



- C011
- C013
- B105
- B440
- M026
- M055
- M120
- M130
- M188

Rika



ПЛИТА ГАЗОВАЯ

с электрическим
жарочным шкафом
бытовая стационарная

ООО “ТЕКА ЭНТЕРПРАЙЗ“

Российская Федерация,
610008, г. Киров, Нововятский р-он,
ул. Советская, 51/2

Плита газовая с электрическим жарочным шкафом бытовая стационарная

Руководство по эксплуатации

С 013

В 105

В 440

(четыре газовые горелки)

М 055

М 120

(две газовые горелки и две электроконфорки)

С 011

М 026

М 130

М 188

(три газовые горелки и одна электроконфорка)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие указания	4
2. Технические характеристики.....	4
3. Комплектность.....	7
4. Требования безопасности	8
5. Устройство плиты	10
6. Подготовка к работе.....	13
7. Порядок работы	15
8. Работа с таймером электромеханическим.....	18
9. Рекомендации по приготовлению пищи	19
10. Техническое обслуживание и уход за плитой.....	22
11. Правила хранения и транспортирования	24
12. Возможные неисправности и методы их устранения	25
13. Гарантии изготовителя	27
Свидетельство о приемке и продаже	29
Талон на установку.....	29
Талон № 1 на гарантийный ремонт плиты газовой с электрическим жарочным шкафом.....	32
Талон № 2 на гарантийный ремонт плиты газовой с электрическим жарочным шкафом.....	33
Приложение 1. Сервисные центры ООО «Тека Энтерпрайз»	35



ВНИМАНИЕ!

***В СЛУЧАЕ ВЫХОДА ИЗ СТРОЯ ОТДЕЛЬНЫХ
УЗЛОВ ПЛИТЫ - ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕЙ, ТЭН И
ДРУГИХ, ДЛЯ ЛУЧШЕЙ СОВМЕСТИМОСТИ И
ПРОДЛЕНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ ИЗДЕЛИЯ,
РЕКОМЕНДУЕМ ЗАМЕНЯТЬ ВЫШЕДШИЕ ИЗ
СТРОЯ УЗЛЫ НА ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ ПРОИЗ-
ВОДСТВА ООО «Тека Энтерпрайз».***



**БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ ПЛИТУ
НЕ ВКЛЮЧАТЬ!**

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели плиту газовую «Rika» с электрическим жарочным шкафом (далее - плиту), предназначенную для приготовления пищи в домашних условиях: варки, жарения, тушения мясных, рыбных и овощных блюд, выпечки мучных изделий, сушки грибов, овощей, фруктов, с использованием природного (или сжиженного) газа и электрического тока.

Используя высокотемпературный ТЭН (гриль) (далее - гриль) можно приготовить шашлык, курицу и т.п.

При покупке плиты убедитесь в заполнении продавцом раздела «Свидетельство о приемке и продаже» настоящего руководства по эксплуатации (далее - руководство) и гарантийных талонов:

- даты продажи;
- подписи продавца;
- штампа магазина.



Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и следуйте его рекомендациям, которые помогут Вам воспользоваться всеми достоинствами плиты.

Место установки плиты должно соответствовать правилам безопасности в газовом хозяйстве.

При установке плиты требуйте от монтажных (строительных) организаций или сервисных центров, занимающихся установкой плит, заполнения талона на установку и гарантийных талонов, проверки в Вашем присутствии исправности, работоспособности и комплектности плиты.

Плиты отрегулированы на условия эксплуатации, соответствующие настоящему руководству и требованиям стандартов. Нарушение заводской наладки отдельных составных частей или плиты в целом приводит к изменениям заданных температурных параметров плиты и ухудшению эксплуатационных показателей.

1. Общие указания

1.1 Плита имеет сертификат соответствия № С-RU.AE44.B.00409 выданный органом по сертификации промышленной продукции автономная некоммерческая организация "НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦИИ МЕТРОЛОГИИ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ СООТВЕТСТВИЯ (СЕРТИФИКАЦИИ) "ТЕСТ-С.-ПЕТЕРБУРГ" с 09.06.2011 по 31.05.2016 и соответствует требованиям технического регламента о безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе (Постановление Правительства РФ от 11.02.2010 № 65).

1.2 *В связи с постоянным совершенствованием конструкции, плиты могут иметь незначительные конструктивные изменения, не ухудшающие качество изделия. Предприятие-изготовитель с благодарностью рассматривает Ваши предложения по усовершенствованию плиты.*

2. Технические характеристики

2.1 Используемый газ, номинальное давление:

- природный – 1274 Па;
- сжиженный – 2940 Па

2.2 Комплектация плит приведена в таблице 1

Таблица 1

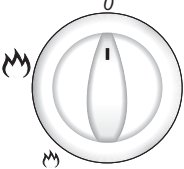
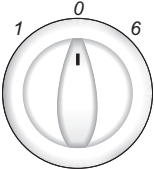
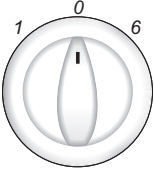
Наименование модели	Комплектация
C013	4 газовые горелки.
B105	4 газовые горелки, гриль, выдвижной нижний ящик.
B440	4 газовые горелки, гриль, электровентилятор, электророзжиг, таймер электромеханический, выдвижной нижний ящик.
C011	3 газовые горелки, 1 чугунная электроконфорка.
M026	3 газовые горелки, 1 чугунная электроконфорка, гриль, выдвижной нижний ящик.
M130	3 газовые горелки, 1 чугунная электроконфорка, гриль, электророзжиг, выдвижной нижний ящик.
M188	3 газовые горелки, 1 чугунная электроконфорка, гриль, электровентилятор, электророзжиг, выдвижной нижний ящик.
M055	2 газовые горелки, 2 чугунные электроконфорки.
M120	2 газовые горелки, 2 чугунные электроконфорки, гриль, электровентилятор, электророзжиг, выдвижной нижний ящик

Во все модели плит входит: терморегулятор, верхний и нижний ТЭНы.

2.3	Высота от пола до оси присоединительной части газопровода, мм	770
2.4	Входная резьба газопровода	G 1/2
2.5	Номинальное напряжение, В	220
2.6	Род тока	переменный
2.7	Частота тока, Гц	50
2.8	Установленная мощность, кВт (C013)	2,0
	Установленная мощность, кВт (C011, B105, B440)	3,5
	Установленная мощность, кВт (M026, M130, M188)	5,0
	Установленная мощность, кВт (M055)	4,5
	Установленная мощность, кВт (M120)	6,0
2.9	Номинальная потребляемая мощность, кВт (C013, B105, B440, C011, M026, M130, M188)	2,0
	Номинальная потребляемая мощность, кВт (M055, M120)	3,0
2.10	Регулирование температуры рабочего пространства жарочного шкафа в пределах от 50 до 250 °С	бесступенчатое
2.11	Мощность лампы жарочного шкафа, Вт	15
2.12	Номинальная потребляемая мощность трубчатых электронагревателей (ТЭН) жарочного шкафа, кВт:	
	верхний ТЭН	0,8
	нижний ТЭН	1,2
	высокотемпературный ТЭН (гриль) (мощность не регулируется), кВт	1,5
2.13	Полезный объём духовки, дм ³	52,3
2.14	Класс защиты от поражения электрическим током	1
2.15	Габаритные размеры плиты, мм	
	ширина	600
	глубина	600
	высота	850
2.16	Масса, кг, не более	60
2.17	Исполнение по степени защиты от влаги и твердых предметов	IP20
2.18	Типы горелок плит приведены в таблице 2	
2.19	Срок службы плиты 10 лет. После его окончания решение о необходимости дальнейшей эксплуатации или проведения необходимого	

ремонта принимают ремонтные организации, производящие ремонт и техническое обслуживание газовых и электроприборов по месту жительства владельца.

Таблица 2

Тип нагревательного элемента	Расположение на рабочем столе	Способ регулирования тепловой нагрузки															
		Внешний вид ручки переключателя мощности	Мощность при положении ручки переключателя, Вт														
Газовая горелка большой тепловой мощности (C011, C013, B105, B440, M026, M130, M188, M055, M120)	Дальняя правая		Регулирование бесступенчатое (имеется режим малого пламени)														
Газовая горелка средней тепловой мощности (C011, C013, B105, B440, M026, M130, M188)	Ближняя левая																
Газовая горелка малой тепловой мощности (C011, C013, B105, B440, M026, M130, M188, M055, M120)	Ближняя правая																
Газовая горелка средней тепловой мощности (C013, B105, B440)	Дальняя левая																
ЭКЧ-180-1,5/220 (C011, M026, M130, M188, M055, M120)	Дальняя левая		Регулирование ступенчатое <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>0</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td> </tr> <tr> <td>0</td><td>157</td><td>350</td><td>550</td><td>600</td><td>950</td><td>1500</td> </tr> </table>	0	1	2	3	4	5	6	0	157	350	550	600	950	1500
0	1	2	3	4	5	6											
0	157	350	550	600	950	1500											
ЭКЧ-145-1,0/220 (M055, M120)	Ближняя левая		Регулирование ступенчатое <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>0</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td> </tr> <tr> <td>0</td><td>103</td><td>225</td><td>325</td><td>450</td><td>675</td><td>1000</td> </tr> </table>	0	1	2	3	4	5	6	0	103	225	325	450	675	1000
0	1	2	3	4	5	6											
0	103	225	325	450	675	1000											

3. Комплектность

Таблица 3

	C013	B440	B105	C011	M026	M130	M188	M055	M120
Винт регулировочный		4	4		4	4	4		4
Противень эмалированный	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Решетка жарочного шкафа		1	1		1	1	1		1
Решетка на стол под две горелки средней мощности	1	1	1						
Решетка на стол под горелки большой и малой мощности	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Решетка на стол под горелку средней мощности				1	1	1	1		
Крышка горелки большой мощности	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Крышка горелки средней мощности	2	2	2	1	1	1	1		
Крышка горелки средней мощности	1	1	1	1	1	1	1	1	1

Во все модели плит также входит:

Щиток - 1 шт.

Винт М4х12 - 2 шт.

Гайка М4 - 2 шт.

Шайба - 2 шт.

Шайба тарельчатая - 2 шт.

Пружина - 2 шт.

Руководство по эксплуатации - 1 шт.

Упаковка - 1 шт.

Комплект сопел для перевода плиты на сжиженный газ - 1 шт.

По согласованию с заказчиком плиты могут комплектоваться стеклянной крышкой рабочего стола.

4. Требования безопасности

4.1 Плита относится к приборам типа “Х” и предназначена для установки на полу. Плиту не следует устанавливать на подставку.

4.2 Соприкасающиеся с плитой поверхности кухонной мебели должны выдерживать нагрев до температуры 100°C.

4.3 Перед включением плиты в сеть убедитесь в исправности шнура, вилки и розетки. Розетка должна быть оснащена боковыми заземляющими контактами (евророзетка) и надежно заземлена.



НАПОМИНАЕМ! БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ ПЛИТУ НЕ ВЛЮЧАТЬ!

Замену поврежденного шнура на аналогичный производят только специалисты ремонтных организаций, производящих гарантийный ремонт газовых и электроприборов, адреса которых указаны во вкладыше к настоящему руководству.

4.4 Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.

4.5 Не допускайте попадания влаги внутрь плиты.



4.6 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. ПРИ ВКЛЮЧЕННОМ ГРИЛЕ ИЛИ ЖАРОЧНОМ ШКАФЕ ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ ПЛИТЫ МОГУТ СИЛЬНО НАГРЕВАТЬСЯ. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ДЕТЕЙ БЛИЗКО К ПЛИТЕ.

4.7 Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри жарочного шкафа при его использовании.

4.8 При появлении в помещении запаха газа немедленно перекройте открытые краны работающих горелок, закройте общий газовый кран, находящийся перед плитой, погасите все открытые источники огня, откройте окна, проветрите помещение и вызовите аварийную службу газового хозяйства. До устранения утечек газа не производите никаких работ, связанных с огнем и искрообразованием: не зажигайте огонь, не включайте и не выключайте электроприборы, а также освещение, не курите.

В случае если на плите включены какие-либо электрические элементы обесточьте их с помощью выключателя, расположенного на лестничной площадке.

4.9 В случае прекращения подачи газа или самопроизвольного погашения горелок немедленно закройте все краны газовых горелок.

4.10 В случае нарушения нормальной работы вентиляции или горелок плиты, в помещении возможно скопление опасной для жизни человека окиси углерода (угарного газа).

Первыми признаками отравления окисью углерода являются: тяжесть в голове, сильное сердцебиение, шум в ушах, головокружение, общая слабость. Сильное отравление сопровождается тошнотой, рвотой, одышкой, внезапной потерей способности передвигаться. При отравлении окисью углерода немедленно вынесите пострадавшего на свежий воздух, расстегните одежду, стесняющую дыхание, дайте понюхать нашатырный спирт, тепло укройте, не давайте уснуть и вызовите врача. В случае отсутствия у пострадавшего дыхания произведите до приезда врача искусственное дыхание.



4.11 ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ ЛИЦАМ, НЕ ПРОШЕДШИМ ИНСТРУКТАЖ ГАЗОВОЙ СЛУЖБЫ.

- ОСТАВЛЯТЬ БЕЗ НАДЗОРА ПЛИТУ С ЗАЖЖЕННЫМИ ГОРЕЛКАМИ И ВКЛЮЧЕННЫМИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ ЭЛЕМЕНТАМИ.

- ДЕРЖАТЬ ВБЛИЗИ ВКЛЮЧЕННОЙ ПЛИТЫ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ВЕЩЕСТВА, А ТАКЖЕ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ АЭРОЗОЛЯМИ.

- ХРАНИТЬ ВО ВСПОМОГАТЕЛЬНОМ ШКАФЧИКЕ ЛЕГКО ВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ МАТЕРИАЛЫ (ТРЯПКИ, БУМАГУ) ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОЖАРА.

- ВЛАДЕЛЬЦАМ ПЛИТЫ ПОДНИМАТЬ РАБОЧИЙ СТОЛ, ПРОИЗВОДИТЬ КАКОЙ-ЛИБО РЕМОНТ ПЛИТЫ.

- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЛИТУ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.

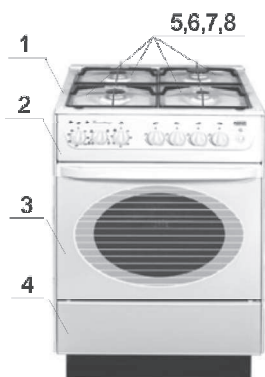
- ПРОВЕРЯТЬ НАГРЕВ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ НАГРЕВАТЕЛЕЙ ПРИКОСНОВЕНИЕМ РУКИ.

- СТАВИТЬ НА РЕШЕТКУ ГОРЕЛОК ПОСУДУ МАССОЙ, ПРЕВЫШАЮЩЕЙ 20 КГ.

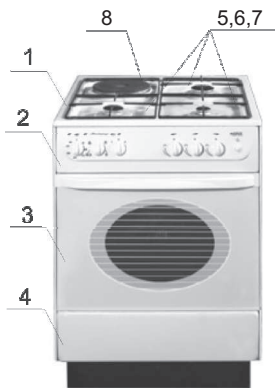
- ВКЛЮЧАТЬ ЭЛЕКТРОВЕНТИЛЯТОР БОЛЕЕ ЧЕМ НА 10 МИН.

5. Устройство плиты

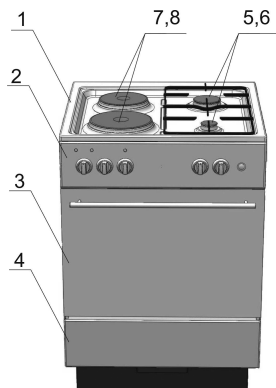
5.1 Общий вид плиты с указанием основных частей показан на рисунке 1а, б, в.



**Рисунок 1а -
Общий вид плиты
(модели С013,
В105, В440)**



**Рисунок 1б -
Общий вид плиты
(модели С011,
М026, М130, М188)**



**Рисунок 1в -
Общий вид плиты
(Модели М055, М120)**

1 - рабочий стол;

2 - панель управления;

3 - дверка жарочного шкафа;

4 - выдвижной нижний ящик (см. комплектацию);

5,6,7,8 - газовые горелки;

1 - рабочий стол;

2 - панель управления;

3 - дверка жарочного шкафа;

4 - выдвижной нижний ящик (см. комплектацию);

5,6,7 - газовые горелки;

8 - электрическая конфорка.

1 - рабочий стол;

2 - панель управления;

3 - дверка жарочного шкафа;

4 - выдвижной нижний ящик (см. комплектацию);

5,6 - газовые горелки;

7,8 - электрические конфорки.

5.2 Рабочий стол.

5.2.1 На рабочем столе размещены 4 газовые горелки (модели С013, В105, В440) или 3 газовые горелки и 1 электрическая конфорка (модели С011, М026, М130, М188) или 2 газовые горелки и 2 электроконфорки (модели М055, М120).

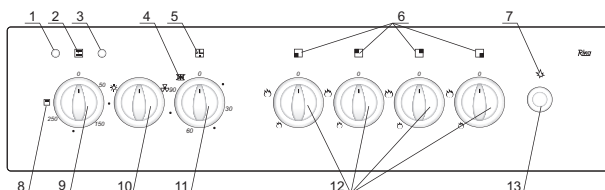
5.2.2 Для расположения посуды над газовыми горелками на рабочем столе установлена решетка.

В процессе эксплуатации плиты потемнение решетки в зоне пламени браковочным признаком не является.

5.3 Панель управления

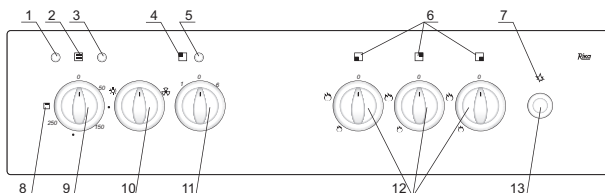
5.3.1 Общий вид панели управления плиты с указанием органов управления и сигнализации показан на рисунках 2, 3, 4.

**Рисунок 2 -
Общий вид
панели управления
(модели С013,
В105, В440)**



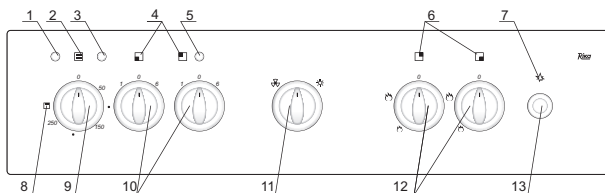
1 - сигнальная лампа включения термостата; 2 - условное обозначение “Жарочный шкаф”; 3 - сигнальная лампа включения нагревателей жарочного шкафа или гриля; 4 - условное обозначение «Ручной режим работы таймера электромеханического»; 5 - условное обозначение “Таймер электромеханический”; 6 - условное обозначение горелок; 7 - условное обозначение “Электро-розжиг”; 8 - условное обозначение “Гриль”; 9 - ручка переключателя мощности жарочного шкафа; 10 - ручка включения дополнительного оборудования жарочного шкафа; 11 - ручка таймера электромеханического; 12 - ручки кранов горелок; 13 - кнопка включения электро-розжига (в варианном исполнении).

**Рисунок 3 -
Общий вид
панели управления
(модели С011, М026,
М130, М188)**



1 - сигнальная лампа включения термостата; 2 - условное обозначение “Жарочный шкаф”; 3 - сигнальная лампа включения нагревателей жарочного шкафа или гриля; 4 - условное обозначение электроконфорки; 5 - сигнальная лампа включения электроконфорки; 6 - условное обозначение “Электро-розжиг”; 7 - условное обозначение “Гриль”; 8 - условное обозначение “Электро-розжиг”; 9 - ручка переключателя мощности жарочного шкафа; 10 - ручка включения дополнительного оборудования жарочного шкафа; 11 - ручка переключателя мощности электроконфорки; 12 - ручки кранов горелок; 13 - кнопка включения электро-розжига (в варианном исполнении).

**Рисунок 4 -
Общий вид
панели управления
(модели М055, М120)**



1 - сигнальная лампа включения термостата; 2 - условное обозначение “Жарочный шкаф”; 3 - сигнальная лампа включения нагревателей жарочного шкафа или гриля; 4 - условное обозначение электроконфорок; 5 - сигнальная лампа включения электроконфорок; 6 - условное обозначение “Электро-розжиг”; 7 - условное обозначение “Гриль”; 8 - условное обозначение “Электро-розжиг”; 9 - ручка переключателя мощности жарочного шкафа; 10 - ручки переключателей мощности электроконфорок; 11 - ручка включения дополнительного оборудования жарочного шкафа; 12 - ручки кранов горелок; 13 - кнопка включения электро-розжига (в варианном исполнении).

5.4 Жарочный шкаф.

5.4.1 Жарочный шкаф расположен в средней части плиты (рисунок 5).

5.4.2 Нагрев рабочего пространства жарочного шкафа осуществляют два ТЭН, один из которых, мощностью 0,8 кВт, расположен в верхней части жарочного шкафа (поз.3, рис.5), второй, мощностью 1,2 кВт, под днищем жарочного шкафа (поз.6, рис.5).

5.4.3 В верхней части жарочного шкафа расположен высокотемпературный ТЭН (гриль) (поз.2, рис.5) мощностью 1,5 кВт.

5.4.4 Внутри жарочного шкафа на задней стенке смонтированы датчик терморегулятора жарочного шкафа (поз. 4, рис.5) и лампа освещения рабочего пространства жарочного шкафа (поз.1, рис.5).

5.4.5 Модели В440 и М188 оснащены конвективным нагревом жарочного шкафа, т.е. внутри жарочного шкафа смонтирован электровентилятор для равномерного распределения температуры по объему жарочного шкафа.

5.4.6 Жарочный шкаф имеет четыре пары направляющих пазов, предназначенных для установки на желаемом уровне противней или решетки (поз. 5 и 7, рис.5).

5.4.7 Термостойкое стекло дверки жарочного шкафа обеспечивает безопасность при пользовании жарочным шкафом и позволяет визуально контролировать приготовление пищи.

5.4.10 Крепление дверки жарочного шкафа к корпусу плиты выполнено с помощью специальных петель, которые позволяют фиксировать ее в трех положениях: закрыто, открыто, промежуточное.

5.4.11 На передней стенке плиты крепятся уплотнительные прокладки, которые предотвращают выход горячего воздуха, способствуют нормальному функционированию жарочного шкафа.

5.5 Выдвижной нижний ящик

В нижней части плиты расположен выдвижной нижний ящик (поз.4, рис.1а,1б,1в).

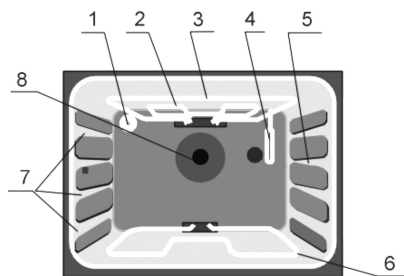



Рисунок 5 - Жарочный шкаф

- 1 - лампа освещения рабочего пространства жарочного шкафа,
- 2 - гриль (кроме модели C013),
- 3 - верхний ТЭН,
- 4 - датчик терморегулятора,
- 5 - направляющий паз решетки или противней,
- 6 - нижний ТЭН (скрыт),
- 7 - направляющие пазы для установки решетки или противней,
- 8 - отверстие для электровентилятора.

6. Подготовка к работе


 6.1 **ВНИМАНИЕ!** РАБОТЫ, ИЗЛОЖЕННЫЕ В ПУНКТАХ, ПОМЕЧЕННЫХ “*”, ВЫПОЛНЯЮТ СПЕЦИАЛИСТЫ МОНТАЖНЫХ (СТРОИТЕЛЬНЫХ) ОРГАНИЗАЦИЙ ИЛИ СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ.

6.2 Установите плиту горизонтально, при необходимости, с помощью регулировочных винтов, устанавливаемых в основании рамы. Для этого выньте вспомогательный шкафчик и закрутите изнутри регулировочные винты.

6.3* Поднимите рабочий стол. Для этого нажмите металлической пластиной толщиной 0,5-1,0 мм и шириной 20-25 мм на левый и правый фиксаторы, которые находятся между рабочим столом и панелью управления на расстоянии 65 мм от края рабочего стола плиты. Зафиксируйте рабочий стол подставкой, расположенной в переднем правом углу внутри корпуса плиты.

6.4* Снимите заднюю крышку.

6.5* Проверьте надежность всех контактных соединений и отсутствие касания к металлическим частям плиты оголенных проводов электропроводки.

 6.6 ***ВНИМАНИЕ!** ВАША ПЛИТА ИЗГОТОВЛЕНА ДЛЯ РАБОТЫ НА ПРИРОДНОМ ГАЗЕ. ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ПЕРЕОБОРУДОВАНИЯ ПЛИТЫ ДЛЯ РАБОТЫ НА СЖИЖЕННОМ ГАЗЕ ЗАМЕНИТЕ СОПЛА В ГОРЕЛКАХ, НА НАХОДЯЩИЕСЯ В КОМПЛЕКТЕ ПОСТАВКИ, И НАСТРОЙТЕ РЕГУЛИРОВОЧНЫЕ ВИНТЫ В КРАНАХ (ВКРУТИТЕ ДО УПОРА).

6.7* Проверьте плиту на герметичность испытательным давлением 500 мм вод. ст. Для обнаружения утечек газа в местах соединений намажьте их мыльной эмульсией. Плита считается герметичной, если падение давления по вакуумметру за 5 минут не превышает 10 мм вод. ст.

6.8* По окончании всех подготовительных работ установите и закрепите заднюю крышку, опустите и закрепите рабочий стол.

6.9 Установите щиток. Для этого установите в отверстия рабочего стола, находящиеся в задней части два винта М4х12, подложив под головку винта шайбу тарельчатую, а с нижней стороны рабочего стола наденьте на винт пружину, затем шайбу, а затем закрутите гайку, как показано на рисунке 6. Затем установите щиток, введя пазы щитка под шайбу тарельчатую. Отрегулируйте прижатие щитка к корпусу плиты закручивая или откручивая гайку.

6.10* Подсоедините плиту при помощи рукава соединительного (в комплект не входит) к питающему газопроводу без перекосов и натягов.

6.11* Проверьте работу горелок. При нормальном горении пламя спокойное с ровными язычками.

6.12* После проверки ручки кранов приведите в исходное положение «Краны закрыты» - указатели ручек располагаются вертикально (Рис.7).

6.13* Подключите плиту к внешней электрической сети.

6.14* Произведите инструктаж потребителя.

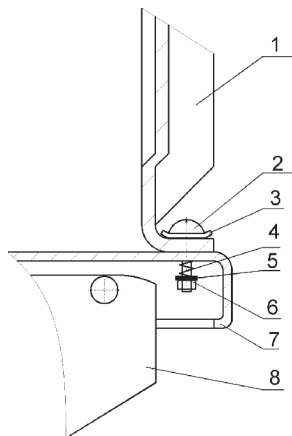
6.15 Плита комплектуется решётками из металлического профиля.

6.16 Установите решётки на рабочий стол плиты таким образом, чтобы горелки находились приблизительно по центру зоны установки посуды. При несовпадении зоны нагрева с зоной установки посуды поменяйте решётки местами;

⚠ ВНИМАНИЕ! ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОПРОКИДЫВАНИЯ ПОСУДУ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ПЕРЕДВИГАТЬ ПО РЕШЁТКЕ ЗАПРЕЩАЕТСЯ. УСТАНАВЛИВАЙТЕ ЕЕ ТОЛЬКО ПО ЦЕНТРУ ЗОНЫ НАГРЕВА И РЕГУЛИРУЙТЕ СТЕПЕНЬ НАГРЕВА РУЧКАМИ КРАНОВ ГОРЕЛОК.

6.17 При наличии на горелке и рабочем столе следов от скотча, прежде чем включить горелки, удалите следы от скотча.

6.18 Прогрейте электроконфорку на минимальном режиме переключателя мощности электроконфорки в течение одного часа (для моделей С011, М026, М130, М188, М055, М120).



**Рисунок 6 -
Установка щитка на плиту**

- 1 - щиток;
- 2 - винт М4х12;
- 3 - шайба тарельчатая;
- 4 - пружина;
- 5 - шайба;
- 6 - гайка;
- 7 - стол рабочий;
- 8 - корпус плиты.

7. Порядок работы

7.1 Включение газовых горелок

7.1.1 При пользовании газом необходимо сначала открыть кран газопровода.

7.1.2 Для розжига любой горелки одной рукой поднесите зажженную спичку к горелке, другой слегка нажмите на соответствующую ручку крана и поверните ее ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ.

7.1.3 Проконтролируйте воспламенение газа по всей огневой поверхности и отрегулируйте необходимый режим горения (рисунок 8).



Рисунок 7 - Возможные положения ручек кранов газовых горелок.

7.1.4 В модели В440, М130, М188, М120, установлен блок электророзжига. На панели управления дополнительно установлена кнопка электророзжига(поз.13, рис.2,3,4).

Порядок работы с блоком электророзжига:

- для воспламенения газозвушной смеси откройте кран выбранной газовой горелки, нажмите и отпустите кнопку электророзжига;
- кнопку удерживайте в нажатом состоянии не более 1...2 секунд во избежание выхода из строя электророзжига;
- если воспламенение газа не произошло, то повторно нажмите и отпустите кнопку электророзжига.
- если при последующих попытках воспламенение газозвушной смеси не произошло - ЗАКРОЙТЕ кран выбранной газовой горелки;
- проверьте работу блока электророзжига без включения газовых горелок, для чего несколько раз нажмите и отпустите кнопку электророзжига. При этом на всех четырех разрядниках должна быть надежная (ясно видимая) искра при каждом нажатии кнопки электророзжига.

Если искра отсутствует, то обратитесь к специалистам ремонтных организаций.

7.1.5 В вариантном исполнении модели плит с электророзжигом могут быть укомплектованы индивидуальными кнопками розжига. В данном случае кнопки устанавливаются под ручки кранов газовых и являются скрытыми от внешнего взора. Включение розжига происходит при нажатии ручки крана газового.

7.2 Включение жарочного шкафа.

7.2.1 Перед включением жарочного шкафа убедитесь в подключении плиты к электрической сети.

7.2.2 Включение нагревателей жарочного шкафа для модели В440 имеет свои особенности, т.к. эта модель оснащена таймером электромеханическим.

Работа с таймером электромеханическим описана в разделе 8 настоящего руководства по эксплуатации.

7.2.3 Если при приготовлении продукта в жарочном шкафу Вы не пользуетесь таймером, поверните ручку управления таймером (поз.11, рис.2) ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ до условного обозначения «Ручной режим работы таймера электромеханического» (поз.4, рис.2).

7.2.4 Жарочный шкаф включают ручкой переключателя мощности жарочного шкафа (поз. 9, рис. 2,3,4) ТОЛЬКО ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ до выбранного значения температуры от 50 до 250°C, при этом на панели управления загораются две сигнальные лампы (поз.1 и 3, рис. 2,3,4). Когда температура в жарочном шкафу достигает заданного значения, нагреватели отключаются и сигнальная лампа (поз. 1, рис. 2,3,4) гаснет. Во время приготовления пищи сигнальная лампа поз. 1 (рис. 2,3,4) периодически загорается и гаснет. Так и должно быть, поскольку температура в жарочном шкафу поддерживается на заданном значении температуры автоматически. Сигнальная лампа (поз. 3, рис. 2, 3,4) горит постоянно.

7.2.5 Ручка переключателя мощности жарочного шкафа НЕ ИМЕЕТ КРУГОВОГО ВРАЩЕНИЯ. Для ВЫКЛЮЧЕНИЯ жарочного шкафа ручку переключателя мощности жарочного шкафа поверните ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ до цифры «0».

7.2.6 ВКЛЮЧЕНИЕ ГРИЛЯ также производят поворотом ручки переключателя мощности жарочного шкафа ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ до условного обозначения «Гриль» (поз.8, рис. 2,3,4). При этом загорается одна сигнальная лампа (поз.3, рис. 2, 3,4) и горит постоянно.

7.2.7 Для ВЫКЛЮЧЕНИЯ ГРИЛЯ ручку переключателя мощности жарочного шкафа поверните ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ до цифры «0».



-

7.2.8 Одновременное включение нагревателей жарочного шкафа и гриля невозможно.

7.2.9 Включение дополнительного оборудования жарочного шкафа производите переключателем (поз. 10, рис. 2, 3,4), в соответствии с таблицей 4.

Уровень шума от работающего электровентилятора не превышает требований стандартов безопасности.

Таблица 4

Переключатель дополнительного оборудования жарочного шкафа трёхпозиционный	
0	Дополнительное оборудование жарочного шкафа выключено
	Включена лампа освещения жарочного шкафа
	Включен электровентилятор

7.2.10 Включение лампы освещения рабочего пространства жарочного шкафа (поз. 1, рис. 5) моделей С011, С013, В105, М026, М130, М055 происходит одновременно с включением ТЭН или гриля жарочного шкафа.

7.3 Включение электроконфорки.

7.3.1 Включение электроконфорки Ø180 (дальней левой) одновременно с жарочным шкафом невозможно, так как при включении жарочного шкафа подача электропитания на электроконфорку блокируется. Это сделано для снижения номинальной потребляемой мощности.

7.3.2 Для включения электроконфорки необходимо установить ручку переключателя мощности электроконфорки (поз.11, рис.3; поз.10, рис.4) в положение, соответствующее требуемой мощности.

7.3.3 Вращение ручки переключателя мощности чугунной электроконфорки круговое, но для увеличения срока службы переключателя включение и выключение электроконфорки следует производить вращением ручки ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ.

7.3.4. При включении электроконфорки загорается сигнальная лампа (поз.5, рис.3,4)

7.3.5 По окончании приготовления пищи выключите все нагревательные элементы плиты.

7.4 При правильной эксплуатации срок службы плиты увеличивается.

8. Работа с таймером электромеханическим (для модели В 440).

8.1 Таймер электромеханический (ТЭМ) позволяет производить отключение жарочного шкафа с подачей звукового сигнала по истечении установленной выдержки времени.

8.2 ТЭМ работает в двух режимах: автоматическом и ручном.

Автоматический режим отключает жарочный шкаф с подачей звукового сигнала (звонка) через заданный промежуток времени, устанавливаемый в диапазоне от 10 до 90 минут;

Ручной режим позволяет включать и выключать жарочный шкаф непосредственно ручкой переключателя (поз.9, рис.2), минуя таймер.

8.3 Работа с ТЭМ в автоматическом режиме:

а) перед включением ТЭМ установите в жарочный шкаф посуду с приготовляемым блюдом.

б) включите ручкой переключателя мощности (поз.9, рис.2) жарочный шкаф на нужную температуру, учитывая рекомендации пункта 7.2.

в) поверните ручку ТЭМ (поз.11, рис.2) по часовой стрелке, установив нужную выдержку времени в пределах от 10 до 90 минут по шкале, нанесенной на панели управления.

г) установку выдержек времени менее 10 минут производите в два приема, чтобы увеличить продолжения звучания звонка:

- сначала поверните ручку ТЭМ по часовой стрелке на время 30-90 минут;

- затем поверните ручку ТЭМ против часовой стрелки до требуемого значения времени.

д) выставляя интервал времени ручкой ТЭМ не забудьте учесть время разогрева ТЭН жарочного шкафа от холодного состояния (5 минут).

е) после истечения установленной выдержки времени ручка ТЭМ вернется в нулевое положение, ТЭН автоматически отключится, а звонок известит об окончании тепловой обработки.

8.4 Для работы с жарочным шкафом в ручном режиме необходимо ручку ТЭМ (поз.11, рис.2) повернуть против часовой стрелки до условного обозначения «Таймер выключен» (поз.4, рис.2). В этом случае можно производить тепловую обработку продуктов в жарочном шкафу с выдержкой времени по своему усмотрению, используя рекомендации раздела 9 настоящего руководства по эксплуатации.

9. Рекомендации по приготовлению пищи

9.1 Приготовление пищи начинайте при максимальной мощности нагревателей. После закипания или несколько раньше переключите нагреватели на минимальную или среднюю мощность в зависимости от объема посуды.

9.2 Выпечку мучных изделий, тушение продуктов производят в жарочном шкафу. Приготовление мяса в жарочном шкафу производят на противне, на решетке или на вертеле.

9.3 Перед использованием жарочного шкафа разогрейте его в течение 10-15 минут на отметке 200, установите необходимую температуру, ориентируясь на собственный опыт.

9.4 При приготовлении на решетке продукт располагайте в зоне максимальной мощности инфракрасных лучей гриля. Порционные куски мясных и рыбных блюд должны иметь по возможности равную толщину во избежание неравномерного прожаривания.

9.5 При жарении на решетке установите противень для сбора подлива и жиров.

Противень располагайте подготавливаемым продуктом или кладите его на дно жарочного шкафа. В противень налейте небольшое количество воды. Вода предотвращает подгорание жира, который стекает в процессе приготовления с обрабатываемого продукта. В процессе приготовления добавляйте воду по мере испарения.

9.6 При выпечке не открывайте часто дверку жарочного шкафа, чтобы не охлаждать его. Если в процессе выпечки передняя или задняя части изделия зарумяниваются сильнее, то через некоторое время противень можно развернуть на 180 градусов.

9.7 Для приготовления отдельных видов пищи в жарочном шкафу рекомендуем режимы, указанные в таблице 7. Данные, приведенные в таблице, являются ориентировочными. Собственный опыт и вкус позволят Вам внести необходимые коррективы.

9.8 Рекомендации по приготовлению пищи в жарочном шкафу на решетке при пользовании грилем приведены в таблице 5.

9.9 Рекомендации по приготовлению пищи в жарочном шкафу на вертеле при пользовании грилем приведены в таблице 6.

9.10 Рекомендации по приготовлению пищи в жарочном шкафу при пользовании ТЭН жарочного шкафа или грилем, электровентилятором

приведены в таблице 8. Включенный электровентилятор более равномерно распределяет температуру по объему жарочного шкафа.

Таблица 5

Мясные блюда	Положение решетки в жарочном шкафу	Ориентировочное время до готовности, мин.
Отбивная толщиной 1 см	Первая направляющая сверху	15
Отбивная толщиной 1 см	Вторая направляющая сверху	25
Сосиска	Вторая направляющая сверху	15
Курица	Вторая направляющая сверху	60

Таблица 6

Мясные блюда	Ориентировочное время до готовности, мин.
Жаркое телятины	50
Ростбиф	30
Курица	60
Шашлык	45

Таблица 7

Наименование продукта	Рекомендуемая температура, °С	Ориентировочное время до готовности
Мясные блюда		
Жаркое говядины	150	3-3,5 часа
Жаркое телятины	150	2-2,5 часа
Жаркое баранины	150	1-1,5 часа
Жаркое свинины	175	1 час
Котлеты	190	1,5-2 часа
Бефстроганов	190	1,5-2 часа
Куриные и рыбные блюда		
Курица	175	1-1,5 часа
Гусь и индейка (4-5 кг)	160	4-4,5 часа
Утка	175	1-1,5 часа
Рыба	200	30-40 минут
Кондитерские изделия		
Торт простого приготовления	160	45 минут
Шоколадный торт	175	35 минут
Фруктовый торт	125	60 минут
Слоеный торт	200	20 минут
Мелкие пироги	190	30 минут
Песочное тесто	200	20 минут

Таблица 8

Рекомендации по тепловой обработке	Включение дополнительного оборудования жарочного шкафа (поз.10, рис.2,3)		
Размораживание воздухом при комнатной температуре	Не включен		Включен электровентилятор
Приготовление первых и вторых блюд; выпечка дрожжевого теста, бисквитов	Включены нагреватели жарочного шкафа	0	Электровентилятор выключен
Приготовление первых и вторых блюд; приготовление песочного теста.	Включены нагреватели жарочного шкафа		Включен электровентилятор
Размораживание, нагрев, поддержание в подогретом состоянии, сушка грибов, овощей, трав при активном перемешивании воздушной среды	Включены нагреватели жарочного шкафа на установке 50..70°C		Включен электровентилятор
Приготовление мясных и рыбных блюд с подрумяненной корочкой на решетке или на противне	Включен гриль	0	Электровентилятор выключен

10. Техническое обслуживание и уход за плитой

10.1 Ввод в эксплуатацию плиты у потребителя осуществляют монтажные (строительные) организации или сервисные центры, занимающиеся установкой плит.

Уважаемый покупатель, требуйте от монтажных (строительных) организаций или сервисных центров, занимающихся установкой плит, заполнения талона на установку и гарантийных талонов, проверки в Вашем присутствии исправности, работоспособности и комплектности плиты. После проведения таких работ гарантийный талон изъятию не подлежит.

10.2 Наружные эмалированные поверхности плиты мойте мыльной водой и протирайте мягкой тканью.

10.3 Пятна от пищи, пролившуюся жидкость удалите до высыхания.

10.4 Все элементы жарочного шкафа, его дно и стенки необходимо периодически промывать слабым содовым раствором или мыльной водой и протирать сухой тканью.

10.5 Для чистки эмалированных поверхностей плиты не применяйте чистящие порошки на абразивной основе, наждачную бумагу.

10.6 Стекло дверки жарочного шкафа рекомендуем мыть мыльной водой.

10.7 Для чистки чугунной электроконфорки рекомендуем протирать ее влажной тканью с применением моющих средств.

При истирании антикоррозионного покрытия в процессе эксплуатации попадание влаги на незащищенную поверхность конфорки может привести к образованию ржавчины. Это не влияет на работоспособность и долговечность эксплуатации конфорок и не является дефектом для предъявления претензий предприятию-изготовителю.

Рекомендуем способы предотвращения ржавчины на рабочей поверхности электроконфорки:

- после приготовления пищи оставшуюся влагу на рабочей поверхности протирайте насухо;
- не оставляйте посуду с мокрым дном на холодной электроконфорке. Это может привести к появлению ржавчины на рабочей поверхности электроконфорки;
- отечественная промышленность выпускает специальный карандаш, который способствует удалению ржавчины с рабочей поверхности электроконфорки;

- при появлении коррозии на поверхности чугунных электроконфорок, электроконфорки смажьте растительным маслом и прокалите на максимальной мощности в течение 10 минут.

10.8 Для чистки горелок снимите рассекатели с крышками.

Эмалированные крышки горелок почистите металлической мочалкой или тряпкой с мелким абразивным чистящим порошком. Газовые каналы на рассекателях горелок чистите щеткой, после чего промойте их и высушите.

После чистки установите рассекатели с крышками на горелки правильно, без перекоса.

10.9 В случае возникновения неисправности, обращайтесь в ремонтные организации, имеющие лицензию на ремонт и техническое обслуживание электробытовых и газовых нагревательных приборов.

10.10 При техническом обслуживании должны быть выполнены следующие работы: осмотр, частичная разборка, смазка, мелкие регулировочные работы без замены деталей, подтяжка винтовых соединений, проверка функционирования. Работы, связанные с техническим обслуживанием, не относятся к гарантийным обязательствам предприятия-изготовителя, гарантийный талон из руководства по эксплуатации не изымают.

10.11 При невыполнении данных рекомендаций безопасность работы плиты не гарантируем.

10.12 Наличие ржавчины на электроконфорках не является браковочным признаком электроплиты.

11. Правила хранения и транспортирования

11.1 Плиты должны храниться в отапливаемых и вентилируемых помещениях при температуре от плюс 1° до плюс 40°С, относительной влажности воздуха не более 80%, при отсутствии в воздухе кислотных и других химически активных паров, вредно действующих на материалы плиты.

11.2 Плиты не должны иметь повреждений и должны сохранять работоспособность после механических и климатических воздействий при транспортировании.

11.3 При транспортировании должна быть исключена возможность перемещения плит внутри транспортных средств, плиты должны быть надежно закреплены внутри транспортных средств и защищены от попадания атмосферных осадков и пыли.

11.4 Допускается транспортирование плит всеми видами транспортных средств в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта и в заводской упаковке.

11.4.1 Автомобильным транспортом, загрузка в 1-2 яруса с числом перегрузок с одного транспорта на другой не более четырех:

- по дорогам с асфальтовым и бетонным покрытием (первой категории) на расстояние не более 2000 км со скоростью не более 60 км/час;
- по булыжным (дороги второй и третьей категории) и грунтовым дорогам на расстояние не более 250 км со скоростью не более 40 км/час;

11.4.2 Железнодорожным и водным транспортом, загрузка в 1-2 яруса с числом перегрузок с одного транспорта на другой не более четырех, без ограничения расстояния и скорости.

11.4.3 Перевозки различным видом транспорта:

- воздушным, железнодорожным транспортом в сочетании их между собой и с автомобильным транспортом с общим числом перегрузок не более четырех;
- водным путем (кроме моря) с общим числом перегрузок не более четырех.

 11.4.4 **ВНИМАНИЕ!** НЕ ДОПУСКАЙТЕ РЕЗКИХ УДАРОВ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПОГРУЗОЧНЫХ И РАЗГРУЗОЧНЫХ РАБОТ И ТРАНСПОРТИРОВАНИИ ПЛИТ.

11.5 Крепление грузов в транспортных средствах и транспортирование плит осуществляют в соответствии с правилами, действующими на транспорте данного вида.

12. Возможные неисправности и методы их устранения

12.1 Все работы по устранению неисправностей и ремонту плиты выполняют специалисты сервисных, монтажных или ремонтных организаций. Перед началом ремонта ПЛИТУ ОТКЛЮЧИТЕ ОТ СЕТИ.

12.2 Замена лампы освещения жарочного шкафа

12.2.1 Общий вид лампы освещения жарочного шкафа производства ООО "Тека Энтерпрайз" показан на рисунке 8.

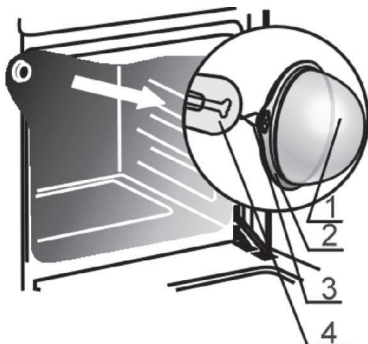


Рисунок 8 - Замена лампы освещения жарочного шкафа.

- 1 - плафон;
- 2 - кольцо;
- 3 - пружина-фиксатор;
- 4 - лампа (малый цоколь (E14), малая колба)

12.2.2 Для замены перегоревшей лампы подсветки жарочного шкафа выполните следующие действия:

- снимите стеклянный плафон вместе с кольцом и пружинами-фиксаторами;
- выверните сгоревшую лампу и замените ее новой.

Соберите все в обратной последовательности и подключите электроплиту к сети.

12.2.3 В некоторых партиях плит может применяться лампа другой конструкции другого производителя, в которой для замены лампы требуются выполнить следующие действия:

- выверните плафон;
- выверните сгоревшую лампу и замените ее новой.

Соберите все в обратной последовательности и подключите электроплиту к сети.

12.3 Для снятия дверки жарочного шкафа выполните следующие действия:

- опустите дверку в нижнее положение;
 - вставьте штифты 2,5-3мм и длиной 10-15мм (это могут быть гвозди или винты) в отверстия в петлях. См. рисунок 9;
 - выньте дверку.
 - **НЕ ВЫНИМАЙТЕ ШТИФТЫ ИЗ ПЕТЕЛЬ НА СНЯТОЙ ДВЕРКЕ**
- Установка дверки на плиту производится в обратной последовательности.



Рисунок 9 – Снятие дверки жарочного шкафа

12.4 При обнаружении производственных дефектов в период гарантийного срока эксплуатации плиты и отсутствия сервисных центров по месту жительства, обращайтесь непосредственно на предприятие-изготовитель, прилагая к письму заполненный гарантийный талон.

13. Гарантии изготовителя

13.1 Срок гарантийного обслуживания плиты составляет один год со дня ее установки монтажной организацией при условии соблюдения потребителем правил хранения, транспортирования и эксплуатации плиты в соответствии с требованиями настоящего «Руководства по эксплуатации».

13.2 В случае отсутствия отметки о дате установки плиты в гарантийном талоне, гарантийный срок эксплуатации исчисляют со дня продажи плиты.

В случае отсутствия отметки о дате продажи в гарантийном талоне или разделе «Свидетельство о приемке и продаже», гарантийный срок эксплуатации исчисляют со дня выпуска плиты предприятием-изготовителем.

13.3 В домах нового строительства, при отсутствии отметки об установке плиты в талоне на установку и в гарантийных талонах, гарантийный срок исчисляют со дня подписания государственной комиссией акта о приемке дома или со дня выпуска плиты предприятием-изготовителем.

13.4 Гарантийный срок хранения плиты 3 года со дня выпуска изделия предприятием-изготовителем. По окончании этого срока плиту необходимо проверить на соответствие нормативно-технической документации.

13.5 Подключение плиты следует осуществлять в строгом соответствии с Правилами эксплуатации электроустановок.

Организации, занимающиеся установкой плит, должны сдавать их в эксплуатацию проверенными, комплектными и в исправном состоянии, о чем должна быть сделана отметка в талоне на установку и в гарантийных талонах.

13.6 Предприятие-изготовитель не несет ответственности за недостатки, выявленные после передачи плиты потребителю, возникшие вследствие нарушения потребителем правил использования, хранения или транспортирования товара, действий третьих лиц или непреодолимой силы.

13.7 Замена перегоревшей лампочки подсветки жарочного шкафа в гарантийный ремонт не входит.

13.8 Плиты, поврежденные грызунами или насекомыми, гарантийному ремонту не подлежат.

13.9 При использовании плит в кафе, ресторанах, столовых и общественных коридорного типа гарантийный срок эксплуатации на плиты не распространяется.

13.10 Для приобретения запасных частей к плитам обращайтесь в ремонтные организации, указанные в приложении к данному руководству

по эксплуатации, или на предприятие-изготовитель. **ВНИМАНИЕ. РЕКОМЕНДУЕМ ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ЗАМЕНУ ВЫШЕДШИХ ИЗ СТРОЯ УЗЛОВ ПЛИТЫ НА ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ ПРОИЗВОДСТВА ООО "Тека Энтерпрайз", ИМЕЮЩИЕ СЕРТИФИКАТЫ СООТВЕТСТВИЯ, В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА КАЧЕСТВЕННУЮ РАБОТУ ПЛИТЫ.**

13.11 Гарантийный ремонт плиты производят соответствующие ремонтные организации, которые проводят и послегарантийный ремонт. Гарантийный ремонт проводят бесплатно, если неисправность произошла по вине предприятия-изготовителя или за счет владельца, если плита вышла из строя по его вине из-за неправильной эксплуатации.

13.12 В случае утери «Руководства по эксплуатации» владелец плиты лишается права гарантийного ремонта. Дубликат «Руководства по эксплуатации» не выдается.

13.13 Претензии от потребителей принимают торгующие организации и службы, производящие гарантийный ремонт газовых и электроприборов.

13.14 Возврат неисправной плиты на предприятие-изготовитель, в случае отсутствия ремонтной организации в регионе, производят только после того, как потребитель в письменном виде опишет неисправность и получит подтверждение предприятия-изготовителя о принятии плиты для рассмотрения рекламации.

13.15 Предприятие-изготовитель принимает претензии по комплектности плиты только от торгующих и монтажных организаций.

13.16 Настоящие гарантийные обязательства не ограничивают права Покупателя, предусмотренные законом «О защите прав потребителей».

В случае, если Вы не получили удовлетворительного гарантийного обслуживания, позвоните в бюро гарантийного ремонта и сервиса на предприятие-изготовитель по телефону 8(8332)71-44-33, 21-36-40.

Свидетельство о приемке и продаже

Плита газовая с электрическим жарочным шкафом соответствует техническим условиям ТУ 7501408.037-94.

Модель плиты _____

№ _____

Дата выпуска _____ Штамп технического контроля _____

Электроплита продана комплектно

наименование предприятия торговли

Дата продажи _____ Штамп магазина _____

Подпись продавца _____

ТАЛОН НА УСТАНОВКУ

Установлена в г. _____ по ул. _____

в доме № _____ кв. _____ и пущена в эксплуатацию механиком

(наименование организации)

Механик _____ “ _____ ” _____ 20 ____ г.
(подпись)

Работником газовой службы _____
(наименование организации)

Работник газовой службы _____ “ _____ ” _____ 20 ____ г.
(подпись)

Владелец _____ “ _____ ” _____ 20 ____ г.

**КОРЕШОК ТАЛОНА № 1
на гарантийный ремонт**

Изыят " _____ " _____ г. 20 _____ г. Исполнитель _____

фамилия, имя, отчество

линия отреза

ООО «Тека Энтерпрайз»
Российская Федерация,
610008, г. Киров, Нововятский р-н, ул. Советская, 51/2

Действителен по заполнению

**ТАЛОН № 1
на гарантийный ремонт плиты газовой
с электрическим жарочным шкафом**

№ _____

Дата выпуска _____

Штамп технического контроля

Продана магазином * _____
наименование, номер магазина и его адрес

Дата продажи * _____

М.П. _____
подпись продавца _____ фамилия _____

Дата установки _____

Кем установлена _____
наименование монтажной организации

М.П. _____
подпись лица, ответственного за установку _____ фамилия _____

Выполнены работы, дата _____

_____ **Исполнитель** _____ **Владелец**
фамилия, имя, отчество фамилия, подпись

_____ адрес владельца

_____ наименование предприятия, выполнившего ремонт, и его адрес

М. П. _____

_____ Должность, фамилия и подпись руководителя
предприятия, выполнившего ремонт

* Заполняется магазином, при реализации через розничную торговую сеть.

**КОРЕШОК ТАЛОНА № 2
на гарантийный ремонт**

Изыят " _____ " _____ г. 20 _____ г. Исполнитель _____

фамилия, имя, отчество

линия отреза

ООО «Тека Энтерпрайз»
Российская Федерация,
610008, г. Киров, Нововятский р-н, ул. Советская, 51/2

Действителен по заполнению

**ТАЛОН № 2
на гарантийный ремонт плиты газовой
с электрическим жарочным шкафом**

№ _____

Дата выпуска _____

Штамп технического контроля

Продана магазином * _____
наименование, номер магазина и его адрес

Дата продажи * _____

М.П. _____
подпись продавца _____ фамилия _____

Дата установки _____

Кем установлена _____
наименование монтажной организации

М.П. _____
подпись лица, ответственного за установку _____ фамилия _____

Выполнены работы, дата _____

Исполнитель	Владелец
фамилия, имя, отчество	фамилия, подпись

адрес владельца

наименование предприятия, выполнившего ремонт, и его адрес

М. П.

Должность, фамилия и подпись руководителя
предприятия, выполнившего ремонт

* Заполняется магазином, при реализации через розничную торговую сеть.

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ ООО «ТЕКА ЭНТЕРПРАЙЗ»

№	Город	Организация	Адрес	Телефон
1	Артемьевский	ИП Денисенкова	ул. Куйбышева, 2а	8-902-87-46-481
2	Архангельск	ТТЦ «Рембыттехника»	ул. Урицкого, д.47, к.1	(8182)29-39-32
3	Алматы	ТОО «Белая техника»	ул. Ауэзова, д.2	(7272)77-91-77
4	Астана	ТОО «Мечта-Сервис Астана»	ул. Московская, 6	(7172)30-37-88
5	Абакан	ООО «Сервис-центр Экран»	ул. Др.Народов, д.29	(3902)23-39-27
6	Ачинск	СЦ «ВИД-сервис»	ул. Кирова, 52-131	(39151)5-87-37
7	Барнаул	ООО «Росбыттехника»	ул. Чернышевского, 282/б	(3852)65-15-45
8	Барнаул	ООО «Рембыттехника»	пр-т Калинина, 24-А	(3852)77-23-23
9	Бийск	ООО «Февраль»	ул. Озёрная, 6б	(3854)32-70-02
10	Владимир	ООО «Рост-Сервис»	ул. Юбилейная, 60	(4922)21-44-24
11	Воронеж	ООО «Атомприбор»	ул. 45 Стр. Дивизии, 125	(4732)46-00-33
12	Вологда	ООО «Армос сервис»	ул. Северная, 34	(8172)28-38-93
13	Воркута	ООО «Алгоритм»	ул. Тиманская, 8А	(82151)6-60-06
14	Екатеринбург	ООО «Кардинал-Техноплюс»	Сибирский тракт, 28а	(343)229-96-15
15	Елец	ООО «Полос»	ул. Октябрьская, 47	(47467)4-12-08
16	Ивантеевка	ООО «Берингов Пролив»	ул. Толмачева, д.27	(495)500-05-60
17	Ижевск	ООО «Аргус-сервис»	ул. Азина, 4	(3412)30-79-79
18	Ижевск	ООО «Сервис-практика»	ул. 30 лет Победы, 12	(3412)59-05-88
19	Ижевск	ООО «РИТ-Сервис»	ул. Горького, 162	(3412)41-19-62
20	Иркутск	ИП Францев А.И.	м/н Университетский, 70-56	(3952)35-00-96
21	Иркутск	ООО «Карина-сервис»	ул. В.Терешковой, 25-57	(3952)29-16-42
22	Йошкар-Ола	ИП Бешкерева	ул. Советская, 173	(8362)21-39-10
23	Канск	ООО «Электроника плюс»	ул. Яковенко, 74	(39161)2-33-52
24	Калининград	ООО «Уют»	ул. Эпировская, 33	(4012)70-12-76
25	Казань	ИП Брусенцев Е.Г.	ул. Бирюзовая, 1а-189	8-950-316-16-97
26	Кемерово	ИП Абрамзон В.М.	пр. Кузнецкий, 83	(3842)28-85-66
27	Кемерово	ООО «Мастер-Сити»	пр. Химиков, 23	(3842)51-08-10
28	Киров	ООО «Элис-Плюс»	ул. Егоровская, 3	(8332)50-29-77
29	Киров	ООО «ВГК-Сервис»	ул. Базовая, 8	(8332)62-11-83
30	Кострома	ИП Молодкин В.Л.	ул. Федосеева, 22а	(4942)63-97-23
31	Котлас	СЦ «Домотехника»	ул. 70 лет Октября, 19-4	(81837)33-0-55
32	Краснодарский Ст-ца Динская	ООО «Рембытмаш»	ул. Советская, 9	(86162)6-15-19
33	Красноярск	ИП Каширин В.В.	ул. Свердловская, 47-36	(3912)53-82-80
34	Красноярск	ИП Дегтярев	ул. Грунтовая, 19	(3912)94-22-54
35	Липецк	ООО «Эксперт-Сервис»	ул. Звёздная, 16/2	(4742)31-90-82
36	Москва	ОАО «Спецремэлектро»	Каширское шоссе, д.9, корп.1	(499)613-94-67
37	Москва	ООО «Элкор-Комплект»	ул. Сайкина, д.1/2, стр.1	(495)710-16-80
38	Москва	ООО «Люксория»	Волгоградский п-т, д.139, оф.№1	(499)746-52-73
39	Москва	ООО «ПСМ-сервис»	ул. Донецкая, 4-2	(499)722-36-12(13)
40	Москва	ЗАО «СЦ Бытовая Техника»	ул. Кантемировская, д.20, к.1	(495)323-78-88
41	Мурманск	ООО «Армос сервис»	ул. Свердлова, 19А	(8152)31-49-64
42	Нижевартовск	ЗАО «Бирюса»	ул. Менделеева,4-а	(3466)41-00-81
43	Н-Новгород	ООО «Домос»	ул. Г.Лопатина, д.2, кв. 211	(831)437-42-61

№	Город	Организация	Адрес	Телефон
44	Н-Новгород	«Термотехника-холдинг»	ул. Белинского, д. 110	(831)218-73-91
45	Н-Новгород	ООО «Промтехника»	ул. Зайцева, 31	(831)274-55-44
46	Н.Тагил	ИП Амусов Н.Н.	ул. Октябрьской революции, 66	(3435)423-220
47	Новокузнецк	ООО «МСВ»	пр. Кузнецкстроевский, 44-40	(3843)46-94-00
48	Новосибирск	ООО «К-Техника»	ул. Королева, 17а	(383)274-99-33
49	Новосибирск	ОАО «Рембыттехника»	ул. Фабричная, 16	(383)223-15-28
50	Новый Уренгой	ООО «Ютгатехсервис»	ул. Молодежная, 19	(3494)94-48-81
51	Омск	ООО «Технология»	ул. 10 лет Октября, 43	(3812)37-21-22
52	Омск	ООО «Бытовая техника»	пр. Космический, 99/2	(3812)32-20-63
53	Орел	ООО «Феникс Электроникс»	ул. 8 Марта, 25	(4862)40-86-81
54	Пермь	ООО «Мария-М»	ул. Лебедева, 8	(342)263-02-22
55	Павлодар	СЦ «Диатекс»	ул. Академика Чокина, 38/1	(7182)672-628
56	Петрозаводск	ООО «Армос сервис»	ул. Максима Горького, 25	(8142)59-20-45
57	Псков	СЦ «МиниМакс»	Рижский пр., д.49	(8112)72-13-90
58	Рязань	ООО «Арктика-сервис»	ул. Яхонтова, 19	(4912)21-57-20
59	Самара	ООО «Коммункомплект»	ул. Тухачевского, 249А	(846)336-04-61
60	Самара	ООО «Солитон-Сервис»	ул. Кабельная, 4	(846)276-99-79
61	С-Петербург	ООО «Вятка-Сервис»	Московское шоссе, д.14, корп.1	(812)371-24-64
62	С-Петербург	ООО «Армос сервис»	пр. Лиговский, 52	(812)324-75-33
63	Сургут	ООО «Сибэлга»	ул. Чехова, 4/2, к.106	(3462)34-80-04
64	Сургут	ИП Полукаров Е.В.	ул. Ленина, 17	(3462)66-70-79
65	Сургут	ИП Попов Д.А.	ул. Профсоюзнов, 12/1-98	(3462)34-80-04
66	Стерлитамак	ОАО «БЫТТЕХНИКА»	ул. Мира, 2б	(3473)25-13-52
67	Сыктывкар	ООО «Домосервис»	ул. Первомайская, 78, каб.37	(8212)56-84-90
68	Тольятти	ООО «Наша Эра»	Московский пр-т, 8г	(8482)63-63-59
69	Томск	ООО «Соли-Сервис»	ул. Лазарева, 3	(3822)25-22-78
70	Томск	ООО «ГлавБытСервис»	ул. Некрасова, 12	(3822)44-03-07
71	Тюмень	ООО «Элит-сервис»	ул. Первомайская, д.21, оф.310	(3452)45-19-72
72	Тюмень	ООО «Комбинат бытовых услуг»	ул. Одесская, 24/4	(3452)20-55-17
73	Чебоксары	ООО «Мастер-Сервис-Ч»	ул. Урукова, 19	(8352)46-09-39
74	Челябинск	ООО «Уралжилсервис»	ул. Тепличная, д. 1	(351)798-02-02
75	Челябинск	ООО ТТЦ «Рембыттехника»	ул. Производственная, 8б	(351)239-39-26
76	Чита	ИП Бочкарев	ул. Красноармейская, д.83, кв.84	(3022)35-49-87
77	Череповец	ООО «Армос сервис»	ул. Гоголя, 6	(8202)24-14-04
78	Улан-Удэ	ИП Голева С.Н.	пр. Автомобилистов, 5	(3012)41-50-43
79	Ульяновск	ООО ТТЦ «Лидинг»	пр-т Ульяновский, д. 10	(8422)20-97-81
80	Усурийск	ИП Дубовая Д.В.	ул. Ленина, 134а	(4234)33-33-33
81	Уфа	ООО «СЦ Атлант»	ул. Губайдуллина, д.2	(347)228-43-79
82	Уфа	ООО «Газтехника +»	ул. Губайдуллина, д.19/6	(347)253-20-11
83	Улаанбаатар	ООО «СЭКУД»	р-он Чингэлтэй-6	81097696654035
84	Хабаровск	ООО «Контур-Сервис»	ул. Юности, 34б	(4212)70-17-45
85	Ярославль	СЦ «ВИРТ»	ул. Республиканская, 3, корп. 5	(4852)58-22-11