BEKO

RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРО-ГАЗОВЫЕ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПЛИТЫ

UK

OPERATING INSTRUCTIONS

MIXED ELECTRICAL- MULTIFUNCTION COOKERS

50x60

RU

Уважаемый покупатель,

Мы искренне хотим, чтобы Вам понравилось наше изделие, которое было изготовлено с использованием самых современных технологий и прошло тщательную проверку качества.

С этой целью мы подготовили эту инструкцию и рекомендуем внимательно прочитать ее и затем пользоваться ею в дальнейшем.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1:
Меры предосторожности и важные замечания

Раздел 2:
Установка и подготовка плиты к работе

Раздел 3: ***Технические характеристики***

Раздел 4: ***Знакомство с панелью управления***
4.1 Как пользоваться газовыми горелками
4.2 Как пользоваться электрическими конфорками
4.3 Как пользоваться стеклокерамическими конфорками

Раздел 5: ***Как пользоваться духовкой***
5.1 Установка электронного таймера
5.2 Как пользоваться механическим таймером
5.3 Духовки - управление одной ручкой
5.4 Духовки - управление двумя ручками

Раздел 6: ***Как пользоваться грилем и вертелом***

Раздел 7: ***Можно, нужно и нельзя***

Раздел 8: ***Обслуживание и чистка***

Раздел 9: ***Переключение на использование другого вида газа***

Раздел 10: ***Транспортировка***

Раздел 1: Меры предосторожности и важные замечания

☛ *Электрические предохранители в Вашем доме должны быть рассчитаны на потребляемую плитой мощность.*

☛ *Наша компания не несет ответственности за какие-либо повреждения в случае эксплуатации плиты без заземления.*

☛ *Прежде чем включать плиту в электросеть, проверьте, совпадает ли напряжение и частота тока в сети с теми значениями, которые указаны на этикетке.*

☛ *Прежде чем вызывать электрика, подготовьте электропроводку в доме для подключения плиты.*

Перед включением плиты удалите все упаковочные материалы.
Упаковочные материалы могут быть опасны для детей.

☛ ***Не позволяйте детям прикасаться к плите во время ее работы и до тех пор, пока она не остынет, так как плита при работе сильно нагревается.***

Электрический провод не должен касаться никаких частей плиты во время ее работы. Не просовывайте провод электропитания в дверцу духовки, как как этим можно повредить изоляцию.

☛ *Не пытайтесь передвинуть плиту, дергая за ручку дверцы духовки.*

☛ *Плита должна использоваться только по прямому назначению, т. е. для приготовления пищи в домашних условиях.*

Если в плите есть таймер, обязательно устанавливайте его при первом включении и после любых перебоев с электропитанием, иначе плита работать не будет.

- В моделях в грилем:

При работе гриля держите дверцу духовки закрытой.
Если во время работы гриля открыть дверцу духовки, плита может быть повреждена, (*) и гарантия будет аннулирована.
(*) Если держать дверцу духовки открытой, внешние поверхности плиты будут сильно нагреваться, что может привести к повреждению дверцы, панели управления, ручек переключателей и боковых стенок.

☛ ***Всегда пользуйтесь перчатками, когда достаете решетку гриля и посуду из духовки во время ее работы.***

☛ *Во время работы дверца духовки и внешние проверхности нагреваются. Будьте острожны, не касайтесь горячих поверхностей плиты.*

Немедленно отключите духовку от сети, если обнаружите какую-либо трещину на стеклокерамической поверхности.

☛ *Всегда отсоединяйте плиту от электросети, когда ею не пользуетесь длительное время или в том маловероятном случае, когда неисправность сразу заметна.*

NG

Газовые плиты отрегулированы на использование природного газа. Если необходимо использовать сжиженный газ, обратитесь ***в службу сервиса*** *для переналадки плиты.*

Используйте плиты с редуктором, рассчитанным на ***13 мбар*** *для природного газа и 30 мбар для сжиженного газа.*

В моделях плит "inox" цвет поверхностей, ближе расположенных к конфоркам, со временем может измениться из-за чрезмерно высокой температуры.

Раздел 2: Установка и подготовка плиты к работе

☛ Прежде чем включать плиту в электрическую сеть, убедитесь, что напряжение и частота тока в сети соответствуют напряжению и частоте, указанным на маркировке. Этикетка с маркировкой расположена на задней стенке или в передней части отделения для хранения посуды, где ее можно увидеть, открыв крышку или выдвинув ящик.

Тип электропитания	Одна фаза	Три фазы	Три фазы с нулем
Напряжение	220/230 240 В	380/400/ 415 В	380/400/ 415 В
Тип электропровода (макс. длина 2 м)	3x4,0 mm2 H05 V V-F	4x 2,5 mm2 H05 V V-F	5x2,5 mm2 H05 V V-F

Смешанные электро-газовые модели поставляются вместе с проводом электропитания марки H05 VV-F 3G сечением 1,5 мм^2.

Внимание! Плита должна иметь заземление.

☛ Плиту должен устанавливать квалифицированный электрик. Плита должна подключаться к двухполюсному пакетнику, с расстоянием между полюсами не менее 3 мм, который должен быть расположен вблизи плиты, но не над ней, в соответствии с требованиями электробезопасности. Несоблюдение этих требований может вызвать проблемы в процессе эксплуатации и анулировать гарантию. При подключении плиты через электрическую розетку, розетка должна находится в легко доступном месте, но не над конфорками.

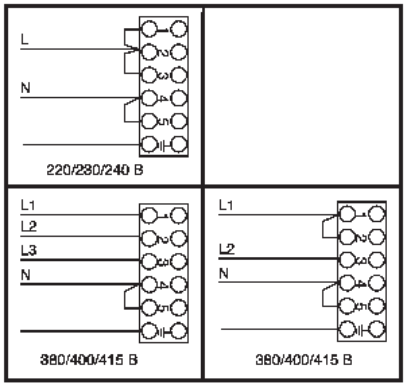
Электропровод питания должен быть максимум 2 м длиной в целях безопасности.

Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения в случае эксплуатации плиты без заземления.
☛ Прежде чем вызывать электрика, подготовьте электропроводку в доме для подключения плиты.

Электротехнические требования для всех электроплит:

☛ В комплект плиты входит электропровод без вилки (H05 V V-F 3G 1,5 мм^2).
☛ Схема подключения
- ☛ Коричневый: фаза
- ☛ Синий: ноль
- ☛ Желтый/зеленый: земля.

☛ Провод электропитания должен быть пропущен через специальный хомут.
☛Провод электропитания должен быть проложен в стороне от плиты, в особенности подальше от вентиляционных отверстий и должен свободно размещаться между плитой и стеной или шкафом.



☛ Если ваша духовка поставляется с проводом электропитания (H05 V V-F 3G 2,5 мм²) без вилки, подсоедините вилку следующим образом:

Коричневый провод — L (фаза);
Синий провод — N (ноль);
Зеленый/Желтый провод — E (земля)

☛ Если ваша духовка поставляется без провода электропитания, то подберите провод, руководствуясь таблицей 1. При подсоединении проводак духовке пользуйтесь таблицей 2.

В целях безопасности электрический провод должен быть не более 2 м длиной.

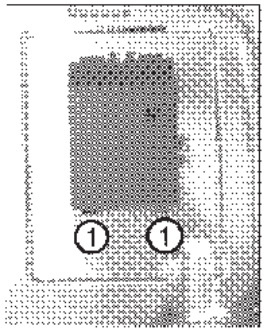
☛ Снимите крышку распределительной коробки

☛ Подсоедините электрический провод, как показано на монтажной схеме на задней крышке.

☛ Закрепите электрический провод двумя винтами и зажимом.

☛ Установите на место крышку распределительной коробки.

Ваша духовка Расчитана на подключение к однофазной или трехфазной элетрической сети.



☛ Электрический провод должен быть пропущен через хомут.

☛ Провод следует проложит в стороне от духовки, в особенности подальше от вентиляционных отверсти , и й он не должен попасть под корпус духовки, когда вы будете устанавливать ее на место около стены.

Тип электропитания	*Одна фаза*	*Три фазы с нулем*	*Две фазы с нулем*
Напряжение	*220/230240 В*	*380/400 /415 В*	*380/400 /415 В*
Тип электропровода (макс. длина 2 м)	*3x 4,.0 mm2 H05 V V-F*	*5x2,5 мм² H:5 V V-F*	*4x2,5 мм² H:5 V V-F*

Таблица 1

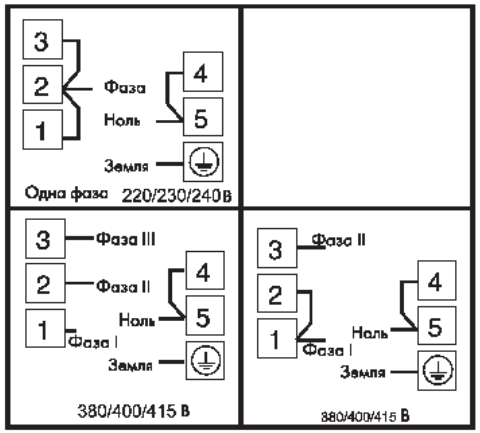
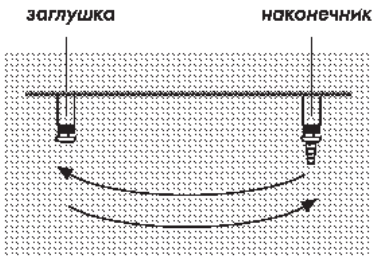


Таблица 2

Установка газовых плит

Подключение газового шланга к плите

В зависимости от расположения газовой трубы наконечник и заглушку можно поменять местами для более удобного соединения. Подержите пластиковый конец шланга в горячей воде в течение минуты, чтобы размягчить его, затем натяните его на наконечник. Плотно затяните хомут отверткой. Другой конец шланга присоедините к газовой трубе аналогичным образом.

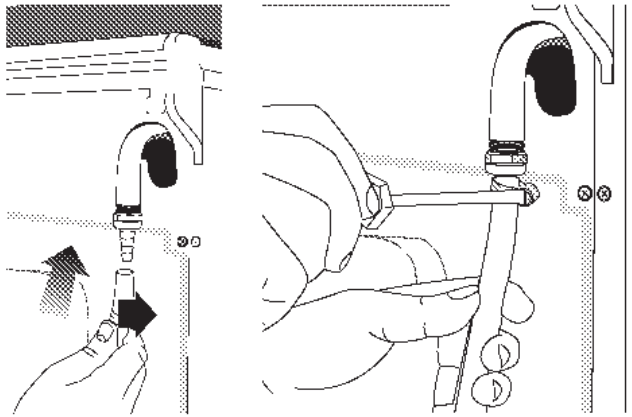


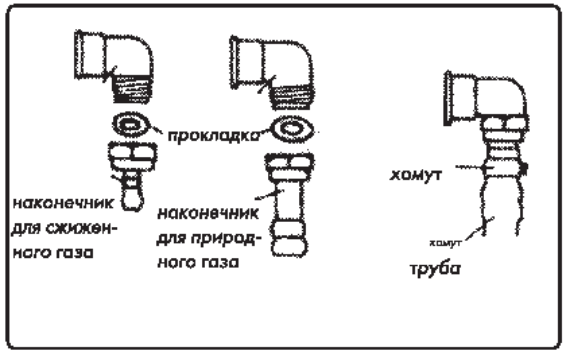
Внимание!
Шланг, соединяющий выходной клапан магистральной трубы природного газа, должен быть коротким и не пропускать газ. Длина шланга не должна превышать 125 см в целях безопасности.

Контроль за утечкой газа

Проверяя, нет ли утечки газа, убедитесь, что газовые конфорки закрыты, а впускной клапан открыт. Смочите соединение мыльной водой для проверки утечки газа. Если утечка есть, то в месте соединения появятся мыльные пузыри. В этом случае тщательно проверьте соединение. Не проверяйте наличие утечки газа с помощью огня.

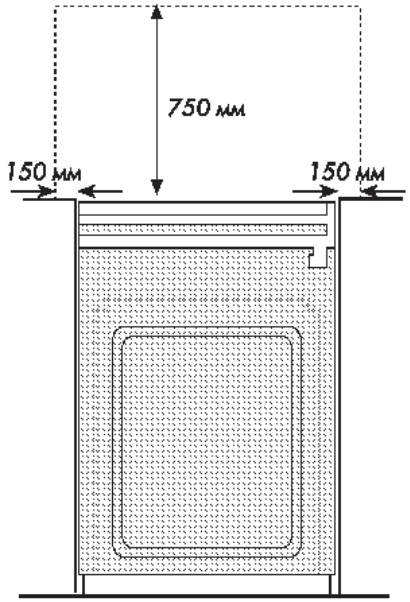
Внимание!
Никогда не пользуйтесь спичками или зажигалкой для проверки утечки газа.





Типы соединений для природного и сжиженного газа.

Расположение для моделей с верхней газовой конфоркой

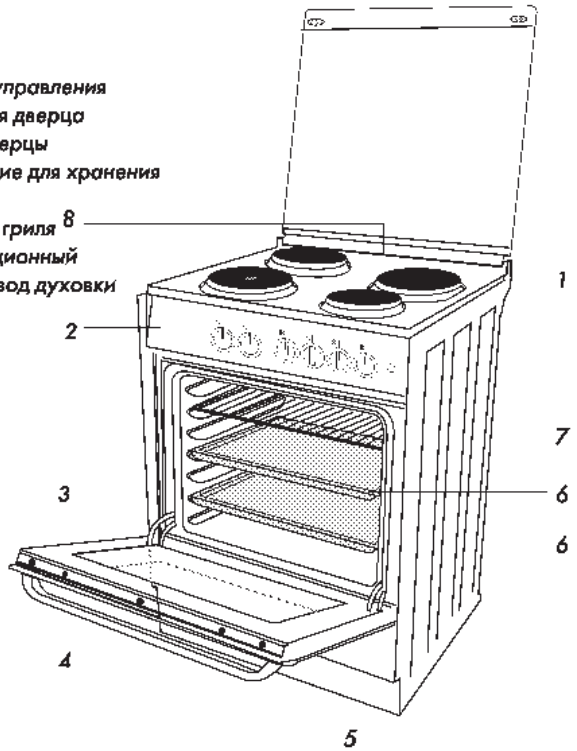


Плита должна стоять не ближе 150 мм от стены, а сама стена должна быть из огнеупорного материала. Сверху над конфорками должно оставаться как минимум 750 мм свободного пространства.
Плита должна быть установлена на ровной поверхности.

Передние ножки можно отрегулировать. Чтобы плита твердо стояла на полу и не качалась, отрегулируйте передние ножки, поворачивая их по часовой или против часовой стрелки, пока плита не перестанет качаться.

Раздел 3: Технические характеристики

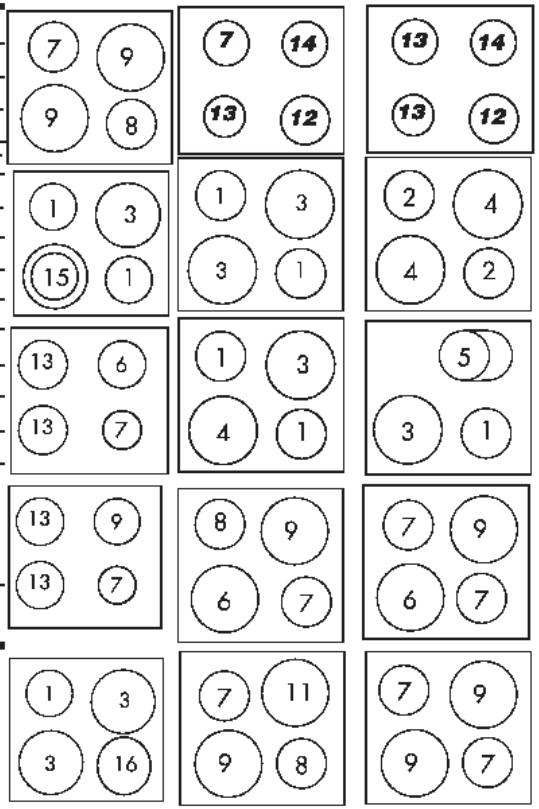
1. Горелки
2. Панель управления
3. Передняя дверца
4. Ручка дверцы
5. Отделение для хранения
6. Поддон
7. Решетка гриля
8. Вентиляционный воздуховод духовки



	Обычные плиты	Многофункциональные плиты	Электроплиты с вентилятором
Мощность гриля	800 Вт/1500 Вт	800 Вт/1500 Вт	800 Вт/1500 Вт
Мощность духовки	1900 Вт	1900 Вт	1900 Вт
Мощность вентилятора	–	1800 Вт	–
Мощность мотора вентилятора	–	+	+
Лампочка	15 Вт/25 Вт	15 Вт/ 25 Вт	15 Вт/ 25 Вт
Внешние размеры	Высота: 850 мм Ширина: 500 мм Глубина: 600 мм	Высота: 850 мм Ширина: 500 мм Глубина: 600 мм	Высота: 850 мм Ширина: 500 мм Глубина: 600 мм

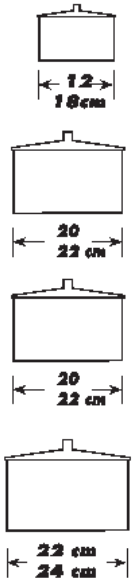
1	Излучательная конфорка ∅140 мм 1200 Вт	
2	Быстрая излучательная конфорка ∅140 мм 1200 Вт	
3	Излучательная конфорка ∅180 мм 1700 Вт	
4	Быстрая излучательная конфорка ∅ 180 мм 1800 Вт	
5	Быстрая излучательная конфорка ∅ 140x250 мм 2000 Вт	
6	Быстрая конфорка ∅ 180 мм 2000 Вт	(*)
7	Обычная конфорка ∅ 145 мм 1000 Вт	
8	Быстрая конфорка ∅ 145 мм 1500 Вт	(*)
9	Обычная конфорка ∅ 180 мм 1500 Вт	(*)
10.	Обычная конфорка ∅ 80 мм 450 Вт	
11.	Обычная конфорка ∅ 180 мм 1000 Вт	
12.	Быстрая конфорка 2900 Вт	
13.	Быстрая конфорка средней мощности 2000 Вт	
14.	Дополнительная конфорка 1000 Вт	
15.	Быстрая двойная конфорка излучательного типа внутренний нагреватель внутренний и внешний нагреватели	∅ 120 x 180 мм 700 Вт 1700 Вт
16.	Обычная конфорка ∅ 160 мм 1500 Вт	

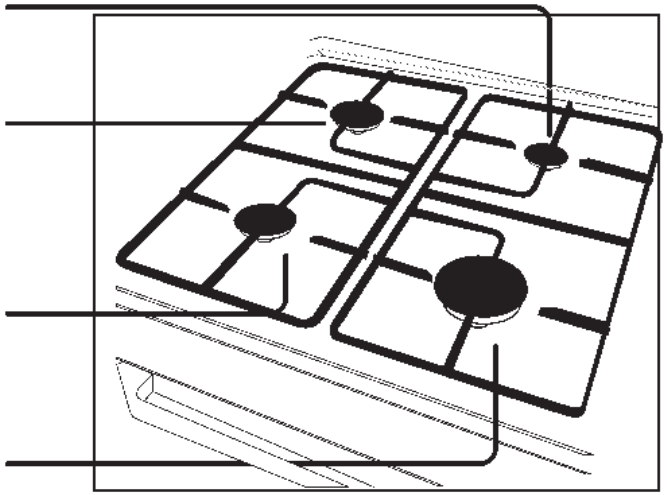
(*) защитное устройство



Размещение конфорок может отличаться от изображенных на рисунках.
Быстрые конфорки излучательного типа, расширенные и двойные при первом включении будут ярко светиться.
Быстрая конфорка обычного типа отмечена красным пятном в центре.
Напряжение, частота тока и максимальная мощность указаны на этикетке.

Раздел 4: Как пользоваться газовыми горелками





Как добиться максимальной эффективности

Правильное использование горелок обеспечивает экономию газа и хорошую работу плиты. Поэтому мы рекомендуем пользоваться посудой, дно которой полностью закрывает огонь. Для посуды значительно меньшего диаметра, которую надо ставить на дополнительную горелку, используйте подставку под кастрюли.

Если на газовых горелках есть устройство контроля пламени

В случае, если пламя погаснет, устройство автоматически перекроет подачу газа. Это также дополнительное средство безопасности для детей. Кнопку следует нажать и повернуть по часовой стрелке. Для зажигания газа нажмите кнопку и подождите, пока газ не загорится. Выждите еще 3-5 секунд. Повторите эти действия, если газ не загорается.

Использование верхних газовых горелок

Поверните соответствующий вентиль, слегка надавив на него, против часовой стрелки.
Большой значок пламени соответствует сильному огню, маленький значок – самому слабому огню.

Зажигание газа кнопкой (в моделях с зажиганием)

Эта кнопка обеспечивает автоматическое зажигание газа. Если ее нажать и отпустить, то во всех горелках, проскочет искра. Газ зажигается только в той горелке, которая открыта. Если газ не загорается, повторите эти действия. Зажигание не происходит, если просто удерживать кнопку нажатой.

Зажигание газа ручками на панели управления

Поверните ручку по часовой стрелке, нажав на нее. Искра проскочит в горелках как только Вы отпустите ручку.

Если после того, как Вы отпустили ручку, газ не загорается, повторите эти действия, удерживая ручку нажатой в течение 15 секунд. Если газ по-прежнему не загорается, выждите 1 минуту и повторите те же действия.

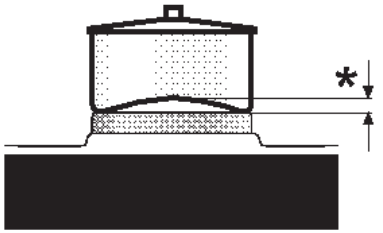
Внимание ! Не держите ручку в нажатом состоянии дольше 15 секунд.

4.2 Как пользоваться электрическими конфорками

защитное устройство

Если ваша варочная поверхность имеет "Защиту от перегрева"

Конфорки мощностью более 1000 Вт имеют внутреннюю термозащиту
Термозащита уменьшает мощность при обнаружении перегрева в ненормальных условиях работы.



Диаметр дна посуды	* Максимальная вогнутость в холодном состоянии	* Максимальная вогнутость в нагретом состоянии
145 мм	0.9 мм	0.5 мм
180 мм	1.1 мм	0.6 мм

Ненормальными рабочими условиями являются следующие:
- Когда на нагревательном элементе отсутствует посуда или кастрюля
- Когда вся вода в посуде или кастрюле выкипела
- Когда происходит избыточное кипячение
- Когда днище посуды не плоское (т.е. вогнутое или выпуклое)

При приготовлении пищи с холодной водой ненормальные условия прекращаются. В этом случае нагревательный элемент будет работать на полную мощность.

Положение переключателя	***Цифровые обозначения***					
	1	***2***	***3***	***4***	***5***	***6***
Применение	*Нагревание*	*Медленное кипячение*		*Варка, жарение, кипячение*		

Быстро нагревающаяся конфорка помечена красным пятном в центре

Переключатели электрических конфорок

Переключатели могут вращаться в любом направлении, обеспечивая плавное регулирование температуры. При включении какой-либо из конфорок ***на панели управления загорается красная индикаторная лампочка****.*

Для того, чтобы выключить конфорку, поверните соответствующий переключатель в ***нулевое*** *положение* ***(0)****. Ручки переключателей электрических конфорок могут поворачиваться как по часовой стрелке, так и против часовой стрелки.*

Не забудьте выключить все конфорки после использования плиты.

Для того, чтобы выжечь защитное покрытие с конфорок, установите переключатели в среднее положение (3) и оставьте конфорки включенными минут на 8. При этом не ставьте на конфорки кастрюли и другую посуду. Во время этой процедуры будет идти дым, но это вполне нормально.

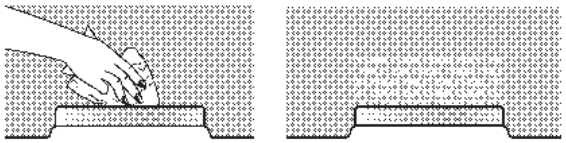
Используйте качественные кастрюли

☛ Пользуйтесь только кастрюлями хорошего качества, имеющие устойчивое дно, как показано ниже. Это приводит к максимально эффективному использованию электроэнергии.

☛ Используйте кастрюли с дном подходящего диаметра.
Если кастрюля слишком мала, электроэнергия будет расходоваться впустую.

☛ Не ставьте на конфорки кастрюли с мокрым дном и не закрывайте кастрюли чересчур мокрыми крышками, с которых капает вода. Иначе можно повредить конфорки и пользоваться ими будет небезопасно.

Диаметр конфорки (мм)	Рекомендуемый диаметр дна кастрюли (мм)
∅ 145 мм (маленькая)	∅ 150-170
∅ 180 мм (большая)	∅ 180-200



☛ Сушка конфорок (максимум 5 минут)

☛ Чистите обычные конфорки (когда они остынут) влажной тряпкой с небольшим количеством чистящей жидкости. После чистки высушите конфорку, включив ее на короткое время. Протирайте конфорку время от времени небольшим количеством растительного масла.
☛ Вытирайте электрические конфорки круговыми движениями, придерживаясь концентрических бороздок на их поверхности.

Полезные советы

Выбор кастрюль

Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем пользоваться кастрюлями хорошего качества с гладким плоским дном. Выпускаются специальные кастрюли с композитным дном; они хорошо поглощают тепло и поэтому более эффективны. Никогда не пользуйтесь помятой посудой. В идеале дно посуды должно быть примерно того же диаметра, что и область нагрева. Используйте кастрюлю достаточного объема, чтобы уменьшить количество жидкости, проливающейся во время приготовления.

Рекомендации по мерам безопасности при жарке во фритюре

1. Используйте глубокую кастрюлю достаточно большого диаметра, чтобы полностью закрыть нагревательные элементы.
2. Никогда не заполняйте кастрюли кулинарным жиром или растительным маслом больше, чем на треть.

3. Никогда не оставляйте растительное масло или кулинарный жир без присмотра во время нагревания или приготовления.
4. Не жарьте слишком много продуктов одновременно, особенно мороженных продуктов. Это только снижает температуру растительного масла или кулинарного жира, в результате чего продукты получаются клеклыми.

5. Всегда тщательно высушивайте продукты перед жаркой и опускайте их в раскаленное масло или жир медленно. Замороженные продукты дают особенно обильную пену и разбрызгивают масло, если их бросать слишком быстро.
6. Никогда не раскаляйте кулинарный жир или масло под крышкой.

7. Держите внешнюю сторону кастрюли чистой, без следов растительного масла или кулинарного жира.

В случае загорания масла:

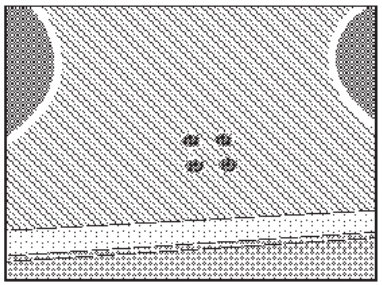
1. Выключите конфорку.
2. Загасите огонь одеялом или влажной тряпкой.
Как правило, ожоги случаются, когда хватают раскаленную кастрюлю и пытаются убрать ее с плиты.

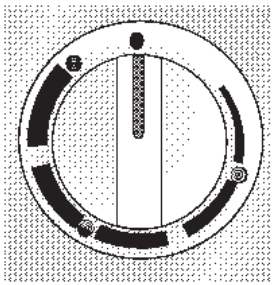
Внимание! Не тушите огонь водой. Пусть кастрюля постоит как минимум 30 минут и остынет.

4.3 Как пользоваться стеклокерамическими конфорками

Стеклокерамические конфорки управляются термостатом, который может быть установлен в одно из 6 положений. Одно из них — "Выключено". Назначение остальных положений приведены в таблице.

Быстро нагревающиеся конфорки излучательного типа, расширенные и двойные конфорки автоматически регулируют расход электроэнергии. Они непрерывно контролируют время разогрева нагревательного элемента между 1 и 3 положениями.





Индикаторные лампочки

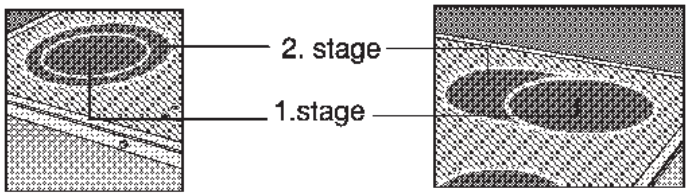
Индикатор показывает, какая конфорка включена или еще горячая. Лампочка горит, пока поверхность конфорки остается горячей. Когда температура станет ниже 64°C, лампочка погаснет.

Не касайтесь нагревающихся поверхностей и никогда не подпускайте к плите детей.

Цифровые обозначения			
Уровни регулирования энергии	1	2	3
7-уровневый переключатель	1	2 - 3	4 - 5 - 6
Применение	Поддерживание температуры	Медленное кипячение	Варка, жарение, кипячение

Двойные и расширенные конфорки автоматически контролируют расход электроэнергии, переключаясь с одного режима нагрева на другой между 1 и 3 положениями. Двойная конфорка может нагреваться в двух положениях. Электроэнергию можно экономить, включая 1 положение для небольшой посуды и используя положение 1 и 2 для большой посуды. Поворот переключателя по часовой стрелке включает внутреннюю часть конфорки. Вы можете использовать уровни 1, 2 и 3, как описано в таблице. Для одновременного использования внутренней и внешней частей конфорки поверните переключатель "◉" по часовой стрелке, начиная с положения 3 до тех пор, пока не услышите щелчок. При этом будут включены оба режима конфорки. Выключите конфорку, установив переключатель в положение "0", повернув его против часовой стрелки.

Внимание! Положение 2 расширенной конфорки отдельно само по себе не работает.



Как пользоваться стеклокерамическими конфорками CERAN®

☛ ***Стеклокерамическая поверхность весьма устойчива к нагреву и выдерживает значительные перепады температуры.***

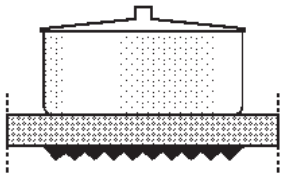
☛ *Чтобы не загрязнять поверхность конфорок, следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорок были чистыми и сухими, прежде чем включать плиту.*

☛ ***При включении конфорок слышно легкое гудение. Это нормально и не является следствием неисправности.***

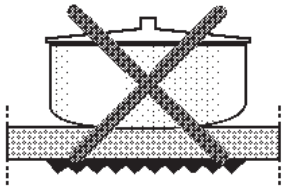
☛ *Не используйте поверхность плиты для обработки продуктов или для их хранения и тому подобных целей.*

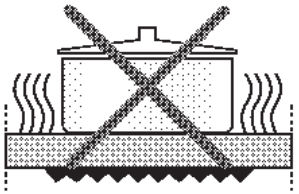
☛ ***Не нагревайте пустую эмалированную посуду.***

☛ *Не царапайте поверхность и не роняйте на нее посуду с острыми краями, так как этим Вы можете ее повредить.*



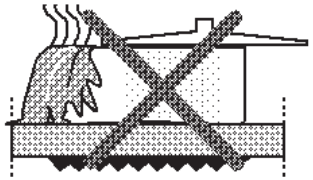
☛ ***Оптимальной эффективности можно достигнуть, используя посуду, дно которой соответствует диаметру конфорки.***





☛ ***Кастрюли с выпуклым дном не годятся.***

☛ ***Если дно кастрюли слишком маленькое, энергия расходуется впустую.***



☛ ***Жидкость, выплескивающаяся из кастрюли, может стать причиной пожара.***

☛ ***Не подпускайте детей к работающей плите, так как ее поверхность может быть очень горячей.***

☛ *Так как раскаленное масло может легко загореться, готовить блюда в большом количестве растительного масла (такие, как картофель-фри) следует в закрытой посуде.*

☛ ***Не пользуйтесь посудой с выпуклым или вогнутым дном.***

☛ *Не режьте хлеб или овощи и фрукты и т.п. на поверхности плиты.*

☛ ***Оптимальной эффективности можно добиться, используя посуду, диаметр дна которой соответствует диаметру конфорок.***

☛ *Не пользуйтесь посудой с аллюминиевым дном (это приводит к повреждению стеклокерамической поверхности).*

☛ ***Пользуйтесь стальной или термостойкой стеклянной посудой. Не используйте посуду, изготовленную из таких материалов, как "boron glass" или "Pyrex", предназначенную главным образом для духовок.***

☛ *Диаметр дна посуды не должен быть меньше диаметра конфорки.*

☛ ***Не кладите на стеклокерамическую поверхность предметы, сделанные из пластмассы, аллюминия и т.п.***

☛ *В случае, если материалы типа пластмассы или аллюминия расплавились на стеклокерамической поверхности, их следует немедленно удалить специальной лопаточкой.*

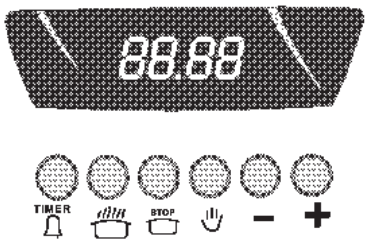
☛ ***Никогда не вытирайте стеклокерамическую поверхность тряпкой или губкой для мытья посуды, так как могут остаться следы жира или моющего средства, которые сгорят при следующем включении конфорки и приведут к обесцвечиванию поверхности.***

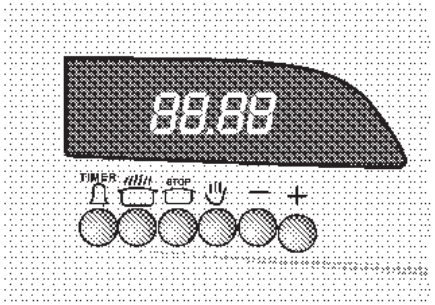
Внимание! Важное замечание!
Немедленно отключите плиту от электросети, если на стеклокерамической поверхности обнаружилась трещина.

Раздел 5:
Как пользоваться духовкой (Если у Вас плита с таймером)

5.1 Установка электронного таймера

Перед включением плиты установите таймер, иначе она не будет работать.
Электрический ток поступает к нагревательным элементам через электронный таймер. Таймер должен быть включен для того, чтобы нагревательные элементы могли работать.





Электронный таймер плиты работает подобно обычному таймеру. В случае прекращения подачи электроэнергии его надо переустановить. Электронный таймер будет идти медленней, если частота электрического тока в сети будет меньше 50 Гц. (Это будет происходить не из-за неисправности таймера. Просто в этом случае Вам придется подстраивать его вручную).

Таймер плиты

1. *Вы можете регулировать время приготовления в интервале от 00.00 — 24.00 часа.*
2. *Вы можете использовать таймер как будильник в промежутке 00.00 — 24.00 часа.*
3. *Вы можете использовать таймер для полностью автоматического, полуавтоматического и непрограммируемого режимов приготовления блюд. (Нагревательные элементы внутри духовки связаны с электронным таймером и могут быть запрограммированы).*

TIMER : *Кнопка для установки предупреждающих сигналов*

: *Кнопка для установки времени приготовления*

STOP, STOP, STOP : *Кнопка для установки времени окончания приготовления*

: *Кнопка ручного регулирования (непрограммируемое приготовление)*

: *Кнопки для установки времени*

Программируемый таймер можно использовать в одном из трех режимов:

☛ *режим автоматического, полуавтоматического и непрограммируемого приготовления;*

☛ *показ времени суток в 24-часовом формате;*

☛ *подача звукового предупредительного сигнала.*

Пожалуйста, имейте в виду

☛ *Таймер регулирует только работу нагревательных элементов плиты, и текущее время суток должно быть установлено до того, как начнет работать плита.*

☛ *Если таймер был установлен в режим автоматической или полуавтоматической программы, текущее время суток не может быть изменено; для этого необходимо отключить автоматическую или полуавтоматическую программу (см. раздел* ***"Как отменить автоматический режим"****).*

Как установить текущее время суток

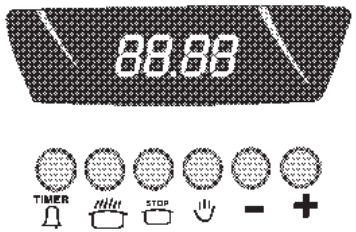
Индикатор времени использует 24-часовой формат, т.е. 8:30 пополудни = 20:30.

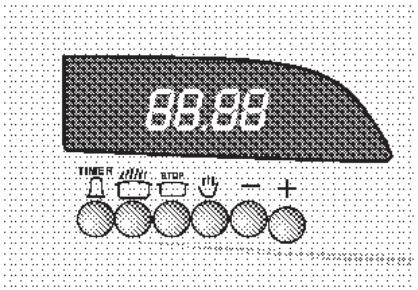
☛ *Нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопки* TIMER .

☛ *Нажмите* ***"+"*** *для увеличения или* ***"-"*** *для уменьшения времени.*

☛ *Отрегулируйте текущее время кнопками* ***"+"*** *или* ***"-"****. Если мигает индикатор* ***"Auto"*** *, сделайте так, как написано в разделе* ***"Как отменить автоматический режим"****.*

☛ *Отпустите кнопки, и часы начнут работать.*





Ручной режим (или как отменить программу)

☛ *Нажмите кнопку* , *кнопку* ***"+" или "-"*** *, и держите их нажатыми до тех пор пока на индикаторе не высветится 0:00.*

☛ *Нажмите кнопку* .

Индикаторы ***"auto"*** *и* *погаснут.*

☛ *Установите переключатели температуры и выбора режима в нужное положение.*

☛ *Плита включится. Загорится желтая индикаторная лампочка.*

☛ *Закончив приготовление, выключите плиту, повернув переключатель нагрева в положение* ***"●"*** *(выключено).*

Замечание:

Таймер не выключает плиту. Для того, чтобы выключить плиту, поверните ручку регулятора температуры и установки режима в положение ***"●"*** *(Выключено).*

В некоторых моделях есть только одна кнопка для регулирования стадий приготовления. Используйте ее для установки нужного Вам режима.

Полуавтоматический режим

Этот режим позволяет включить плиту вручную и выключить ее автоматически, что очень полезно, если Вы боитесь передержать блюдо в духовке.

☛ *Нажмите кнопку . Нажмите "+" (или "-") для установки времени приготовления в минутах (зажгутся индикаторы* **Auto** *и).*

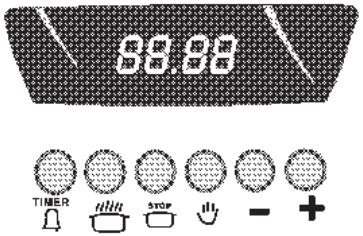
☛ *Установите переключатель нагрева на нужную температуру, а.*

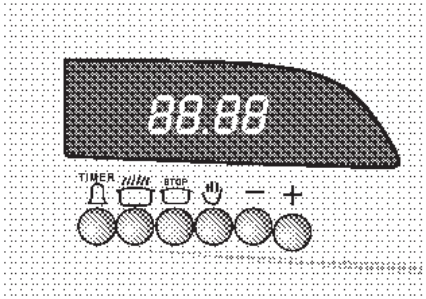
☛ *Плита начнет работать.*

☛ *Программа выключит плиту, когда истечет заданное время приготовления. Индикатор* **"Auto"** *начнет мигать и зазвучит предупреждающий сигнал. Для того, чтобы его выключить, нажмите кнопку .*

☛ *Установите переключатель нагрева в положение "●" (выключено).*

☛ *Нажмите кнопку для отключения индикатора* **"Auto"**.





Автоматический режим

В этом режиме программа включит и выключит плиту в нужное время. Убедитесь, что переключатель нагрева стоит в положении "●" (выключено) и что установлено правильное время суток.

☛ *Нажмите кнопку для отключения всех программ. (Индикаторы* **"Auto"** *и погаснут).*

☛ *Нажмите кнопку , кнопку "+" (или "-") для установки времени, когда надо будет выключить плиту (зажгутся индикаторы* **"Auto"** *и).*

☛ *Нажмите кнопки и "-" для установки времени (длительности) приготовления.*

☛ *Установите переключатель нагрева духовки на нужную температуру и поставьте продукты в духовку.*

☛ *В установленное время духовка включится, блюдо будет приготовлено и духовка выключится.*

☛ *По истечении заданного времени приготовления прозвучит предупреждающий сигнал и начнет мигать индикатор* **"Auto"**. *Для того, чтобы его выключить, нажмите кнопку .*

Нажмите кнопку для отключения индикатора **"Auto"**.

☛ *Установите переключатель нагрева духовки и переключатель выбора режима в положение "●" (выключено).*

В некоторых моделях есть только одна кнопка для регулирования стадий приготовления. Используйте ее для установки нужного Вам режима.

Примечание: *Обязательно следуйте кулинарным советам производителей продуктов питания.*

☛ *Нажмите кнопку , если хотите узнать, сколько времени осталось до окончания приготовления.*

Сигнал таймера

Таймер можно установить для подачи звукового сигнала в любое время суток от 0 часов до 23 часов 59 минут.

☛ *Нажмите кнопку TIMER, кнопки "+" или "-" или поверните кнопку для установки времени, когда должен прозвучать сигнал.*

☛ *Сигнал таймера прозвучит в конце заданного времени.*

☛ *Для того, чтобы выключить сигнал, нажмите кнопку STOP.*

Как отменить автоматический режим

☛ *Нажмите кнопки и "-" пока на индикаторе не высветится 0:00.*

☛ *Нажмите кнопку , и программа будет отключена.*

☛ *На индикаторе высветится текущее время суток.*

Если часы не переключаются на ручной режим или печь не включается: Можно сбросить авто-программу в памяти часов. Удерживая нажатой кнопку "" и нажав "+", немного увеличьте время приготовления, а затем установите время приготовления на ноль, нажав "—". После этого печь можно включить нажатием вручную клавиши "".

Для моделей с блокировкой клавиши:

Демонстрационный режим работает ка ключ защиты. Когда он включен, все реле разомкнуты. Это значит, что таймером можно пользоваться как обычно, но подсое иненный к нему прибор не будет работать. Таким образом, ваш ребенок может установить какуюлибо программу, но плита не включится.

Для того, чтобы включить демонстрационный режимнеобходимо:

1. Убедиться в том, что часы работают в ручном режиме, и отключить все активные программы.

2. Нажать и удерживать в нажатом состоянии одновременно кнопку " TIMER " и кнопку "" примерно 8 секунд. На дисплее загорится надпись "ON".

3. Нажать кнопку "+". На дисплее загорится надпись "OFF" и значок "". Примерно через 5 секунд рядом со значком "" загорится циферблат часов. Ключ защиты активирован.

Для того, чтобы отключить демонстрационный режим необходимо:

1. Убедиться в том, что часы работают вручном режиме, и отключить все активные программы.

2. Нажать и удерживать в нажатом состоянии одновременно кнопку " TIMER " и кнопку "" примерно 8 секунд. На дисплее загорится надпись "OFF".

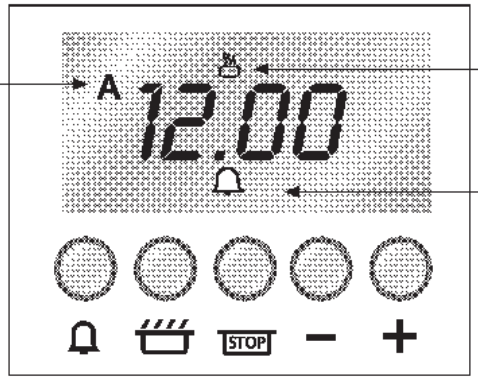
3. Нажать кнопку "+". На дисплее загорится надпись "ON" и значок "" погаснет.

Примерно через 5 секунд загорится циферблат часов. Ключ защиты отключен.

использование таймера/ устройства программирования

Дисплей таймера имеет формат суточных часов. Перед эксплуатацией плиты убедитесь, что всегда задано правильное значение времени суток.

Прежде, чем духовка начнет работать, необходимо задать значение таймера.



Загорится **A**:
- Когда таймер будет включен первый раз, он будет мигать. (При задании времени суток он должен погаснуть).
- Когда задана программа Автоматическое приготовление (Auto Cooking).

Данный символ “Кастрюля” загорится в случае:
- Когда плита работает в “ручном режиме”.
- При нажатии на кнопку Период приготовления и задании длительности программы “Автоматическое приготовление”.

программы “Автоматическое приготовление”.

загорится при задании значения отсчитываемых минут и останется зажженным в течение всего этого времени.

отсчет минут

Здесь можно задать временной период до 23 часов 59 минут, который будет отсчитываться назад.
По достижении нуля таймер издаст звуковой сигнал.
Например, если задать значение 20 минут, то по истечении этого промежутка времени раздастся звуковой сигнал.

период приготовления

Период приготовления - это фактический временной интервал, в течение которого духовка будет включена как часть программы “Автоматическое приготовление”.
Например, если задать значение 2 часа, то пища будет готовиться в течение 2 часов.

конечное время

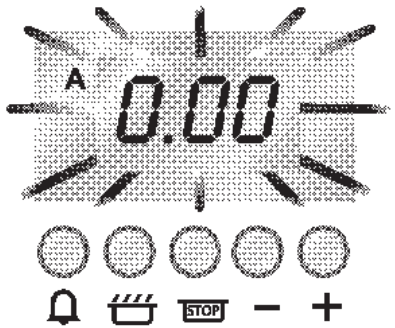
Время дня, по достижении которого программу автоматического приготовления следует завершить.
Например, если задать период приготовления равным 2 часам, а конечное время установить на 11:00, то таймер включит духовку в 9:00 и выключит ее в 11:00.
В 11:00 раздастся звуковой сигнал, указывающий, что программа автоматического приготовления завершена.

Примечания

- При задании программы автоматического приготовления и при установке таймера необходимо задать необходимую температуру духовки.
- Если программа автоматического приготовления была задана, то духовка будет работать только в течение предварительно заданного времени.

"+" и "-"
Используются для настройки различных функциональных параметров таймера.
- Используется для высоты звукового сигнала.

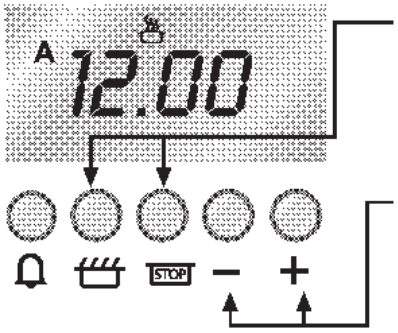
Задание времени суток



Шаг 1 Проверьте, чтобы все элементы управления духовкой находились в положении ВЫКЛ.

Шаг 2 Проверьте, чтобы к плите подавалось электропитание.

Во включенном состоянии на дисплее будет отображаться значение **0.0** и символ **A**, причем оба будут мигать.



Шаг 3 Одновременно нажмите и удерживайте кнопки период приготовления и STOP конечное время.

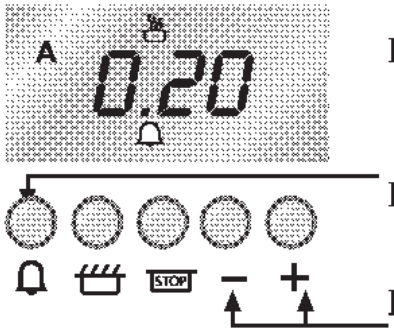
Шаг 4 При нажатых кнопках период приготовления и STOP конечное время нажмите либо на кнопку “+”, либо на кнопку *-” для задания правильного времени суток.

Шаг 5 Одновременно отпустите все кнопки.

Теперь значение времени суток установлено, и загорится символ , указывающий, что таймер находится в ручном режиме.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для изменения значения времени суток повторите указанные выше шаги 3, 4 и 5.

Задание значения отсчета минут



Шаг 1 Проверьте, что значение времени суток задано правильно.

Шаг 2 Нажмите и удерживайте кнопку отсчета минут.

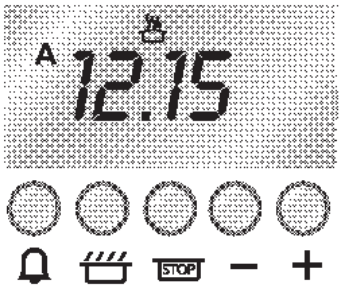
Шаг 3 При нажатой кнопке задайте требуемое значение отсчета минут с помощью кнопок “+” и “-”.
Загорится символ .

Шаг 4 Отпустите все кнопки, и на дисплее таймера снова будет отображено значение времени суток.

Символ останется зажженным, указывая, что период отсчета минут был задан.

По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, а символ погаснет.
Звуковой сигнал будет длиться несколько минут, если его не отключить (см. шаг 5).

Шаг 5 Для отмены звукового сигнала нажмите на кнопку отсчета минут. После того, как кнопку отпустить, на дисплее таймера снова отобразится значение времени суток.



Для отмены отсчета минут до истечения заданного периода:

Шаг 1 Нажмите на кнопку отсчета минут.

Шаг 2 Нажимайте на кнопку "-" до тех пор, пока на дисплее не отобразится значение 0.00 и символ.

Шаг 3 Для отмены звукового сигнала нажмите на кнопку отсчета минут.

Примечание
При заданном периоде отсчета минут оставшееся время можно проверить в любой момент путем простого нажатия на кнопку отсчета минут.

Программы автоматического приготовления

Запрограммировать можно только главную духовку. Если для главной духовки было установлено значение таймера, то в течение той же самой автоматической программы верхняя духовка может работать в ручном режиме.

С помощью таймера можно выбрать две программы автоматического приготовления:

(а) Настройка таймера на автоматическое включение и отключение духовки.

(б) Настройка таймера на немедленное включение и автоматическое отключение духовки по истечении заданного периода приготовления.

(а) Настройка таймера на автоматическое включение и отключение духовки.

Эта программа позволяет готовить пищу в определенное время и в течение определенного периода времени, по истечении которого духовка автоматически отключится.

Шаг 1. Проверьте, что время суток установлено правильно. В противном случае выполните инструкции по установке времени суток.

Шаг 2. Поместите пищу на нужную полку духовки и закройте дверцу.

Шаг 3. Нажмите и удерживайте кнопку периода приготовления. На дисплее будет значение 0.00, а символ кастрюли будет гореть.

Шаг 4. При нажатой кнопке периода приготовления задайте требуемое значение периода приготовления с помощью кнопок “+” и “-”.

➡ Отпустите кнопки, и на дисплее таймера снова будет указано значение времени суток, а символ **A** и символ будут гореть.

Шаг 5. Нажмите и удерживайте кнопку конечного времени STOP. На дисплее будет указано самое раннее значение из предварительно заданных периодов приготовления.

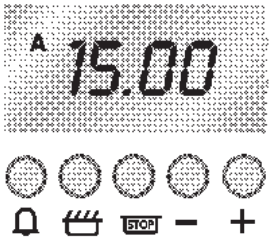
Шаг 6. При нажатой кнопке STOP конечного времени задайте значение конечного времени с помощью кнопок **"+" и "-", т.е.**, время, требующееся для приготовления пищи и отключения духовки.

Отпустите все кнопки, и на дисплее таймера снова будет отображено значение времени суток.

Символ **A** останется зажженным, указывая, что была задана программа автоматического приготовления. Символ погаснет.

При начале выполнения программы автоматического приготовления символ снова загорится.

Шаг 7. Поверните ручку управления духовки до требуемой температуры.



В конце периода приготовления символ **A** замигает, и раздастся прерывающийся звуковой сигнал. Символ погаснет. Звуковой сигнал будет длиться несколько минут, если его не отключить (см. шаг 6). Символ **A** будет мигать до тех пор, пока таймер не вернется к ручному режиму работы (см. ниже).

Шаг 8. Для отключения звукового сигнала нажмите на кнопку периода приготовления.

Шаг 9. Поверните ручку управления духовкой в положение ВЫКЛ.

Шаг 10. Для возвращения духовки в ручной режим работы одновременно нажмите на кнопки период приготовления и STOP конечное время. Символ **A** погаснет, а символ загорится вновь.

Примечания:
При автоматическом приготовлении значение периода приготовления можно проверить в любой момент путем простого нажатия на кнопки период приготовления и STOP конечное время.
Для отмены программы автоматического приготовления до или после начала ее выполнения одновременно нажмите на кнопки период приготовления и STOP конечное время. При этом плита вернется к ручному режиму работы.

(б) Настройка таймера на немедленное включение и автоматическое отключение духовки по истечении заданного периода приготовления.

Шаг 1. Проверьте, что время суток установлено правильно. В противном случае выполните инструкции по установке времени суток.
Шаг 2. Поместите пищу на нужную полку духовки и закройте дверцу.
Шаг 3. Поверните ручку управления духовки до требующейся температуры.

Шаг 4. Нажмите и удерживайте кнопку период приготовления; на дисплее будет отображено значение *0.00*, и загорится символ .

При нажатой кнопке периода приготовления задайте требующееся значение периода приготовления с помощью кнопок "+" и "-"; при этом символ **A** будет гореть, например, 1 ч 30 минут.

Примечание: Период приготовления - это временной интервал, требующийся для приготовления пищи.

Шаг 5 Отпустите все кнопки.

Отпустите кнопки, и на дисплее таймера снова будет указано значение времени суток, а символ **A** и символ будут гореть.

Шаг 6 Для включения звукового сигнала нажмите на кнопку период приготовления.

Шаг 7 Поверните ручку управления духовки до положения ВЫКЛ.

Для возвращения плиты в ручной режим работы одновременно нажмите на кнопки период приготовления и конечное время. Символ **A** погаснет, а символ загорится вновь.

При автоматическом приготовлении значение периода приготовления можно проверить в любой момент путем простого нажатия на кнопки период приготовления. Для отмены программы автоматического приготовления до или после начала ее выполнения одновременно нажмите на кнопки STOP период приготовления и конечное время. При этом плита вернется к ручному режиму работы.

5.2 Как пользоваться механическим таймером

Если в Вашей плите есть механический таймер

Механический таймер с сигналом позволяет устанавливать время работы духовки в интервале от 1 до 100 минут. Его можно установить путем вращения регулятора по часовой стрелке и отрегулировать кнопкой установки режима таймера.

*Установите таймер в ручной режим ( ), если не хотите его использовать. В этом положении таймер не отключит электричество, поэтому для того, чтобы выключить духовку, Вам следует переустановить таймер или установить переключатель нагрева духовки в положение **"0"**.*

Если таймер установлен в положение от 0 до 100 минут, то по истечении установленного времени электричество будет автоматически отключено и раздастся звуковой сигнал.

Внимание! Нагревательные элементы не включатся, если одновременно не включены и таймер духовки, и термостат.

5.3 Духовки - управление одной ручкой

* Ручку духовки/гриля можно поворачивать из положения ОФФ (Выкл.) только по часовой стрелке.
* Включите духовку, повернув ручку духовки по часовой стрелке.
* Температура в духовке также устанавливается этой ручкой.
* Шкала с указанием температуры нанесена на ручку управления духовки. Пока с помощью рукоятки не будет установлена заданная температура, будет гореть желтый индикатор температуры. По достижении температуры желтый свет выключится, и затем время от времени будет зажигаться для поддержки заданной температуры. Таблица показывает температурный режим для приготовления различных видов пищи.
* Вы можете сэкономить электроэнергию, выключив духовку за пять минут до окончания готовки, не открывая при этом ее дверцу.

*** Прежде чем открыть дверцу, чтобы выпустить пар или жар, убедитесь, что стоите на достаточном расстоянии от электроприбора.**
Если во время готовки пар соприкоснется с холодной поверхностью вне электроприбора, он конденсируется и превратится в капли воды.
Это обычная ситуация, не свидетельствующая о неисправности.

Стандартные духовки

( ): Горят лампа духовки и предупреждающие лампы. Нагревательный элемент бездействует.

(Температура): Нижний и верхний нагревательные элементы работают под контролем термостата.

( ): Контролируется только нижний нагревательный элемент.

( ): Контролируется верхний нагревательный элемент.

( ): Это означает, что включен только гриль.
Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.

( ) Это означает, что работают гриль и функция жаренья на вертеле.
Для установки ручки в положение “0” после , поверните ручку против часовой стрелки.

Духовка в турбо-режиме

( ): Горят лампа духовки, лампы предупреждения и вентилятор.

(Температура): Турбонагревательный элемент работает под контролем термостата.

( ): Это означает, что включен только гриль и лампы.

Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.

( ) Это означает, что работают гриль и функция жаренья на вертеле.

Для установки ручки в положение “0” после , поверните ручку против часовой стрелки.

Процесс сжигания защитного слоя.
Для сжигания защитного слоя уберите полки и поднос для выпечки, оставьте пустую духовку на 30 минут с температурой 250ыС.
Эту операцию нужно проводить в хорошо проветриваемом помещении.

5.4 Духовки - управление двумя ручками

Ручка контроля нагрева духовки

Эта ручка используется с ручкой **"выбор функций"**. Выберите необходимый уровень ручкой **"выбор функций"**. Затем поверните ручку **"контроль нагрева духовки"** по часовой стрелке. В зависимости от выбранного вами уровня включается лампа и нагревательный элемент либо вентилятор. Температура в духовке отслеживается термостатом. Когда в духовке достигается заданная температура, термостат отключает нагревательный элемент и подсветку термостата. Когда температура падает, термостат и подсветка термостата снова включаются. Таким образом во время готовки поддерживается заданная температура.

Ручка выбора функций

Эта ручка позволяет вам выбирать функции и осуществлять проверку. Функции и соответствующие им положения описаны ниже. Для установки положений вы должны установить ручку **"выбор функций"** (кроме положения ⊠) вместе с ручкой **"контроль нагрева духовки"** на желаемую температуру, и установить таймер, если он имеется. Если в вашей плите есть **таймер; см. описание его использования.**

Уровни ручки выбора функций для стандартных духовок

Включена лампа духовки. Нагревательный элемент бездействует.

Включены верхний и нижний нагревательные элементы. Это позволяет равномерно готовить пищу с обеих сторон.

Работает нижний нагревательный элемент.
Вы можете выбрать это положение, если хотите, чтобы пища была лучше прожарена снизу.

Работает верхний нагревательный элемент. Вы можете выбрать это положение, если хотите, чтобы пища была лучше прожарена сверху.

Это означает, что включен только гриль. Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.

Уровни ручки выбора функций для стандартных духовок

Включены верхний и нижний нагревательные элементы. Это позволяет равномерно готовить пищу с обеих сторон.

Работает нижний нагревательный элемент.
Вы можете выбрать это положение, если хотите, чтобы пища была лучше прожарена снизу.

Работает верхний нагревательный элемент. Вы можете выбрать это положение, если хотите, чтобы пища была лучше прожарена сверху.

Это означает, что включен только гриль.
Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.

Процесс сжигания защитного слоя.
Для сжигания защитного слоя уберите полки и поднос для выпечки, оставьте пустую духовку на 30 минут в положении ⊜ с температурой 250ыС.
Эту операцию нужно проводить в хорошо проветриваемом помещении.

Это означает, что работают гриль и функция жаренья на вертеле.
Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.

Шаги выбора функций кнопкой управления для мульти систем.

Включены лампа духовки, лампы предупреждения и вентилятор.

Включены вентилятор и турбонагревательный элемент.

Включены вентилятор и нижний нагревательный элемент духовки.

Включены верхний и нижний нагревательные элементы.

Включены вентилятор, верхний и нижний нагревательные элементы.

Включены вентилятор и верхний нагревательный элемент.

Это означает, что включен только гриль и лампы.
Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.

Разморозка

Включены вентилятор и турбонагревательный элемент.

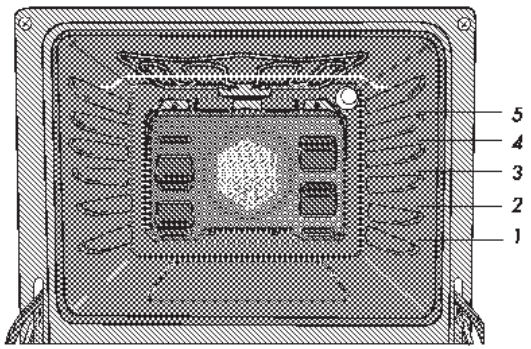
Включены вентилятор и нижний нагревательный элемент духовки.

Включены верхний и нижний нагревательные элементы.

Включены вентилятор, верхний и нижний нагревательные элементы.

Включены вентилятор и верхний нагревательный элемент.

Это означает, что включен только гриль и лампы.
Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.



Это означает, что работают лампы, гриль и функция жаренья на вертеле.
Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.

Шаги выбора функций кнопкой управления для турбо-электро духовки

Включены лампа духовки, лампы предупреждения и вентилятор.

Включены вентилятор и гриль.

Включены вентилятор и нижний нагревательный элемент духовки.

Включены верхний и нижний нагревательные элементы.

Включены вентилятор, верхний и нижний нагревательные элементы.

Включены вентилятор и верхний нагревательный элемент.

Это означает, что включен только гриль и лампы.
Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.

Включены верхний и нижний нагревательные элементы.

Включены вентилятор, верхний и нижний нагревательные элементы.

Это означает, что включен только гриль.
Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.

Это означает, что включен только гриль и лампы.
Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.

Рекомендации по приготовлению блюд

Блюда	Противни	Номер полки			Положение термостата	Время приготовления (мин.)		
		Вентилятор с кольцевым нагревателем	Верхний и нижний нагреватели	Вентилятор, верхний и нижний нагреватели		Вентилятор с кольцевым нагревателем	Верхний и нижний нагреватели	Вентилятор, верхний и нижний нагреватели
Формовой хлеб (8 порций)	Формы 24-26 см	2	3	3	170-180	15-25	25-35	20-25
Кекс в форме (5 порций)	Формы 18-22 см	2	3	3	170-180	20-30	25-35	20-25
Выпечка (12 порций)	Противень	3	3	3	170-190	20-30	25-35	20-25
Песочное печение (12 порций)	Противень	3	3	3	180-190	20-30	25-35	20-25
Бриош (сдобные булочки)	Противень	3	3	3	160-180	20-30	25-35	20-25
Пирожные (8 порций)	Большой противень	3	3	3	:180-190 / :190-200	35-45	40-50	30-40
Дрожжевое тесто (18 порций)	Большой противень	3	3	3	:190-200 / :200-220	25-35	35-45	25-35
Печенье (10 порций)	Большой противень	3	3	3	170-180	15-25	20-30	18-22
Кекс (20 порций)	Большой противень	3	3	3	170-180	20-30	25-35	20-25
Овсяное печенье (8 порций)	Большой противень	3	3	3	200-210	20-30	25-35	20-25
Мелкие макароны (8 порций)	Противень для макарон	3	3	3	170-180	35-45	40-50	30-40
Пицца (8 порций)	Большой противень	3	3	3	200-220	20-30	30-35	25-30
Ростбиф (8 порций)	Жаровня	3	3	3	250(15 dk)	90-120	110-120	100-110
Седло барашка (8 порций)	Жаровня	3	3	3	250(15 dk)	65-80	70-90	60-75
Жареный цыпленок	Жаровня	3	3	3	250(15 dk)	55-65	60-70	50-60
Жареная индейка (5,5 кг)	Большой противень	3	3	3	220(25 dk)	170-220	180-240	150-210
Рыба	Жаровня	34	3	3	200	15-20	15-25	15-20

Для жарения мяса установите термостат на максимальную температуру, прогрейте духовку в течение 15 минут и переведите термостат на 150 °C

- Значения, приведенные в таблице, получены в результате лабораторных испытаний.
- Вы можете можете отступать от рекомендаций в соответствии с собственными предпочтениями.
- Вы можете увеличить рекомендуемое время приготовления с учетом времени, необходимого для предварительного разогрева духовки.

Номера полок (для моделей с вентилятором и кольцевым нагревателем
Для 3-х противней: 1 - 3 - 5
Для 2-х противней: 3 - 5
Для 1-го противня: 3

Вентилятор с кольцевым нагревателем

Верхний и нижний нагреватели

Вентилятор, верхний и нижний нагреватели ЕСЛИ ЕСТЬ

Раздел 6:
Как пользоваться грилем и вертелом

☛ Разогрейте духовку в течение примерно 5 минут, установив переключатель в положение ▭ (установки гриля). В течение этого времени переключатель температуры должен быть установлен в положение **max**, а дверца духовки должна быть закрыта.

☛Индикаторная лампочка загорается, показывая, что включен гриль.

☛ Смажьте решетку гриля растительным маслом, чтобы мясо к ней не пригорело.

☛ Под решетку гриля поставьте противень для сбора жира, и налейте в него немного воды для того, чтобы его потом было легче мыть.

☛ Не разрешайте детям садиться или вставать на дверцу духовки, когда она открыта.

☛ Внешние поверхности плиты могут сильно нагреваться во время работы гриля, поэтому не подпускайте детей близко к плите.

- Убедитесь, что приготавливаемое блюдо правильно установлено под нагревательными элементами.
- Блюда, которые нужно только поджарить сверху, следует размещать под разогретым нагревательными элементами на противне или на нижней поверхности духовки в зависисмости от высоты посуды. Решетку гриля в этом случае можно убрать.
- При работе гриля дверца духовки должна быть закрыта.

Если у Вас в духовке есть вращающийся вертел ▭

Мотор вертела может вращаться как по часовой, так и против часовой стрелке.

☛ После того, как Вы пожарили курицу в гриле, насадите ее на вертел и вставьте вертел в гнездо

☛ Когда включен вертел, держите дверцу духовки приоткрытой и не забудьте установить заслонку для защиты переключателей от чрезмерно высокой температуры.

	Гриль ▭		
		Этажи	Время приготовления (мин)
Молодая баранина		3-4	12-15
Отбивные из баранины		3-4	12-15
Котлеты из телятины		3-4	15-25 (1)
Котлеты из баранины		3-4	15-25 (1)

(1) В зависимости от толщины

Раздел 7: Можно, нужно и нельзя

Нельзя

☛ *Нельзя оставлять детей без присмотра, когда плита включена, поскольку все поверхности сильно нагреваются.*

☛ ***Нельзя разрешать детям сидеть или стоять на дверце духовки, когда она открыта, и разрешать кому-либо сидеть или стоять на электроплите.***

☛ *Нельзя ставить большие сковороды или кастрюли сразу на две конфорки, так как этим можно повредить плиту.*

☛ ***Нельзя хранить над плитой предметы, которые дети могут попытаться достать.***

☛ *Нельзя использовать воду для того, чтобы гасить загоревшееся растительное масло или кулинарный жир.*

☛ ***Нельзя использовать плиту как обогреватель или сушилку.***

☛ *Нельзя нагревать нераскрытые пакеты с продуктами, поскольку от нагревания может создаться избыточное давление и пакет может разорваться.*

☛ ***Нельзя класть воспламеняющиеся или пластмассовые предметы на верхнюю крышку или около нее; нельзя класть влажную ткань и т.д. на верхнюю крышку для просушки.***

☛ *Нельзя использовать биологический стиральный порошок, абразивный порошок или химические чистящие средства для чистки внутренних частей духовки.*

☛ ***Нельзя оставлять конфорку включенной длительное время без посуды. Пролитую жидкость надо немедленно удалять, соблюдая осторожность, так как поверхность плиты может быть горячей. После окончания приготовления и до того, как снова включите конфорку, необходимо удалить пролившуюся жидкость, чтобы она не пригорала.***

☛ *Нельзя держать воспламеняющиеся материалы, аэрозоли и т.п. в расположенных рядом шкафах.*

☛ ***Нельзя закрывать вентиляционные отверстия.***

☛ *Нельзя вешать на ручки полотенца, тряпки и т.п.*

☛ ***Нельзя использовать посуду с круглым дном. Пользуйтесь только посудой с плоским дном.***

☛ *Нельзя ставить блюда, кастрюли, подносы непосредственно на нижнюю поверхность духовки.*

☛ ***Нельзя накрывать полки духовки аллюминиевой фольгой, поскольку это нарушает циркуляцию воздуха внутри.***

☛ *Нельзя закрывать противень гриля аллюминиевой фольгой.*

☛ *Нельзя использовать гриль для подагрева тарелок.*

Можно и нужно

☛ *Доверяйте установку плиты только квалифицированному инженеру или технику.*

☛ ***Убедитесь в том, что Вы понимаете, как управлять электроплитой, прежде чем начнете ее эксплуатацию.***

☛ *Держите легко воспламеняющиеся материалы подальше от плиты, так как во время работы ее поверхности сильно нагреваются.*

☛ ***Не позволяйте детям находиться около плиты, поскольку ее поверхности очень сильно нагреваются.***

☛ *Всегда отключайте плиту от электросети перед тем, как ее чистить.*

☛ ***Закончив приготовление пищи, убедитесь, что все переключатели стоят в положении "Выключено".***

☛ *Держите все вентиляционные отверстия открытыми.*

☛ ***Помните, что духовка и посуда сильно нагреваются.***

☛ *Обратите внимание на то, что время и температура, приведенные в этом руководстве, даны только как рекомендации.*

☛ ***Следите за тем, чтобы мясо и птица были полностью разморожены перед приготовлением.***

☛ *Будьте осторожны, вынимая посуду из гриля, поскольку она может быть очень горячей.*

☛ ***Будьте осторожны, открывая дверцу. Выпустите пар и горячий воздух, прежде, чем доставать посуду из духовки.***

☛ *Пользуйтесь качественными специальными перчатками, вынимая посуду из духовки/гриля.*

☛ ***Выбирайте правильную полку перед включением духовки или гриля.***

☛ *Чистите плиту регулярно, в идеале после каждого использования.*

☛ ***Дождитесь пока плита остынет, прежде чем начать ее чистить.***

☛ *Доверяйте обслуживание плиты только квалифицированному мастеру.*

Раздел 8:
Обслуживание и чистка

Отсоедините плиту от электросети, прежде чем ее чистить

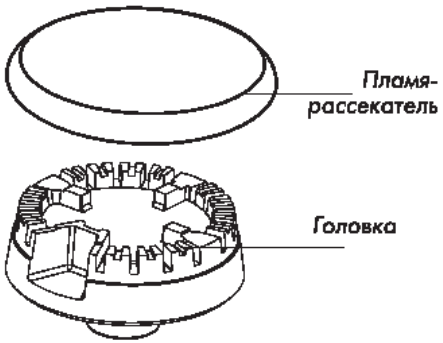
☛ Прежде чем включать плиту снова, убедитесь, что все переключатели стоят в положении "Выключено".

☛ Прежде чем мыть плиту, убедитесь, что все горелки и конфорки остыли.

☛ Ваша плита сконструирована так, что жирная жидкость, выплеснувшаяся при приготовлении, не подтекает под крышку. Решетка для посуды легко снимается и верхняя поверхность плиты может быть легко вымыта мыльной водой и просушена сухой тряпкой.

☛ Вымойте и вытрите газовые горелки и решетку для посуды мыльной водой. **Никогда не мойте горелки и решетку в посудомоечной машине.** Так как грязь и пятна не счищаются с горелок, пользуйтесь имеющимися в продаже чистящими средствами в соответствии с инструкциями к ним.

☛ Рекомендуется сразу же удалять вещества, содержащие кислоту, такие, как масло, лимон и т. д.



☛ Вытирайте наружные и внутренние поверхности влажной тряпкой. Никогда не используйте для чистки плиты острые инструменты, абразивные моющие средства и порошки. Трудно удаляемые пятна отмывайте специально предназначенными для этого моющими жидкостями.

☛ Следите за тем, чтобы уплотнение дверцы духовки после чистки было сухим. Мы рекомендуем протирать элементы гриля влажной тряпкой для удаления расплескавшегося жира. Тем самым в следующий раз Вы избавитесь от дыма, образующегося при сгорании расплескавшегося жира.

Электрические конфорки

Электрические конфорки следует чистить, когда они холодные, используя жидкие моющие средства, не оставляющие царапин. Протирайте их влажной тряпкой, тщательно удаляя остатки моющего средства. Закончив чистку, прогрейте конфорку в течение нескольких минут, затем протрите тряпкой, смоченной слегка в растительном масле для того, чтобы нанести защитную пленку.

Стеклокерамическое покрытие вокруг конфорок

чистится тряпкой смоченной в мыльной воде. Стойкие пятна можно удалить пастообразным или жидким чистящим средством. Убедитесь, что чистящее средство рекомендовано для чистки стеклокерамических поверхностей.

☛ Никогда не чистите поверхность плиты жесткими щетками, стальными лезвиями, ножами и т.п., которые могут поцарапать эмалированное покрытие и поверхность из нержавеющей стали.

☛ Вы можете пользоваться специальными чистящими средствами, имеющимися в продаже, предварительно внимательно прочитав предупреждения, написанные на этикетках. Не пользуйтесь средствами, содержащими кислоту или хлор для чистки поверхностей и ручек из нержавеющей стали. Чистить следует мягкой тряпкой, смоченной в мыльной воде или имеющимися в продаже специальных средствах для чистки поверхностей. Старайтесь пользоваться жидкими пастообразными и кремообразными чистящими средствами.

Чистка стеклокерамики

☛ Всегда вытаскивайте сетевую вилку из электрической розетки во время чистки.

☛ Дождитесь пока стеклокерамическая поверхность остынет полностью, прежде чем начать чистку.

☛ Всегда пользуйтесь чистящими средствами, не содержащими никаких частиц, которые могут царапать стеклокерамическую поверхность. Используйте пенистые или жидкие чистящие средства. Не пользуйтесь абразивными порошками механического действия или содержащими отбеливающие средства.

☛ Стальные терки и щетки могут повредить стеклокерамическую поверхность.

☛ Пыль со стеклокерамической поверхности можно удалять влажной тряпкой.

☛ Стеклокерамическая поверхность будет служить много лет, если Вы будете аккуратно с ней обращаться.

☛ Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на ее функциональную структуру или долговечность.

☛ Стеклокерамическую поверхность следует вытирать холодной водой и высушивать мягкой тканью.

☛ Вы можете пользоваться прилагаемой лопаточкой для того, чтобы удалять пролившуюся жидкость или продукты с поверхности.

☛ Продукты, содержащие сахар такие, как джем, следует немедленно удалять, не дожидаясь, пока стеклокерамическая поверхность остынет.

Не используйте показанные вверху средства для того, чтобы чистить стеклокерамику и поверхности из нержавеющей стали.

Изменение цвета происходит не в результате изменения свойств материала, а скорее из-за недостаточно тщательной чистки пригоревших продуктов, которые .накапливаются на поверхностях, царапаний стеклянной поверхности сковородками и кастрюлями, а также в результате использования неподходящих чистящих средств.

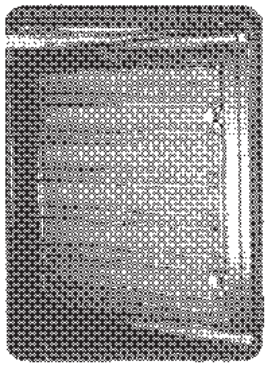
Чистка духовки внутри

Перед включением плиты в электрическую сеть после чистки проследите, чтобы все переключатели стояли в положении "выключено". Уберите из духовки все противни и решетку. Чистите внутренность духовки влажной, слегка мыльной тряпкой. Затем протрите еще раз влажной тряпкой и дайте просохнуть. Не пользуйтесь сухими чистящими порошками.
Вы можете пользоваться специальными чистящими средствами, имеющимися в продаже, предварительно внимательно прочитав предупреждения, написанные на этикетках.

Внимание!

Никогда не чистите внутреннюю часть духовки и противни жесткими щетками или ножами.
Вы можете пользоваться специальными чистящими средствами, имеющимися в продаже, предварительно внимательно прочитав предупреждения, написанные на этикетках.

☛ **Модели с каталитическим эмалевым покрытием.**
Внутренние поверхности духовки в таких моделях покрыты каталитической эмалью, И так как это покрытие способно самоочищаться, Вам не нужно чистить внутренние поверхности духовки всякий раз после ее использования.



Если в Вашей духовке есть стальная рамка для полок. Для того, чтобы вымыть рамку, отвинтите 4 винта и снимите рамку. После того, как Вы вымыли ее, установите ее на место внутри духовки.

Панель управления

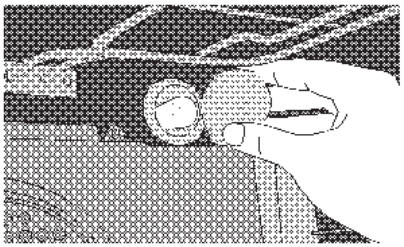
Протирайте панель управления влажной и затем сухой тряпкой. Не пользуйтесь чистящими средствами и аэрозолями, предназначенными для духовки, абразивными материалами и порошками для чистки пластмассовых ручек, т.к. их можно этим повредить. Не пытайтесь снять ручки переключателей с панели, т.к. это может привести к их поломке и пользоваться ими будет небезопасно.

Дверца духовки

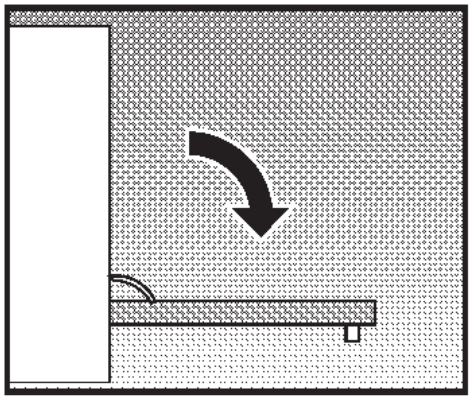
Протрите внешнюю сторону дверцы духовки тряпкой, смоченной в мыльной воде, и потом вытрите тряпкой, смоченной в чистой воде. Не пользуйтесь абразивными материалами и порошками, которые могут поцарапать поверхность. Старайтесь не повредить уплотняющую прокладку дверцы во время чистки. Не забудьте насухо вытереть уплотняющую прокладку дверцы духовки.

Замена лампочки в духовке (в моделях с освещением):

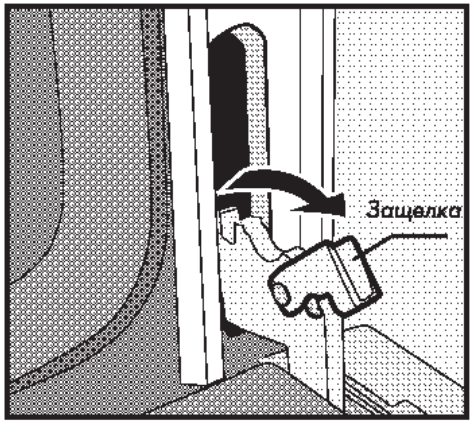
1. Вытащите электрический провод из розетки.
2. Снимите стекло, защищающее лампочку внутри духовки, повернув его против часовой стрелки.
3. Выньте лампочку, повернув ее против часовой стрелки.
4. После установки лампочки нужного типа поставьте на место защитное стекло.



Как снять дверцу духовки



1. Откройте дверцу на 90°.



2. Оттяните защелки, расположенные на петлях по обеим сторонам дверцы до положения, при котором они упрутся в штыри
3. Закройте дверцу до положения, при котором защелки упрутся в стенку духовки.

4. Придерживая дверцу за ручку, слегка прижмите ее и потяните вверх так, чтобы дверца была приоткрыта на несколько сантиметров. Теперь Вы сможете вытащить петли из гнезд.

Установка дверцы

Выполните описанные выше действия в обратном порядке.
Внимание! Убедитесь, что петли установлены в гнезда правильно и не забудьте закрыть защелки.

Раздел 9:
Переключение на использование другого вида газа

Плита может работать как на природном, так и на сжиженном газе. Прежде чем подключать плиту к источнику газоснабжения, убедитесь, что тип газа и давление, под которым он подается, соответствуют спецификациям Вашей плиты. Переключая плиту на использование другого вида газа, необходимо заменить источник газа, форсунки рабочего стола и форсунки духовки и гриля.

ВНИМАНИЕ

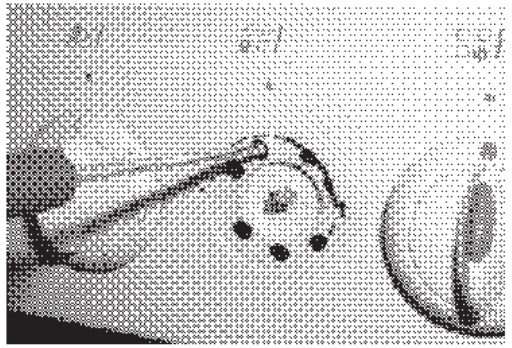
Обращайтесь в городскую газовую службу для переналадки плиты. Все регулировки должны выполнять только квалифицированные специалисты уполномоченной городской газовой службы.

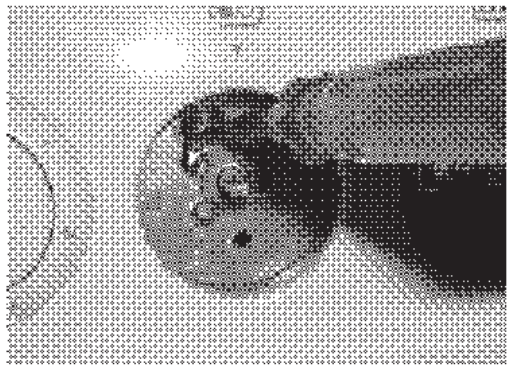
Замена форсунок рабочего стола

Снимите пламярассекатель и головку горелки. Затем замените форсунку на другую, предназначенную для другого типа газа. Установите новую форсунку, заделав резьбу газонепроницаемым материалом.

Регулировка малого уровня пламени

1. *Зажгите горелку, которую следует отрегулировать, поверните ручку переключателя в положение малого огня и снимите ее.*
2. *С помощью отвертки отрегулируйте форсунку (видна только головка регулировочного винта).*
   В случае использования сжиженного газа достаточно полностью затянуть винт. В случае использования природного газа сдерайте один оборот винта против часовой стрелки. При уменьшенном расходе газа нормальное пламя должно быть 6-7 мм.
   Если пламя больше, чем нужно, поверните винт по часовой стрелке, и против часовой стрелки для того, чтобы увеличить пламя.



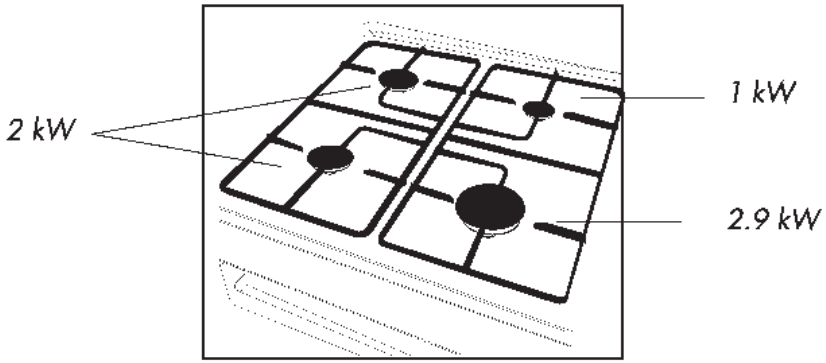


Проверьте, как горит газ в максимальном и минимальном положении переключателя.

Применяемые типы газа

Горелки	Маркировка форсунок *			
	Бутан-пропан	Природный газ G 20/20 мбар	Природный газ G 20/10 мбар	Природный газ G 20/13 мбар
Дополнительная задняя правая (ЗП)	50	72	90	84
Передняя левая (ПЛ) средней мощности 2 кВт	72	103	125	116
Задняя левая (ЗЛ) средней мощности 2 кВт	72	103	125	116
Быстрая передняя правая (ПП) 2,9 кВт	87	115	155	145

* Форсунка маркируется в сотых долях мм в соответствии с диаметром ее проходного сечения



Раздел 10:
Транспортировка

Транспортировка плиты

Сохраняйте упаковочную коробку и используйте ее для перевозки плиты, следуя указаниям, напечатанным на коробке.

Чтобы избежать повреждения дверцы решеткой гриля и противнями, поместите кусок картона толщиной 1-1,5 см внутри духовки вровень с противнями. Укрепите дверцу духовки, приклеив липкую ленту к ней и к боковым поверхностям духовки.

☛ **Если упаковочная коробка у Вас не сохранилась.**
Примите меры предосторожности, чтобы избежать повреждения внешних поверхностей из нержавеющей стали и стеклянных поверхностей плиты в результате ударов.
Оберните плиту пузырчатым пластиком или толстым картоном и надежно заклейте ее лентой, чтобы исключить любое повреждение, которое она может получить во время перевозки.
Во время транспортировки ставьте плиту вертикально и не кладите на нее сверху тяжелые предметы.

Сервисная сеть "ВЕКО" в России

№	Город	Сервис-центр	Код	Телефон	Индекс	Адрес
1	Абакан	ЧП Кобылянский Р.С.	39022	6-65-64	655017	Абакан, ул.Вяткина, д.12
2	Архангельск	ООО "Архсервис-центр"	8182	66-18-66, 65-90-71	163046	Архангельск, ул. Воскресенская, д.85
3	Архангельск	ЧП Ульянов	8182	27-69-12	163061	Архангельск, ул. Суворова, д.12
4	Архангельск	ООО "Сервис-Быт"	8182	64-54-91	163002	Архангельск, ул. Галушина, д.24, корп.1
5	Братск	"Смарт"	3953	47-92-59	665719	Братск, ул.Южная, д.103
6	Брянск	ООО "МТК-Сервис"	832	41-35-69	241000	Брянск, ул. Красноармейская, д.170Б
7	Бугульма	ООО "Стинол-Сервис"	85514	3-57-47, 3-45-77	423200	Татарстан, Бугульма,ул.Гафиатуллина ,д.19
8	Великий Новгород	ООО "ТКТ"	8162	61-12-00, 11-59-18	173025	Великий Новгород, ул Кочетова, д.23А
9	Владивосток	ПБОЮЛ Корнейчук Н.А.	84232	41-30-12, 41-46-18	690003	Владивосток, ул. Бестужева, д.40 (амн)
10	Владивосток	ПБОЮЛ Юзефович В.Г.	4232	22-73-69	690091	Владивосток, ул.Красного Знамени, 30,кв.12
11	Владивосток	СЦ "Лазер-Электроникс"	4232	43-18-00	690000	Владивосток, ул.Трамвайная, д.12а
12	Владикавказ	ООО"Арктика-Сервис"	8672	75-50-07, 75-77-77	362015	Владикавказ, пр.Коста, д.15
13	Владимир	ООО "Электрон-Сервис"	0922	24-08-19	600022	Владимир, ул. Ново-Ямская, д.73
14	Владимир	ПУ "Рост-Сервис"	0922	30-50-55	600031	Владимир, ул.Юбилейная, д.60
15	Волгоград	ООО "РБТ-Сервис"	8442	30-61-05	400081	Волгоград , ул Калеганова, д.3
16	Волгоград	ООО "Архимед-сервис"	8442	39-86-90	400076	Волгоград, пересечение пр.Жукова и ул.Землячки
17	Вологда	ООО "Скерцо"	8172	21-79-90	160017	Вологда, ул. Ленинградская, д.77
18	Воронеж	ЗАО "Беркут"	732	70-16-70	394006	Воронеж, ул. Ворошилова, д.2
19	Воронеж	ООО "Эль-сервис"	0732	54-32-91	394000	Воронеж, Ленинский проспект, д.172.
20	Екатеринбург	ООО СЦ "Кардинал-Техно"	83432	72-14-39, 72-14-40,	620141	Екатеринбург, ул. Психотищев, д.13 А
21	Екатеринбург	ГОУП "Гарант-ТВ"	3432	69-16-10, 10-41-95	620146	Екатеринбург, ул. Московская, д.158
22	Екатеринбург	ООО "Исеть-Техно"	3432	79-52-82	620219	ул. Техническая, д.63
23	Екатеринбург	ООО "Норд-Сервис"	3432	34-08-28, 34-23-78	620057	Екатеринбург, ул.Донская, д.31
24	Екатеринбург	СЦ "Солитон-Мастер"	3432	53-67-65	620046	Екатеринбург, ул.Ереванская, д.2Б
25	Екатеринбург	ООО "Уральский вал-Сервис"	3432	52-01-07, 52-01-14,	620050	Екатеринбург, ул. Монтажников, д.4
26	Ессентуки	ЗАО "Симпекс"	87934	3-88-61, 3-50-90	357600	Ессентуки, ул. Пятигорская, д.143
27	Зеленоград	ООО "Протор-Сервис"	095	537-82-12, 537-82-07	124617	Зеленоград, корпус 1534.
28	Иваново	ООО "Луч-Сервис"	0932	47-29-84	153000	Иваново, ул. Смирнова, д.9а
29	Иваново	ООО"Скарсер-Инвест-Сервис"	0932	37-19-03	153002	Иваново, ул.1-я Сибирская, д.15
30	Иваново	ООО "Центр ремонтных услуг"	80932	29-17-38, 29-15-10	153043	Иваново, ул. Тельмана, д.9 (амн)
31	Ижевск	ООО "Служба сервиса "ВАШ ДОМ"	3412	75-34-64	426063	Ижевск, Ключевой поселок, д.63А
32	Ижевск	ООО "РИТ-Сервис"	3412	43-20-39	426008	Ижевск, ул.Пушкинская, д.216
33	Ижевск	ПБОЮЛ Черыгов Ю.Е.	3412	58-98-77	426069	Ижевск, ул. 7-Подлесная, д. 20
34	Ижевск	ООО "Аргус-Сервис"	3412	43-69-82, 22-63-36	426000	Ижевск, ул. Карла Маркса, д.395
35	Иркутск	ЧП Архипов	3952	27-94-87	664047	Иркутск, ул. Партизанская, д.63
36	Иркутск	"Эль-Байк"	3952	20-16-15, 20-16-29, 20-16-54	664003	Иркутск, ул. Урицкого, д.8

37	Иркутск	ООО НПФ "ТИС"	3952	51-31-09, 51-36-93	664081	Иркутск, ул.Партизанская, д.149
38	Йошкар-Ола	ООО "Пинк Долфин"	8362	11-23-89	424000	Йошкар-Ола, ул. Красноармейская, д.43
39	Казань	ООО "Татобувьторг - Инвест"	8432	18-09-99, 18-12-44	420034	Казань, ул. Декабристов, д.113
40	Казань	ООО "Ваш Дом-Сервис"	8432	76-32-46	420073	Казань, ул. А.Кутуя, д.8а
41	Казань	ООО "Интаттехно"	8432	18-24-88	420124	Казань, ул. Проточная, д.8, офис 904
42	Казань	ООО"ЭЛЬДОРАДО-СЕРВИС"	8432	68-50-05, 69-50-65	420139	Казань, ул. Зорге, д.95
43	Калининград	ООО ТТЦ "Вега"	112	43-49-04	236017	Калининград, ул.Гагарина, д.41/45
44	Калуга	ООО "Техногаз"	0842	56-56-15, 57-57-65	248002	Калуга, ул Баррикад, д.128
45	Камсиск-Шахтинский	ЗАО "Диорит-Сервис"	86365	4-07-73 4-28-51	347800	Ростовская обл., Камсиск-Шахтинский, ул. Красная, д.62
46	Кемерово	ООО «Сервисный центр Мастеръ»	3842	53-74-88	650024	Кемерово, ул. В. Волошиной, д.4
47	Кемерово	ООО "Сибирская Сервисная Компания"	3842	36-12-22	650099	Кемерово, ул.Островского, д.12А
48	Киров	ЧП Чурин	8332	23-66-51	610047	Киров, пр. Можайского, д.1, оф.3
49	Кострома	ООО "Гепард-Сервис"	0942	31-25-01	156000	Кострома, Молочная гора, д.3, корп.1
50	Кострома	ООО "Антэк"	0942	22-05-12, 22-03-82	156016	Кострома, ул. Станкостроительная, д.5Б
51	Красподар	ИЧП Пузенко	8612	52-12-81, 52-11-60	350072	Красподар, ул. Московская, д.5 (з-д РИП)
52	Краснодар	ООО "Гриф-Сервис-Юг"	8652	59-47-80	350000	Краснодар, ул. Красная, д.115
53	Краснодар	ООО"Опт-Торг"	8612	64-00-35	350007	Краснодар, ул.Захарова, д.1
54	Краспоярск	Доп-ТВ-Сервис"	3912	36-67-09	660093	Краспоярск, ул. Кольцевая, д.12
55	Красноярск	ООО "Бирюса-Сервис"	3912	62-27-25	660069	Красноярск, ул.Волгоградская, д.5А
56	Курган	Предприниматель Горланов В.Н.	83522	46-15-42,	640000	Курган, Кирова ул., д.83, оф. 23
57	Курган	ООО "Товарищество предпринимателей"	3522	45-87-54, 45-76-83	640020	Курган, ул.Красина, д.41.
58	Курск	ООО "Бриск"	7122	2-35-86	305004	Курск, ул. Льва Толстого, д.9
59	Липецк	ЗАО "СПС-Липецк"	742	77-38-76	398600	Липецк, Петровский проезд, д.1
60	Магадан	"Цснтрвидсосрвис"	41322	2-33-22, 2-33-21	688000	Магадан, ул. Карла Маркса , д.33/15
61	Майкоп	ООО "Электрон-Сервис"	887722	6-62-38, 7-58-37,	385018	Республика Адыгея, Майкоп, Димитрова ул., д.25
62	Майкоп	ООО "Джун ЛТД"	87722	7-00-16, 4-75-27	385001	Республика Адыгея, Майкоп, ул. Хакурате, д.155
63	Миасс	Техпосервис (ИП Стспанов И.Н.)	35135	4-80-80, 4-73-33	456320	Челябинская обл., Миасс, Пр.Октября, д.10
64	Мин. Воды	"Телевид"	87922	7-61-45	357200	Минеральные Воды, ул. Ставропольская, д.47
65	Мончегорск	ПБОЮЛ Кутузов С.В.	81536	72-984, 72-954	184511	Мончегорск, Мурманской обл., ул. Комсомольская, д.21
66	Москва	ООО "Сервис-Алита"	095	210-11-11, 977-74-18	125422	Москва, ул. Костякова, д.12
67	Москва	ООО "Аттика-Сервис"	095	124-70-01, 125-27-80	117292	Москва, ул. Вавилова, 67
68	Москва	ЗАО "ЛИТ-Сервис"	095	745-85-02, 745-85-03	107076	ул.Краснобогатырская, 75, к.1
69	Москва	ООО "Домосервис"	095	360-34-91, 360-63-01	111020	Москва, Юрьевский пер., д.15
70	Москва	ООО "КВАНТис"	095	738-57-46, 738-25-64	121601	Москва, Филевский б-р, д.10,к.3
71	Москва	ООО "Иглема"	095	236-13-69, 236-84-74	113093	Москва, ул.Большая Серпуховская, д.36
72	Москва	СЦ "Техносила"	095	725-41-95, 725-41-96	105122	г. Москва, Щелковское шоссе, д.5.
73	Мурманск	ООО РТТЦ "Электроника-Сервис"	8152	59-50-27, 22-04-90	183017	Мурманск, Ледокольный проезд, д.5
74	Набережные Челны	"Марина-М" (ПБОЮЛ Мамедова)	8552	53-24-96	423819	Татарстан Набережные Челны, пр-т Мира д.46 (6/02)

№	Город	Сервис-центр	Код	Телефон	Индекс	Адрес
75	Набережные Челны	ООО "Элекам Сервис плюс"	8552	53-85-27, 59-77-13	423815	Набережные Челны, пр-т Вахитова, д.16 (30/05)
76	Нижний Новгород	ПБОЮЛ Зорькин А.Я.	88312	78-35-51;	603086	Нижний Новгород, Совпаркомовская ул., д.34, кв.337
77	Нижний Новгород	ООО "Эльдорадо-сервис"	8312	65-35-61	603006	Нижний Новгород, пр. Гагарина, д.78
78	Нижний Новгород	ООО "НИСКОМ"	8312	65-02-03	603009	Нижний Новгород, ул. Пятигорская, д.4А
79	Нижний Новгород	СЦ "Гарант-сервис", ЧП Грешихин	8312	62-00-29, 62-36-01	603146	Нижний Новгород, ул. Заярская, д.18
80	Нижний Новгород	ООО"Гарант-Сервис"	8312	12-36-01, 16-31-41	603146	Нижний Новгород, ул.Заярская, д.18
81	Нижний Тагил	ООО"Центр техобслуживания "ОКА"	3435	41-00-08, 41-00-09	622036	Нижний Тагил, ул.Октябрьской Революции, д.66
82	Новокузнецк	ООО "Сибинтех"	3843	47-60-44	654021	Новокузнецк, ул. Дружбы , д.17
83	Новокузнецк	ООО "Кузбас-сервис"	3843	47-13-01, 47-80-31	654041	Новокузнецк, ул. Циолковского, 40
84	Новосибирск	ООО "Сибирский Сервис"	83832	92-47-12, 43-16-38	630054	Новосибирск, ул. Плахотного, д.39
85	Новосибирск	ООО"Сиб-Мастер плюс"	3832	66-13-40, 66-82-72	630090	Новосибирск, ул. Ленинградская, 100
86	Новосибирск	ООО "Элга-Сервис"	3832	34-05-31	630112	Новосибирск, ул. Державина, д.75, а/я 458
87	Омск	ООО "Евротех-Сервис"	3812	58-06-87	644024	Омск-24, ул. Маршала Жукова, д.91
88	Омск	ООО "Сервис Бытовой Техники"	3812	25-16-10	644007	Омск, ул. Чернышевского, д.2
89	Орел	ЧП Кожухов П.С. (ТСЦ "Гранд")	8622	5-34-06	302002	Орел, ул. Московская, д.177
90	Оренбург	ООО ТЦ "Ликос-Сервис"	3532	77-91-89	460006	Оренбург, ул. Невельская, д.8а
91	Оренбург	ООО "Вести"	3532	62-77-01	460006	Оренбург, пр. Парковый, д.13
92	Пенза	ООО "Супер дом +"	8412	44-84-83	440037	Пенза, пр-кт Победы, д.86А
93	Пенза	ООО "ТехноСервис"	8412	54-43-01	440600	Пенза, ул. Пушкина, д.10
94	Пермь	ООО"ЭЛЬДОРАДО-СЕРВИС"	3422	60-19-96, 48-44-77	614070	Пермь, бульвар Гагарина д.32
95	Петрозаводск	ООО "Бытовая техника"	8142	51-72-39	185026	Петрозаводск, ул. Сортавальская, д.14
96	Петрозаводск	ООО "Акант-Сервис"	8142	72-20-56, 72-20-56	185002	Петрозаводск, ул. Суоярвская, д.8
97	Петрозаводск	ООО "Лепа" (СЦ КВАНТ)	8142	53-90-81, 55-75-51	185003	Петрозаводск,пр.Невского, д.46а
98	Псков	"САМ" (ЧП "Беляев")	8112	16-55-27	180004	Псков, Октябрьский пр-т, д.56
99	Пятигорск	ПБОЮЛ Родионов Д.А. "Юг-Сервис"	87933	5-46-03, 4-06-66	357500	Ставропольский край, Пятигорск, ул. Крайнего, д.74
100	Пятигорск	ООО"И.С.-Бизнес-Сервис"	8793	97-35-98, 3-97-97	357519	Пятигорск, пр-т Калинина, д.19
101	Ростов-на-Дону	ООО"ЭЛЬСЕРВИС"	8632	61-80-66	344010	Ростов-на-Дону, ул. Красноармейская, д.206
102	Рязань	ООО "Фонограф-Сервис"	912	72-17-12	390026	Рязань,пл.50-летия Октября, д.1
103	Самара	ООО "Фирма "Сервис-Центр"	8462	34-94-28	443096	Самара, ул. Мичурина, д.15, оф.207
104	Самара	ООО "Эль-Сервис"	8462	54-50-05, 93-22-50	443051	Самара,ул. Республиканская, д.62
105	Самара	ООО "Самара-Спектр"	88462	56-45-36, 56-45-58	443091	Самара, Кирова пр-кт, д.283 (амн)
106	Самара	ООО "ЭНОН-СЕРВИС"	8462	24-07-40, 24-53-39	443090	Самара, Советской Армии ул., д.148
107	Санкт-Петербург	ООО "Вятка-Сервис"	812	382-88-03, 371-24-64,	196158	Санкт-Петербург, Московское ш-е, д.5
108	Санкт-Петербург	ООО "Фирма Альбатрос"	812	324-68-72		С-Петербург, Краснопутиловская ул, д.9
109	Санкт-Петербург	ООО "Алита-Сервис"	812	325-71-68	196105	С.-Петербург, ул. Кузнецовская, д.44
110	Санкт-Петербург	ООО "ПДС"	812	553-24-01; 103-79-93	194156	С-Петербург, ул Энгельса, 27

111	Санкт-Петербург	ООО "Мойдодыр-сервис"	812	166-10-56, 325-59-78	192007	С-Петербург, ул. Днепропетровская, д.10
112	Санкт-Петербург	ООО "Ремсервис"	812	327-05-79, 327-05-80	190068	С-Петербург, пр-т Римского-Корсакова, д.37/15
113	Саранск	ПБОЮЛ Гришин В.П.	8342	24-54-85	430016	Саранск, ул. В. Терешковой, д.18А
114	Саранск	ЗАО Сарансктехприбор"	8342	24-22-55, 32-80-34	430000	Саранск, ул.Богдана Хмельницкого, д.44
115	Саратов	ООО "Поволжский Сервисный Центр"	8452	51-00-99	410078	Саратов, ул. Аткарская, д.42/54
116	Саратов	ООО "Эльдорадо-Сервис-Центр"	8452	48-59-88	410040	Саратов, пр-т 50 лет Октября, д.110 А.
117	Северодвинск	ЧП Березин	8184	52-97-30	164500	Северодвинск, ул. К. Маркса, д.48
118	Смоленск	ЧП Петин Р.А. (СЦ "Гарант)	0812	68-35-00, 61-88-00, 64-78-00	214000	Смоленск, ул.Ленина, 22/6; ул. Фрунзе, 22; ул. Румянцева, 19
119	Сочи	ООО "Техносервис"	8622	62-02-95	354000	Сочи, ул. Курортный проспект 76
120	Ставрополь	"Норд-Сервис"	8652	39-30-30	355044	Ставрополь, пр-т Кулакова, д.24
121	Сургут	"Интерсервис" (ЧП"Олейник")	3462	25-25-63	628405	Сургут, Комсомольский пр-т, д.44
122	Сыктывкар	ООО ТТЦ "Сыткывкар"	8212	44-20-01, 24-95-42	167010	Сыктывкар, ул. Первомайская, д.32
123	Тамбов	ООО "БВС-2000"	0752	75-17-18, 75-90-90		Тамбов, ул. Пионерская, д.24
124	Тверь	ТТЦ "Весы-Веста"	0822	33-90-87, 42-33-89	170001	Тверь, ул. Спартака, д.50
125	Тверь	ООО"Стекос-Сервис"	0822	32-00-23	170002	Тверь, пр.Чайковского, д.100
126	Тольятти	ООО ТСЦ "ЭЛРО"	8482	70-65-12, 20-72-56	445143	Тольятти, Приморский б-р, д.2, оф.5
127	Томск	"СБ-Сервис"	3822	52-77-87	634061	Томск, пр. Фрунзе, д.86
128	Тула	ЗАО ПКФ "Профит"	872	30-94-64, 30-95-65	300041	Тула, ул. Вересаева, д.1
129	Тула	ООО "Архимед-Сервис"	872	32-56-06, 36-19-17	300000	Тула, ул.Ф.Энгельса,д.40
130	Тюмень	ООО "Тюмень трейд"	34522	46-41-06	394000	Тюмень, Герцена, д.101
131	Ульяновск	Предприниматель Дрязгов А. С.	88422	20-15-22	432067	Ульяновск, Ленинского комсомола ул., д.41
132	Ульяновск	ООО ТТЦ "Лидинг"	8422	20-97-81, 29-47-10	432072	Ульяновск, Ульяновский пр-т, д.10
133	Усинск	ЧП Скок А.В.	82144	24-0-72	169706	Респ. КОМИ, Усинск, ул. Молодежная, д.27
134	Уссурийск	СЦ "Вега-Гарант"	42341	21-0-35	629519	Приморский край Уссурийск, ул.Советская, д.29
135	Усть-Илимск	"Илимтех"	39535	5-35-64, 5-80-10	666679	Усть-Илимск, ул. Мечтателей, д.11-15
136	Уфа	ООО"ЭЛЬДОРАДО-ЛЕНД "	3472	22-24-48	450000	Уфа, ул.Чернышевского, д.100
137	Уфа	ООО "СЦ Техно"	3472	22-99-18, 23-23-94	450000	Уфа, ул. Чернышевского, д.88
138	Ухта	ООО "АВВА"	82147	6-36-13	169313	Ухта, ул. Дзержинского, д.21
139	Хабаровск	ЗАО "Группа ЕВГО"	4212	32-83-20	680000	Хабаровск, ул. Тургенева, д.74
140	Челябинск	ЗАО "Татьяна" (Корпорация "Логика")	3512	72-28-26	454081	Челябинск, ул. Котина, д.72
141	Челябинск	ООО "Эль-Сервис"	3512	65-31-09	454000	Челябинск, ул.Володарскогоя, д.32
142	Челябинск	ООО"Рембыттехника"	3512	49-20-20, 72-73-66	454008	Челябинск, Производственная ул., д.8-Б
143	Черповец	ЧП Волков С.В.	8202	28-96-48	162612	Черповец, ул. Первомайская, д.9-44
144	Чита	Техномаркет (ЧП Самуилов)	3022	32-32-43	672000	Чита, ул. Ленина, д.121
145	Якутск	ООО"Физтехсервис"	4112	44-69-44	677007	Якутск, ул.Октябрьская, д.1, оф.113.
146	Ярославль	ЗАО Фирма "Тау"	852	21-84-25, 45-11-46	150002	Ярославль, ул. Большая Федоровская, д.103 (з-д "Пролетарская Свобода"
147	Ярославль	ООО "СЦ ВИРТ"	0852	30-55-35	150002	г. Ярославль, ул. Первомайская, д.91

Произведено Arçelik A.S.,Bolu- TURKEY

Произведено Arçelik A.S.,Bolu- TURKEY

R.A/19.12.2005/485.9062.69