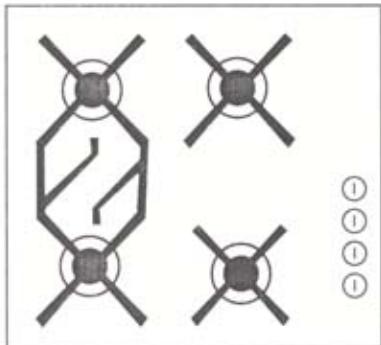


BOSCH

RUS Инструкция по эксплуатации



NHT 6...
NHM 6...

BOSCH

Содержание

Важные замечания	2
Утилизация упаковки и старой плиты	2
Перед подключением Вашей новой плиты	3
Указания по технике безопасности	6
Как избежать выхода из строя Вашей плиты	7
 УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	
Ваша новая плита	8
Описание плиты	8
Приготовление пищи на плите	10
Газовые конфорки	10
Как выбрать подходящую посуду для приготовления пищи и как ею пользоваться	12
Электрические конфорки	13
Уход за плитой	15
Чистка и техническое обслуживание	15
 ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА	
Указания по регулировке и установке	17
Размеры	17
Подключение к газовой сети	20
Подключение к электрической сети	21
Установка плиты в кухонный рабочий стол	22
Операции, которые следует выполнить при переоборудовании на другой тип газа	28
Что делать, если плита не работает?	31

Важные замечания

Утилизация упаковки и старой плиты

- Пожалуйста, убедитесь, что при утилизации упаковки Вы не нарушаете правил охраны окружающей среды. Для данной плиты необходиима достаточная упаковка, чтобы защищать ее во время транспортировки. Однако упаковка, которой пользуется наша фирма, доведена до абсолютного минимума, без которого невозможно защитить плиту во время транспортировки. Все материалы, которые используются для упаковки, не загрязняют окружающую среду и полностью могут перерабатываться для повторного использования.
Благодаря последующей переработке и повторному использованию упаковки можно сэкономить на сырье и одновременно сократить количество создаваемых отходов производства.
- Перед утилизацией старой плиты, пожалуйста, постарайтесь сделать так, чтобы эту плиту уже нельзя было больше использовать. Затем обратитесь в центр сбора материалов с целью переработки для повторного использования, который и произведет утилизацию плиты для Вас. О месте расположения ближайшего к Вам центра сбора материалов Вас могут информировать местные органы власти.

Важные замечания

Перед подключением Вашей новой плиты

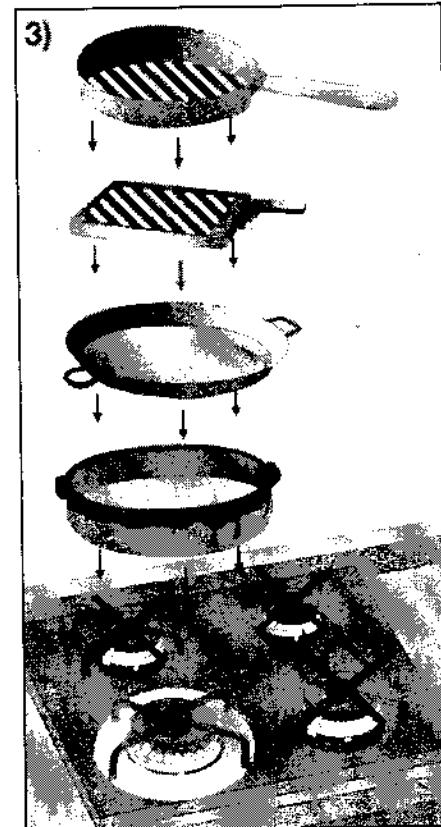
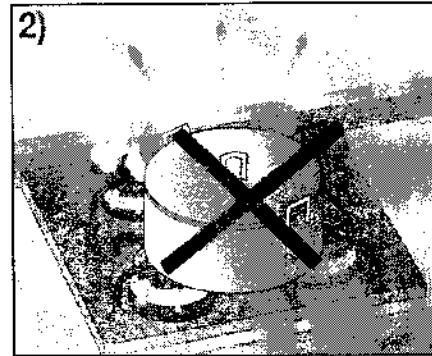
- Перед использованием Вашей новой плиты, пожалуйста, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. Эта инструкция содержит важную информацию относительно техники безопасности и указания по использованию плиты и уходу за ней.
- Нижеприведенные инструкции действительны только для той страны, которая соответствует символам, обозначенным на плите.
- Перед подключением плиты убедитесь, что эта плита отрегулирована для работы с тем типом газа, который подается к ней.
- Очень важно устанавливать плиту в таком месте, где обеспечивается требуемый уровень вентиляции.
- Не рекомендуется устанавливать плиту в таком месте, где имеются сильные сквозняки, так как они могут задувать пламя в конфорках.
- Данная плита отрегулирована на тот тип газа, который указан на табличке с техническими характеристиками. Для обеспечения безопасности и выполнения местных официальных правил следует обратиться к официально уполномоченному специалисту, который выполнит установку плиты и ее переоборудование на другой тип газа.
- Не трогайте ничего внутри плиты. При необходимости обращайтесь в нашу Службу технической помощи.
- Данная плита нагревается до высоких температур. Пожалуйста, будьте осторожны при ее эксплуатации.
- Храните данную инструкцию по эксплуатации и монтажу, так как может оказаться необходимым передать ее вместе с плитой следующему владельцу.
- Не эксплуатируйте поврежденную плиту.

Важные замечания

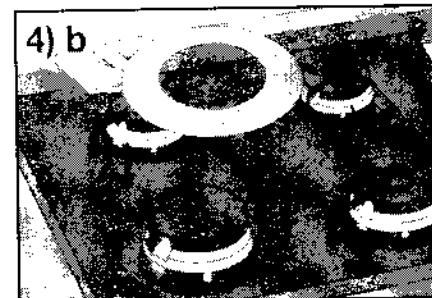
УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Обратите внимание на нижеприведенные указания по безопасности!
Если Вы не будете их выполнять, стекло может перегреться и треснуть!

- 1) Не допускайте попадания холодной жидкости на стекло, конфорки или решетку-подставку для посуды, когда плита включена или недавно была включена и все еще остается горячей (рис. 1).
- 2) Не устанавливайте непосредственно на решетке-подставке для посуды кастрюли или другие предметы (например, сковородки с ручками, керамическую посуду или любую другую посуду из любого материала большого диаметра, и т.д.), если эта посуда занимает больше места, чем одна горелка, и если диаметр этой посуды превышает размеры решетки-подставки (рис. 2).
- 3) Чтобы использовать алюминиевые или чугунные сковороды, керамическую посуду или другую посуду из любого материала с диаметром свыше 30 см, следует использовать дополнительный **защитный диск**, поставляемый вместе с плитой. При этом не следует использовать одновременно три остальных конфорки, чтобы избежать перегрева. **Защитный диск** следует использовать на конфорке повышенной мощности (передняя левая конфорка), особенно в случае вышеуказанной посуды (рис. 3).
- 4) На рис. 4 показано, как использовать **защитный диск**.



Важные замечания



Важные замечания

Указания по технике безопасности

- Подключение к электрической сети и сети газоснабжения должно осуществляться уполномоченным персоналом.
- Плита должна обязательно заземляться. При несчастном случае из-за того, что плита не была заземлена, или из-за того, что заземление было выполнено неправильно, наша фирма не несет никакой ответственности.
- Поверхности, на которых происходит приготовление пищи, и нагревательные элементы плиты нагреваются при работе до высоких температур. Поэтому не допускайте детей к оборудованию.
- Электрические кабели не должны соприкасаться с теми участками плиты, которые могут нагреваться.
- Данная плита предназначена только для приготовления пищи, и ее никогда не следует использовать для обогрева.
- При перегреве жиры и масло легко воспламеняются. Поэтому следует готовить пищу на жире или в масле, например, в случае жарки картофеля во фритюре, только под непрерывным присмотром.
- В случае поломки или трещины стеклянной поверхности отключите плиту от электрической сети и сети газоснабжения. Для ремонта вызовите представителя нашей Службы технической помощи.
- За сковородками следует присматривать, пока они не достигнут требуемого давления. Поверните переключатель мощности в положение максимального нагрева, и после этого (в соответствии с инструкцией по эксплуатации сковородки, выпущенной предприятием-изготовителем) поверните переключатель мощности в положение более низкого нагрева.
- Не используйте посуду с деформированным дном, которая неустойчиво располагается на конфорках и может случайно опрокинуться.
- Не используйте решетки-подставки для посуды без резиновых подкладок, так как без них решетки располагаются в неустойчивом положении и могут поцарапать стекло. Запасные подкладки поставляются с плитой в качестве принадлежности.

Важные замечания

Как избежать выхода из строя Вашей плиты

- Точно выполняйте указания, которые приведены в данной инструкции.
- Избегайте скольжения посуды по стеклянной поверхности, так при этом стекло может поцарапаться.
- Не допускайте попадания холодной жидкости на стекло или конфорки, когда они горячие.
- Не используйте стеклянную поверхность для хранения посуды или других предметов.
- Не допускайте падения посуды или других предметов на стеклянную поверхность.
- Не опирайтесь и не вставайтесь на поверхность плиты.
- Чтобы использовать алюминиевые или чугунные сковородки, керамическую посуду или другую посуду из любого материала с диаметром свыше 30 см, необходимо использовать дополнительный защитный диск, поставляемый вместе с плитой, и при этом нельзя использовать остальные три конфорки во избежание перегрева. Защитный диск следует использовать на самой мощной конфорке (передняя левая конфорка), особенно в случае посуды вышеуказанного типа.

Ваша новая плита

Описание плиты

Данная инструкция относится к нескольким различным моделям плит. Пожалуйста, посмотрите, плита какой модели Вами используется, чтобы определить, какие положения данной инструкции относятся к ней.

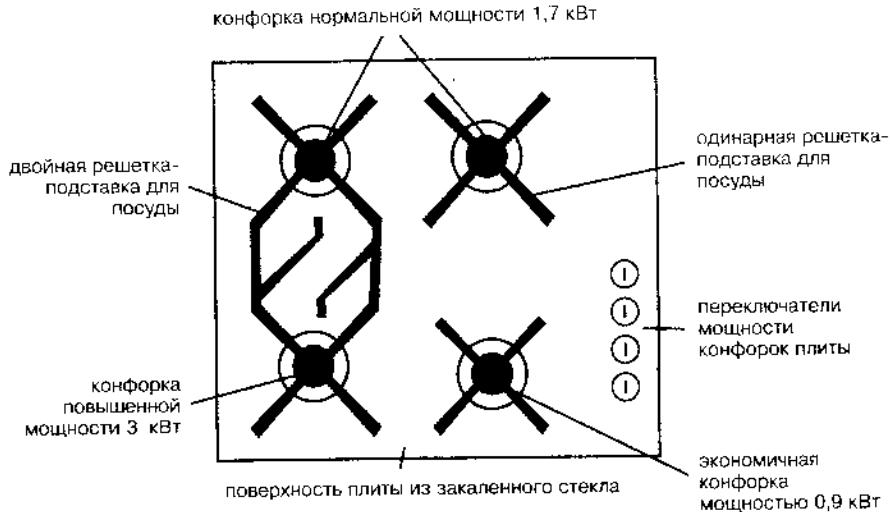


Рис. 1

Ваша новая плита

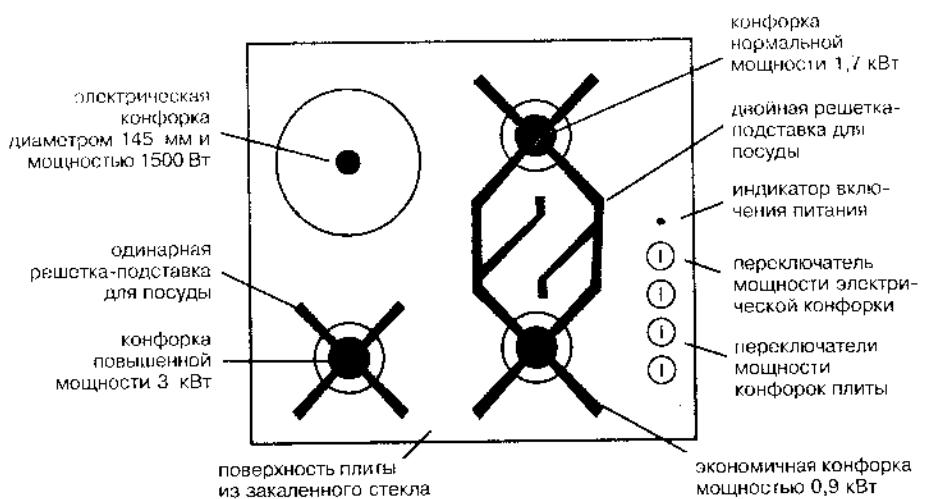


Рис. 2

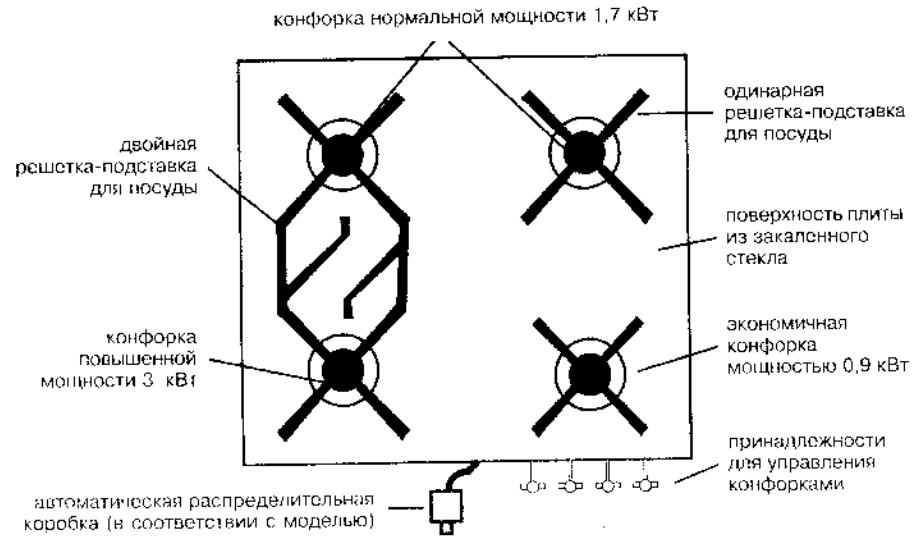


Рис. 3

Приготовление пищи на плите

Газовые конфорки

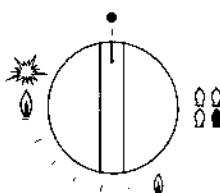


Рис. 4

Каждый переключатель мощности конфорок на панели управления имеет маркировку, которая показывает, какой конфоркой управляет этот переключатель.

Газовые конфорки с электроподжигом

Чтобы зажечь пламя в конфорке, нажмите переключатель мощности выбранной конфорки и поверните его влево в положение включения. Удерживайте переключатель нажатым в течение примерно пяти секунд после того, как в конфорке начнет гореть пламя. Поджиг пламени подтверждается щелчком. Если пламя в конфорке не зажглось, повторите эту операцию. Если устройство поджига загрязнено, поджиг не функционирует должным образом. Поэтому рекомендуется поддерживать плиту в очень чистом состоянии. Для чистки используйте небольшую щетку. При этом имейте в виду, что к устройству поджига не следует прилагать никаких усилий.

Между положениями сильного пламени и слабого пламени имеются промежуточные положения.

Для выключения конфорки поверните переключатель мощности вправо до положения «0» (рис. 4).

Газовые конфорки с электроподжигом и предохранительным клапаном

Если конфорки на Вашей плите оснащены предохранительными клапанами, которые отключают поток газа, когда пламя случайно гаснет: для того чтобы зажечь пламя в конфорках нажмите на переключатель мощности выбранной конфорки и поверните его влево в положение поджига. Удерживайте переключатель нажатым примерно в течение пяти секунд после того, как пламя в конфорке начнет гореть. Поджиг пламени подтверждается щелчком.

Если пламя в конфорке гаснет, когда Вы отпускаете переключатель мощности, поверните его в положение «0», и повторите операцию, однако на этот раз после поджига пламени в конфорке удерживайте переключатель мощности в нажатом состоянии несколько большее время при несколько большем пламени. Когда пламя в конфорке начнет гореть, отрегулируйте пламя вращением переключателя мощности до требуемого размера.

Приготовление пищи на плите

Если устройство поджига загрязнено, поджиг не функционирует должным образом. Поэтому рекомендуется поддерживать плиту в очень чистом состоянии. Для чистки используйте небольшую щетку. При этом имейте в виду, что к устройству поджига не следует прилагать никаких усилий.

Между положениями сильного пламени и слабого пламени имеются промежуточные положения.

Для выключения конфорки поверните переключатель мощности вправо до положения «0» (рис. 4).

Газовые конфорки без автоматического поджига

Чтобы зажечь пламя в конфорках без автоматического поджига, подайте пламя для поджига к отверстиям, через которые выходит газ в выбранной конфорке, нажмите переключатель мощности и поверните его влево.

Номинальная мощность

Экономичная конфорка	0,9 кВт
Конфорка нормальной мощности	1,7 кВт
Конфорка повышенной мощности	3,0 кВт

Все конфорки на Вашей плите правильно отрегулированы перед отправлением с завода-изготовителя. Поэтому в том случае, если наблюдаются какие-то отклонения, обращайтесь в нашу Службу технической помощи.

При длительной и интенсивной эксплуатации плиты может потребоваться дополнительная вентиляция, достигаемая, например, путем открывания окна (однако при этом не должны создаваться сквозняки) или путем использования более мощного механического вентиляционного устройства (если оно используется).

Приготовление пищи на плите

Как выбрать подходящую посуду для приготовления пищи и как ею пользоваться



Рис. 5

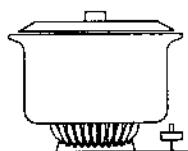


Рис. 6

Всегда устанавливайте посуду в центр конфорки. Выбирайте посуду с дном, диаметр которого соответствует размерам конфорки. Чтобы обеспечить максимальную эффективность, пламя не должно выходить за пределы размеров dna посуды, которая стоит на конфорке. Это дает возможность избежать лишнего расхода газа (рис. 5).

Конфорка	мин. Ø посуды	макс. Ø посуды
Экономичная (0,9 кВт)	100 мм	120 мм
Норм. мощности (1,7 кВт)	120 мм	240 мм
Повыш. мощности (3 кВт)	220 мм	260 мм

Избегайте установки посуды очень большого размера на тех конфорках, которые располагаются вблизи переключателей мощности. Если на этих конфорках располагается посуда очень большого размера, она может соприкоснуться с переключателями мощности или располагаться так близко к переключателям мощности (рис. 6), что температура в этом месте окажется слишком высокой, и это приведет к повреждению переключателей мощности.

Приготовление пищи на плите

Электрические конфорки



Рис. 7

В зависимости от модели плиты она может иметь электрические конфорки с бесступенчатой регулировкой или с переключателем управления на шесть положений. В обоих случаях перед использованием конфорок в первый раз их следует прогреть по очереди на максимальной мощности в течение пяти минут каждую без установки на них посуды. Обычно при этом появляются дым и запах, но через некоторое время постепенно дым и запах исчезают. Конфорки можно включать без установленной на них посуды только при этом первом включении. В дальнейшем конфорки нельзя включать без установленной на них посуды.

Используйте посуду с совершенно плоским тяжелым дном подходящего размера, который соответствует диаметру конфорки (рис. 7). Это позволит обеспечить минимальное время приготовления пищи и, следовательно, минимальный расход электроэнергии.

Мы рекомендуем поворачивать переключатели мощности в максимальное положение в начале приготовления пищи, а затем устанавливать их в промежуточное положение в зависимости от типа и количества приготавливаемых продуктов питания.

Чтобы использовать тот факт, что электрические конфорки сохраняют тепло в течение некоторого времени, их можно выключать за некоторое время до окончания приготовления пищи. В результате этого экономится электроэнергия, так как приготовление пищи будет продолжаться благодаря теплу, которое накоплено в конфорке.

Не проливайте жидкость на поверхность конфорки и не устанавливайте на нее мокрую посуду.

Приготовление пищи на плите

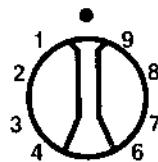


Рис. 8

Электрические конфорки с бесступенчатой регулировкой мощности

Управление такой конфоркой осуществляется путем плавного вращения регуляторов нагрева, в результате чего Вы можете выбрать соответствующий уровень мощности для той пищи, которую Вы готовите.

С учетом типа приготавливаемой пищи и количества приготавливаемых продуктов питания, а также используя в качестве руководства ниже приведенную таблицу, поверните переключатель мощности влево (рис. 8), пока он не достигнет положения, соответствующего приготавливаемой пище. При этом будет светиться индикатор включения электропитания. Чтобы выключить конфорку, поверните переключатель мощности в положение «0». Индикатор включения питания перестанет светиться.

Положение

Растапливание: шоколад, масло, желатин	1-2
Приготовление: рис, бешамоль, рагу	2-3
Варка: картофель, макаронные изделия, овощи	4-5
Подогрев: тушеные блюда, жареные блюда	4-5
Приготовление на пару: рыба	5
Подогрев, поддержание блюд в теплом состоянии	2-3-4-5
Жарение: котлеты, бифштексы, омлеты	6-7-8
Варка и сильное обжаривание	9

Необходимо отрегулировать конфорку на более высокий уровень мощности в следующих случаях:

- большое количество жидкости;
- большое количество продуктов питания;
- приготовление в открытой посуде.

Электрическая конфорка с переключением на шесть положений

Эта конфорка управляется переключателем мощности на шесть положений, которые соответствуют постепенному увеличению мощности (рис. 9).

Положение 6: максимальный нагрев.

Положение 1: минимальный нагрев.

В качестве руководящего указания:

Положения 1 и 2: подогрев.

Положения 3 и 4: быстрый подогрев и приготовление.

Положения 5 и 6: жарение.

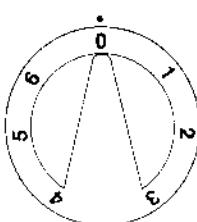


Рис. 9

Уход за плитой

Чистка и техническое обслуживание

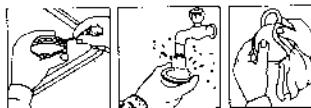


Рис. 10

Чистка плиты производится в холодном состоянии.

Решетки-подставки для посуды

Для чистки используйте губку, воду и мыло, однако чистите решетки только в холодном состоянии. Не используйте абразивные материалы или режущий инструмент.

Размер решеток позволяет мыть их в посудомоечной машине.

Газовые конфорки

Чтобы сохранять конфорки в чистом состоянии, их следует периодически опускать в мыльную воду и чистить неметаллической щеткой, так чтобы отверстия и прорези были свободны от всех загрязнений. Тогда пламя в конфорке будет иметь правильную форму. Перед установкой конфорок на место их следует хорошо просушить (рис. 10). При установке крышек убедитесь, что они правильно располагаются на основании конфорки.

Электрические конфорки

По мере эксплуатации зона вокруг конфорки будет постепенно окрашиваться в желтый цвет. Это нормальное явление. Чтобы очистить поверхность от этого желтого налета, используйте средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали.

Мы рекомендуем вытираять любую жидкость, пролитую на плиту, влажной мягкой тканью, после чего можно произвести сушку, включив конфорку на несколько секунд. Никогда не используйте острые предметы, например, металлические щетки, ножи и т.д., чтобы удалить остатки пищи, пригоревшие к поверхности конфорки. Не допускайте, по возможности, попадания соли на поверхность конфорки.

Если после продолжительного использования покрытие конфорки изнашивается, рекомендуется брызгнуть на поверхность конфорки несколько капель масла или использовать любое средство, которое предназначено для технического обслуживания конфорок и имеется в продаже. Не используйте абразивные чистящие средства.

Уход за плитой

Стекло

Для ухода за стеклом используйте губку и мыльную воду, однако при этом плита должна находиться обязательно в холодном состоянии. Не используйтеющее средство или абразивные чистящие средства, которые могут поцарапать стекло. Никогда не используйте острые предметы, например, металлические щетки, ножи и т.д., чтобы удалить остатки пищи, пригоревшие к поверхности конфорки. Используйте скребок или лопаточку. Избегайте скольжения посуды по стеклянной поверхности, так при этом стекло может поцарапаться.

Не допускайте попадания холодной жидкости на стекло или конфорки, когда они горячие.

Не опирайтесь и не вставайтесь на стеклянную поверхность, так стекло может треснуть.

Общее техническое обслуживание

Если один из переключателей мощности поворачивается с трудом, не прилагайте усилий. Обратитесь сразу же в официальную Службу технической помощи, и сотрудники этой службы заменят или отремонтируют этот переключатель мощности.

Указания по регулировке и установке

Размеры

Перед началом любых работ по установке проверьте размеры плиты, по которым должен быть сделан вырез в рабочей поверхности кухонного стола.

Плиты с переключателями мощности

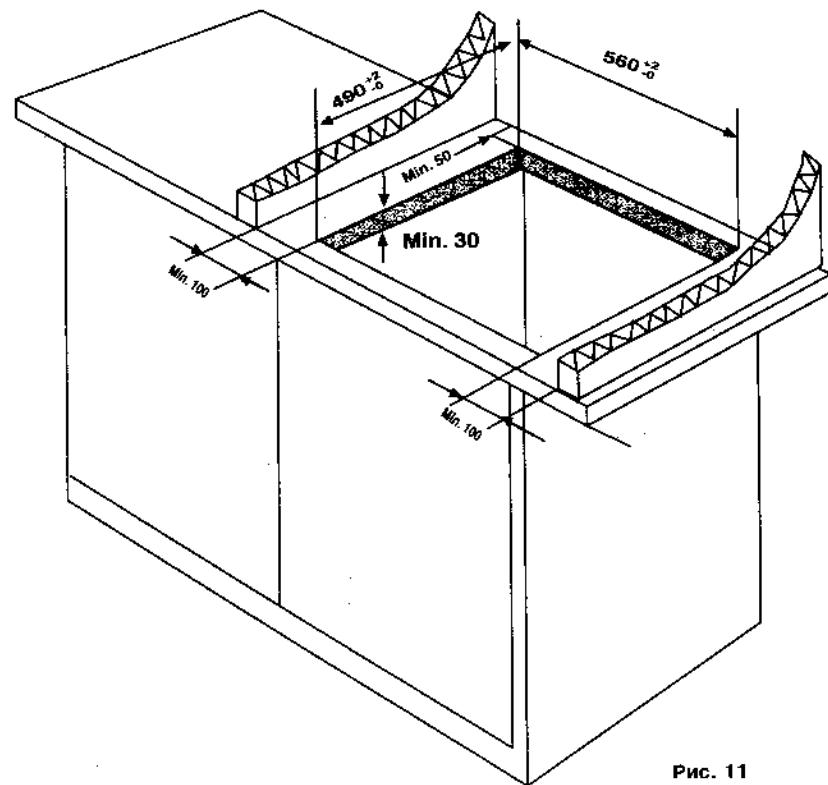
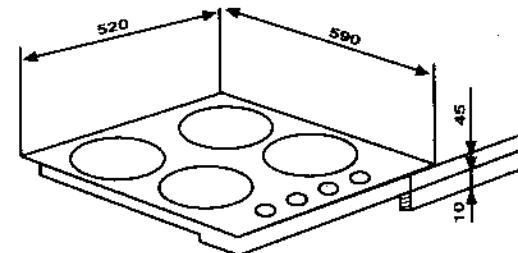


Рис. 11

Указания по регулировке и установке

Плиты без переключателей мощности, с духовкой

Проверьте размеры духовки в инструкции по монтажу, так как плита может комбинироваться с двумя типами духовок.

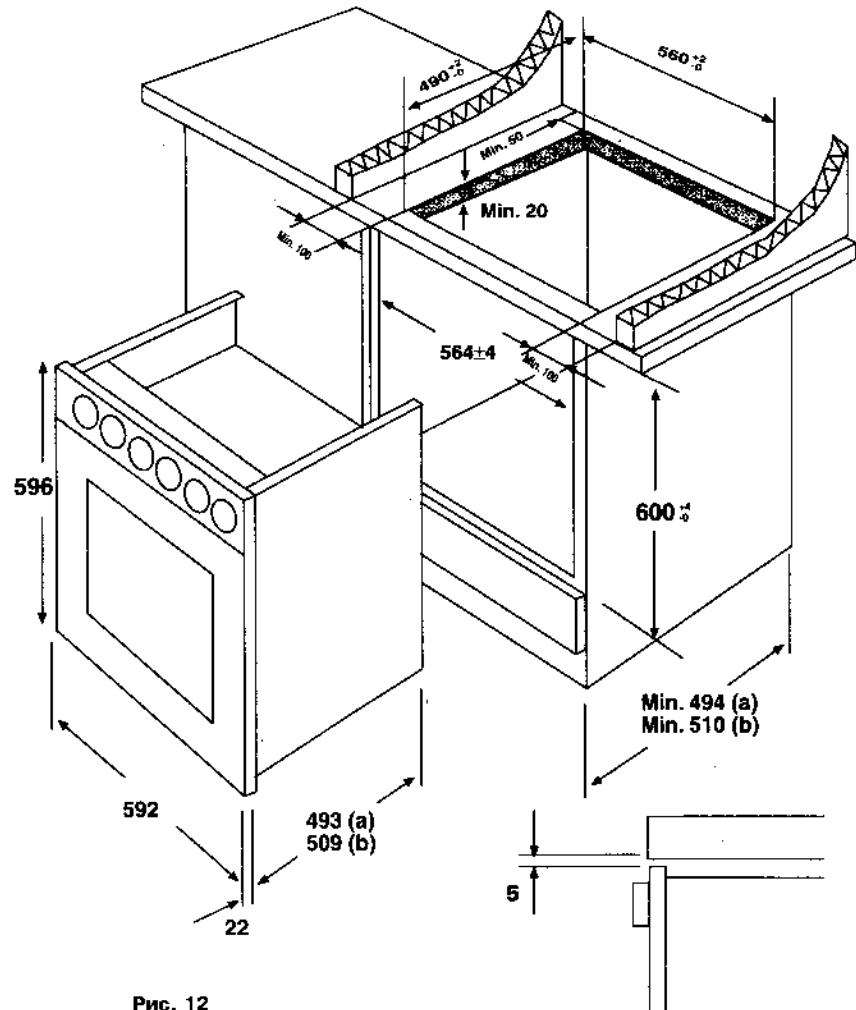
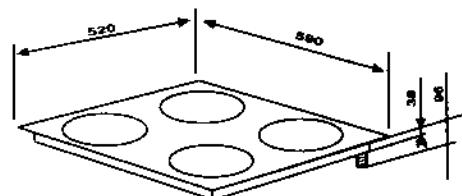


Рис. 12

Указания по регулировке и установке

В соответствии с нормами на газовое оборудование EN 30-1 данная плита может быть установлена в кухонный рабочий стол согласно классу 3. В соответствии с нормами EN 60.335-2-6 для бытовой аппаратуры это соответствует классу «Х». Это означает, что данная плита должна размещаться на некотором расстоянии от стен кухни.

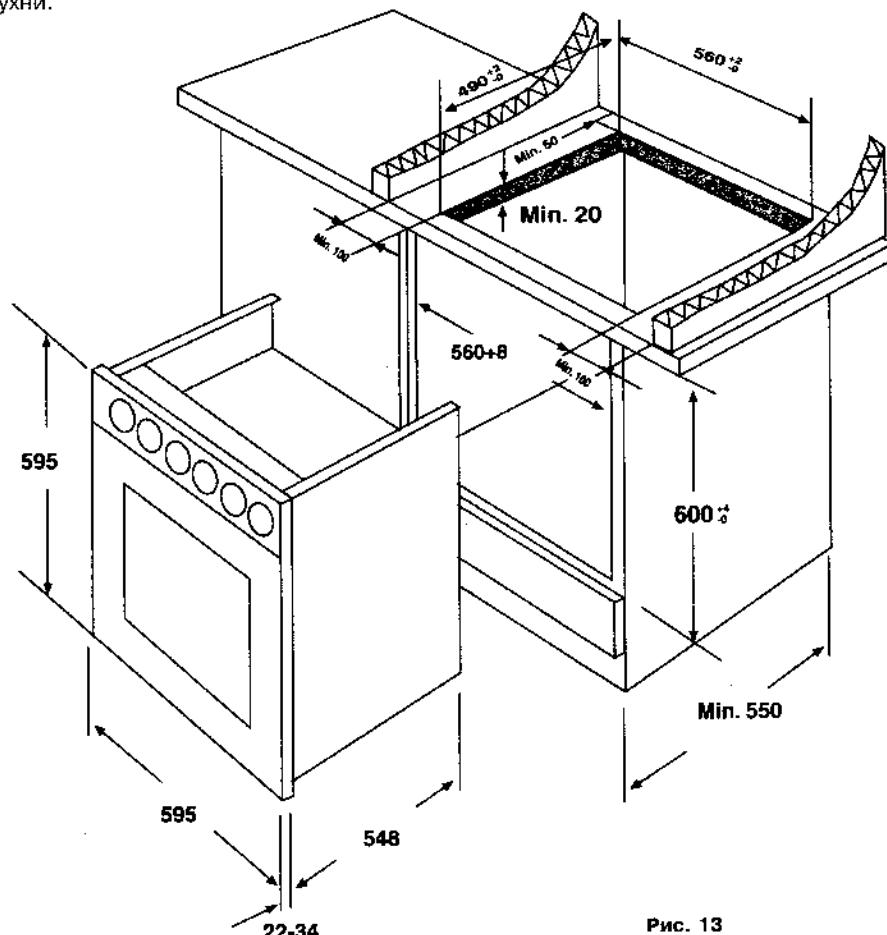
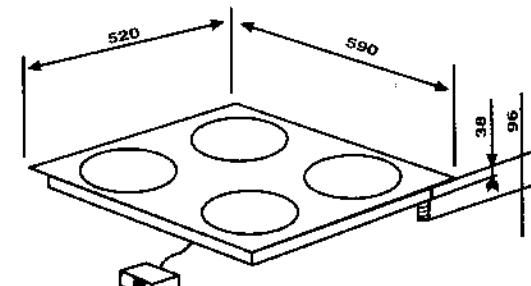


Рис. 13

Указания по регулировке и установке

Подключение к газовой сети

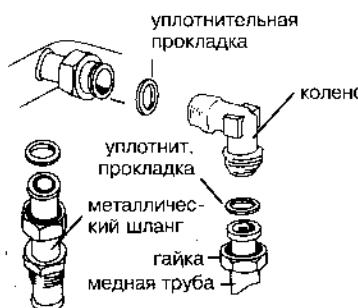


Рис. 14

Все работы, связанные с установкой, регулировкой и переоборудованием на другой тип газа, должны выполняться **полномоченным персоналом нашей Службы технической помощи**. Кроме того, установка должна соответствовать как действующим законодательным нормам, так и нормативам, установленным газоснабжающей компанией.

Перед выполнением работ по подключению газа убедитесь, что плита оборудована в соответствии с типом поставляемого газа. Наши плиты поступают с завода отрегулированными на работу с тем типом газа, который указан на табличке с техническими характеристиками.

Важное замечание. Обеспечение согласованности с коммунальным газом: Если Ваша плита не имеет предохранительного клапана для отключения при исчезновении пламени, и коммунальный газ, поставляемый Вашей газоснабжающей компанией, содержит CO, невозможно обеспечить ни установку, ни согласование с этим типом газа. В этом случае Вы должны заменить плиту на модель с предохранительным клапаном. Проконсультируйтесь в этом отношении в том магазине, где Вы будете приобретать плиту.

На конце трубы для подачи газа в плиту имеется колено с резьбовым соединением размером 1/2 дюйма.

Это колено отделено уплотнительной прокладкой и вместе с соединительной трубой позволяет следующее:

- Жесткое соединение. Плита поставляется с медной трубой, гайкой и уплотнительной прокладкой (рис. 14).
- Соединение посредством металлического шланга (рис. 14). Не допускайте соприкосновения этого шланга с подвижными деталями кухонного рабочего стола, в котором устанавливается плита (например, выдвижные ящики). Также избегайте пропускания шланга через участки, на которых он может быть зажат.

При выполнении любого соединения следует избегать смещения или поворота колена от того положения, в которое оно было установлено на заводе.

В обоих случаях между плитой и газопроводом следует устанавливать разрешенный правилами запорный кран.

Указания по регулировке и установке

Подключение к электрической сети

Плита обязательно должна быть заземлена.

Электрическое подключение должно быть выполнено квалифицированным специалистом-электриком. Этот специалист-электрик должен обеспечить выполнение подключения в соответствии с законодательными требованиями в каждой конкретной стране. Кроме того, следует строго соблюдать требования, предъявляемые местной компанией по электроснабжению.

Для выполнения обычных требований техники безопасности установщик должен установить выключатель, который отключает все контакты с обеспечением в выключенном состоянии расстояния между контактами по меньшей мере 3 мм. Этого не требуется в том случае, когда подключение осуществляется посредством вилки, при условии, что пользователь имеет легкий доступ к вилке для ее отключения.

Плиту, которая снабжена вилкой, следует подсоединять только к заземленной розетке.

Если произойдет несчастный случай по той причине, что плита не была заземлена или была заземлена неправильно, наша фирма не несет никакой ответственности.

Проверьте напряжение и общую выходную мощность на табличке с техническими характеристиками.

Плиты без переключателей мощности

Те плиты, которые комбинируются с духовкой, в зависимости от модели могут либо питаться электричеством через духовку, либо снабжаться двухфазным кабелем с нейтралью и заземлением H05PRF 3x1,5 мм^2 , который поставляется уже в собранном виде вместе с вилкой для подключения к электропитанию.

Убедитесь, что кабели уложены таким образом, чтобы они не соприкасались с горячими частями плиты.

Указания по регулировке и установке

Плиты с переключателями мощности

Проверьте напряжение и общую выходную мощность на табличке с техническими характеристиками.

Электрическое подключение осуществляется централизованно на общей соединительной планке, помещенной сзади с нижней стороны плиты. Эта планка защищена крышкой.

Плита поставляется в комплекте с теплостойким кабелем для электропитания. При необходимости заменить кабель эту работу должна выполнять только наша Служба технической помощи, так как для этого требуется специальный инструмент.

При выполнении работ по установке сначала подсоединяйте провод заземления. Отсоединяйте этот провод последним при отключении плиты. Используйте для подключения электрические провода с требуемой площадью поперечного сечения.

Модель плиты	Площадь поперечного сечения проводов
ГАЗОВАЯ ПЛИТА	3 x 0,75 мм ²
СМЕШАННАЯ ПЛИТА	3 x 1,5 мм ²

Установка плиты в кухонный рабочий стол

Сделайте вырез в кухонном рабочем столе в соответствии с заданными размерами (рис. 11, 12 и 13).

Задача поверхности выреза

Древесные волокна, которые используются при изготовлении рабочей поверхности столов, относительно быстро набухают при намокании. Поэтому нанесите на поверхность выреза специальный клей, защищающий эту поверхность от пара или конденсирующейся влаги, которая может появляться с нижней стороны кухонного рабочего стола.

Указания по регулировке и установке

Установка плиты в рабочую поверхность

Установите **4 зажима «С»** в прорези с нижней стороны плиты. При необходимости демонтажа его можно выполнить просто нажатием отверткой на зажим, чтобы освободить его из устройства (рис. 15), одновременно с этим выталкивая плиту в верхнем направлении. Установите **самоклеящееся уплотнение «В»**, поставляемое вместе с плитой, вокруг нижней стороны плиты (рис. 15). Это уплотнение гарантирует, что вся рабочая поверхность будет водонепроницаемой, и в результате этого не будет протекать вода между плитой и поверхностью выреза.

Установите плиту в вырез. Нажмите одновременно по верхнему периметру на плиту таким образом, чтобы прорези вошли в пружины или фиксирующие зажимы по краям плиты. Убедитесь, что плита прочно держится по всему периметру.

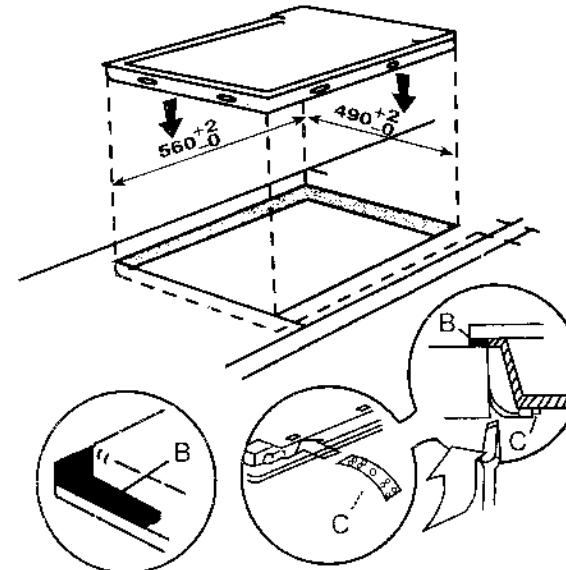


Рис. 15

Указания по регулировке и установке

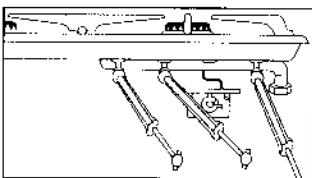


Рис. 16

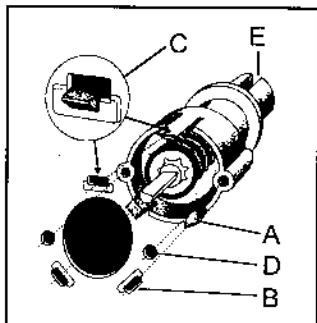


Рис. 17

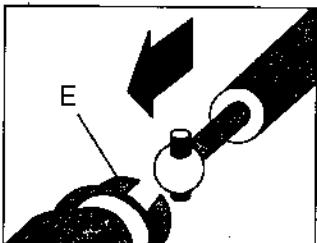


Рис. 18

Установка плиты без переключателей мощности, с духовкой или отдельным блоком переключателей в кухонном рабочем столе (см. рис. 12)

- Плита и духовка или блок переключателей должны быть изготовлены одним и тем же изготовителем (см. таблицу комбинаций на стр. 32) и должны быть рассчитаны на одно и то же напряжение (см. табличку с техническими характеристиками).
- Когда плита будет установлена, проверьте надежность и герметичность установки, убедитесь, что телескопические исполнительные механизмы и распределительная коробка направлены к внешней стороне кухонного рабочего стола (рис. 16).
- Необходимые исполнительные механизмы и принадлежности для подсоединения поставляются вместе с плитой.
- Ведите исполнительный механизм с внутренней стороны блока переключателей или панели управления духовкой, так чтобы три выступа (A) совпали с тремя прорезями (B) на блоке переключателей или панели (рис. 17). (При этом имеется только одно подходящее положение.)
- Нажмите слегка на исполнительный механизм, так чтобы он зафиксировался с помощью выступов (A), как показано на схеме (C).
- Если по какой-либо причине один из выступов отломается, крепление можно выполнить с помощью винтов, вставляемых в отверстия (D) и ввинчиваемых в сам исполнительный механизм (см. рис. 18).
- Подвиньте духовку к телескопическим исполнительным механизмам, закрепив их на газовых кранах и вставив концевой поперечный участок в прорезь (E) (рис. 18).
- В случае смешанной плиты имеется распределительная коробка (A), которая висит на конфорке (рис. 19) с выступами (B), которые входят в прорези (C) блока переключателей или панели управления духовкой. Для установки распределительной коробки следует просто слегка нажать на нее.

Указания по регулировке и установке

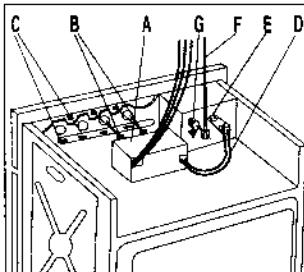


Рис. 19

- Духовка подсоединяется (D) с помощью вилки (E) на самой духовке или на блоке переключателей. Есть еще одно соединение (F), которое имеется на плите и должно быть сделано к выводу (G) для обеспечения заземления (рис. 19). Вывод (G) помещен в левом верхнем углу блока переключателей (см. соответствующий символ).
- Наденьте ручки переключателей мощности и кольца с изображением пламени на валы исполнительных механизмов на панели управления. Ручка переключателя мощности электрической конфорки с кольцом, на котором нанесена нумерация 0-6, должна быть помещена на втором месте слева. Когда все соединения будут закончены, закрепите блок переключателей или духовку в кухонном рабочем столе согласно указаниям в инструкции по монтажу.
- Поскольку возможен доступ к нижней части плиты с блоком переключателей во время эксплуатации, необходимо установить разделитель, чтобы устранил возможность прикосновения. Минимальное расстояние между разделителем и кухонным рабочим столом должно составлять 130 мм.

Крепление плиты без переключателей мощности с духовкой в кухонном рабочем столе (см. рис. 13)

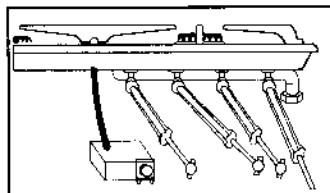


Рис. 20

- Плита и духовка или блок переключателей должны быть изготовлены одним и тем же изготовителем (см. таблицу комбинаций на стр. 32) и должны быть рассчитаны на одно и то же напряжение (см. табличку с техническими характеристиками).
- Когда плита будет установлена, проверьте надежность и герметичность установки, убедитесь, что телескопические исполнительные механизмы и распределительная коробка направлены к внешней стороне кухонного рабочего стола (рис. 20).
- Необходимые исполнительные механизмы и принадлежности для подсоединения поставляются вместе с плитой.
- Распределительная коробка (A) имеет три выступа (B) и кнопку (C), которые должны войти в прорези (D) и (E) соответственно в опоре панели управления духовкой (рис. 21).

Указания по регулировке и установке

- Закрепите и отрегулируйте выключатель поджига (рис. 21). Нажимайте и завинчивайте либо отвинчивайте регулировочный винт до тех пор, пока не будет обеспечен поджиг.
- Вытяните телескопический элемент для крепления, потянув за каждый конец во внешнем направлении.
- Подвиньте духовку или блок переключателей к соединительным принадлежностям и закрепите три телескопических элемента в канавке соответствующего исполнительно-го механизма (рис. 21).

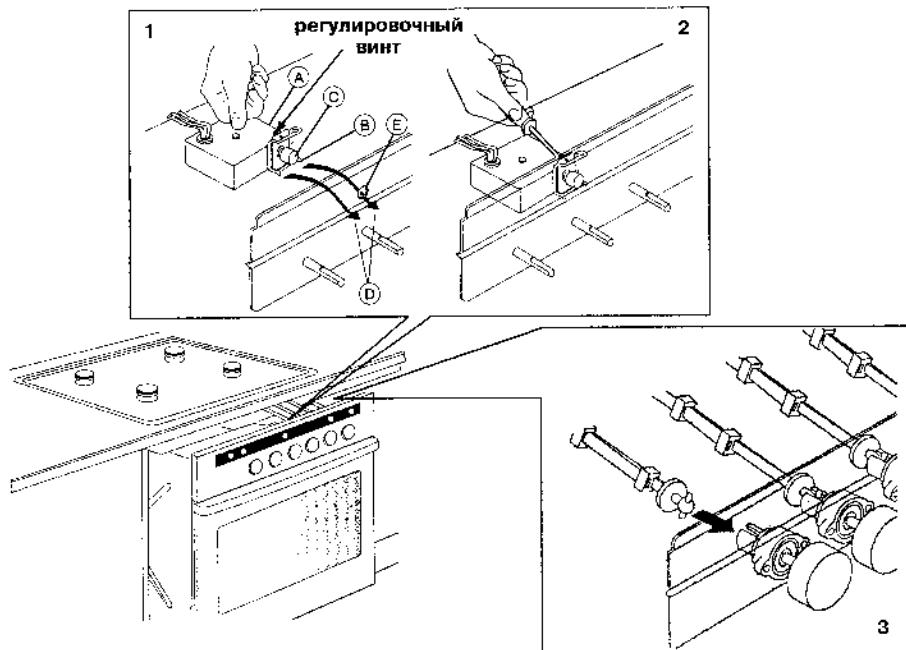


Рис. 21

Указания по регулировке и установке

Рекомендации по установке плиты в рабочую поверхность

Панели рабочей поверхности, которые располагаются в непосредственной близости от плиты, должны быть выполнены из негорючих материалов. Как ламинированное покрытие материала панели, так и клей, используемый для защиты, должны быть теплостойкими для предотвращения каких-либо повреждений или ухудшения качества материала. Кроме того, расстояние до задней стены должно составлять как минимум 50 мм, а расстояние до боковой стены должно составлять как минимум 100 мм (см. рис. 11, 12 и 13). Чтобы гарантировать, что обеспечивается в достаточной степени циркуляция воздуха под плитой, необходимо оставить расстояние по меньшей мере 10 см до любого выдвижного ящика, любой перегородки или духовки, которые могут располагаться под плитой.

Данная плита не подключается к вытяжному устройству. Поэтому очень важно устанавливать плиту в таком месте, в котором обеспечивается требуемый уровень вентиляции. Необходимо, чтобы продукты горения удалялись из окружающего плиту пространства. Непрерывная эксплуатация плиты означает, что требуется дополнительная вентиляция, например, открывающееся окно или использование механического вентиляционного оборудования. Если у Вас установлено какого-либо рода механическое вентиляционное оборудование (например, вытяжной колпак с вентилятором), пожалуйста, обратите внимание на то, что это вентиляционное оборудование должно располагаться на минимальном расстоянии 650 мм от плиты.

Указания по регулировке и установке

Операции, которые следует выполнить при переоборудовании на другой тип газа

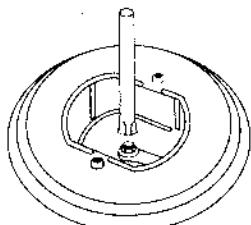


Рис. 22

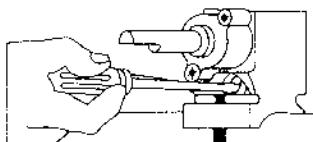


Рис. 23

Все работы, связанные с переоборудованием на другой тип газа, должны выполняться **уполномоченным персоналом** нашей **Службы технической помощи**. Кроме того, установка должна соответствовать как действующим законодательным нормам, так и нормативам, установленным газоснабжающей компанией.

Важное замечание. Перед началом любых работ отсоедините плиту от электрической сети и сети газоснабжения.

Плита должна эксплуатироваться с тем типом газа, который указан на табличке с техническими характеристиками.

В зависимости от того, какой газ допускается действующими нормативами в Вашей конкретной стране (пожалуйста, см. табличку с техническими характеристиками), плиту можно переоборудовать для работы с другими типами газа. Для этого выполните следующую процедуру:

a) Замена жиклеров в конфорке плиты

1. Снимите решетки-подставки для посуды, крышки и корпуса конфорок.
2. Отверните и снимите жиклеры, которые размещены с нижней стороны каждой конфорки, используя для этого горцевой гаечный ключ размером 7 мм (рис. 22).
3. Установите жиклеры, соответствующие типу газа, на который Вы переоборудуете плиту, согласно табличке с техническими характеристиками (см. таблицу №1), и затем затяните надежно винты, чтобы гарантировать отсутствие утечки.

Когда Вы выполните все шаги вышеуказанной процедуры, снова установите на место конфорки и решетки-подставки посуды.

b) Регулировка положения минимального пламени в конфорках плиты

1. Установите переключатель мощности в положение минимума.
2. Снимите ручку переключателя мощности.
3. Для плит с переключателями мощности появляется доступ к внутреннему пространству через отверстие, которое видно после демонтажа ручки переключателя мощности. В этом отверстии располагается перепускной регулировочный винт (рис. 23). Чтобы легче получить доступ к этому регулировочному винту в плитах без переключателей

Указания по регулировке и установке

мощности, снимите соединительные элементы. В случае пропана и бутана затяните винт до упора. В случае природного и коммунального газа поверните винт влево, пока газ не пойдет правильно из конфорки таким образом, что, когда положение изменяется путем быстрого переключения от минимума до максимума, пламя в конфорке не гаснет и не задувается.

Плиты с предохранительными клапанами

Если Ваша плита оснащена предохранительными клапанами, необходимо выполнить следующие шаги для регулировки положения минимального пламени:

1. Снимите решетки-подставки для посуды, крышки, корпуса конфорок и ручки переключателей мощности.
2. Снимите поддон плиты. Систему поджига также следует снять, чтобы получить доступ к «перепуску».
3. В случае пропана и бутана затяните винт до упора. В случае природного и коммунального газа поверните винт в направлении против часовой стрелки, пока газ не пойдет правильно из конфорки таким образом, что, когда положение изменяется путем быстрого переключения от минимума до максимума, пламя в конфорке не гаснет и не задувается.
4. Установите все детали на место.

Примечание. Никогда не демонтируйте вал газового крана. Если это будет сделано, следует заменить кран целиком.

Если все закончено, установите на место все детали.

c) Наклейте табличку, которая указывает тип газа, на который переоборудована плита, вблизи таблички с техническими характеристиками.

Не требуется регулировать первичный воздух в этих конфорках.

Указания по регулировке и установке

ТАБЛИЦА 1
ХАРАКТЕРИСТИКИ КОНФОРКИ

Плита должна эксплуатироваться с тем типом газа, который указан на табличке с техническими характеристиками		ТИП ГАЗА	G-30 БУТАН	G-31 ПРОПАН	G-20 ПРИРОДНЫЙ ГАЗ
Прикладываемое давление		мбар	28	37	20
Конфорка повышенной мощности	Калибр жиклера (x2)		62	62	96
	Тепловая мощность на входе	Номинальное значение Пониженное значение	кВт $\leq 0,6$	3 $\leq 0,6$	3 $\leq 0,50$
	Расход газа при температуре 15°C и давлении 1,013 мбар	м³/ч г/ч	— 218	— 214	0,285 0,332
Конфорка нормальной мощности	Калибр жиклера		65	65	100
	Тепловая мощность на входе	Номинальное значение Пониженное значение	кВт $\leq 0,34$	1,7 $\leq 0,34$	1,7 $\leq 0,28$
	Расход газа при температуре 15°C и давлении 1,013 мбар	м³/ч г/ч	— 123	— 121	0,162 0,188
Экономичная конфорка	Калибр жиклера		48	48	72
	Тепловая мощность на входе	Номинальное значение Пониженное значение	кВт $\leq 0,30$	0,9 $\leq 0,30$	0,9 $\leq 0,30$
	Расход газа при температуре 15°C и давлении 1,013 мбар	м³/ч г/ч	— 65	— 64	0,085 0,099

Что делать, если плита не работает?

Но всегда необходимо обращаться в Службу технической помощи. Во многих случаях Вы можете сами устранить неисправность. Нижеприведенная таблица содержит рекомендации, которые позволяют устранять некоторые неисправности.

Важное замечание. Только уполномоченному персоналу нашей Службы технической помощи разрешается выполнять работы с газовыми и электрическими функциональными системами.

Что делать, если ...	Возможная причина неисправности	Способ устранения неисправности
... совершенно не подается электропитание?	Неисправный плавкий предохранитель.	Проверьте плавкий предохранитель в коробке для предохранителей и замените его, если он перегорел.
... не работает электроподжиг?	Возможно попадание остатков пищи или чистящего средства между свечой зажигания и конфорками.	Пространство между свечой зажигания и конфорками следует тщательно очистить.
... пламя в конфорке не равномерное?	Детали конфорки неправильно установлены на место.	Установите правильно детали конфорки.
... кажется, что поток газа неправильный или совсем нет потока газа?	Поток газа перекрыт промежуточными кранами.	Откройте все имеющиеся промежуточные краны.
	Если газ подается из баллона, он может быть пустым.	Замените баллон газа на полный.
... на кухне чувствуется запах газа?	Открыт один из переключателей мощности, управляющих подачей газа.	Проверьте.
	Утечка в трубе для подключения к газоснабжающей сети.	Замените трубу.
	Возможна утечка в месте подключения к газовому баллону.	Убедитесь, что подключение выполнено правильно.
... предохранительные клапаны конфорки не работают?	На концах термопары накопился нагар.	Очистите концы термопары от нагара.
	Отверстия в конфорках, через которые проходит газ, загрязнились.	Очистите отверстия, через которые проходит газ.

Если Вам требуется обратиться в нашу Службу технической помощи, пожалуйста, сообщите следующую информацию:

E-Nr	FD
------	----

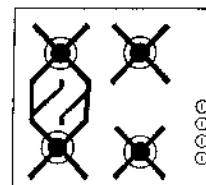
Эту информацию можно найти на табличке с техническими характеристиками, которая прикреплена на Вашей плите.

**Возможные комбинации
плита-духовка-блок переключателей**

Плита
NHM 616 AEU

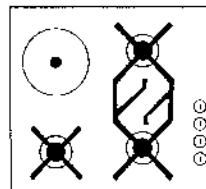
Духовка
HEV 15. N EU
HEV 25. N EU

Блок переключателей

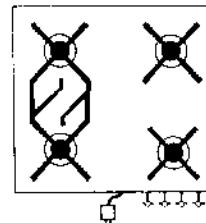


E-Nr		FD		CLASE: 3	
Typ BSE - 6110		M	g/h	V	m³/h
99 AS 426		G - 30	529	G - 20	0,695
		G - 31	520	G - 110	
ES	FR	GB, GR, IE	IT, PT	LU, BE	AT, DK, FL, SE, DE
Cat.	II 2H3+	II 2E3+	II 2H3+	II 2E+	II H 12E
p (mbar)	18-28/37	20/25-28/37	20-28/37	20-30/37	20/25 20 20
P	0.6 W	ΣQ_n		KW(Hs)	CE 0099
	220 ... 230 -V	7,3			
	50 Hz				

С предохранительным клапаном



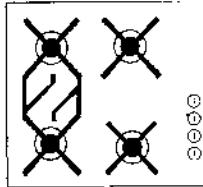
E-Nr		FD		CLASE: 3	
Typ BSE - 6111		M	g/h	V	m³/h
99 AS 426		G - 30	406	G - 20	0,532
		G - 31	399	G - 110	
ES	FR	GB, GR, IE	IT, PT	LU, BE	AT, DK, FL, SE, DE
Cat.	II 2H3-	II 2E3+	II 2H3+	II 2E+	II H 12E
p (mbar)	18-28/37	20/25-28/37	20-28/37	20-30/37	20/25 20 20
P	1500 W	ΣQ_n		KW(Hs)	CE 0099
	220 ... 230 -V	5,6			
	50 Hz				



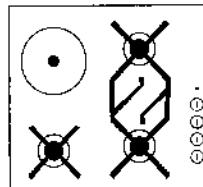
E-Nr		FD		CLASE: 3	
Typ BSE - 7010		M	g/h	V	m³/h
99 AS 426		G - 30	529	G - 20	0,695
		G - 31	520	G - 110	
ES	FR	GB, GR, IE	IT, PT	LU, BE	
Cat.	II 2H3+	II 2E3+	II 2H3+	II 2E+	
p (mbar)	18-28/37	20/25-28/37	20-28/37	20-30/37	20/25
P	0.6 W	ΣQ_n		KW(Hs)	CE 0099
	220 ... 230 -V	7,3			
	50 Hz				



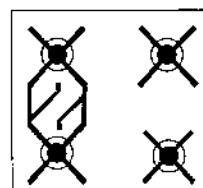
E-Nr		FD		CLASE: 3	
Typ BSE - 6010 99 AS 426		M	g/h	V	m³/h
G - 30	529	G - 20	0,695		
G - 31	520	G - 110			
Cat.	II 2H3+	ES	FR	GB, GR, IE	IT, PT
p (mbar)	18-28/37	II 2E3+	II 2H3-	II 2H3+	12E+
		20/25-28/37	20-28/37	20-30/37	20/25
P	0.6 W 220 ... 230 -V 50 Hz	ΣQn 7,3 KW(Hs)		0099	



E-Nr		NL		FD		CLASE: 3	
Typ BSE - 6010 99 AS 426		NL		V	m³/h		
Cat.	I2L	G - 25	0,807				
p (mbar)	25						
P	0.6 W 230 -V 50 Hz	ΣQn 7,3 KW(Hs)		0099			
NL Aardgas G-25 P 25 mbar							



E-Nr		FD		CLASE: 3		
Typ BSE - 6011 99 AS 426		M	g/h	V	m³/h	
G - 30	406	G - 20	0,532			
G - 31	399	G - 110				
Cat.	II 2H3+	ES	FR	GB, GR, IE	IT, PT	
p (mbar)	18-28/37	II 2E3+	II 2H3+	II 2H3+	12E+	
		20/25-28/37	20-28/37	20-30/37	20/25	
P	1500 W 220 ... 230 -V 50 Hz	ΣQn 5,6 KW(Hs)		0099		



E-Nr		FD		CLASE: 3	
Typ BSE - 7000 99 AS 426		M	g/h	V	m³/h
G - 30	529	G - 20	0,695		
G - 31	520	G - 110			
Cat.	II 2H3+	ES	FR	GB, GR, IE	IT, PT
p (mbar)	18-28/37	II 2E3+	II 2H3+	II 2H3+	12E+
		20/25-28/37	20-28/37	20-30/37	20/25
P	W -V Hz	ΣQn 7,3 KW(Hs)		0099	

Уважаемые господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно Закону РФ «О защите прав потребителей». Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата и сроке его действия Вы можете получить в фирме ООО «БСХ Бытовая техника» по телефону (095) 737-2825.

Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Бош»: (095) 737-2961

Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Сименс»: (095) 737-2962

Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Гaggenau»: (095) 737-2965

Технические консультации по телефону: (095) 737-2975

Прием заявок на ремонт и рекламации: (095) 737-2982 (факс)

Информация о приборах «Бош», «Сименс» и «Гаггенау»: (095) 737-2786, 737-2787 (812) 327-8300

Условия гарантийного обслуживания сервисными службами изготовителя

(в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»)

1. Требования потребителей, соответствующие законодательству РФ, могут быть предъявлены в течение 12 месяцев со дня начала действия гарантийного срока при условии, что неполадки в изделии не возникли вследствие нарушения покупателем правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов. Гарантийное обслуживание приборов осуществляется в уполномоченных изготовителем пунктах авторизованного сервисного обслуживания (см. список адресов). Возмещение убытков, связанных с недостатками продукции, осуществляется в соответствии с действующим законодательством.
2. Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований, убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки). С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора, обращайтесь к мастерам сервиса с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтных работах в соответствующий раздел настоящего Гарантийного талона.
3. Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87.

Срок службы на крупные бытовые приборы, кухонные комбайны и пылесосы составляет 10 лет. Срок службы на мелкие бытовые приборы составляет 2 года.

Внимание! Не допускайте попадания внутрь приборов воды, пыли, бытовых насекомых и грызунов – это может привести к повреждению приборов!

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора.

Адреса сервисных центров на территории СНГ:

МОСКВА, ООО «БСХ Бытовая Техника», сервис от производителя, 117071, Москва, ул. Малая Калужская, 19, строение 1; тел: (095) 737-29-61 (многоканальный), факс: (095) 737-29-82

МОСКВА, ООО «Универсал-Б» (только подключение), 109088, Москва, ул. Шарикоподшипниковская, 4; тел: (095) 275-81-61, факс: (095) 275-85-27

АНГАРСК, АПК «ТЕЛЕТОН+», 665831, Ангарск, 8 микрорайон, 8-8а; тел: (3951) 56-03-90, факс: (3951) 6-43-99

АРХАНГЕЛЬСК, ООО «Инжинирингдев Плюс», 163061, Архангельск, ул. Садовая, 43, кв. 1-3; тел/факс: (8182) 43-41-24

АСТРАХАНЬ, ООО «АСТРАСЕРВИС+», 414041, Астрахань, ул. Ялчакова, 15; тел/факс: (8512) 39-82-16

БАРНАУЛ, ЗАО «Хелим-Сервис+», 665049, Барнаул, ул. Пролетарская, 113; тел/факс: (3852) 23-94-02

БЕЛГОРОД, АОЗТ «Выбор», 380813, Белгород, ул. Пушкина, 49 А; тел: (0722) 32-69-52, факс: (0722) 32-69-29

БЫЙСК, ООО ПКФ «Снежная шапка», 659305, Бийск, ул. Воинов-интернационалистов, 72/1; тел/факс: (3854) 36-07-18

БЛАГОВЕЩЕНСК, ЧП Бондарев, 675000, Благовещенск, Милейчук пер., 4; тел: (4162) 44-14-42, факс: (4162) 44-49-97

БОРИСОГЛЕБСК, ООО «Кондор-72», 397140, Борисоглебск, ул. 40-лет Октября, 29; тел: (07354) 6-44-81, факс: (07354) 6-44-82

БРАТСК, ЧП Шмаков, 665719, Братск, ул. Южная, 103; тел/факс: (3953) 43-37-00

БРЕСТ, ООО ПКФ «Золак+», 224028, Брест, ул. Орловская, 10; тел/факс: (0162) 42-63-94

БРЯНСК, ООО «Селена-Сервис+», 241037, Брянск, пр. Станке Димитрова, 28а; тел: (0832) 41-82-54, факс: (0832) 72-17-42

ВИТЕБСК, Предприятие «Р-Плюс», 2110015, Витебск, ул. Чкалова, 3; тел/факс: (0212) 21-78-35

ВЛАДИВОСТОК, ЗАО «Функциональный Дальневосточный Центр», 690090, Владивосток, ул. Мордовцева, 5; тел/факс: (4232) 22-73-69

ВЛАДИКАВКАЗ, ТЦ ООО «Артика+», 362015, Владикавказ, пр. Коста, 15; тел: (8672) 75-50-07, факс: (8672) 75-65-79

ВЛАДИМИР, ООО «Электрон-Сервис+», 600022, Владимир, ул. Ново-Ямская, 73; тел/факс: (0922) 24-08-19

ВЛАДИМИР, ООО «Ромашка Плюс+», 600014, Владимир, пр-т Строителей, 36; тел/факс: (0922) 36-45-18, 36-45-19

ВОЛГОГРАД, ООО «Толиман+», 400005, Волгоград, ул. Рокоссовского, 58; тел: (8442) 37-79-19, факс: (8442) 32-58-17

ВОЛОГДА, ООО «Скири+», 160017, Вологда, ул. Ленинградская, 77; тел: (8172) 21-79-90, факс: (8172) 21-80-12

ВОРКУТА, ООО «Воркутагехсервис», 169901, Воркута, ул. Московская, 12; тел/факс: (82151) 7-06-28

ВОРОНЕЖ, АООТ «Росси Универмаг», 394030, Воронеж, ул. Колычевская, 35; тел: (0732) 52-63-69, факс: (0732) 52-63-70

ВОРОНЕЖ, ООО «Инженер-Сервис+», 394038, Воронеж, ул. Космонавтов, 17; тел: (0732) 72-36-66, факс: (0732) 33-04-14

ВЯЗНИКИ, ООО «Электрон-Сервис+», 601400, Вязники, ул. Ленина, 44; тел/факс: (09233) 2-67-90

ГОМЕЛЬ, ООО «Санби-Гомель+», 246000, Гомель, ул. Интернациональная, 10; тел/факс: (0232) 53-96-25

ГРОДНО, ООО «Санби-Гродно+», 230009, Гродно, ул. Горького, 72-210; тел: (0152) 39-92-59, факс: (0152) 31-51-13

ДНЕПРОПЕТРОВСК, ООО «КоЗаК+», 490904, Днепропетровск, наб. Победы, 32; тел/факс: (0562) 46-07-54

ДНЕПРОПЕТРОВСК, СП «Транс-сервис», 49027, Днепропетровск, ул. Куйбышева, 1а; тел: (0562) 46-60-07

ДОНЕЦК, АО «Донецк-Взуття», 83059, Донецк, ул. Университетская, 36а, кв. 405; тел: (0622) 94-00-33, факс: (062) 381-03-44

ЕКАТЕРИНБУРГ, ООО «Евротехника-Сервис+», 620014, Екатеринбург, ул. Бардина, 28; тел: (3432) 28-98-26, факс: (3432) 43-26-11

ЕРЕВАН, ООО «Зигзаг+», 375001, Ереван, ул. Чаренца, 25; тел: (8852) 55-27-57, факс: (8852) 56-09-99

ЗАПОРОЖЬЕ, СП «Транс-Сервис+», 69037, Запорожье, бульвар Шевченко, 8; тел: (0612) 12-03-03

ЗАПОРОЖЬЕ, ЧП «Рембайтерсервис+», 69000, Запорожье, ул. Патриотическая, 58, кв. 24; тел/факс: (0612) 34-96-09

ИВАНОВО, ООО ПКФ «Сканер-Инвест-Сервис+», 153004, Иваново, 1-я Сибирская ул., 15, 21; тел: (0932) 37-19-03, факс: (0932) 43-68-81

ИЖЕВСК, ЗАО «ДС», 426000, Ижевск, ул. Карла Маркса, 393; тел/факс: (3412) 43-16-62

ИЖЕВСК, ТОО ПКФ «ТАН+», 426063, Ижевск, ул. Ключевой пос., 63 А; тел: (3412) 75-34-64, факс: (3412) 75-77-77

ИНТА, ЧП «Нестерови», 169830, Инта, ул. Кирова, 29; тел/факс: (821-45) 38-19

ИРКУТСК, АПК «Телетон», 664075, Иркутск, ул. Академическая, 70; тел: (3952) 46-06-27, факс: (3952) 46-40-15

КАЗАНЬ, ООО «Фирма Осень+», 420061, Казань, ул. Космонавтов, 26, тел: (8432) 75-18-38, факс: (8432) 76-93-88

КАЛИНИНГРАД, ЧП «Курилов+», 236039, Калининград, ул. Багратиона, 49; тел: (0112) 44-29-08, факс: (0112) 47-14-41

КАЛИНИНГРАД, ОАО «Остров сокровищ», 236040, Калининград, Ленинский пр-т, 7-9; тел: (0112) 34-17-44, факс: (0112) 43-27-46

КАМЕНСК-ШАХТИНСКИЙ, ООО «Диорит-Сервис», 347800, Каменск-Шахтинский, ул. Красная, 62; тел: (863-65) 4-04-55, факс: (863-65) 3-28-51

КАМЕШКОВО, ООО «Электрон-Сервис», 601330, Камешково, ул. Ленина, 4; тел: (09248) 2-20-88, факс: (09248) 2-45-66

КЕМЕРОВО, ООО «Кубасс-Импорт-Сервис», 650065, Кемерово, пр-т Ленина, 137/3; тел: (3842) 51-05-33, факс: (3842) 51-44-40

КИЕВ, СП «Транс-Сервис+», 01034, Киев, ул. Рейтарская, 37; тел: (044) 212-23-02, факс: (044) 212-44-43

КИЕВ, ООО «Три О Сервис+», 02140, Киев, пр-т Бажана, 30; тел: (044) 212-59-17, 565-93-99, 565-97-99, 565-98-99, факс: (044) 440-22-16

КИЕВ, ООО «ДойчэлектроСервис+», 01004, Киев, ул. Гарького, 13; тел: (044) 248-57-54, факс: (044) 248-71-55

КИРОВ, ООО «Электрон-Сервис», 610021, Киров, ул. Производственная, 18; тел: (8332) 29-21-90, факс: (8332) 25-87-56

КИШИНЕВ, ООО «Rialto-Studio», 2012, Кишинев, ул. Шучесва, 98; тел/факс: (0422) 24-25

КОВРОВ, ООО «Электрон-Сервис+», 601900, Ковров, пр. Ленина, 10; тел/факс: (09232) 3-47-86

КОСТРОМА, ООО «Гепард-Сервис+», 156013, Кострома, ул. Молочная гора, 3, к. 1; тел/факс: (0942) 31-25-01

КРАСНАЯ ГОРБАТКА, ООО «Ромашка Плюс», 602330, Красная Горбатка, ул. Садовая, 22; тел/факс: (09236) 2-12-53

КРАСНОДАР, ООО «Кубань-Бизнес-Сервис+», 350000, Краснодар, ул. Филатова, 22А; тел/факс: (8612) 55-64-41

КРАСНОЯРСК, ООО «Бирюса-Сервис+», 660000, Красноярск, ул. Волгоградская, 5А; тел: (3912) 62-27-25, факс: (3912) 29-65-95

КРАСНОЯРСК, ООО «Бирюса-Сервис+», 660069, Красноярск, ул. Волгоградская, 5А; тел: (3912) 62-27-25, факс: (3912) 64-77-60

КУРГАН, ООО «Евротехника-Сервис+», 640000, Курган, ул. Красина, 41; тел: (3522) 5-47-54

КУРСК, ООО «Брикс+», 305041, Курск, ул. Л. Толстого, 9; тел: (0712) 2-35-86, факс: (0712) 31-16-33

КУРСК, А/К «СофА+», 305000, Курск, пл. Красная, 2/4, подъезд 4; тел: (0712) 56-41-87

ЛАКИНСК, ООО «Ромашка Плюс+», 601201, Лакинск, пр. Ленина, 8, к. 3; тел/факс: (09242) 4-24-02

ЛЬВОВ, СП «Транс-Сервис+», 79008, Львов, ул. Винниченко, 30; тел: (0322) 79-72-23

ЛЬВОВ, Фирма «РОССИМПЭКС», 79014, Львов, ул. Б. Котика, 7; тел: (0322) 76-84-06

ЛИПЕЦК, ООО «ОПТИМА», 398059, Липецк, ул. Коммунальная, 9 А; тел/факс: (0747) 77-89-81

ЛУГАНСК, ЗАО «Модус-Н», 91029, Луганск, кв. Щербакова, 2; тел: (0642) 95-20-49, факс: (0642) 95-08-96

МАГАДАН, ЧП Шантаненко, 685030, Магадан, ул. Пролетарская, 59, м-н «Уют»; тел: (41322) 5-99-03, факс: (41322) 7-58-44

МАГНИТОГОРСК, ООО «Норма+», 455000, Магнитогорск, ул. Строителей, 48; тел/факс: (3511) 22-09-33

МАХАЧКАЛА, АОЗТ «Люкс Лтд», 367002, Махачкала, пр-т Ленина, 113-А; тел: (8722) 68-25-82, факс: (8722) 67-95-87

МИНСК, ОДО «Цвет-Сервис+», 220113, Минск, ул. Якуба Коласа, 52; тел: (0172) 62-66-66, факс: (0172) 62-66-73

МОГИЛЕВ, Предприятие «Элис», 212030, Могилев, ул. Лепешинского, 12; тел: (0222) 31-02-17, факс: (0222) 31-02-27

МУРМАНСК, « CPS Мурманск – Технический центр», 183038, Мурманск, ул. С. Первомайской, 37; тел: (8152) 45-87-01, факс: (8152) 45-09-49

МУРом, ООО «Ромашка Плюс+», 602200, Муром, ул. Толстого, 29 А; тел: (09234) 2-29-06, факс: (09234) 4-72-61

НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, ЧП Мамедова, 423809, Набережные Челны, пр-т Мира, 46, кв. 112; тел/факс: (8439) 58-79-32, 53-24-96

НАЛЬЧИК, ЧП Арафуна, 360000, КБР, Нальчик, пр. Ленина, 24, м-н «Сименс-Бош»; тел: (8662) 44-04-54, факс: (8662) 44-02-46

НИЖНИЙ НОВГОРОД, ООО «Симона+», 603074, Нижний Новгород, Сормовское ш., 15 А; тел: (8312) 41-47-20, факс: (8312) 43-29-59

НИКОЛАЕВ, ООО «Шторх-Юг», 54001, Николаев, ул. Гражданская, 16/10; тел: (0512) 35-83-46, факс: (0512) 35-94-73

СТЕРЛИТАМАК, ООО фирма «Импортсервис», 453120, Стерлитамак, ул. Коммунистическая, 61; тел/факс: (3473) 24-42-85

СУЗДАЛЬ, ООО «Ромашка Плюс+», 601260, Сузdal, ул. Ленина, 84; тел/факс: (09231) 2-17-18

СУМЫ, ООО «Быт Маркет», 40030, Сумы, Красная пл., 15; тел: (0542) 21-11-56, факс: (0542) 21-11-57

СУРГУТ, ЗАО «Спецремтехника», 626400, Сургут, ул. 30-летия Победы, 34; тел: (3462) 31-22-80, факс: (3462) 31-10-36

СЫКТЫВКАР, ООО ТПП «Сыктывкар», 167010, Сыктывкар, ул. Первомайская, 21; тел/факс: (8217) 23-60-12

НОВОСИБИРСК, ТОО «Бирюса+», 630030, Новосибирск, ул. Первомайская, 220; тел: (3832) 37-36-96, факс: (3832) 37-36-26

НОРИЛЬСК, ЧП Кислов, 636300, Норильск, ул. Ленинградская, 22, кв. 43; тел/факс: (3919) 34-06-53

ОБНИНСК, ТОО «Радиотехника», 249020, Обнинск, ул. Треугольная, 1; тел: (08439) 5-31-31, факс: (08439) 6-44-14

ОДЕССА, СП «Транс-Сервис+», 64012, Одесса, ул. Канатная, 79; тел: (0482) 24-11-40, факс: (0482) 21-01-63

ОМСК, ЗАО «Евротех-Сервис», 644010, Омск, ул. Масленникова, 5; тел: (3812) 30-46-55, факс: (3812) 45-46-66

ОРЕЛ, ЧП Кожухов, 302030, Орел, пл. Мира, 3, ТЦ «Гранд»; тел/факс: (0862) 47-09-43

ОРЕНБУРГ, ООО «Компания КомИнКом», 460053, Оренбург, ул. Бражкина, 7; тел: (0532) 64-00-23, факс: (0532) 64-00-23

ОРЕНБУРГ, ООО «Технический центр Ликос-Сервис+», 460006, Оренбург, ул. Невельская, 8; тел: (3532) 77-91-89, факс: (3532) 79-23-68

ПЕНЗА, ОАО «Тексервис+», 440044, Пенза, ул. Коммунистическая, 28; тел: (8412) 55-85-98, факс: (8412) 64-66-23

ПЕРМЬ, ТОО «Импорт-Сервис+», 614107, Пермь, ул. Инженерная, 10; тел: (3422) 65-69-83, факс: (3422) 66-12-60

ПЕТРОЗАВОДСК, ООО ПКФ «Слово+», 185035, Петрозаводск, пр. Ленина, 5, магазин; тел/факс: (8142) 77-03-51

ПЕТУШКИ, ООО «Ромашка Плюс», 601100, Петушки, ул. Чкалова, 10; тел/факс: (09243) 2-46-59

ПЯТИГОРСК, ООО «И.С.-Бизнес-Сервис+», 357500, Пятигорск, пр-т Калинина, 19; тел: (8793) 97-35-98, факс: (8793) 97-38-02

РОСТОВ-НА-ДОНЕ, ООО «Адис-Электрика+», 344006, Ростов-на-Дону, ул. Социалистическая, 118; тел: (8632) 64-45-66, факс: (8632) 64-51-66

РОСТОВ-НА-ДОНЕ, ТОО «Спартак+», 390000, Рязань, ул. Горького, 17, оф. 29; тел: (0912) 77-40-96, факс: (0912) 98-57-20

САМАРА, ООО «Энсон-Сервис+», 443009, Самара, ул. Советской Армии, 148; тел: (8462) 24-07-40, факс: (8462) 24-43-61

САМАРА, ЧП «Ковров», 443010, Самара, ул. Куйбышева, 109, м-н «Бош-Сименс»; тел/факс: (8462) 32-51-44

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «Универсал-Сервис+», 197227, Санкт-Петербург, пр-т Художников, 30, к. 1; тел: (812) 597-22-23, факс: (812) 597-48-48

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «Универсал-Нева» (только подключение), 197227, Санкт-Петербург, пр-т Художников, 30, к. 1; тел: (812) 597-55-25, факс: (812) 599-43-48

САРАТОВ, ООО «Поволжский Независимый Сервисный Центр», 410078, Саратов, ул. Аткарская, 42/54; тел: (8452) 51-00-99, факс: (8452) 51-79-93

СЕВАСТОПОЛЬ, ЗАО «Диадема», 99008, Севастополь, ул. Покровская, 26; тел: (0692) 55-20-39, факс: (0692) 55-35-33

СИМФЕРОПОЛЬ, ООО «Гарант+», 95013, Симферополь, ул. Трубаченко, 7; тел/факс: (0652) 49-37-70

СМОЛЕНС