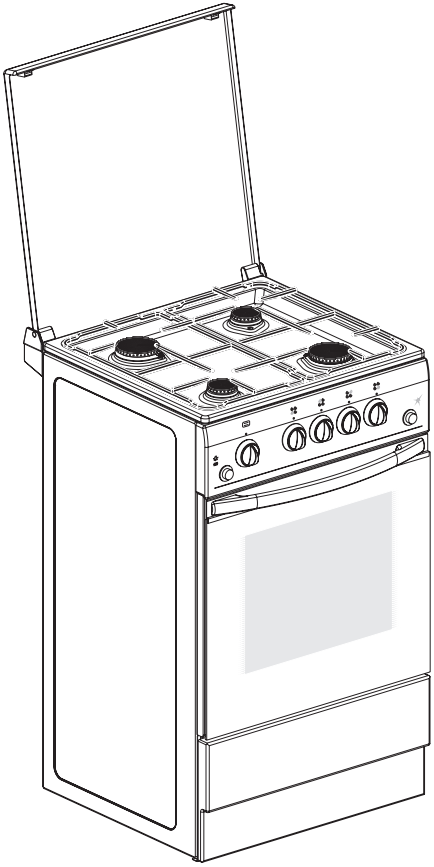
DARINA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ГАЗОВАЯ ПЛИТА

тип GM

ЕАС

ЧАЙКОВСКИЙ ЗАВОД
ГАЗОВОЙ АППАРАТУРЫ

MV GM 00 000 РЭ ред. 1/ 04. 12

Уважаемый покупатель!
Благодарим Вас за выбор кухонной плиты торговой марки «DARINA»! Мы гордимся своими изделиями, вкладывая в каждое из них частичку своей души, создавая надежную и красивую технику для Вашей кухни.
Сегодня уже миллионы семей оценили высокое качество нашей продукции, широкий модельный ряд, оптимальную и справедливую ценовую политику. Плиты «DARINA» выбирают и рекомендуют своим близким и знакомым.
Основная цель нашей работы - повышение качества жизни покупателя с помощью гармоничного взаимодействия человека и техники.
Кухонная плита «DARINA» послужит Вам долгие годы, сделав Ваш быт комфортным и безопасным!

Газовые плиты тип GM соответствуют требованиям ТУ4858-004-53500398-2006, ТУ4858-007-53500398-2006, ТУ4858-008-53500398-2006 ГОСТ Р 50696-2006, ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011, ТР ТС 016/2011 и «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору».

Оснащенность моделей плит.....на обложке
1.Важные рекомендации.....2
2.Требования безопасности.....3
3.Установка.....4
4.Подсоединение.....5
4.1. Жесткое подсоединение.....5
4.2. Подсоединение с помощью гибкого присоединительного рукава.....6
4.3. Подсоединение шнура питания.....7
5.Устройство и принцип работы.....7
6.Комплектность.....8
7.Характеристики.....8
7.1. Технические характеристики.....8
7.2. Эксплуатационные характеристики.....10
8.Панель управления.....10
9.Горелки стола.....10
9.1. Зажигание горелки стола 11
9.2. Зажигание горелки стола с автом. розжигом 11
10.Крышки горелок.....11
11.Электророзжиг.....12
12.Духовка.....12
12.1. Установка температуры духовки.....13
12.2. Зажигание горелок духовки.....13
12.2.1. Зажигание основной горелки духовки.....13
12.2.2. Зажигание горелки гриля.....13
13.Крышка плиты.....14
14.Хозяйственный отсек.....16
15.Рекомендации.....14
15.1. По использованию горелок стола.....14
15.2. По использованию горелок духовки.....14
15.2.1. При приготовлении пирогов.....15
15.2.1.1. Общие правила.....15
15.2.2. При приготовлении мяса и рыбы.....16
15.3. По использованию горелки гриля.....16
16.Уход за плитой.....17
17.Замена лампы.....19
18.Если что-то не так.....20
19.Рекомендации ремонтным службам.....21
19.1. Проведение замены сопла.....21
19.2. Проведение замены винтов малого пламени.....22
19.3. Настройка регулируемых ВМП горелок стола и духовки.....23
19.4. Устройство безопасности.....23
20.Транспортирование и хранение.....23
21.Утилизация.....23
22.Реквизиты завода.....24
23.Перечень национальных стандартов.....24
24.Свидетельство о приемке.....24
25.Свидетельство о продаже.....25
26.Гарантийные обязательства.....25
27.Перечень сервисных служб.....27
Гарантийные талоны.....29

1. ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Наши плиты постоянно совершенствуются, улучшаются их характеристики, обновляется дизайн, поэтому приобретенная Вами плита может несколько отличаться от рисунков и обозначений, приведенных в данном Руководстве по эксплуатации.

! **При покупке снимите упаковку и убедитесь, что газовая плита не повреждена, оснащенность плиты соответствует таблице на обложке данного руководства по эксплуатации, укомплектована и торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство о продаже» и гарантийные талоны 1, 2, 3.**

■ Внимательно прочтите данное руководство, содержащее важную информацию по установке, правильному использованию и обслуживанию плиты.

■ Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.

■ При подключении плиты проверьте заполнение свидетельства об установке и наличие штампа организации, проводившей подключение.

■ Правильно подключенная плита обеспечит надежную и безопасную работу. При самовольном подключении плиты изготовитель не может гарантировать безопасную работу плиты и снимает с себя обязательства по гарантийному обслуживанию.

■ ***Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.***

■ Лица, пользующиеся плитами, обязаны знать правила безопасного обращения с бытовыми газовыми плитами и внимательно изучить данное руководство.

■ Плита предназначена для использования только в домашних условиях.

■ ***Использование плиты ведет к повышению температуры и влажности в помещении. Поэтому в помещении кухни должна быть хорошая вентиляция, для чего необходимо держать открытыми естественные вентиляционные отверстия или должно быть установлено механическое вентиляционное устройство. При интенсивном и продолжительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (открывание окна и эффективное проветривание или включение механического вентиляционного устройства).***

■ Запрещается пользоваться плитой, если давление газа в сети не соответствует давлению, указанному в руководстве по эксплуатации и на табличке плиты.

■ ***Размещение и эксплуатация газовых баллонов при установке плиты на сжиженный газ должна осуществляться в соответствии с правилами противопожарного режима в Российской Федерации.***

Внимание!

! Пламя горелки гаснет при скорости воздушного потока свыше 2,4 м/с.

! Модели плит, имеющие электрооборудование, выполнены по I классу защиты от поражения электрическим током и должны подключаться к розетке с заземлением.

! Модели плит, имеющие устройство «газ-контроль», обеспечивают безопасность эксплуатации плиты в случае внезапного погасания пламени на горелке, при этом подача газа на горелку прекращается.

Во избежание возникновения пожара категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ► Пользоваться неисправной плитой.
- ► Искать утечки газа при помощи спичек и другого открытого огня.
- ► Устанавливать плиту в местах с повышенным риском пожарной опасности (вплотную к деревянным, покрытым обоями, горючим пластиком и т. п. поверхностям).
- ► Оставлять работающую плиту без присмотра.
- ► Сушить над плитой белье.
- ► Использовать плиту для обогрева помещения.
- ► Хранить вблизи плиты легковоспламеняющиеся предметы (горючие вещества, аэрозоли, бумагу, тряпки и т.п.).
- ► Допускать детей к работающей плите.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

■ В случае возникновения пожара перекрыть общий кран подачи газа и краны на плите, вызвать пожарную службу по телефону **01** и принять меры по тушению огня.

■ Если рядом с плитой находятся бытовые электроприборы, подключённые к сети (электрозажигалки, тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не попал в зону пламени горелок.

Внимание!

! Самыми распространенными несчастными случаями, связанными с плитой, являются ожоги.

Как правило, они происходят:

- при касании горячих частей плиты;
- при расплёскивании кипящих жидкостей;
- при опрокидывании посуды, стоящей на передних горелках.

■ Будьте аккуратны и особенно внимательно следите за своими малышами, а лучше не пускайте их на кухню, пока плита работает или остывает.

■ Во время работы плиты горелки стола и духовки, а также стекло дверцы и некоторые части лицевой панели сильно разогреваются и сохраняют тепло значительное время после выключения. Будьте осторожны, не прикасайтесь к ним и особо предупредите детей – возможны ожоги.

Внимание!

! При появлении запаха газа необходимо перекрыть общий кран подачи газа, закрыть все краны плиты, открыть окна и до устранения утечек не производить никаких действий, связанных с огнем: не зажигать спички, не курить, не включать (выключать) электроприборы и освещение. Для устранения утечек газа немедленно вызывайте аварийную газовую службу.

■ Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа. При обнаружении каких-либо дефектов (трещины, следы оплавлений, затвердение материала) немедленно обращайтесь в ремонтную службу. Гибкий шланг подвода газа заменяется только персоналом специализированных организаций, имеющих право установки и обслуживания газовых плит.
При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.

Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла, так как они легко воспламеняются.
Знайте! Нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой! В таких случаях посуду с огнем нужно плотно накрыть крышкой.

3. УСТАНОВКА

■ Плита должна быть подключена только персоналом специализированных организаций, имеющих право установки и обслуживания газовых плит.
■ ***Плита должна быть установлена в соответствии с требованиями настоящего руководства по эксплуатации.***
■ ***Плиту не следует присоединять к дымоходу.***
■ По степени защиты от пожара плита относится к приборам типа «X», предназначенным для установки на полу. Мебель, стоящая рядом, должна быть ниже рабочей поверхности стола. ***Плита должна отстоять от поверхности стены сзади не менее чем на 70 мм, с левой и правой сторон - не менее 20 мм. Расстояние от поверхности решётки плиты до элементов кухонного оборудования, расположенных над плитой, должно быть не менее 1 м.***
■ Мебель, верх которой выше рабочей поверхности стола плиты, а также кухонные полотенца, шторы и т.п. должны находиться на безопасном расстоянии, исключающем их воспламенение.
■ Плиту запрещается перемещать за ручку дверцы духовки. Рекомендуется при перемещении плиты поддерживать ее за верхнюю часть духовки, при приоткрытой дверце духовки.
■ Модель плиты GM 4M41 001 комплектуется щитком, который закрепляется перед установкой плиты (рис.1).

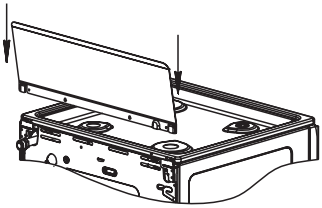


рис. 1

■ **Установка щитка**
(Щиток находится внутри плиты под нижней горелкой. Выемку щитка производить со стороны бетонного основания)
Щиток устанавливается в пазы, расположенные за рабочим столом плиты, в направлении, указанном стрелками.

■ Перед эксплуатацией установите плиту горизонтально. Для установки регулируемых опор необходимо:
1. Положить плиту на пол, на одну из боковых сторон.

2. Ввернуть опоры в места для установки опор, предварительно выставив их на нужную высоту.
3. Поднять плиту с пола, установить ее на опоры и поставить на постоянное место, где она будет эксплуатироваться.
4. Заворачивая или выворачивая опоры, окончательно подрегулировать высоту плиты по отношению к столешнице кухонной мебели и обеспечить устойчивость плиты (качание плиты не допускается).

! **Для устранения случайного проворачивания опор в процессе эксплуатации подтянуть контргайки.**

Места для установки регулируемых опор (вид снизу)

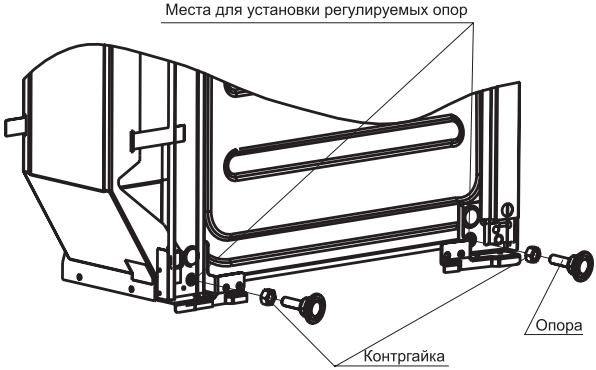


рис. 2

4. ПОДСОЕДИНЕНИЕ

! **Подключение газа возможно с помощью как жесткой, так и гибкой подводки.**
Перед подключением проверить, соответствуют ли условия подключения (вид газа и давление газа) настройкам плиты.
Параметры настроек плиты приведены в табличке, расположенной на задней поверхности плиты.

■ При подключении плиты, для создания герметичности, следует между рампой и подводкой для газа установить газовый фильтр. Газовый фильтр находится в пакете с комплектующими.

4.1. ЖЕСТКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ

■ Перед подключением еще раз убедитесь, что давление газа в сети соответствует указанному на табличке плиты.
■ Подсоединение плиты к газовому стояку или баллону следует проводить в соответствии с существующими стандартами.
■ Жесткое подсоединение к газовому стояку (рис. 3) производится с помощью пере-

ходной муфты (в комплект поставки не входит).

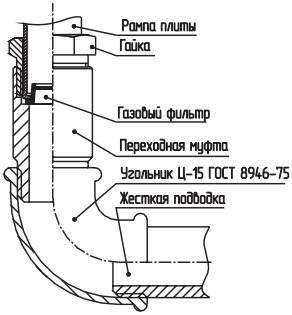


рис. 3

4.2. ГИБКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ

■ При подсоединении с помощью гибкого присоединительного рукава должны быть соблюдены следующие требования:
- выбранный гибкий присоединительный рукав должен иметь сертификат соответствия и документ, указывающий дату изготовления, срок службы и замены;
- гибкий присоединительный рукав должен быть доступен для осмотра по всей длине;
- гибкий присоединительный рукав не должен ничем пережиматься, иметь перегибы и испытывать растягивающие усилия;
- если гибкий присоединительный рукав имеет повреждения, он должен заменяться целиком, ремонт недопустим.

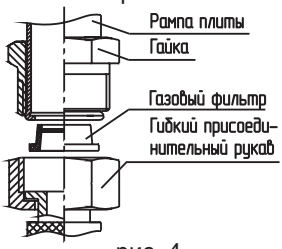


рис. 4

Помните! Запрещено проверять герметичность соединений и искать утечки газа с помощью спичек и другого открытого огня.

Помните! После установки плиты на место обязательно проверьте положение гибкого шланга подвода газа и шнура питания (рис. 5). Они не должны проходить над дымоходом и касаться задней стенки плиты. Во время работы духовки там возникает высокая температура, которая может их повредить.

Помните! После подсоединения плиты убедитесь в том, что горелки стола и духовки работают стабильно. Для этого необходимо зажечь горелки в положение «большое пламя» и перевести через 5 сек. в положение «малое пламя», горелка не должна гаснуть. Проскок пламени не допускается. Затем перевести в положение «большое пламя». Отрыв пламени не допускается.

Внимание! После установки плиты Вы можете удалить со стекла дверцы духовки декоративные и информационные наклейки. Для этого прогрейте пустую духовку в течение 30 мин. и, зацепив уголок наклейки, удалите ее, оставшийся клеевой слой уберите с помощью уайт-спирита.

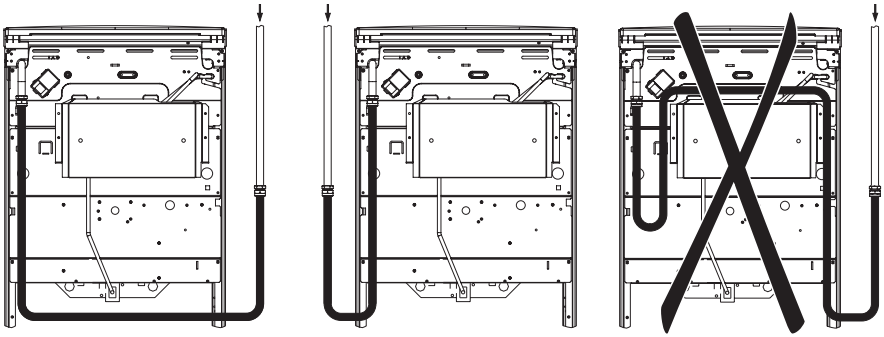


рис. 5

4.3. ПОДСОЕДИНЕНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ

■ Плита подключается к электросети однофазного переменного тока номинальным напряжением 220 В и частотой 50 Гц. Розетка должна находиться в легкодоступном месте. Плита, поставленная на рабочее место, не должна ее закрывать.

Внимание!

! Розетка обязательно должна иметь заземляющий контакт.

5. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

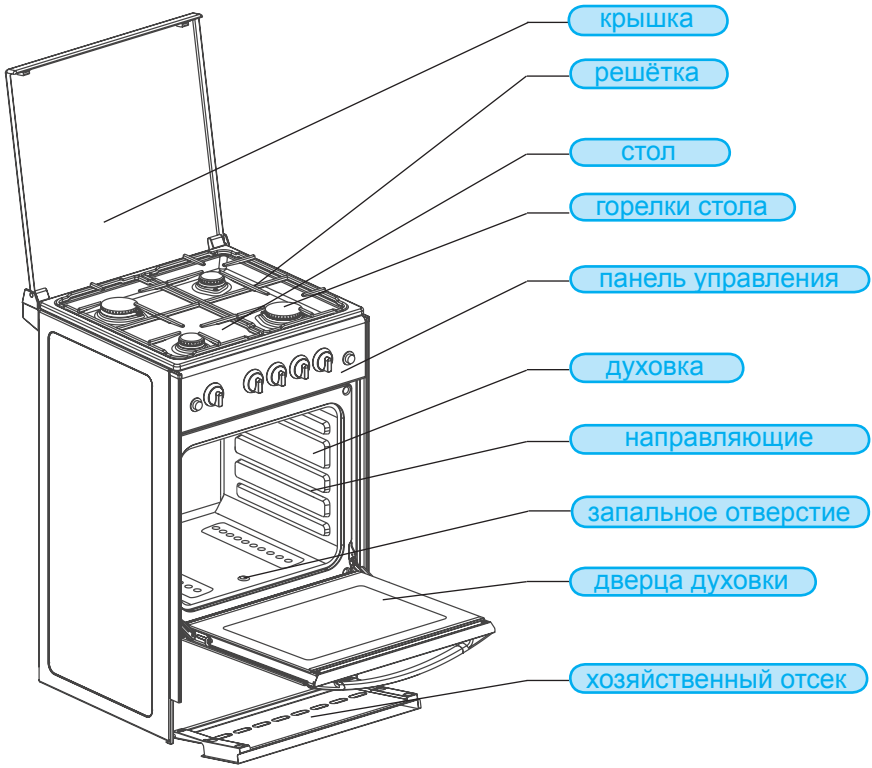


рис. 6

■ Ваша плита может иметь не все элементы комфортности, указанные на рисунке. Полная информация представлена в таблице комфортности плит на обложке данного руководства.

■ Газовая плита - это специальное устройство для приготовления пищи за счет образования тепла от сгорания газа в газовых горелках. Горелки расположены на рабочем столе плиты и в духовке. Управление работой газовых горелок осуществляется кранами. Для розжига горелок используется ручной или автоматический розжиг. Для горения горелки используется воздух помещения, поступающий через специальные отверстия в плите. Специальное устройство для отвода продуктов сгорания газа не предусмотрено.
Более подробное описание работы составных частей плиты в соответствующих разделах данного руководства по эксплуатации.

6. КОМПЛЕКТНОСТЬ

№ п/п	Наименование составных частей	Количество	Модель плиты
1.	Газовая плита	1	Все модели плит
2.	Решётка духового шкафа	1	
3.	Решётка стола	2	
4.	Фильтр газовый	1	
5.	Руководство по эксплуатации	1	
6.	Упаковка	1	
7.	Комплект регулируемых опор: - опора - контргайка	 4 4	
8.	Упор дверцы духовки	2	
9.	Противень для выпечки	1	GM 4M41 001
10.	Поддон для жаренья	1	GM 4M41 001
11.	**Комплект «Extra effect»**: - Поддон для жаренья - Противень для выпечки	 1 1	GM 4M42 002, GM 4M42 008, GM 3M41 018
12.	Щиток	1	GM 4M41 001

7. ХАРАКТЕРИСТИКИ

7.1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

■ Плита относится к приборам 2 класса, 1 подкласса. Плиты предназначены для работы с газами 2-го и 3-го семейства. Используется природный газ (метан) ГОСТ 5542-87, с номинальным давлением 1300 Па или 2000 Па; сжиженный газ (пропан-бутан) ГОСТ 20448-90, с номинальным давлением 3000 Па. Перевод плиты с природного на сжиженный газ и с одного давления на другое производится в соответствии с таблицей 1 персоналом специализированных организаций путем замены сопел горелок и винтов малого пламени (ВМП). В случае применения кранов с регулируемым ВМП вместо их замены необходимо провести настройку расхода газа. Климатическое исполнение УХЛ4 по ГОСТ15150-69 и ГОСТ15543.1-89.

■ Число горелок стола, шт.....4
■ Диапазон температуры в духовке с терморегулятором, °С.....140-270
■ Диапазон температуры в духовке без терморегулятора, °С.....150-300
■ Объем духовки, л.....50
■ Напряжение электросети, В 220
■ Класс защиты I
■ Максимальная потребляемая мощность, Вт 60
■ Габариты (ширина х глубина х высота), см
.....GM 4M41 001, GM 4M42 002, GM 4M42 008.....50x51x85
.....GM 3M41 018.....50x56x85
■ Масса, кг не более .....GM 4M41 001, GM 4M42 002, GM 4M42 008.....44
.....GM 3M41 018.....47
■ Присоединительная резьба газопровода ..... G 1/2"
■ Время срабатывания кранов с устройством «газ-контроль» при замыкании, сек. не более.....для горелок стола.....10
.....для горелок духовки.....15
■ Время отключения подачи газа в момент погасания пламени для кранов с «газ-контролем», сек. не более.....для горелок стола.....90
.....для горелок духовки.....60

Таблица 1 - Для плит моделей GM 4M41 001, GM 4M42 002, GM 4M42 008

Наименование		Мощ-ность, кВт	Природный газ ном. давл. 1300 Па		Природный газ ном. давл. 2000 Па		Сжиженный газ ном. давл. 3000 Па	
			Маркировка		Маркировка		Маркировка	
			сопла	ВМП	сопла	ВМП	сопла	ВМП
Горелка повышенной мощности (передняя правая и задняя левая)		2,3	123	65	113	60	73	36
Горелка нормальной мощности (передняя левая и задняя правая)		1,9	110	49	101	49	69	29
Для плит с терморегулятором	Основная горелка духовки	2,5...2,9	145	95	129	83	83	63
	Горелка гриль	1,7	110	95	101	83	72	63
Для плит без терморегулятора	Основная горелка духовки	2,6	145	95	129	83	83	65
Максимальный расход газа на плите		-	1050 л/ч		1050 л/ч		612 г/ч	

Таблица 2 - Для модели GM 3M41 018

Наименование	Мощ-ность, кВт	Природный газ ном. давл. 1300 Па		Природный газ ном. давл. 2000 Па		Сжиженный газ ном. давл. 3000 Па	
		Маркировка		Маркировка		Маркировка	
		сопла	ВМП	сопла	ВМП	сопла	ВМП
Горелка передняя правая	1,9	119	49	110	49	70	47
Горелка передняя левая	2,3	132	65	120	60	78	49
Горелка задняя правая	1,9	119	49	110	49	70	47
Горелка задняя левая	1,1	90	49	83	49	55	36
Основная горелка духовки	2,6	145	95	129	83	83	65
Горелка гриль	1,7	110	95	101	83	72	63
Максимальный расход газа на плите	-	977 л/ч		977 л/ч		606 г/ч	

Примечание:
В графах «Маркировка сопла» и «ВМП» указана маркировка, которая соответствует диаметру отверстия сопла в мм х 100. Сменные сопла и ВМП поставляются по отдельному заказу.
Для плит, оснащённых кранами с регулируемым ВМП, настройка расхода газа производится поворотом ВМП. Регулирование производится до обеспечения устойчивого горения на малом пламени.

7.2. ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

■ Суммарный вес продуктов, располагаемых на решётке духовки, не более, кг.....3
■ Суммарный вес продуктов, располагаемых на противне духовки, не более, кг.....3
■ Суммарный вес продуктов, располагаемых на вертеле, не более, кг.....2
■ Вес посуды с продуктами, устанавливаемой на решетку стола по центру над каждой горелкой не более, кг.....10
■ Диаметр посуды, устанавливаемой на решетку стола, не менее, мм.....120
■ Диаметр посуды, устанавливаемой на решетку стола, не более, мм.....240
■ Конструкция направляющих обеспечивает устойчивость, выдвинутых из духовки не менее чем на половину решетки с противнем или поддона с противнем при их равномерном нагружении массой, не более 3 кг.

8. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

■ В данном руководстве дается описание всех функций и элементов комфортности, символы которых могут присутствовать на панели управления плиты. Для Вашей плиты перечень элементов комфортности указан в таблице на обложке настоящего руководства.

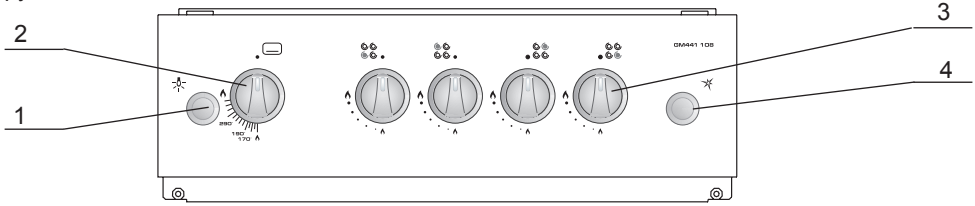


рис. 7. Панель плиты

1. Кнопка включения подсветки духовки.
2. Рукоятка управления терморегулятора горелки духовки или рукоятка управления крана горелки духовки.
3. Рукоятка управления крана горелки стола.
4. Кнопка электророзжига.

9. ГОРЕЛКИ СТОЛА

■ Положение горелок на столе схематично изображено возле рукоятки каждого крана на панели управления. На панели управления нанесены символы состояния работы горелок в крайних положениях.

СИМВОЛЫ:

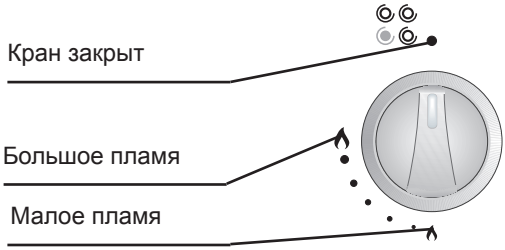


рис. 8

■ Все краны имеют ограничение в положении «малое пламя», обеспечивающее устойчивое горение в экономичном режиме.
■ Чтобы зажечь горелку, нужно поднести к ней огонь, нажать и повернуть рукоятку управления против часовой стрелки в положение «большое пламя».
■ Регулировку пламени производят плавно, поворотом рукоятки крана от знака «большое пламя» до знака «малое пламя».

9.1. ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ СТОЛА:

1. Нажать и повернуть рукоятку крана в положение «большое пламя».
2. Поднести огонь к горелке стола.
3. Установить рукоятку в нужное Вам положение.

9.2. ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ СТОЛА С АВТОМАТИЧЕСКИМ РОЗЖИГОМ:

1. Нажать и удерживая нажатой повернуть рукоятку крана в положение «✳».
2. После появления пламени перевести рукоятку крана в рабочую зону между положениями «большое пламя» и «малое пламя». Если горелка не зажглась, вернуть рукоятку крана в положение «закрыто» и повторить розжиг снова.
3. Установить рукоятку в нужное Вам положение.

Помните!
! При погасании пламени горелки (по любой причине) необходимо установить рукоятку в положение «закрыто» и предпринять попытку повторного зажигания не ранее чем через 1 минуту.
Помните!
! В моделях плит с устройством «газ-контроль» стола при случайном затухании пламени в течение 90 сек. произойдёт прекращение подачи газа на горелку. Для повторного зажигания горелки повторите пункты раздела «Зажигание горелки стола с устройством «газ-контроль».

10. КРЫШКИ ГОРЕЛОК

Для моделей плит GM 4M41 001, GM 4M42 002, GM 4M42 008 в целях улучшения эксплуатационных характеристик плиты и для снижения обгорания эмали на зубьях решётки необходимо ориентировать крышку горелки повышенной мощности (большая горелка) относительно зубьев решетки согласно рисунку.

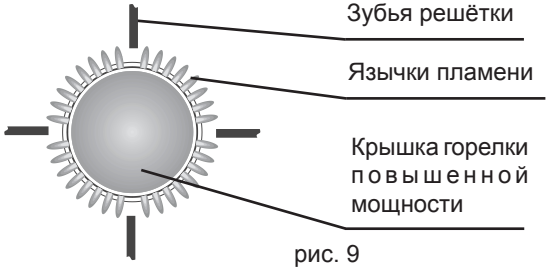


рис. 9

Примечание! Во время эксплуатации плиты возможно выгорание эмали на кончиках зубьев решётки стола в зоне горелок и изменение цвета покрытия крышек горелок, что не является производственным дефектом и не влияет на работу плиты.

11. ЭЛЕКТРОРОЗЖИГ

■ В плитах, оснащённых электророзжигом, горелки стола зажигаются от искры высоковольтного разряда. При разжигании горелок между разрядником и горелкой на всех конфорках проскакивает искра. Разжигается горелка, на которую подаётся газ.
■ Розжиг может производиться от кнопки на панели управления или автоматически при повороте рукоятки крана в положение « ✳ », в зависимости от комфортности плиты.

Внимание!
! Запрещается нажимать кнопку электророзжига при снятых горелках – это снижает ресурс работы или может привести к выходу из строя системы электророзжига!
! Для плит, оснащенных автоматическим розжигом, при закрытии кранов горелок стола от положения «большое пламя» в сторону положения «закрыто» наличие искры розжига не является производственным дефектом. В положении «закрыто» искра должна отсутствовать.

12. ДУХОВКА

! Основная (нижняя) горелка духовки находится под дном духовки и применяется для выпечки кондитерских изделий, приготовления мяса, птицы, рыбы и т.п.

Духовка может быть укомплектована следующими принадлежностями (см. р. 7):
Противень для выпечки (алюминиевый) предназначен для приготовления кондитерских изделий, запекания мяса, птицы т.п.;
Поддон для жаренья служит для жарки, сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд на решётке или вертеле;
Решётка используется как полка для установки противня, поддона и других аксессуаров для выпечки на различных уровнях.

Внимание!

! На алюминиевом противне возможно наличие полиэтиленовой плёнки. Необходимо перед применением противня плёнку удалить.

Не оставляйте на дне духовки различную кухонную посуду, противень или поддон во время включенной основной (нижней) горелки духовки. Это может привести к растрескиванию (разрушению) эмалевого покрытия духовки и возможным травмам во время ее уборки. Не перекрывайте дымоходы (два овальных отверстия) на задней стенке духовки. Это может привести к нарушению тепловых потоков и нестабильной работе горелок духовки.

12.1. УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВКИ

■ Установка и управление рабочей температурой в духовке обеспечивается применением терморегулятора или крана с автоматикой контроля пламени.

■ На панели управления нанесена шкала температур. Для установки в духовом шкафу нужной Вам температуры поверните рукоятку управления горелками духовки в соответствующее положение.

12.2. ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛОК ДУХОВКИ

12.2.1. Зажигание основной горелки духовки

1. Открыть дверцу духовки.

2. Поднести зажжённую спичку к запальному отверстию.

3. Нажать и повернуть рукоятку управления против часовой стрелки в положение «большое пламя».

4. При появлении пламени для срабатывания устройства безопасности необходимо удерживать рукоятку управления в нажатом положении в течение (10...15) секунд.

5. Отпустить рукоятку и убедиться, что пламя не погасло, закрыть дверцу.

6. Прогреть духовку в течение не менее 2-х минут в положении «малое пламя».

7. Установить рукоятку управления в нужное положение.

8. Если горелка погасла, повернуть рукоятку в положение «закрыто» и, подождав примерно 1 минуту, повторить зажигание.

Внимание!

! При зажигании горелки духовки спички в запальное отверстие не бросать. Это может привести к ухудшению зажигания горелки.

12.2.2. Зажигание горелки гриля

1. Открыть дверцу духовки.

2. Поднести зажжённую спичку к горелке гриля, нажать и повернуть рукоятку управления терморегулятором по часовой стрелке до упора, так чтобы знак «⌒» совпал с линией на панели управления.

3. При появлении пламени, для срабатывания устройства безопасности, рукоятку необходимо удерживать в течение (10...15) секунд.

4. Отпустить рукоятку, убедиться, что пламя не погасло и закрыть дверцу духовки.

5. Если горелка погасла, повернуть рукоятку в положение «закрыто» и, подождав примерно 1 минуту, повторить зажигание.

13. КРЫШКА ПЛИТЫ

Помните! Если Ваша плита имеет стеклянную крышку, НЕДОПУСТИМО:
- **Зажигать горелки стола при закрытой крышке.**
- **Опускать крышку при горящих или еще не остывших горелках.**
- **Ставить на крышку посуду.**

14. ХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ОТСЕК

■ Хозяйственный отсек может представлять собой выдвижной ящик или ящик с откидной дверцей. У плиты модели GM 4M41 001 хозяйственный отсек отсутствует.

Внимание!

! При использовании хоз. отсека уложенные в него принадлежности не должны касаться корпуса горелки пода.

15. РЕКОМЕНДАЦИИ

15.1. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛОК СТОЛА

! Режим работы горелок и размеры посуды нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за края и не «лизало» боковые стенки (рис. 10).

Пользуйтесь посудой с крышками — это сокращает время приготовления пищи, способствует сбережению энергоресурсов.

рис. 10

■ Доведя жидкость до кипения, установите такой минимальный режим, при котором не придётся снимать или сдвигать крышку. Для установки на горелку посуды малого диаметра рекомендуется использовать дополнительную подставку (в комплект поставки не входит).

15.2. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛОК ДУХОВКИ

■ Перед первым использованием необходимо:

- духовку и весь комплект принадлежностей (противень, поддон и решётку) необходимо вымыть теплым мыльным раствором, затем протереть начисто и просушить;
- прогреть пустую духовку в течение 30 мин. в режиме «большое пламя» для удаления консервационных материалов. При этом в помещении может появиться запах от их выгорания. Откройте форточку и проветрите помещение.

■ Во время приготовления следите, чтобы противень был установлен в середине решётки, не упирался в заднюю или боковую стенки. Уберите из духовки все лишние предметы (сковородки, кастрюли, формы для выпечки и т.п.). Несоблюдение этих правил может привести к нарушению циркуляции тепловых потоков и испортит выпечку.
■ Если в рецепте нет особых указаний, то до установки приготавливаемого блюда в духовку необходимо прогреть ее в течение 10 минут при температуре выпечки.
■ Обычно для выпечки в духовке используется температура в пределах (170...220)°С.
■ Старайтесь лишний раз не открывать дверцу духовки во время выпечки, особенно, если пирог должен подняться. Наблюдайте за приготовлением через смотровое окно, включив подсветку духовки.
■ Для плит, укомплектованных комплектом **«Extra effect»,** выпечку можно проводить используя эффект «двойного дна». При этом противень вставляется в поддон, и за счет воздушного зазора между дном противня и дном поддона температура низа выпечки будет подниматься медленнее, чем обычно, и, следовательно, уменьшается риск пригорания и получается более однородная выпечка. Также можно заполнить полость между противнем и поддоном определенной порцией воды, этим самым можно увлажнить микроклимат в духовке и ускорить выпечку верха относительно низа, обеспечить на выходе однородность цвета всех поверхностей выпечки, исключить перегрев и подгорание. Также выпечку можно производить, установив противень на решетку духовки.

! При отсутствии в плите комплекта «Extra effect» Вы можете приобрести его по отдельному заказу.

15.2.1. При приготовлении пирогов

■ Перед выпечкой не забудьте прогреть духовку. Консистенция теста должна быть плотной, чтобы время выпечки не затягивалось на испарение лишней влаги.
■ Перед выпечкой тесту необходимо дать выстояться на противне в теплом месте в течение 30 минут.
■ Перед установкой пирога в духовку верх пирога можно смазать взбитым яичным желтком для образования румяной корочки.
■ Плоский пирог из дрожжевого теста без начинки весом около 700 граммов следует выпекать на противне, установленном на третью полку снизу. Если пирог будет выпекаться в специальной высокой форме (вес приблизительно 300-400 граммов), решётку необходимо установить на вторую полку снизу. Температура выпечки (180...200) °С. Время выпечки (25...30) минут.
■ Пирог из дрожжевого теста с начинкой следует установить на третью полку снизу и выпекать при температуре (200...220) °С в течение (30...50) минут.
■ Изделия из песочного теста рекомендуется выпекать на третьей полке снизу при температуре (200...220) °С в течение (30...50) минут.

15.2.1.1. Общие правила:

■ **Если выпечка подгорает снизу.** Установите выпечку на один уровень выше и уменьшите температуру выпечки.
■ **Если выпечка подгорает сверху.** Установите выпечку на один уровень ниже и уменьшите температуру выпечки.
■ **Если выпечка «осела».** В тесте было много влаги и выбрана высокая температура выпечки.

■ **Выпечка не пропекается внутри.** В следующий раз при замешивании теста добавляйте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре и увеличьте время выпечки.
■ **Как проверить готовность выпечки?** Приблизительно за 10 минут до окончания выпекания проткните выпечку в самом толстом месте деревянной шпилькой. Если на ней не остается следов теста - выпечка готова. Чтобы использовать остаточное тепло духовки, выключите ее и оставьте выпечку доходить еще минут 5.
■ **Если выпечка не отделяется от противня.** Выпечку легче будет извлечь, если горячий еще противень поставить на мокрое холодное полотенце. При следующей выпечке обильней смажьте противень маслом и посыпьте панировочными сухарями или подобными продуктами.

15.2.2. При приготовлении мяса и рыбы

■ Универсальное правило приготовления мяса: чем больше кусок, тем ниже температура приготовления и дольше время приготовления.
■ Запекать мясо можно в жаростойкой посуде с низкими краями или на противне.
■ Для приготовления мяса с кровью начинайте готовить при высокой (200...220) °С температуре и постепенно ее снижайте.
■ Если при протыкании куска мяса вилкой не вытекает красный сок - мясо готово.
■ Для равномерного подрумянивания следует поливать мясо топленым жиром.
■ Мясо птицы или рыба обычно готовятся при температуре (150...170) °С.
■ Крупную рыбу от начала до конца готовят при умеренной температуре. Рыбу средних размеров начинают готовить при высокой температуре и постепенно температуру уменьшают.
Мелкую рыбу от начала до конца следует готовить при высокой температуре.
■ Степень готовности рыбы проверяют, осторожно приподняв край брюшка - оно должно быть белым и непрозрачным. Это правило относится ко всем видам рыб с белым мясом (кроме лосося, форели и им подобным).

15.3. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ

■ Эффект гриля заключается в том, что инфракрасное излучение горелки действует подобно углям костра. При этом образуется румяная корочка, сохраняющая мясо сочным.
■ Гриль хорошо подрумянивает готовую выпечку.
■ На гриле отлично запекается нарезанное ломтями мясо, птица, разделенная на куски, мясной или рыбный шашлык

Помните, что во время работы гриля дверца духовки должна быть закрыта.

Из опыта наших покупателей

■ Оттопыренные крылышки, ножки и отвислая шейка птицы перегреваются и обгорают. Поэтому их рекомендуется прижать к тушке и обвязать толстой ниткой. Для закрепления можно использовать большую иглу с «суровой» ниткой.
■ Снизу необходимо установить поддон для сбора жира.

Вам на заметку!

! Поскольку давление газа в сети и его теплотворная способность в разных регионах колеблется, все приведённые рекомендации могут быть дополнены Вашим собственным опытом исходя из конкретной ситуации.

16. УХОД ЗА ПЛИТОЙ

Помните!

! Для моделей плит, имеющих электрическую часть, перед тем как мыть, обязательно отключите плиту от электросети.

■ Содержите плиту в чистоте. Это сделает пищу аппетитней, процесс приготовления доставит Вам удовольствие, а плита прослужит дольше.

■ Эмалированные, стеклянные и пластмассовые поверхности плиты следует мыть мягкой тканью, теплой водой с моющим средством для посуды.

■ Не пользуйтесь металлической мочалкой или ножом для удаления загрязнений. Прикипевшую грязь предварительно размочите, накрыв мокрой тряпкой с моющим средством.

■ Не применяйте абразивные порошки, а также вещества, содержащие кислоты и другие агрессивные компоненты, которые могут необратимо повредить поверхности плиты.

■ Чтобы почистить горелки или помыть стол плиты, горелки можно снять.

Внимание!

! Во избежание повреждения защитного покрытия крышки горелок очищаются горячей водой с добавлением «деликатного» чистящего средства. Применение абразивных средств недопустимо.

■ После пользования духовкой ее необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть начисто и просушить. Можно применять специальное аэрозольное средство для удаления жира.

■ Значительно легче мыть духовку, пока она еще теплая. Прикипевшие загрязнения нужно размочить мокрой тряпкой и удалить при помощи чистящего средства.

■ Для облегчения чистки Вы можете снять дверцу духовки.

Для снятия дверцы духовки необходимо (см. рис. 11А, 11Б, 11В):

1. Откинуть дверцу в горизонтальное положение. Ввести в пазы, предусмотренные слева и справа в стойках дверцы, два упора дверцы (рис. 11А);

2. Прикрыть дверцу до упора, не прикладывая усилия, пока упоры не зафиксируют шарниры (рис. 11Б);

3. Прикрыть дверцу (рис. 11В);

4. Взять дверцу за боковые стороны и потянуть на себя и вверх, чтобы освободить нижние оси шарниров;

5. Опустить дверцу, чтобы освободить зацепы шарниров из пазов в стойках плиты;

6. Снять дверцу.

Установку дверцы производить в обратной последовательности

рис. 11А

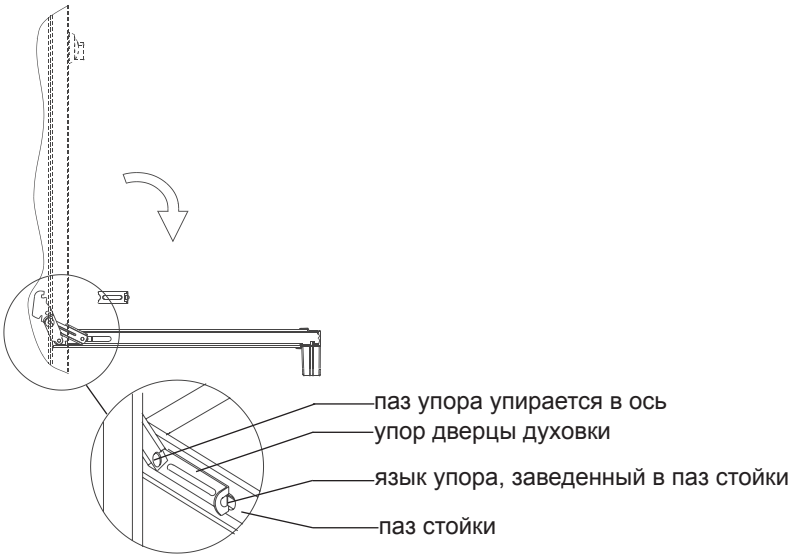


рис. 11Б

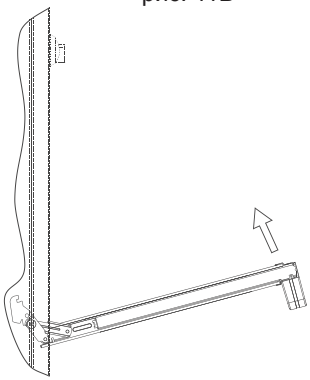
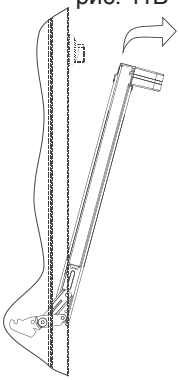


рис. 11В



Предупреждение!

! При проведении работ со снятой дверцей ни в коем случае нельзя снимать упоры дверцы, т.к. это вызовет резкий рывок цапф шарниров, что может нанести травму. Когда моете духовку, будьте аккуратны — не повредите резиновое уплотнение.

■ Для проведения работ по очистке стекол дверцы духовки Вы можете разобрать дверцу.

Для разборки дверцы духовки необходимо:

1. Положить дверцу на ткань горизонтально внутренним стеклом вверх;
2. Отвернуть 4 винта крепления металлических профилей дверцы, поддерживая ручку от падения;
3. Разобрать дверцу и провести необходимые работы;
4. Сборку дверцы провести в обратной последовательности.

17. ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Внимание! Убедитесь, что плита выключена, прежде чем проводить замену лампы, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

Для замены лампы необходимо:
1. Открутить защитный стеклянный плафон;
2. Вывинтить сгоревшую лампу;
3. Вкрутить новую лампу*;
4. Закрутить защитный плафон обратно.

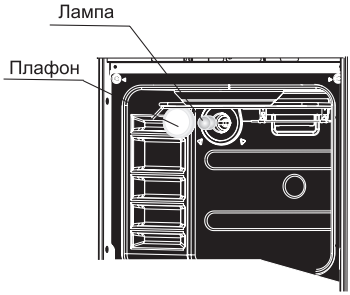


рис. 12

Примечание: *Лампа специального назначения (SPECIAL OVEN) для духовых шкафов, грушевидная, цоколь E14, температурная стойкость 300 °C, мощность - 15 Вт.

18. ЕСЛИ ЧТО-ТО НЕ ТАК...

Что происходит	Причина	Как устранить
1 . Не горит или плохо горит горелка стола	- в каналы горелки попали посторонние частицы (грязь или влага);	- прочистить и просушить горелку;
	- горелка установлена с перекосом;	- правильно установить горелку;
	- засорилось сопло;	- * тонкой проволокой или иголкой прочистить сопло;
	- слишком малое давление в сети.	- обратиться в газоснабжающую службу.
2. Горелка горит напряжённо с отрывами пламени.	- в каналы горелки попала грязь или влага;	- уменьшить ручкой подачу газа до стабилизации горения;
		- прочистить отверстия в крышке горелки. Насухо протереть крышку и верх горелки перед установкой на место.
Нестабильное пламя.	- слишком большое давление в сети.	- обратиться в газоснабжающую службу.
3. Не срабатывает устройство безопасности	- нет контакта в месте присоединения термопары к крану;	- *подтянуть крепежные гайки;
	- конец термопары неправильно выставлен в пламени;	- * выставить положение термопары;
	- неисправна термопара;	- *заменить термопару;
	- неисправен электромагнитный клапан;	- *заменить электромагнитный клапан;
4. Заклинило рукоятку управления крана.	- выработалась смазка крана.	- *смазать кран (смазка крана не реже 1 раза в 3 года).
5. Не работает все электрооборудование	- плита не подключена к электросети;	- *подключить плиту;
	- обрыв шнура питания.	- *заменить шнур питания.
6. Не работает электророзжиг : - нет искры. - есть искра, но не зажигает		
	- сильно загрязнен или залит разрядник;	- прочистить и просушить разрядник;
	- повреждена проводка к разряднику;	- *заменить проводку;
	- слишком большое давление газа в сети;	- зажигать при меньшей подаче газа;
	- сломан фарфоровый корпус разрядника.	- заменить разрядник.
7. Не горит лампа подсветки духовки.	- перегорела лампа;	- заменить лампу;
	- повреждена проводка.	- *заменить проводку.
8. Не регулируется температура в духовке	- неисправен терморегулятор.	- *заменить терморегулятор.

* - работы выполняются сервисной службой.

19. РЕКОМЕНДАЦИИ РЕМОНТНЫМ СЛУЖБАМ

■ Перевод плиты с природного на сжиженный газ и наоборот и с одного давления на другое производится заменой сопел горелок и винтов малого пламени (ВМП), для кранов с регулируемым ВМП регулировкой расхода газа и осуществляется персоналом специализированных организаций. Установку сопел при сборке плиты и ее ремонте необходимо проводить в соответствии с таблицей 1 или 2.

Внимание!

! При проведении работ необходимо следить, чтобы резиновые кольца не получали повреждений, порезов, смятий и т.п.

■ Для подачи газа от кранов к горелкам применяются алюминиевые трубки ∅8х1, с оформленными на концах воротниками для посадки сопел и установке их в газовые краны.

Замена сопла горелок стола для плит GM 4M41 001, GM 4M42 002, GM 4M42 008

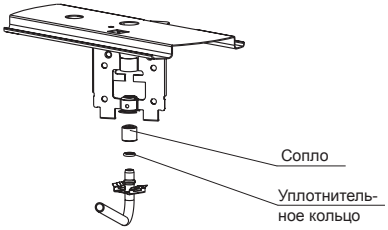


рис. 13

Замена сопла горелки гриля

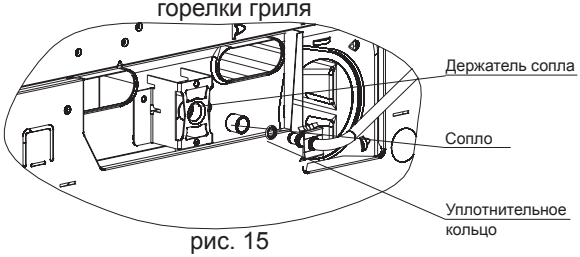


рис. 15

Замена сопла горелок стола для плиты GM 3M41 018

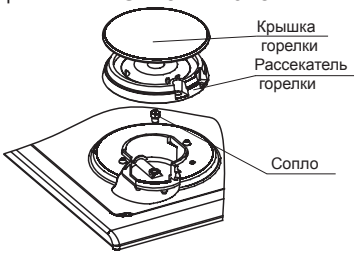


рис. 14

Замена сопла горелки пода

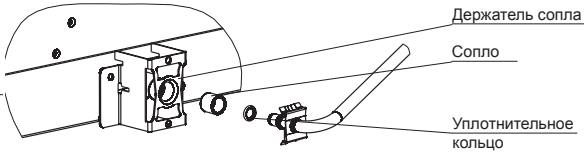


рис. 16

■ Для уплотнения стыков соединений применяются кольца ГМг 2.07.

19.1. Проведение замены сопла при ремонте, а также при переводе на другой тип газа (рис.13, 14, 15, 16)

Для замены сопел необходимо:

1. Перекрыть общий кран подачи газа, закрыть все краны плиты;

2. При наличии в плите электрической части отключить плиту от электрической сети;

Для плит GM 4M41 001, GM 4M42 002, GM 4M42 008 (рис. 13):

3. Снять решетки стола, крышки, вынуть горелки, снять верхнюю панель;
Для того, чтобы снять верхнюю панель плиты, необходимо:
- взять упоры дверцы (входят в комплект поставки), вставить их в щель между верхней панелью и боковой стенкой, примерно 100 мм от края плиты, и отжать зажимы, блокирующие панель;
- приподнять переднюю часть панели и расцепить задние фиксаторы за счет подачи детали на себя (задние фиксаторы - это элементы задних вилок (кронштейнов) рампы, входящие в пазы задней стенки верхней панели);
- для установки верхней панели необходимо выполнить обратные действия, при этом при закреплении верхней панели обязательно используйте упоры дверцы: сначала отжать правый зажим, отпустить панель и вытащить упор, затем провести аналогичные действия с левой стороной. Помните, что защелкивание верхней панели простым нажатием на переднюю часть панели может привести к сколам эмали на краях панели и нарушению крепления.

4. Снять ручки управления, панель управления;
5. Снять кожух (газовый колпак) в случае замены сопел гриля и пода;
6. Снять установленные сопла, для этого отверткой необходимо отсоединить металлическую защелку от отбортовки гнезда держателей сопла и вывести газоподводящую трубку вместе с соплом из гнезда, затем снять сопло с трубки газа (рис.14). Резиновые уплотнительные кольца рекомендуется оставить на трубках.
7. Поставить новые сопла, при этом необходимо следить, чтобы они были установлены в соответствии с таблицей 1 (резиновые кольца при сборке необходимо смазать силиконовой смазкой).

Для плиты GM 3M41 018 (рис. 14):

3. Снять решетки стола, крышки горелок с рассекателями;
4. Заменить сопла на столе с помощью ключа с торцевой головкой S=7, момент затяжки не более 3 Н·м (0,3 кг·м);
5. Поставить новые сопла, при этом необходимо следить, чтобы они были установлены в соответствии с таблицей 2 (резиновые кольца при сборке необходимо смазать силиконовой смазкой).

■ Для замены сопла горелки гриля или горелки пода (см. рис. 15, 16) необходимо отвинтить два винта крепления скобы держателя сопла, вытянуть скобу с соплом из горелки (на себя). Отверткой отсоединить крепление от скобы и заменить сопло.
После установки сопла его стык проверить обмыливанием на герметичность, при этом необходимо следить, чтобы сопла были установлены в соответствии с таблицей 1 или 2.

19.2. Проведение замены винтов малого пламени (ВМП) в кране-термостате и кранах горелок стола (рис. 17, 18):

Для того, чтобы заменить винт малого пламени, необходимо:
- провести работы по п.20.1. подпункты 1-4;
- отвинтить ВМП и заменить его в соответствии с таблицей 1 или 2;
- сборка производится в обратном порядке, при этом необходимо обеспечивать соответствующие моменты затяжки крепежных элементов и соответствие винта малого пламени виду газа, применяемого при эксплуатации плиты.

■ Винт малого пламени (ВМП) устанавливается с моментом Мкр=4 Н·м.(0,4 кг·м). Перед установкой винта его необходимо смазать маслом И-20А ГОСТ 20799-88. Тип винта определяется видом газа (природный или сжиженный) по табл.1.

■ После замены ВМП его стык проверить обмыливанием на герметичность, при этом необходимо следить, чтобы ВМП были установлены в соответствии с таблицей 1 или 2.

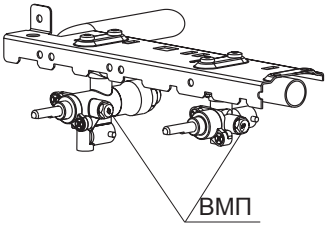


рис. 17

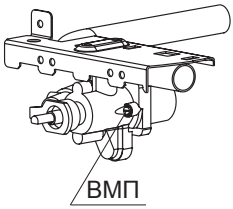


рис. 18

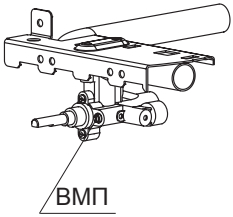


рис. 19

19.3. Настройка регулируемых ВМП горелок стола и духовки (рис. 19).

■ При переводе плит с природного на сжиженный газ и с одного давления на другое для плит, оснащённых кранами с регулируемым ВМП, после замены сопла необходимо отрегулировать ВМП. Регулирование расхода газа производится поворотом ВМП, без его замены, до обеспечения устойчивого горения пламени горелки, при переводе крана в положение «малое пламя», при этом все другие горелки должны работать в положении «большое пламя».

■ Для кранов, у которых ВМП находится в штоке крана, регулировка осуществляется узкой отверткой через отверстие в штоке.

19.4. Устройство безопасности

■ Устройство безопасности представляет собой систему из электромагнитного клапана газового крана и термопары.

■ При розжиге горелок пода или гриля термопара с рабочим концом, помещенным в пламя горелки, вырабатывает ток, который, проходя через катушку электромагнита, производит удержание клапана, обеспечивая подачу газа в канал пробки крана.

При погасании пламени горелки прекращается ток и по мере остывания термопары клапан подачи газа закрывается.

20. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

■ Перевозить и хранить плиты необходимо в заводской упаковке, в вертикальном положении, не более чем в два яруса по высоте (допускается в три яруса при высоте бортов не менее 2700 мм).

■ Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту плит от атмосферных осадков и механических повреждений.

■ Плита должна храниться в помещениях с естественной вентилляцией при температуре воздуха от минус 50 °С до плюс 40 °С, относительной влажности не более 75%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материалы плиты.

■ Распакованную плиту запрещается переносить за ручку дверцы духовки.

■ Рекомендуется при перемещении плиты поддерживать ее за верхнюю часть духовки, при приоткрытой дверце духовки.

21. УТИЛИЗАЦИЯ

■ Если Вы хотите заменить старую плиту, ее необходимо сдать в специализированную организацию.

■ В случае, если плита будет отправлена на свалку, позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Для этого необходимо вывести ее из строя, сняв краны

и утилизировав стекла дверцы духовки отдельно. Обрежьте шнур питания, снимите мотор вертела.

22. РЕКВИЗИТЫ ЗАВОДА

«Чайковский завод газовой аппаратуры» - филиал ОАО «Газмаш»
617762, Россия, Пермский край, г. Чайковский, ул. Советская, 45, а/я 402
Тел.: (34241) 6-27-75, факс: (34241) 6-14-62,
сервисная служба: 7-28-88
E-mail: zga@permonline.ru

23. ПЕРЕЧЕНЬ НАЦИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ

ГОСТ Р 50696-2006 Приборы газовые бытовые для приготовления пищи.Общие технические требования и методы испытаний

ГОСТ Р 52161.1-2004 Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов. Часть 1. Общие требования.

ГОСТ Р 52161.2.6-2004 Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов. Часть 2.6. Частные требования для стационарных кухонных плит, конфорочных панелей, духовых шкафов и аналогичных приборов.

ГОСТ Р 51317.3.2-2006 Совместимость технических средств электромагнитная. Эмиссия гармонических составляющих тока техническими средствами с потребляемым током не более 16 А (в одной фазе). Нормы и методы испытаний.

ГОСТ Р 51317.3.3-2008 Совместимость технических средств электромагнитная. Ограничение изменений напряжения, колебаний напряжения и фликера, в низковольтных системах электроснабжения общего назначения. Технические средства с потребляемым током не более 16 А (в одной фазе), подключаемые к электрической сети при несоблюдении определенных условий подключения. Нормы и методы испытаний.

ГОСТ Р 51318.14.1-2006 Совместимость технических средств электромагнитная. Бытовые приборы, электрические инструменты и аналогичные устройства. Радиопомехи индустриальные. Нормы и методы измерений.

ГОСТ Р 51318.14.2-2006 Совместимость технических средств электромагнитная. Бытовые приборы, электрические инструменты и аналогичные устройства. Устойчивость к электромагнитным помехам. Требования и методы испытаний.

24. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЁМКЕ

Газовая плита

Модель_____

Заводской номер _____ Дата выпуска _____

Плита отрегулирована на использование:

☐ - природного газа (метан) с давлением 1300 Па;

☐ - природного газа (метан) с давлением 2000 Па;

☐ - сжиженного газа (пропан-бутан) с давлением 3000 Па

изготовлена и признана годной к эксплуатации.

Штамп ОТК

25.СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРОДАЖЕ И УСТАНОВКЕ

Плита продана_____
наименование и адрес торгового предприятия)

Продавец_____
(дата, подпись и штамп торгового предприятия)

Наименование и адрес сервисной службы* _____

_____
(*заполняется торговым предприятием)

Плита установлена _____
ул., дом №, кв..,

и подключена механиком _____
(наименование организации)

Механик _____
(подпись, дата)

«Изделие укомплектовано и работоспособно.
С руководством по эксплуатации, правилами пользования
и гарантийными обязательствами ознакомлен».

Владелец _____

26. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

1.1 Изготовитель устанавливает на изделие гарантийный срок эксплуатации - 2 года со дня продажи изделия розничной сетью или со дня получения организацией, устанавливающей изделие.

Срок службы - 10 (десять) лет со дня передачи изделия потребителю.

По истечении срока службы, во избежание непредвиденных опасных ситуаций (возможно нарушение герметичности газоподводящих каналов и опасное накопление несгоревшего газа), необходимо обратиться в специализированную организацию, осуществляющую надзор за бытовыми приборами, для получения заключения о возможности дальнейшей эксплуатации или необходимости утилизации. При нарушении данного требования изготовитель не несёт ответственности за возможные последствия.

Порядок исчисления этих сроков производится в рамках закона «О защите прав потребителей».

1.2 Удовлетворение требований потребителя распространяется на изделия, использующиеся только для личных, семейных, домашних нужд, а также нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

Использование изделия не по назначению, а также промышленное использование, использование в офисах, предприятиях сферы обслуживания, общественного питания, здравоохранения, просвещения и т.п. не предусмотрено. В случае такого использования гарантийный срок эксплуатации на изделие не распространяется.

1.3 Проследите, чтобы гарантийный документ был правильно заполнен, не имел исправлений и в нем были указаны:

- дата продажи, штамп торговой организации и подпись продавца;
- модель и серийный номер изделия.

1.4 Сохраняйте гарантийный документ, чек на проданное изделие и квитанцию на услуги по его доставке, доработке внутриквартирных коммуникаций, а также любые другие документы, относящиеся к гарантийному или иному техническому обслуживанию изделия.

1.5 Недостатки, обнаруженные в изделии, устраняются сервисным центром без необоснованных задержек, в кратчайшие сроки, не превышающие сроков, указанных в законе «О защите прав потребителей».

1.6 В случае несвоевременного извещения о выявленных недостатках изделия (позже, чем через 30 дней с момента выявления недостатка) изготовитель оставляет за собой право отказаться полностью или частично от удовлетворения предъявляемых требований в соответствии со ст. 483 ГК РФ.

1.7 В случае необходимости проверки качества изделия владелец имеет право вызвать мастера для проведения диагностики. В случае вызова мастера для проверки качества изделия, в результате которого выявилось отсутствие недостатка, диагностика проводится бесплатно, а транспортные расходы оплачиваются владельцем по прейскуранту сервисного центра.

1.8 В случае отсутствия клиента дома в момент прихода мастера сервисного центра к назначенному времени, при повторном вызове взимается плата за выезд мастера по прейскуранту сервисного центра.

1.9 Любые претензии по качеству изделия рассматриваются только после проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.
1.10 Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесённый потребителю, в случае несоблюдения последним требований изготовителя, указанных в данном гарантийном документе и руководстве по эксплуатации.

26.1. УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

2.1 Установку, подключение проводить согласно требованиям руководства по эксплуатации. Если данные работы должны проводить специалисты авторизованного сервисного центра или персонал специализированных организаций, имеющих лицензию на право установки и обслуживания газовых приборов, то Вам необходимо обратиться в региональный авторизованный сервисный центр по телефонам, указанным в гарантийном документе или в специализированные организации по месту жительства.
2.2 В случае обращения в иные организации или к физическим лицам, имеющим соответствующие лицензии и сертификаты, требуйте занесения данных (фирма, № лицензии, Ф.И.О. мастера) установщика в гарантийный документ (графа «Свидетельство о продаже и установке»).
2.3 Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту сервисного центра. Условия оплаты работ по установке и подключению регулируются действующим законодательством. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесённый имуществу граждан вследствие установки и подключения, которые не соответствуют требованиям, указанным в руководстве по эксплуатации и/или произведёнными не уполномоченными на это лицами.
2.4 В случае нарушения требований Изготовителя по установке и подключению ответственность за причинённый ущерб несет лицо, проводившее эту работу.

26.2. ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ не производится в случаях:

3.1 Несоблюдения требований Изготовителя, указанных в гарантийном документе;
3.2 Несоблюдения правил эксплуатации, указанных в руководстве по эксплуатации данного изделия;
3.3 Несоблюдение правил установки;
3.4 Отсутствия оригинального гарантийного документа;
3.5 При отсутствии в гарантийном документе следующих сведений: даты продажи, штампа торгующей организации, подписи продавца, модели и серийного номера изделия, данных по установке и подключению изделия;
3.6 Внесения любых исправлений (изменений) в текст гарантийного документа;
3.7 Ремонта не уполномоченными на это лицами, если такой ремонт повлек за собой отказ изделия;
3.8 Разборки изделия, изменения конструкции и других не предусмотренных инструкцией вмешательств;
3.9 Неправильного пользования комплектующими изделиями или использования комплектующих материалов, непригодных для данного изделия;
3.10 Неисправностей и повреждений, вызванных экстремальными условиями и действиями непреодолимой силы (пожар, стихийные бедствия и т.д.);
3.11 Небрежного хранения и/или небрежной транспортировки владельцем, транспортной, торговой или сервисной организацией. В данном случае владельцу следует обратиться с претензией в организацию, оказавшую эти услуги;
3.12 Повреждений (отказов) техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных животными или насекомыми;
3.13 Включения изделия в сеть с недопустимыми параметрами;
3.14 Использование изделий в целях, для которых оно не предназначено;
3.15 Попадания во внутренние рабочие объёмы посторонних предметов, чистящих средств, жидкостей или остатков пищи;
3.16 Изготовитель не принимает претензий на следующие виды неисправностей: механические повреждения (царапины, трещины, сколы), потеря товарного вида вследствие воздействия химических веществ, термические и другие подобные повреждения, которые возникли в процессе эксплуатации.

26.3. ЧТО ДЕЛАТЬ ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ НЕИСПРАВНОСТИ

4.1 Перекрыть подачу газа.
4.2 Прочитать руководство по эксплуатации (раздел «Если что-то не так...»).
4.3 Приготовить гарантийный документ, товарный чек и квитанцию на услуги по установке изделия, документы, относящиеся к гарантийному обслуживанию изделия.
4.4 Позвонить в ближайший к Вам сервисный центр по телефону, указанному в гарантийном документе.
4.5 При замене запчастей требуйте их предъявления перед их установкой.
4.6 После проведения ремонта мастер должен заполнить отрывной талон гарантийного ремонта и заполнить графу корешка талона гарантийного ремонта и учета запасных частей газовой плиты.

ТРЕБУЙТЕ ПРИ ПОКУПКЕ, УСТАНОВКЕ И ГАРАНТИЙНОМ РЕМОНТЕ ИЗДЕЛИЯ:

Чтобы гарантийный документ был правильно заполнен, не имел исправлений и в нем были указаны:

- **дата продажи, штамп торговой организации и подпись продавца,**
- **модель и серийный номер изделия,**
- **дата установки, название и штамп фирмы-установщика.**

27. ПЕРЕЧЕНЬ СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

Город	Наименование организации	Индекс	Адрес	Код	Телефон, факс
Архангельск	ИП Ульянов А.Н. «УанСервис»	163001	ул. Суворова, 12	8182	276-912, 276-906
Архангельская обл. Северодвинск	ООО ТТЦ «Бирюса-ИМТЕХ»	164504	ул. Воронина, 31	8184	584-377, 580-318
Астрахань	ИП Пушкин А.С. АСЦ «Мастер и Ко»	414000	ул. Епишина, 23	8512	630-081, 729-261
Амурская обл. Благовещенск	ООО «Газсервис»	675011	ул. Мухина, 80	4162	352-651
Барнаул	ОАО «Алтайкрайгазсервис» ПК «Барнаулгоргаз»	656063	Пр. Космонавтов, 24	3852	336615, 337472
Алтайский край г. Камень-на-Оби с. Михайловское г. Алейск г. Бийск р.п. Благовещенка г. Рубцовск г. Славгород г. Новоалтайск г. Заринск	 «Каменьмежрайгаз» «Михайловскмежрайгаз» «Алейскмежрайгаз» «Бийскмежрайгаз» «Благовещенкамежрайгаз» «Рубцовскмежрайгаз» «Славгородмежрайгаз» «Новоалтайскмежрайгаз» «Заринский газовый участок»	 656063 - - - - - - - -	 ул. Кондратюка, 38 ул. Горького, 15 ул. Линейная, 74 ул. Революции, 100 ул. Октябрьская, 75 ул. Тракторная, 11А ул. Луначарского, 185 ул. Белякова, 1А ул. 40 лет Победы, 6	 38514 38570 38553 3854 38564 38557 38568 38532 38595	 21174, 04 29757, 04 21974, 04 335338, 328810 22904, 04 40255,04 50669, 04 57372, 04 42254, 04
Барнаул	ОАО «Алтайгазпром»	656049	ул. Никитина, 90	3852	341551, 487181, 435555
Барнаул	ООО «Росбыттехника»	656906	ул. Чернышевского, 282 «б»	3852	223-192
Барнаул	ООО «Китеж» СЦ Клен	656016	ул. Власихинская, 49а - корпус «Ж»	3852	319-912
Владимир	ООО «Рост-сервис»	600031	ул. Юбилейная, 60	4922	214-424,305-055
Владимирская обл. г. Ковров	ИП Романова О.А.	601910	пр-т Мира, д.4 магазин «Каскад»	49232	59431, 34122
Владимирская обл. г. Муром	ИП Серкова Д.Д. «Техно Друг Сервис»	602267	ул. Московская, 1	49234	33-554
Волгоград	ООО «ТехноКласс»	400007	пр. Металлургов, 29	8442	725-333
Волгоград	ООО «АС Классика»	400120	ул. Елецкая, 173	8442	975-010, 8-9608835900
Волгоград	ИП Пучков	400117	ул. Землячки, 29 ул. Шескинская, 38-50	8442	980-148
Вологда	ООО «Снабсервис»	160000	ул. Засимовская, 31	8172	531-281, 751-566
Вологда г. Череповец	ИП Остромская Н.Н. «Ремонт бытовой техники»	160019	ул. Чернышевского, 65 ул. Моченкова, 18	8172 8202	542-154 543-188
Вологодская обл. г. Великий Устюг	ООО «Транзит»	162934	ул. Красноармейская, 70	81738	26-908
Воронеж	ООО «Атомприбор»	394006	ул.145 Стр. дивизии, 125	4732	460-033
Великий Новгород	ООО «ГазСтандарт»	173003	ул. Германа, 29, 4 эт. оф. 2	8162	900-290, 773-389
Екатеринбург	ИП Лешок А.В.	620072	ул. Высоцкого, д.2, кв.314	343	8-902-266-0440, 206-3982
Екатеринбург	ООО «Газ-сервис»	620117	ул. Шефская, 3 «Г» литера «В»	343	264-04-26, 372-88-61, 372-88-15
Свердловская обл. г. Новоуральск	МУП «Новоуральскгаз»	624130	ул. Дзержинского, 16	34370	25-888, 25-202
Свердловская обл. г. Нижний Тагил	ИП Кадамшоев А.У.	622036	ул. Газетная, 85-73		8-912-2468674
Иваново	ООО «Центр ремонтных услуг»	153048	ул. Г. Хлебникова, 36	4932	237-671, 291-510
Иваново	Филиал ОАО «Ивановооблгаз»-«Ивановогоргаз»	153000	ул. 10 августа, 18а, а\я 27	4932	414-699, 416-435
Ижевск	ООО «АРГУС-Сервис»	426006	ул. Азина, 4	3412	307-979, 787-685, 308-307
Ижевск	ООО «Эпгуд»	426008	ул. В. Сивкова, 152	3412	771010
Ижевск	ООО «Гарант-Сервис»	426000	ул. К.Маркса, 395	3412	068, 726-336, 436-982
Ижевск	СЦ ООО «РИТ – Сервис»	426008	ул. М.Горького, 162	3412	432-039, 430-667, 430-752
Ижевск	ООО «Центргазсервис»	426000	ул. Коммунаров, 357, оф.31	3412	555-516
Иркутск	ООО «Карина Сервис»	664011	ул. Степана Разина, 42, оф.9	3952	291-642
Иркутск	ООО «Комту-Сервис Центр»	664047	ул. Партизанская, 46 «а»	3952	208-902, 222-732
Иркутская обл. Усолье - Сибирское	ИП Антохин А.В.	665458	пр. Комсомольский, 50, оф.2,3	39543	711-80, 710-78
Йошкар-Ола	ООО «Марийскгаз»	424002	ул. Я.Эшпая, 145	8362	425-270
Йошкар-Ола	ПБОЮЛ Бешкарева С.В. СЦ «Мидас»	424033	ул. Советская, 173	8362	457-368, 417-743
Р. Карачаево-Черкесская г. Усть-Джегута	ИП Эдиев А.Х.	369301	ул. Курортная, 378А	87875	74482, 89283852242
Кемерово	ИП Абранзон В.М.	650055	пр. Кузнецовский, 83	3842	289-911, 8-901-615-42-72
Кемерово	ООО «Мастер-СИТИ»	650003	пр. Химиков, 23	3842	733-096, 510-810
Кемеровская обл. г. Анжеро-Судженск	ИП Павлюченко Юрий Семенович	652470	ул. 137 Отдельной стрелковой бригады, 3-43	38453	427-27, 8-960-930-1960
Кемеровская обл. г. Новокузнецк	ООО «МВ Сервис»	654007	пр. Кузнецкстроевский, 44-40	3843	469-400
Киров	ООО «ВГК - сервис»	610035	ул. Базовая, 8	8332	621-183
Краснодар	ООО «Торговый дом Арсенал»	350020	пер. Афипский, д.44	861	243-1122, 8-918-189-60-14
Красноярск	ЧП Каширин В.В. «ВВК-Сервис»	660121 660078	а/я 15210 ул. Свердловская, 47-36	3912	538-280, 323-778
Красноярский край г. Канск	ООО ПКФ «Электроника плюс»	663614	ул. Яковенко, 74	39161	233-52, 387-90
Курск	ИП Сунцов А.Г.	305044	ул. Станционная, 4 «а»	4712	393-747
Курган	ООО «Заурал Монтаж Сервис»	640000 640032	ул. Пичугина, 9 а/я 3781	3522	555844, 634934
Курган	ООО «МаксСтрой»	640000	ул. Савельева, 30	3522	239-041, 579-681
Р. Мордовия г. Саранск	ОАО «Саранскмежрайгаз»	430006	ул. Пролетарская, 123	8342	293-603, 293-629, 203-638
Москва	ООО «Люксория»	109443	ул. Армавирская, 23/18, помещ.5	499	746-52-73, 608-05-37
Москва	ООО «Сервис Центр Бытовой Техники»	115409	ул. Кантемировская, 20, корп.1	499	323-78-88; 323-78-77
Москва	ООО ТТЦ «Лана – Сервис»	123060	ул. Маршала Соколовского, 3	495 499	984-66-97 194-87-65
Московская обл. г. Мытищи	ООО «Рем Газ Сервис»	141013	ул. Силикатная, д.39Д	495	506-56-49
Московская г. Химки	ООО «Группа Центросервис»	141400	ул. Кольцевая, 8	495	572-70-71, 572-70-66, 572-70-72, 572-70-17

ПЕРЕЧЕНЬ СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

Мурманск	МГГХ ОАО «Мурманоблгаз»	183032	Кольский пр, 29	8152	423-284, 428-780
Н. Новгород	ООО «Термотехника»	603006	ул. Ошарская, 14, стр. 6	831	461-90-70, 461-90-66
Н. Новгород г. Арзамас	ООО «Нижегородский сервисный центр»	603016 603155 607223	ул. Лескова, 8 ул. Горького, 250 пл. Соборная, 2а	831 83147	294-26-13 293-96-20, 220-07-57, 220-07-58 40-990
Н. Новгород	ИП Корытина М.В. СЦ «Гарант – Сервис»	603146	ул. Заярская, 18	831	416-31-41, 412-00-29
Нижегородская обл. г Дзержинск	ИП Тананаев И.В.	606008	Парковая аллея, д.6, «А»	8313	231375
Новосибирск	ООО «Рембыттехника»	630007	ул. Фабричная, 16	383	223-65-10, 223-65-56
Новосибирск	ООО «ТД РосТехника»	630082	ул. Дуси Ковальчук, 252, а/я 393	383	274-95-43
Омск	ООО «Бытовая техника»	644076	пр. Космический, 99/2	3812	579-540, 322-063
Омск	ООО «Домотехника - сервис»	644009	ул. Лермонтова, 194	3812	367-401
Омск	ООО «Сибдальопттторг»	644007	ул. Яковлева - ул. Гусарова	3812	220-456, 211-074, 211-070
Омск	ООО «Газмаш-сервис»	644086	33-Северная, 95	3812	336-556, 381-727, 492-277
Оренбург	ООО «Компания Домсервис»	460024	ул. Туркестанская, 2а	3532	267-009
Оренбургская обл. г. Орск	ООО «Гранд-Сервис»	462420	ул. Ленина, 11	3537	357-993
Пермь	АСЦ «Мария-М»	614107	ул. Лебедева, 8	342	2631116, 2630222
Пермь	ООО «Бастет»	614002	ул. Чернышевского, 10	342	234-95-60, 8-908-250-0646
Пермский край г. Березники	ООО «Таис»	618400	ул. О.Кошевого, 12-27	3424	263-666, 266-660, 267-147
Пермский край г. Чайковский	ООО «Триал-Сервис»	617760	ул. Промышленная, 10	34241	4-99-99, 8-902-478-0788
Пенза	ИП Колчанов С.П. Фирма «Телесервис»	440061	ул. Мирская, 17	8412	940-455
Печора	ООО «Карст-сервис»	169601	ул. Лесокомбинатовская, 17А	82142	774-85
Приморский край г. Владивосток	ИП Бондарь А.А. СЦ «Прим-Сервис»	690037	ул. Адм. Юмашева, 6	3432	560-307, 667-958
Приморский край Уссурийск	ИП Тимченко Д.В.	692503	ул. Ленина, 134а	4234	333-333, 339-900
Ростовская обл. г. Аксай	ООО «Аксай - Сервис»	346720	ул. Ленина, 44б	863 86350	247-12-24, 58-332
г. Ростов-на-Дону	ООО «Мастер»	344065	ул. 50-лет Ростсельмаша, 1/52, оф.55	863	219-21-12, 88001005152
Самара	СЦ «Солитон - сервис»	443022	ул. Кабельная, 4	846	276-99-29, 276-99-79, 276-98-70
Самара	ООО «Универсалпроект»	443066	ул. Дыбенко, 120	846	229-78-75, 229-78-76, 229-02-58
Самарская обл. Тольятти	ООО «Наша эра»	445051	Московский пр-т, 8 «г», а\я 2421	8482	636-359, 773-255
С. – Петербург	ООО «Вятка – Сервис»	196158	Московское шоссе, дом 5, а/я 72	812	371-24-64, 327-04-70
С. – Петербург	ООО «Балтийская Газовая Компания»	192019	ул. Проф. Качалова, 3	812	380-40-80
Саратов	ООО «Техногаз»	410030	ул. Б.Затонская, 19/21, оф.5	8452	486-329, 486-327
Тамбов	ОАО «Рубин-Сервис»	392000	ул. Н.-Вирты, 2а	4752	532-799, 532-699
Тверь	ООО СЦ «Веста-Сервис»	170001	ул. Спартака, 50	4822	423-389, 424-186
Тверь	ООО «Стэко-Сервис»	170002	пр-т Чайковского, 100	4822	320-023, 354-081
Томск-40	ЗАО ТТЦ «Северный»	634040	ул. Высоцкого, 31а	3822	646-781
Р. Татарстан г. Казань	ООО фирма «Саулык»	420044	проспект Ямашева, 36, а/я 42	843	521-37-50, 266-70-70
Р. Татарстан г. Бугульма	ООО «Итера»	423230	ул. Космонавтов, 4	85594	651-43, 8-960-063-13-13
Тула	ООО «Теплосервис»	300041	ул. Оборонная, 37	4872	700-113, 700-112
Тульская обл. Новомосковск	ООО «Дмитрий»	301650	ул. Садовского, 42	48762	230-29, 239-89
Тюмень	ООО «Аверс-сервис»	625007	ул. Мельникайте, 131А	3452	392-218, 392-229
Тюменская обл. Ишим	ИП Черногор А.А.	627754	ул. Малая Садовая, 207, корп. «А»	34551	764-74
Тюменская обл. г. Нефтеюганск	ЧП Якимов Е.А.	628310	12 мкр., д. 47	3463	252-232, 252-242
Тюменская ЯНАО г. Лабытнанги	ГУП ЯНАО «Газонаполнительная станция»	629400	Обский причал, а/я 61	34922	508-13, 317-79
ХМАО Хантымансийск Урай	ЦТО «Альфа-Сервис» ИП Климин А.А.	628011 628285	ул. Обская, д.29А 2-й мкр. д.46	3467 34676	300001, 300005 22261
Улан-Удэ	ЗАО «Электрос»	670045	ул. Ботаническая, 70	3012	445-182
Улан-Удэ	ИП Голева С.Н.	670045	пр. Автомобилистов, 5	3012	277-300, 267-538
Ульяновск	ИП Мумлева Современный сервис	432022	пер. Ак. Павлова, 6-5	8422	732-919
Ульяновск	ИП Ракова Е.Г. СЦ Газовик	432071	ул. Урицкого, 25/1	8422	463-704
Ульяновск	ООО «Техномир-сервис»	432054	ул. Ефремова, д.135, кв.215	8422	732-660
Уфа	ООО «Сервис-центр «Техно-плюс»	450022	ул. Менделеева, 153	347	279-90-70
Уфа	ООО «Газтехника +»	450078	ул. Губайдуллина, 19/6	347	223-90-81, 277-85-49
Уфа	ООО «Сервис - Центр Регион»	450052	ул. Аксакова, 73	347	251-79-79, 223-60-60
Хабаровск	ООО «Сервисный центр «Энка техника»»	680007	ул. Волочаевская, 8	4212	233-333, 216-039
Хабаровский край Комсомольск-на-Амуре	ООО «Гамбит»	681010	ул. Вокзальная, 41	4217	532-131
Чебоксары	ООО «ГМ Термотехника»	428020	ул. Петрова С.П., д.6, строение 2	8352	573-244, 573-444
Челябинск	ООО ТТЦ «Рембыттехника»	454008	ул. Производственная, 8Б	351	8-8003335556, 771-18-11, 239-39-33, 239-39-34
Челябинск	ООО «Подебус»	454021	ул. Молодогвардейцев, 39-4	351	795-66-98, 741-32-01,236-12-40
Чита	ОАО «Читаоблгаз»	672000	ул. К.Григоровича, 29	3022	266-317, 266-293
Чита	ООО «Прометей»	672038	ул. Шилова, 100	3022	415-105, 415-107
Ярославль	ЗАО Фирма «ТАУ»	150001	Московский пр-т, д.1, стр.5	4852	266-537
		Казахстан			
Астана	ТОО «Мечта-Сервис Астана»	010000	ул. Московская, 6	7172	303-573; 303-627; 303-788
Алматы	ТОО «Sulpak service Company»	50028	пер. Первомайский, 2В	727	234-81-76, 234-84-68, 234-88-47, 384-71-00
Алматы	ТОО «БытТехСервис»	50042	м-он Таугуль-2, ул. Фестивальная, 29А	727	278-49-41
Костонай	ТОО «Зенит»	110000	ул. Мауленова, 15/1	7142	281-820, 281-810
Караганда	СЦ «Медитон» ИП Епифанов М.Л.	100022	ул. Луговая, 106/2	7212	724-538, ф. 723-680
Кокшетау	ПК «Промавтоматика»	200000	ул. Северная, 33	7162	257-100
Павлодар	ТОО «Диатекс»	140008	ул. Академика Чокики, 38/1	7182	672-628, 672-330

ТАЛОН ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА И УЧЕТА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ **№ 1**

Талон изъят _____ (дата)

Сервисный центр_____

Что сделано _____

Специалист _____

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА И УЧЕТА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ **№ 1**

ЧЗГА - филиал ОАО «ГАЗМАШ», 617762, Россия, Пермский край, г. Чайковский, ул. Советская, 45, а/я 402

Газовая плита,

Заводской номер _____Модель_____

Дата выпуска_____

Продана магазином _____

Штамп магазина _____

Дата продажи «_____»_____20___г.

Владелец Ф.И.О._____

Телефон _____ Адрес:_____

Заявленный дефект_____

_____

Установленная неисправность: _____

_____

_____

ТАЛОН ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА И УЧЕТА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ **№ 2**

Талон изъят _____ (дата)

Сервисный центр_____

Что сделано _____

Специалист _____

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА И УЧЕТА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ **№2**

ЧЗГА - филиал ОАО «ГАЗМАШ», 617762, Россия, Пермский край, г. Чайковский, ул. Советская, 45, а/я 402

Газовая плита,

Заводской номер _____Модель_____

Дата выпуска_____

Продана магазином _____

Штамп магазина _____

Дата продажи «_____»_____20___г.

Владелец Ф.И.О._____

Телефон _____ Адрес:_____

Заявленный дефект_____

_____

Установленная неисправность: _____

_____

_____

Выполненные работы: _____

_____

Израсходовано запасных частей:

Наименование изделия, узла	Код изделия	Кол-во

Дата: «_____»_____20___г. Специалист _____
Работы выполнены в полном объеме. Изделие проверено в присутствии владельца. Претензии к работе механика отсутствуют.

Владелец _____ Утверждаю: _____
(подпись) (наименование ремонтной службы)

Штамп _____ _____/_____/
(подпись, дата) (руководитель, ф.и.о.)

Выполненные работы: _____

_____

Израсходовано запасных частей:

Наименование изделия, узла	Код изделия	Кол-во

Дата: «_____»_____20___г. Специалист _____
Работы выполнены в полном объеме. Изделие проверено в присутствии владельца. Претензии к работе механика отсутствуют.

Владелец _____ Утверждаю: _____
(подпись) (наименование ремонтной службы)

Штамп _____ _____/_____/
(подпись, дата) (руководитель, ф.и.о.)

ТАЛОН ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА И УЧЕТА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ **№ 3**

Талон изъят _____ (дата)

Сервисный центр_____

Что сделано _____

Специалист _____

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА И УЧЕТА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ **№ 3**

ЧЗГА - филиал ОАО «ГАЗМАШ», 617762, Россия, Пермский край, г. Чайковский, ул. Советская, 45, а/я 402

Газовая плита,

Заводской номер _____Модель_____

Дата выпуска_____

Продана магазином _____

Штамп магазина _____

Дата продажи «_____»_____20___г.

Владелец Ф.И.О._____

Телефон _____ Адрес:_____

Заявленный дефект_____

_____

Установленная неисправность: _____

_____

_____

Выполненные работы: _____

_____

Израсходовано запасных частей:

Наименование изделия, узла	Код изделия	Кол-во

Дата: «_____»_____20___г. Специалист _____
Работы выполнены в полном объеме. Изделие проверено в присутствии владельца. Претензии к работе механика отсутствуют.

Владелец _____ Утверждаю: _____
(подпись) (наименование ремонтной службы)

Штамп _____ _____/_____/
(подпись, дата) (руководитель, ф.и.о.)

Классификация моделей плит

Оснащение плит элементами комфортности соответствует ее модели. Конструкция плиты постоянно совершенствуется, поэтому изготовитель оставляет за собой право изменения конструкции без внесения изменений в данное руководство.

№ п/п	Элементы комфортности плит	Модельный ряд плит			
		GM 4M41 001	GM 4M42 002	GM 4M42 008	GM 3M41 018
1.	Устройство «газ-контроль» горелок духовки	+	+	+	+
2.	Электророзжиг горелок стола	-	-	+	+
3.	Терморегулятор горелок духовки	-	-	-	+
4.	Освещение духовки	-	-	+	+
5.	Горелка «Гриль»	-	-	-	+
6.	Заземление	-	-	+	+
7.	Регулируемые опоры	+	+	+	+
8.	Выдвижной ящик	-	-	+	+
9.	Хозяйственный отсек	-	+	-	-
10.	Стеклянная крышка	-	-	+	+
11.	Металлическая крышка	-	+	-	-
12.	Щиток	+	-	-	-

Вариант исполнения Вашей плиты указан в разделе «Свидетельство о приёмке».