЛЛИЗИРОВАННЫЕ И КРАШЕНЫЕ ДЕТАЛИ ПРИБОРА.
- КОНСТРУКЦИЯ НЕ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ОЧИСТКУ ПЛИТЫ ПАРОМ.

9.2 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.
- После приготовления в духовке на основной горелке жирных мясных блюд необходимо на несколько минут зажечь горелку гриль для удаления осевших на ней испарений.
- Когда моете духовку, будьте аккуратны - не повредите резиновое уплотнение. Его можно снять, вынув скобы из отверстий (рис. 14).

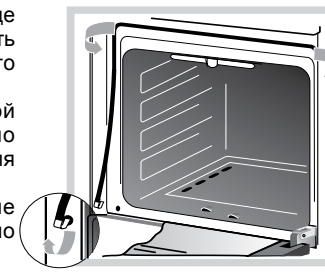

Рис.14

- При необходимости дверцу духовки можно снять. Для этого:
  - откройте дверцу,
  - поднимите и поверните до упора рычаги, расположенные на двух шарнирах (рис. 15),
  - закройте дверцу до упора в рычаги и, приподняв вверх, снимите.

Установку дверцы производите в обратной последовательности.

- **ВНИМАНИЕ!** После демонтажа, при установке дверцы, стопорные рычаги должны плотно прилегать к кронштейну. В случае тугой посадки рычаги необходимо осадить легким пристукиванием.

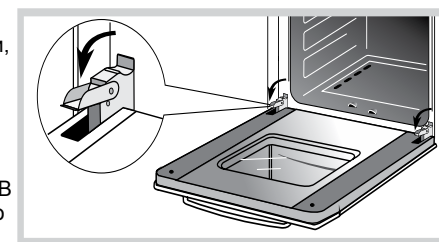

Рис.15

9.3 ЗАМЕНА ЛАМПЫ

- Отключите плиту от электрической сети. **ВНИМАНИЕ!** ДЛЯ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОПАСНОСТИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ ПЕРЕД ЗАМЕНОЙ ЛАМПЫ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН.
- Открутите стеклянный плафон (рис.16).
- Выверните сгоревшую лампу и замените ее новой. Используйте лампу накаливания с малой колбой, предназначенную для эксплуатации при высоких температурах (300 °С, Е14, 220-230 В, 15 Вт).
- Соберите все в обратной последовательности и подключите плиту к электрической сети.

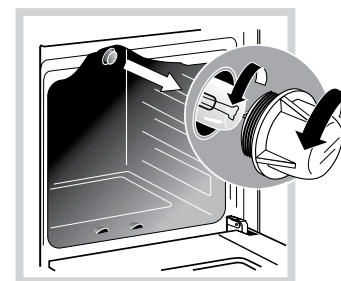

Рис.16

10 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Таблица 7

Что происходит	Причина	Как устранить
1. Не горит или вяло горит горелка.	- слишком малое давление газа в сети; - горелка установлена с перекосом; - засорилось сопло.	- обратиться в газоснабжающую службу; - *увеличить зазор между шибером и корпусом сопла (рис 12); - правильно установить горелку; - тонкой проволокой или иголкой прочистить сопло.
2. Горелка горит напряженно, с отрывами пламени.	- слишком большое давление газа в сети.	- обратиться в газоснабжающую службу; - уменьшить ручкой подачу газа до стабилизации горения; - *уменьшить зазор между шибером и корпусом сопла. (рис 12).
3. При нагревании клинит ручку крана.	- выработалась смазка.	- *заменить кран.
4. Не работает все электрооборудование.	- плита не подключена к электрической сети; - обрыв шнура питания; - неполадки в электрической сети	- подключить плиту; - *заменить шнур питания; - проверить состояние автоматических выключателей (предохранителей) системы электроснабжения помещения. В случае повторного срабатывания автоматических выключателей (предохранителей) обратиться в организацию, обслуживающую электрическую сеть Ваших помещений, для устранения неполадок.
5. Не работает электророзжиг - нет искры - есть искра, но не зажигает	- повреждена проводка к разряднику; - сломан корпус разрядника; - сильно загрязнен или залит разрядник; - слишком большое давление газа в сети; - смещены или не установлены горелки и/или крышки горелок.	- *заменить разрядник; - *заменить разрядник; - прочистить и просушить разрядник; - зажигать при меньшей подаче газа; - правильно установить горелку и крышку горелки (рис. 13).
6. Не горит лампочка подсветки духовки.	- перегорела лампочка.	- заменить лампочку.
* - работы выполняются сервисной службой.		

11 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

- Техническое обслуживание плиты проводится специалистами уполномоченных организаций в соответствии с действующими региональными Правилами.
- Не допускаются затвердевания и трещины на изоляции шнура питания.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен проводить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- При обнаружении каких-либо дефектов гибкого шланга подвода газа (трещины, затвердевание материала) немедленно обращайтесь в сервисную службу для его замены.
- Срок службы плиты – 10 лет, по истечении которого необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми газовыми приборами, для определения возможности и срока дальнейшей эксплуатации плиты или необходимости ее замены.
- Согласно действующим на территории РБ правилам и нормам по диагностике технического состояния приборов газовых и газоэлектрических бытовых для приготовления пищи, выработавших нормативный срок службы, предельный срок их дальнейшей эксплуатации не должен превышать 10 лет.

12 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 неотапливаемом помещений при температуре воздуха от минус 50 ^{0}C до плюс 40 ^{0}C.

13 УТИЛИЗАЦИЯ

- Утилизация плит проводится уполномоченными организациями по обращению и переработке бытовой техники в соответствии с действующими нормами.
- Для разъяснения порядка утилизации Вашей старой плиты необходимо обратиться в местную службу коммунального хозяйства или в районную администрацию.
- Перед утилизацией отключите плиту от электрической сети и обрежьте шнур питания.

14 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей.

- Гарантийная карта является неотъемлемой частью (см. приложение) руководства по эксплуатации.
- Месяц и год изготовления и адрес изготовителя прибора указаны в гарантийной карте и в табличке, наклеенной на корпус прибора.
- Сведения о приемке плиты указаны в гарантийной карте.
- Гарантийный срок эксплуатации приборов - 2 года со дня продажи через торговую сеть, а при отсутствии отметки о продаже в руководстве по эксплуатации или гарантийной карте - с даты изготовления, 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, а при отсутствии отметки о продаже в руководстве по эксплуатации или гарантийной карте - с даты изготовления.
- 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 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;
  - отсутствия в **ТАЛОНЕ УСТАНОВКИ** отметки организации об установке и подключении газового прибора.
- **ВНИМАНИЕ:** ВСЕ РАБОТЫ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ, ОБСЛУЖИВАНИЮ И ПОСЛЕДУЮЩЕМУ РЕМОТУ ПРИБОРА, ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО УПОЛНОМОЧЕННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ ИЛИ ПЕРСОНАЛОМ, ИМЕЮЩИМ ПРАВО НА УСТАНОВКУ, ПОДКЛЮЧЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ БЫТОВЫХ ГАЗОВЫХ ПРИБОРОВ В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ.
- По вопросам гарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу. По вопросам послегарантийного ремонта необходимо обращаться к продавцу либо в любую уполномоченную организацию.

  Сервисные службы заводов изготовителей окажут помощь и ответят на все Ваши вопросы:

	СП ОАО «Брестгазоаппарат»:	**Унитарное предприятие “Гефест-техника”:**
	Республика Беларусь, 224016, г. Брест, ул. Орджоникидзе, 22	Республика Беларусь, 224002, г. Брест, ул. Суворова, 21
- для РБ:	8(0162)27-66-01; 27-66-39; 21-24-54;	8(0162)27-68-27; 27-61-01
- для других стран:	+375162 27-66-01; 27-66-39; 21-24-54	+375162 27-68-27; 27-61-01
- адрес электронной почты	servis.vnf@gefest.org	gt.sa@gefest.org

Адреса уполномоченных организаций по обслуживанию техники

Единый номер контактного Центра ООО «Эльдорадо» 8 800 555-11-11

АСЦ	Город	Индекс	Адрес
ООО "Эльдорадо"	Казань	420039	Сибирский тракт 34 стр.9
ООО "Эльдорадо"	Новосибирск	630015	Комбинатская 3А
ООО "Эльдорадо"	Пермь	614990	Стахановская 54 лит Д
ООО "Эльдорадо"	Ростов-на-Дону	344010	пер. Доломановский 130
ООО "Эльдорадо"	Самара	443051	Зои Космодемьянской 7
ООО "Эльдорадо"	Тюмень	625003	30 лет Победы 113а
ООО "Эльдорадо"	Омск	644070	Лермонтова 81
ООО "Эльдорадо"	Воронеж	394088	Беговая 158-а
ООО "Эльдорадо"	Саратов	410031	50 лет Октября пр-кт 110а
ООО "Эльдорадо"	Иркутск	664003	Марии Ульяновой 13
ООО "Эльдорадо"	Волгоград	400048	Жукова пр-кт 120 стр. 1
ООО "Эльдорадо"	Новокузнецк	654005	Лизы Чайкиной 2а кор. 1а
ООО "Эльдорадо"	Москва	125371	Волоколамское ш. вл89 ст2
ООО "Эльдорадо"	Санкт-Петербург	194156	пр-т Энгельса 27
ООО "Эльдорадо"	Екатеринбург	620905	Суходольская 197
ООО "Эльдорадо"	Барнаул	656002	Цеховая 58 Б
ООО "Эльдорадо"	Красноярск	660048	Маерчака 50
ООО "Эльдорадо"	Улан-Удэ	111111	Ключевская 8
ООО "Эльдорадо"	Уфа	450028	Гвардейская 57/1
ООО "Эльдорадо"	Владивосток	690012	Калинина 84