

ООО "GEO"

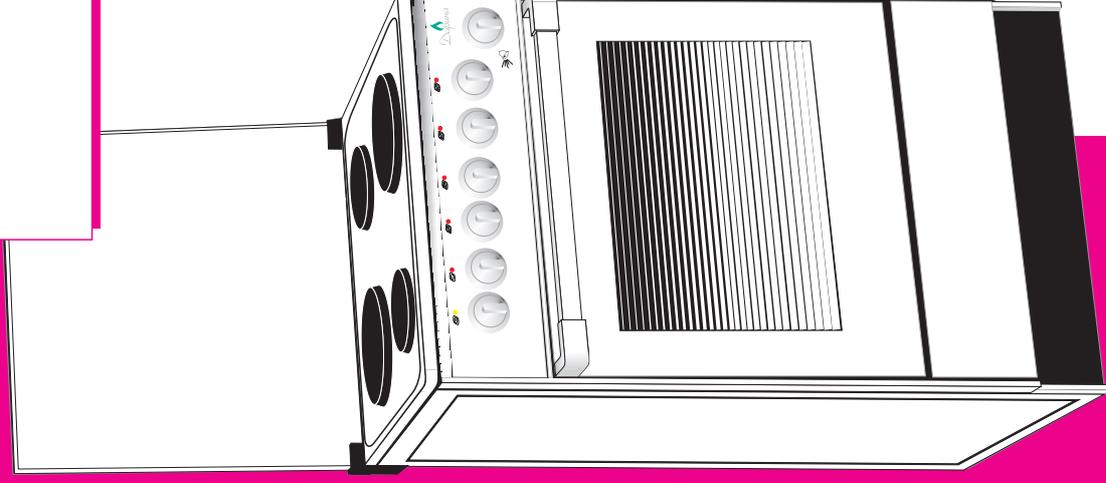
ЭЛЕКТРОПЛИТА

бытовая ЭСЧШ, ЭСПШ

модель 1403

Руководство по
эксплуатации

ПЭ 50.00.000 РЭ



2005 г.

Сведения о сертификации	2
Общие сведения	3
Технические характеристики	5
Состав плиты	6
Комплект поставки	7
Установка плиты	8
Общие рекомендации	9
Правила пользования плитой	10
Кухонные принадлежности	13
Практические рекомендации	13
Уход за плитой	16
Гарантийные обязательства	18
Правила транспортировки и хранения	20
Утилизация	20
Техническое обслуживание	20
Реквизиты завода	20
Свидетельство о приемке	21
Свидетельство о продаже и установке плиты	21
Приложения	
Перечень региональных сервисных центров	22
Гарантийные талоны	27

Плиты электрические бытовые типа ЭСЧШ, моделей: 1403-И и 1403-Р соответствуют требованиям нормативных документов:



АИ25

ТУ 3468 - 005 - 53500398 - 2000

ГОСТ Р 51317.3.2-99

ГОСТ Р 51317.3.3-99

ГОСТ Р МЭК 60335-2-6-2000

ГОСТ Р 51318.14.1-99

ГОСТ Р 51318.14.2-99

Сертификат соответствия

РОСС RU.АИ25. В00016

Срок действия с 28.07.2005 по 27.07.2008

ВНИМАНИЕ!

Данное руководство по эксплуатации разработано для плиты модели 1403-И, имеющей привод вертела. Плита модели 1403-Р не имеет привода вертела.

Конструктивное исполнение отдельных деталей и узлов вашей электроплиты может незначительно отличаться от описания в настоящем Руководстве по эксплуатации в связи с постоянной работой ООО «ГЕО» над совершенствованием электроплит в части повышения эксплуатационной надёжности, дизайна и качества.



ВНИМАНИЕ! *Безопасность эксплуатации плиты не гарантирована при несоблюдении правил, указанных в этом документе.*

При этом производитель не несет ответственность за возможный ущерб.

Уважаемый покупатель!

Мы благодарим Вас за покупку нашей электроплиты и надеемся, что для Вас она станет незаменимой помощницей.

Электроплита, в дальнейшем плита, предназначена для отваривания, жарки, тушения мясных, рыбных и овощных блюд, выпечки мучных изделий, сушки грибов, фруктов, овощей и ягод. Для того чтобы Вы могли пользоваться плитой с учетом всех ее возможностей, рекомендуем Вам внимательно ознакомиться с настоящим документом, в котором содержатся рекомендации и советы. Они помогут по достоинству оценить Вашу новую плиту.

Приобретая плиту, снимите упаковку и убедитесь, что Ваша плита не повреждена, полностью укомплектована в соответствии с комплектом поставки (см. стр.7), торгующей организацией правильно заполнены разделы: «Свидетельство о продаже...» и гарантийные талоны.



Работы по установке плиты, подключению, пуску в эксплуатацию, обслуживанию и ремонту должны производиться только персоналом специализированных организаций, имеющих лицензию на проведение указанных работ с электрическими плитами в соответствии с действующими правилами и нормами, утвержденными федеральными и местными управлениями энергоснабжения и согласованными с органами пожарной охраны. При установке плиты требуйте заполнения свидетельства в Руководстве по эксплуатации.

При внесении плиты с холода в тёплое помещение необходимо выдержать её до подключения не менее 4-х часов.

Перед подключением плиты мастер обязан проверить, что данные на фирменной табличке, наклеенной на задней стенке плиты, соответствуют характеристикам электрической сети.

Мастер, производящий подключение, обязан проверить, могут ли предохранители или автоматические выключатели и провода выдержать ту нагрузку, которую они уже несут, и дополнительную нагрузку от вновь устанавливаемой плиты.

Электробезопасность плиты гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с действующими стандартами по безопасности.

Не рекомендуется использование переходников, сдвоенных и более розеток, удлинителей.



- Помните, что неправильная установка или самовольное подключение и ремонт, а также неправильное применение изделия может нанести ущерб людям, животным или Вашей собственности. В этом случае завод не будет нести никакой ответственности.
- Запрещается оставлять плиту без надзора с включенными нагревательными элементами.
- Будьте осторожны, следите, чтобы кипящее масло не попало на нагревательный элемент и не воспламенилось на нем.
- Запрещается хранить в выдвижном ящике плиты легковоспламеняющиеся вещества, а также пользоваться ими вблизи включенной плиты.



ВНИМАНИЕ! Не располагайте сетевой кабель рядом с нагревающимися частями плиты. При работе духовки задняя стенка плиты сильно нагревается, поэтому расположите сетевой кабель вне зоны нагрева. Если кабель повреждён, не заменяйте его сами, вызывайте специалиста.

- Ваша плита должна использоваться только по назначению и в личных (бытовых) целях. Любое другое применение (например, для обогрева помещения) будет рассматриваться как несоответствующее.
- Всегда вынимайте вилку из розетки перед операциями по уходу за плитой, а также если Вы длительное время не используете плиту. Извлекать вилку из розетки можно только после выключения всех нагревательных элементов плиты.
- При пользовании плитой некоторые её части сильно нагреваются, можно получить ожоги. Будьте осторожны.
- Во избежание несчастного случая особенно внимательно следите за детьми в течение всего времени, пока работает плита.
- При возникновении пожара необходимо:
 - немедленно отключить плиту от электросети;
 - вызвать пожарную службу;
 - принять меры к тушению пожара;
 - категорически запрещается тушить электроизделия, находящиеся под напряжением, водой.

Плита предназначена для работы от однофазной сети напряжением 220 В, 50 Гц.

Основные параметры плиты:

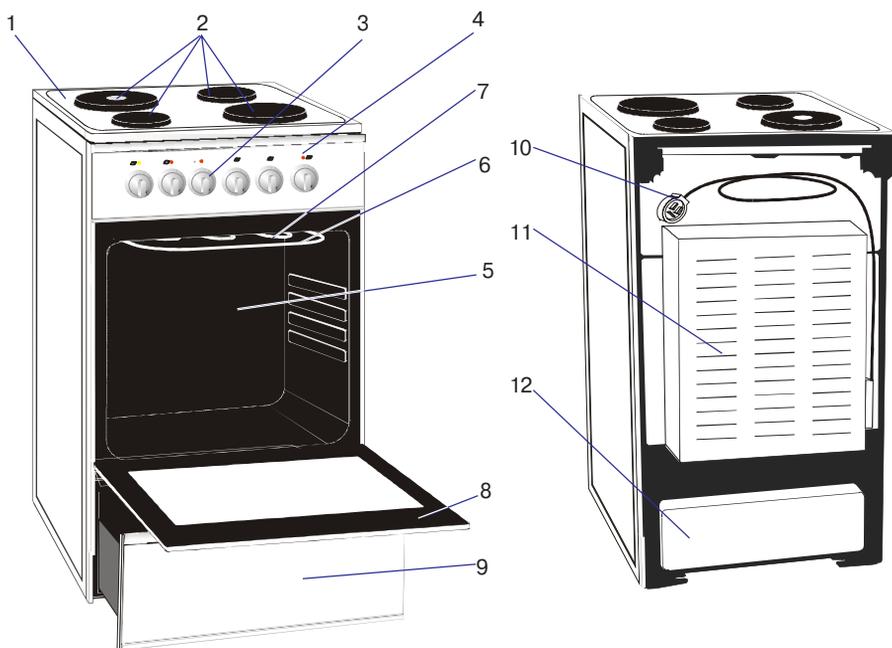
п/п	Наименование показателя	Значение
1	Число конфорок стола, шт.	4
2	Размеры плиты, мм : ширина глубина высота	 500 550 845-862
3	Полезный объем духового шкафа, дм ³ не менее	43
4	Электропитание, В; Гц	220; 50
5	Масса с бетонным основанием, кг, не более	55

Потребляемая мощность плиты:

№ п/п	Наименование показателя	Значения	
		1403-И	1403-Р
1	Потребляемая мощность конфорок стола, кВт	1,0 – 2,0	1,0 – 1,5
2	Установленная мощность плиты, кВт, не более	9,0	8,5
3	Единовременно потребляемая мощность плиты, кВт, не более	6,0	5,5
4	Номинальная мощность ТЭНов жарочного шкафа, кВт ТЭН нижний (пода), ТЭН верхний, ТЭН – гриль	1,2 0,8 1,5	1,2 0,8 1,5

Плита изготовлена в виде тумбы в которую вмонтирован электрический жарочный шкаф (духовка) и выдвижной ящик.

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| 1 - рабочий стол | 8 - дверца духовки |
| 2 - конфорки стола | 9 - выдвижной ящик |
| 3 - ручки переключения конфорок | 10 - кабель электропитания с вилкой |
| 4 - панель управления | 11 - кожух задний |
| 5 - духовка | 12 - бетонное основание |
| 6 - верхний ТЭН | |
| 7 - ТЭН-гриль | |



ВНИМАНИЕ! Храните в выдвижном ящике только невоспламеняющиеся материалы.



ВНИМАНИЕ! Экспресс-конфорка, мощностью 2 кВт, устанавливается на плиту модели 1403-И, что позволяет быстрее разогревать пищу или доводить блюдо до кипения. Она имеет встроенный термовыключатель, предотвращающий её перегрев.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

№ п/п	Наименование составных частей	Количество	
		1403-И	1403-Р
1	Плита электрическая	1	1
2	Решетка жарочного шкафа	2	2
3	Поддон для жарки	1	1
4	Противень для выпечки	1	1
5	Вертел	1	—
6	Вилки с винтами	2	—
7	Рамка вертела	1	—
8	Розетка	1	1
9	Руководство по эксплуатации	1	1
10	Упаковка	1	1
11	Комплект регулируемых опор:		
	- Опора	4	4
	- Контргайка	4	4
12	Упор дверцы духовки	2	2

При установке плиты нужно помнить, что Ваша плита относится к невстраиваемой бытовой технике. Поэтому при ее установке следует выполнить следующие правила:

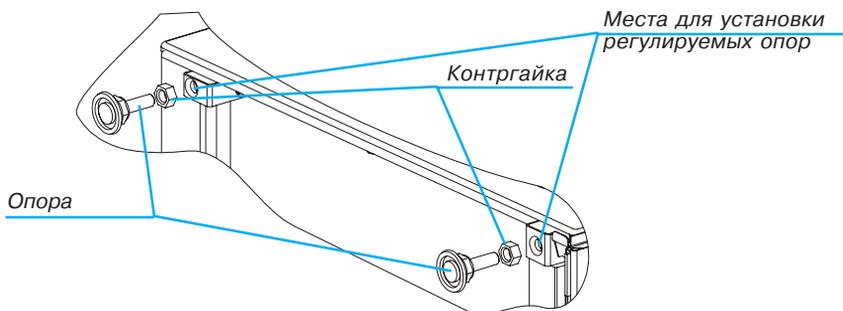
1. Плита должна отстоять от поверхности стены сзади не менее чем на 70мм, с левой и правой сторон от мебели - не менее 20мм.
2. Кухонная мебель не должна быть выше рабочего стола плиты.
3. Плиту не следует устанавливать на подставку.

Установка регулируемых опор

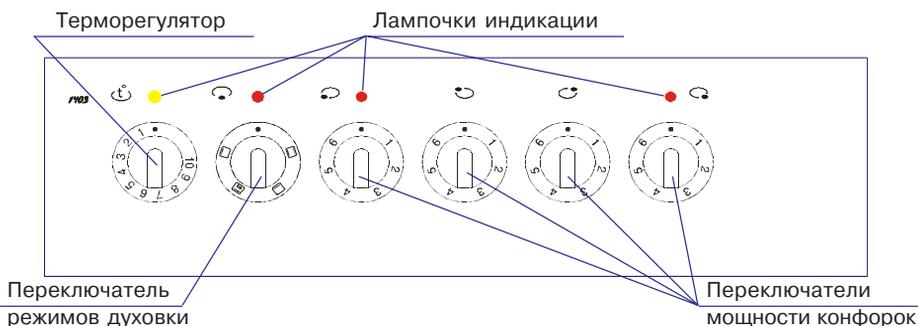


1. Уложить плиту на пол, на одну из боковых сторон.
2. Ввернуть опоры в кронштейны (см. рисунок), предварительно выставив их на нужную высоту
3. Поднять плиту с пола, установить ее на опоры и поставить на постоянное место, где она будет эксплуатироваться. Заворачивая или выворачивая опоры, окончательно подрегулировать высоту плиты по отношению к столешнице кухонной мебели. Стол плиты должен быть выше столешницы. Проверить: устойчиво ли плита стоит на опорах. **КАЧЕНИЕ ПЛИТЫ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ.**
4. Для устранения случайного проворачивания опор в процессе эксплуатации подтяните контргайки.

Вид плиты со стороны днища



Панель управления



Описание ручек управления

Переключатель мощности конфорок стола

Воротник с ручкой управления	Положение ручки	Режим работы конфорок	Рекомендации по тепловой обработке пищи
	0	Выключено	-
	1-2	Поддержание температуры	Готовые блюда
	2-3	Обработка в медленном режиме и подогрев	Овощное рагу, каши, жаркое
	4	Обработка в среднем режиме, кипячение в слабом режиме	Макаронные изделия, варенный картофель, супы, варенье.
	5	Обработка в интенсивном режиме	Эскалопы, рубленые котлеты, супы, жаренный картофель
	6	Обработка в мощном режиме. Доведение жидкостей до кипения	Бараньи котлеты, жареное мясо, яичница, лангет, кипячение молока

Терморегулятор

Положение ручки терморегулятора	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Значение температур, °C	65	90	110	130	160	185	205	235	265	285
Значение температур, с конвектором, °C	65	95	120	140	165	190	210	240	270	295



Примечание: Указанные в таблице температуры являются ориентировочными и могут колебаться в пределах $\pm 10^{\circ}\text{C}$.

Переключатель режимов духовки

Условное обозначение режимов	Выполняемая функция
0	Духовка выключена. Разрешено включение передней правой конфорки.
	Включен верхний ТЭН духовки. Заблокировано включение передней правой конфорки.
 *	Включен ТЭН-гриль и вертел духовки. * Заблокировано включение передней правой конфорки.
	Включен ТЭН-гриль. Заблокировано включение передней правой конфорки
	Включен нижний ТЭН духовки. Заблокировано включение передней правой конфорки.
	Включены верхний и нижний ТЭНы духовки. Заблокировано включение передней правой конфорки.
* Для плиты модели: 1403-И	

При первом включении плиты после покупки, ее необходимо прогреть в холостом режиме с закрытой дверцей в течение 1 часа при установке режима работы конфорок стола на первом делении (минимальная мощность) и нагревателей духовки на полную мощность. Это делается для того, чтобы из нагревательных элементов испарить влагу, возможно скопившуюся при хранении и транспортировке изделия. Появление дыма при первом прогреве плиты является следствием обгорания присутствующей на ТЭНах и конфорках консервации, что не является дефектом.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛИТОЙ

На рабочем столе плиты установлены 4 конфорки различных диаметров, температура нагрева которых регулируется переключателями мощности, расположенными на панели управления.

Для включения конфорки необходимо ручку переключателя установить в положение, соответствующее требуемому режиму, вращая ее в любую сторону. При этом загорается сигнальная лампочка включения конфорок.

Выключение конфорок производится установкой ручки переключателя в положение «0».

Приготовление пищи рекомендуется начинать сразу на максимальной мощности с положения «6».

После закипания, или немного раньше, необходимо переключить конфорку на минимальную или среднюю мощность.

За 5–10 минут до конца приготовления пищи переключатель установить в положение «0». Тепла разогретой конфорки хватит для окончательного приготовления пищи, а Вы при этом значительно сэкономите электроэнергию.

Пользование скороварками и кастрюлями из улучшенных теплопроводящих материалов значительно сократит время приготовления пищи и сэкономит электроэнергию.

Использование конфорок стола

Чтобы конфорки не ржавели, не ставьте на них кастрюли с мокрым дном и каждый раз протирайте насухо после того, как вымоете стол. Если предстоит большой перерыв в работе плиты, протрите конфорки промасленной тряпкой.



ВНИМАНИЕ! Не допускайте резкого охлаждения горячих конфорок. От пролитой на них холодной жидкости они могут потрескаться и выйти из строя.

ДУХОВКА (электрический жарочный шкаф).

Духовка плиты оборудована освещением, нижним и верхним нагревателями, нагревателем гриля, электрическим вертелом, конвектором.

Управление духовкой.

Ручкой переключателя режимов установить нужный Вам режим работы духовки. При этом над ручкой загорается красная сигнальная лампочка, сигнализирующая о включении духовки. Желтая сигнальная лампочка сигнализирует о работе терморегулятора, поддерживающего заданную температуру.

При достижении заданной температуры терморегулятор отключит нагревательные элементы и сигнальная лампочка погаснет. Такой режим будет сохраняться до тех пор, пока температура в духовке не снизится на 15-20°C. После этого терморегулятор автоматически включит нагревательные элементы и вновь нагреет духовку до заданной температуры.

Для выключения духовки необходимо ручки терморегулятора и переключателя режимов духовки установить в положение «0».



Внимание!

1. При использовании прибор сильно нагревается. Опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам жарочного шкафа.
2. Не следует оставлять дверцу разогретого шкафа открытой более 3 минут во избежание перегрева ручек управления.
3. При приготовлении блюд на вертеле или решетке необходимо под решетку или вертел устанавливать поддон для стекания сока и жира на вторую решётку.
4. Запрещается устанавливать посуду и класть алюминиевую фольгу на дно жарочного шкафа. Это может привести к повреждению эмалевого покрытия и подгоранию пищи вследствие нарушения распределения температуры внутри жарочного шкафа.

Пользование грилем.

Гриль используется для обжаривания продуктов инфракрасным излучением, выделяемым горячим электронагревателем.

Обжаривание может производиться как на вертеле (для плиты модели 1403-И), так и на поддоне или на решетке.

Рекомендуется готовить мясо, птицу или рыбу. В случае жарки на решетке следует установить на нижнем уровне вторую решетку с противнем и налить в него 0,5 литра воды. Температура и время жарки приведены в таблице (см. раздел «Рекомендации»).

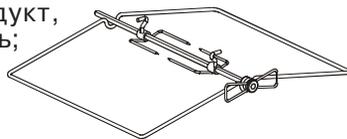
Вертел

Вертел устанавливается на рамке и приводится в движение электроприводом. Включение и выключение электропривода вертела производится одновременно с включением ТЭН-гриль. Приготовление на вертеле очень практично. В частности, этот режим позволяет готовить сочное, обжаренное со всех сторон, мясо, курицу, окорочка.

Использование вертела.



1. Поместить на вертел продукт, который Вы хотите приготовить; переместить его к центру вертела и закрепить вилками, установленными на вертеле.



2. Промазать продукт подсолнечным маслом, или размягченным сливочным маслом, или соусом.

3. Вставить острый конец вертела во втулку электропривода, а второй установить на рамку вертела, вставленную предварительно в третий уровень духовки.

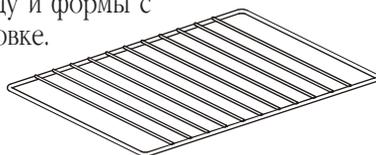
4. Поместить снизу на решётку поддон для сбора сока.



ВНИМАНИЕ! Принудительное вращение вертела вручную запрещено!

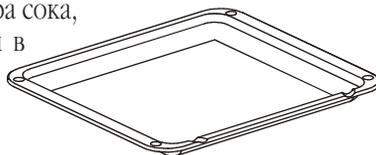
Решетка

На решетку можно ставить любую посуду и формы с продуктами для варки, запекания и жаренья в духовке. Так же можно готовить мясо, рыбу непосредственно положив их на решетку.



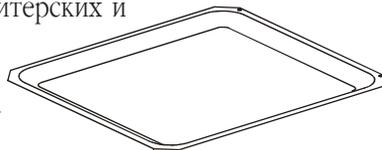
Поддон

Используется для жарки, а так же для сбора сока, жира, масла и т.п. при приготовлении пищи в духовке.



Алюминиевый противень

Используется для приготовления кондитерских и прочих изделий.



Противень и поддон устанавливаются на решетку.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Практические советы по приготовлению блюд.

Жарка на решетке:

- Перед жаркой слегка смажьте и посыпьте специями продукты, предназначенные для жарки.
- Обязательно используйте поддон для сбора сока, выделяемого мясом в процессе приготовления. Поддон следует ставить под решеткой на вторую решетку. В поддон обязательно следует налить немного воды, она препятствует возгоранию жира, а следовательно, образованию неприятного запаха и дыма.
- Переворачивайте продукты, когда они прожарятся наполовину.

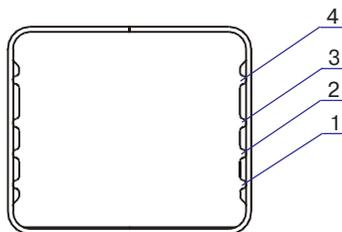
Кондитерские изделия, выпечка и хлеб:

- перед началом выпечки духовку необходимо предварительно прогреть как минимум в течении 15 минут;
- во время выпечки старайтесь лишний раз не открывать дверцу духовки, т. к. холодный воздух препятствует поднятию теста;
- если выпечка «оседает», в следующий раз следует использовать меньше жидкости или убавить немного температуру;
- если выпечка слишком сухая, в следующий раз немного увеличьте температуру и сократите время приготовления;
- если поверхность выпечки слишком темная, то в следующий раз поставьте ее уровнем ниже, убавьте температуру и увеличьте время приготовления;
- если выпечка подгорела снизу, то в следующий раз поставьте ее уровнем выше и убавьте температуру;
- если хлеб и выпечка сверху пропеклись, а внутри остались непропеченными, то в следующий раз следует использовать меньше жидкости, убавить температуру и увеличить время приготовления.

Горячие блюда:

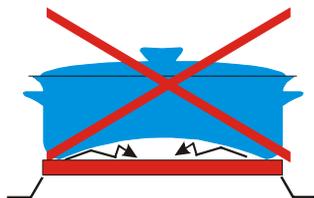
- жаркое будет более сочным, если его готовить в закрытой посуде, и получается более румяным и с хрустящей корочкой, если его готовить в открытой посуде;
- для приготовления белого мяса, птицы и рыбы обычно используется средняя температура (ниже 200 °С);
- для приготовления красного мяса с кровью требуется высокая температура (более 200 °С) и немного времени;
- для получения ароматного жаркого, мясо следует нашпиговать и посыпать специями;
- если жаркое жесткое, необходимо подольше мариновать мясо;
- если жаркое слишком темное сверху или снизу, то в следующий раз расположите его уровнем ниже или выше, убавьте температуру и увеличьте время приготовления;
- жаркое плохо прожарено. Порезьте его на ломтики, положите на поддон со стекшим с него соком и закончите приготовление.

Обозначение уровней жарочного шкафа



Выбор кухонной посуды

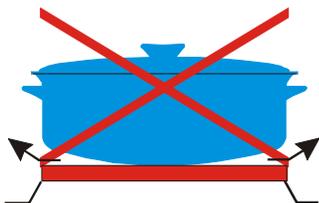
Для более рационального использования возможностей конфорок стола и экономии электроэнергии мы рекомендуем Вам использовать кухонную посуду с ровным дном. При этом желательно, чтобы диаметр кастрюли совпадал с диаметром конфорок для сокращения потерь тепла.



вогнутое дно



диаметр посуды больше диаметра зоны нагрева



выпуклое дно



диаметр посуды меньше диаметра зоны нагрева

Рекомендуем использовать посуду с более толстым дном.

Перед чисткой плиты, следует:



1. Проверить, все ли ручки находятся в выключенном положении.
2. Выключить кабель электропитания из розетки.
3. Убедиться в том, что плита остыла до безопасной температуры (во избежание получения ожогов).

Корпус плиты

Корпус плиты моется мягкой губкой, пропитанной жидким моющим средством.

Для наведения блеска протереть сухой тряпкой или сукном. При попадании на эмаль продуктов, содержащих кислоту (лимонный сок, уксус и т.д.), эмаль необходимо сразу же протереть.

Эмалированный стол и духовка

Рабочий стол и духовка Вашей плиты имеет высокоглянцевое пиролитическое эмалирование, поэтому удаление загрязнений после каждого пользования плитой легко производится с помощью губки и воды без предварительного смачивания.

Для поддержания хорошего внешнего вида электроконфорок и предупреждения появления коррозии на их поверхностях рекомендуется периодически (не реже одного раза в месяц) смазывать поверхность электроконфорок несколькими каплями растительного масла с последующим прогревом без посуды при установке ручки переключателя мощности в положение «4» до исчезновения дыма при обязательном включении вытяжки.

Застарелые загрязнения в зависимости от степени пригорания удаляются после предварительного смачивания от 10 минут до 4-х часов моющим средством с помощью губки, имеющей жесткий поверхностный слой.

Эффективными моющими средствами являются гели для удаления жира и нагара с металлических эмалированных поверхностей.

Решетки

Решетки моют губкой, пропитанной моющим средством.



ВНИМАНИЕ!

Категорически запрещается для очистки плиты применять металлические щетки и острые предметы а также средства, имеющие в своем составе кислотосодержащие и абразивные вещества. При покупке моющего средства следует внимательно ознакомиться с его составом, назначением и способом применения.

Стекло дверцы духовки

Если в результате приготовления блюд стекло забрызгалось, рекомендуется промыть его водой с добавлением жидкого моющего средства не содержащего абразива.



Для чистки поверхностей стекол дверцы и самой духовки Вы можете снять дверцу.

Для этого надо:

1. Откинуть дверцу в горизонтальное положение. Ввести в пазы, предусмотренные слева и справа в стойках дверцы, два технологических упора (рис. 1);
2. Прикрыть дверцу не прикладывая усилия, пока упоры не зафиксируют шарниры (рис. 2, 3);
3. Взять дверцу за боковые стороны, слегка прикрыть и потянуть на себя, чтобы освободить нижние оси шарниров;
4. Опустить дверцу, чтобы освободить зацепы шарнира из пазов в стойках плиты;
5. Снять дверцу.

Установку дверцы производить в обратной последовательности.



ВНИМАНИЕ! При проведении работ со снятой дверцей ни в коем случае нельзя снимать упоры дверцы, т.к. балансировочные пружины зацеплены внутри дверцы, и их освобождение вызовет резкий рывок цапф шарниров, что может нанести травму.

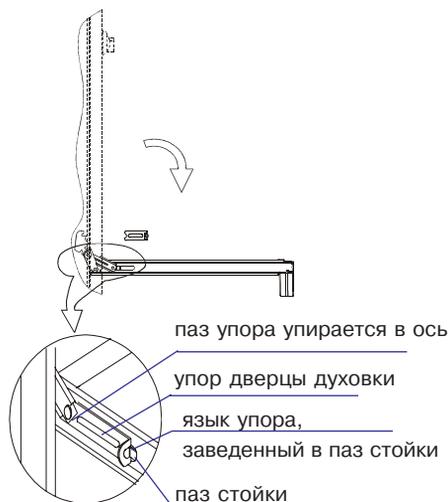


Рис.1

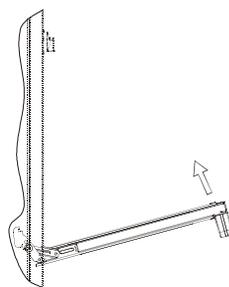


Рис.2

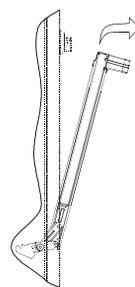


Рис.3



Изготовитель гарантирует соответствие плиты требованиям ТУ 3468-005-53500398-2000 при соблюдении владельцем правил эксплуатации, изложенных в РЭ.

Срок службы плиты – 14 лет.

Гарантийный срок хранения плиты в заводской упаковке до ее подключения в эксплуатацию 1 год

Гарантийный срок эксплуатации – 2 года со дня продажи через торговую сеть.

При покупке плиты покупатель должен получить Руководство по эксплуатации с отметкой “Продавца” о покупке и проверить наличие в нем заполненных отрывных талонов на гарантийный ремонт, а также комплектность плиты.

При отсутствии на отрывном талоне штампа магазина с отметкой даты продажи плиты и даты подключения ее в эксплуатацию гарантийный срок исчисляется со дня выпуска ее заводом.

При возникновении неисправности потребитель вправе обратиться к продавцу (торгующей организации), заводу-изготовителю, а также организации, выполняющей функции продавца (изготовителя) по договору с ним. Дилерские организации имеют договоры с заводом-изготовителем на выполнение функций изготовителя. При возникновении спора о причинах возникновения недостатков продавцом (торгующей организацией) или изготовителем (дилером) проводится экспертиза. Если в ее результате будет установлено, что недостатки возникли после передачи плиты потребителю (вследствие нарушения правил установки, использования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц), то потребитель обязан возместить продавцу (изготовителю, дилеру) все понесенные им расходы, связанные с проведением экспертизы. По договору с изготовителем, дилеру предоставлено право приема претензий потребителей, оценки качества товара и проведения независимой экспертизы.

Завод - изготовитель не принимает претензий и не несет ответственность при использовании при ремонте плит запасных частей, изготовленных неуполномоченными организациями.

Завод – изготовитель не принимает претензий на некомплектность и механические повреждения плиты после ее продажи. Все претензии должны предъявляться к организациям розничной торговли, где было приобретено изделие.



При ремонте плиты отрывной талон заполняется и изымается работниками ремонтной организации. Владелец должен требовать от работника заполнения корешка талона при его изъятии.

Требования потребителя рассматриваются при предъявлении потребителем товарного или кассового чека и настоящего руководства по эксплуатации. Отсутствие вышеуказанных, удостоверяющих факт и условия покупки документов хотя и не являются основанием для отказа в удовлетворении требований потребителя, но, во избежание проблем при подтверждении факта заключения договора с конкретным продавцом и его условий в случае выявления в товаре недостатка, рекомендуем сохранять кассовый (товарный) чек и настоящее руководство по эксплуатации.

Гарантийный срок завода не распространяется на лампы накаливания.

Предприятие-изготовитель не несет ответственности за неисправность плиты и не гарантирует ее нормальную работу в случае:

- а) несоблюдения требований на установку, подключение и эксплуатацию плиты;
- б) несоблюдения правил транспортировки и хранения плиты;
- в) установки и ремонта плиты лицами, не уполномоченными энергетическим хозяйством;
- г) выхода из строя нагревателей по причине образования трещин;
- д) включения плиты в сеть с напряжением, превышающим 242В.

Плиты, установленные не уполномоченными лицами, гарантийному ремонту не подлежат, ремонт при этом производится за счет потребителя.



ВНИМАНИЕ! Сохраняйте упаковку на период гарантийного срока эксплуатации плиты

20 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВКИ И ХРАНЕНИЯ

В соответствии с требованиями ГОСТ 14919-83 транспортирование и складирование плит должно производиться только в вертикальном положении в заводской упаковке с предохранением от осадков и механических повреждений не более, чем в 2 яруса. Плита должна храниться в отапливаемом помещении при температуре воздуха от плюс 1 до плюс 40 С, с относительной влажностью не более 80 %, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материал плиты.

УТИЛИЗАЦИЯ

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

Если плита будет отправлена на свалку, позаботьтесь о том, чтобы сделать ее непригодной для дальнейшего использования. Обрежьте сетевой кабель, снимите конфорки и ТЭНы.

Помните, что, попав в детские руки, они могут привести к несчастному случаю.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



ВНИМАНИЕ! Перед подключением плиты электромонтер обязан проверить:

-соответствие электрических параметров Вашей плиты и электрической сети;

-могут ли предохранители или автоматические выключатели и провода выдержать ту нагрузку, которую они уже несут, и дополнительную нагрузку от вновь установленного оборудования.

Установка плиты, пуск в эксплуатацию, а так же ремонтные работы должны проводиться сервисными центрами в соответствии с «Инструкцией по монтажу и обслуживанию бытовых плит производства ООО «ГЕО». Перечень региональных сервисных центров имеющих договор с изготовителем указан в приложении к Руководству по эксплуатации.

Комплект деталей для замены можно приобрести в магазинах сети гарантийного обслуживания или в сервисных центрах гарантийного и после гарантийного обслуживания.

РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ-ИЗГОТОВИТЕЛЯ

ООО «ГЕО»

617760, Россия, Перм. обл., г. Чайковский, ул.Промышленная д.11

Тел./ факс: (34241) 3-43-57, 3-60-21

Электроплита модели 1403_____

Заводской номер № _____ соответствует
ТУ 3468-005-53500398-2000 и допускается для
эксплуатации.

Дата выпуска _____

Штамп ОТК

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРОДАЖЕ И УСТАНОВКЕ ПЛИТЫ

заполняет торговая организация

Плита продана _____
(наименование торговой организации и ее адрес)

Дата продажи _____
(число, месяц, год)

Продавец _____
(подпись или штамп)

Штамп магазина:

заполняет организация,
занимающаяся установкой и ремонтом

Плита установлена _____
(адрес владельца)

подключена и поставлена на гарантийное обслуживание

(наименование энергетического хозяйства)

Электрик _____

Гарантийный номер _____

Перечень региональных сервисных центров

По вопросам гарантийного и послегарантийного обслуживания и ремонта просим обращаться в региональные сервисные службы:

№ п/п	Город	Наименование организации	Индекс	Адрес	Код	Телефон, факс
1	Аксай	ООО «Диана и К»	346720	ул. Ленина, 49	(86350)	тел. 5-51-58
2	Ангарск	ООО «Калейдоскоп»	665834	94 квартал д. 103а, эт. 2	(3951)	тел. 53-87-21
3	Архангельск	ПБОЮЛ Ульянов А.Н.		ул. Суворова 12	(8182)	тел. 27-69-12,65-54-44
4	Барнаул	ООО ПФ «Менелюф»	656019	ул. Гущина 161а		тел. 51-05-56
5	Березники	ООО «Рембыгторгтехника»	618419	ул.Л.Толстого, 76а	(34242)	тел. 1-76-61, 1-72-47
6	Братск	ООО «Рембыгтехника»	665708	ул. Южная 25	(3953)	тел. 41-71-66
7	Братск-17	ООО «РемБыгЦентр»	665717	а/я 943	(3953)	тел. 428-351, 470-490
8	Брянск	ООО «Рембыгтехника»	241000	пр. Ленина 67-125	(0832)	тел. 64-96-35
9	Владимир	ООО «Рост-сервис»	600031	ул. Юбилейная 60	(0922)	тел. 214-424,305-055
10	Волгоград	ООО «Татал»	400057	ул. Армавирская 2	(8442)	тел. 45-01-63, 45-03-39
11	Волгоград	ООО «Классика – Сервис»	400120	ул. Азизбекова 1а	(8442)	тел. 97- 12-88, 97-18-27
12	Вологда	ПБОЮЛ Мильников И.В.	160010	ул. Полевая 15-43	(8172)	тел. 71-63-94, факс 71-52-86
13	Воронеж	ООО «Атомприбор-1»	394006	ул. Моисеева 2а	(0732)	тел/факс 78-18-81,78-07-30
14	Воткинск	ООО «ТРЕСТ»	427430	ул. Садовникова 8, а/я 39	(34145)	тел. 5-33-21
15	Екатеринбург	ООО «аз-сервис»	620105	ул. Артинская 17 «З»	(343)	тел. 372-88-61, 372-88-15, тел. 376-53-11
16	Екатеринбург	ООО «НОРД- сервис»	620057	ул. Донская 31	(343)	тел. 335-74-05, 335-94-42
17	Екатеринбург ГСП-169	ИП Зенков С.А.	620219	ул. Первомайская 91		тел. 8-9022-660-440
18	Иваново	ООО «Центр ремонтных услуг»	153048	ул. Г.Хлебникова 36	(0932)	тел. 29-17-38,29-15-10
19	Ижевск	ООО «АРГУС-Сервис»	426006	ул. Горького 76	(3412)	тел. 78-06-64, 78-76-85
20	Ижевск	ООО «Служба сервиса «Ваш Дом»	426063	ул. Ключевой поселок 63а	(3412)	тел. 75-24-24, 75-42-77, факс 75-33-77
21	Ижевск	ОАО «Гарант»	426000	ул. К.Маркса 395	(3412)	тел. 436-982, 437-040
22	Ижевск	СЦ ООО «РИГ – Сервис»	426008	ул. Пушкинская 216	(3412)	тел. 43-06-67

Продолжение таблицы перечня региональных сервисных центров

№ п/п	Город	Наименование организации	Индекс	Адрес	Код	Телефон, факс
23	Иркутск	ООО «Карина-сервис»	664007	ул. И.Уткина 21-70	(3952)	тел/факс 25-17-97
24	Иркутск	ООО «Комту-Сервис»	664081	ул. 4-я Советская 65	(3952)	тел. 222-699, 241-875
25	Йошкар-Ола	ПБОЮЛ Бешкарева С.В. СЦ «Мидас»	424033	ул. Петрова 3-65	(8362)	тел/факс 21-39-10, 45-73-68
26	Казань	ООО «Саульк»	420044	проспект Ямашева 36	(8432)	тел. 56-22-83, 56-43-34
27	Калуга	ООО ТПЦ «Лана – Сервис»	248013	ул. Никитина 102		тел. 8-0842-548605
28	Калуга	ООО «Техногаз»	248000	ул. С-Щедрина 139	(0842)	тел. 56-56-15, 54-80-77
29	Каменск-Шахтинский	ИП Устомов Е.Н.	347800	ул. Ясельная 73	(86365)	тел. 3-19-11
30	Кемерово	ООО «Мастер-СИТИ»	650003	пр. Химиков 23	(3842)	тел. 73-30-96,31-72-61
31	Киров	ООО «Вятка-Евро-Газ»	610035	ул. Базовая 13а	(8332)	тел. 65-48-64
32	Краснодар	ООО «Дарина-Юг»	350004	ул. Каляева 1	(8612)	тел. 59-19-53
33	Красноярск	ЧП Дегтярев В.С.	660079	ул. 60 лет Октября 172	(3912)	тел. 63-30-99, 63-30-72
34	Красноярск	ООО «Сиббыттехника-сервис»	660079	ул. Семафорная 261 «г»	(3912)	тел. 94-49-57
35	Курск	ООО «Выбор»	305029	ул. К.Маркса 55	(0712)	тел. 50-03-40, 50-04-23
36	Курск	СЦ ИП Сунцов А.Г.	305004	ул. Толстого 9	(0712)	тел. 53-35-97
37	Липецк	ООО «Полнос - сервис»	398032	Универсальный проезд 14а	(0742)	тел. 31-08-07, 31-87-27
38	Ливны	ООО «Белая техника»	303850	ул. Гайдара 2 «Г»	(08677)	тел. 7-24-20, 7-24-18
39	Москва	ООО «Немал»	121351	ул. Молодогвардейская 33/1	(095)	тел. 416-30-01, 416-10-01
40	Москва	ООО «Стройремгаз»	123362	ул. Свободы 35	(095)	тел. 582-51-03
41	Москва	ООО «Сервис Центр Бытовой Техники»	115409	ул. Кантемировская 20, корп.1	(095)	тел/факс 323-79-00
42	Москва	ООО ТПЦ «Лана – Сервис»	123060	ул. Маршала Соколовского 3	(095)	тел. 194-79-47, факс 194-22-90
43	Моск. область, г. Химки	ООО «Цетросервис»	141400	ул. Кольцевая 8	(095)	тел/факс 572-70-17, 572-70-66
44	Нефтеюганск	ЧП Якимов Е.А.	628310	12мкр. д.47	(34612)	тел. 5-22-32, 5-22-42
45	Н. Новгород	ООО «Термотехника»	603006	ул. Ошарская 14 стр. 6	(8312)	тел. 61-94-40,61-94-44
46	Н.Новгород	ООО СЦ «Электроника»	603005	ул. Алексеевская 9	(8312)	тел/факс 36-75-04

Продолжение таблицы перечня региональных сервисных центров

№ п/п	Город	Наименование организации	Индекс	Адрес	Код	Телефон, факс
47	Н. Новгород	АСЦ «Гарант – Сервис»	603146	ул. Заярская 18	(8312)	тел. 12-36-01, 16-31-41
48	Н. Новгород ГСП-722	ЗАО «Полаир»	603950	ул. Бутырская 32а	(8312)	тел/факс 73-05-99,73-94-21
49	Новокузнецк	ИП Занин А.В.	654041	Проспект Строителей 64, м-н «Энергия»	(3843)	тел. 74-19-49
50	Новомосковск	ООО «Дмитрий »	301650	ул. Садовского 42	(08762)	тел. 5-23-80, 5-23-14
51	Новосибирск	ООО «Сибирский Сервис»	630054	ул. Плахотного 39	(3832)	тел. 92-47-12, 43-16-38
52	Новосибирск	ОАО «Рембыттехника»	630007	ул. Фабричная 16	(3832)	тел. 23-15-28, 24-77-77
53	Омск	ООО «Домотехника-сервис»	644009	ул. Лермонтова 194	(3812)	тел/факс 36-74-01,36-74-12
54	Омск	ООО «Бытовая техника»	644042	пр. Космический 99/2	(3812)	тел. 57-95-40, факс 57-95-96
55	Оренбург	ООО «Сервисбыттехника»	460036	ул. Лесозащитная 18	(3532)	тел. 65-77-10, 65-55-10
56	Пермь	ООО «Сатурн – Р»	614066	ул. Чайковского 35	(3422)	тел. 29-81-22
57	Печора	ЧП Бачуринский С.В.	169601	ул. Лесокомбинатовская 17	(82142)	тел. 2-74-85
58	Рязань	ООО «Арктика-Сервис»	390046	ул. Яхонтова 19	(0912)	тел. 21-13-97, 21-05-70
59	Ростов-на-Дону	ООО «Алита-Сервис-Дон»	344009	пр. Шолохова 199	(8632)	тел. 255-78-00, 258-09-46
60	Самара	СЦ «Солитон - сервис»	443022	ул. Кабельная 4	(8462)	тел. 76-99-29 ,55-12-60
61	С. – Петербург	СЦ ООО «Алита сервис»	196105	ул. Кузнецовская 44	(812)	тел. 116-27-25, 325-71-68
62	С. – Петербург	ООО «Вятка – Сервис»	196158	Московское шоссе 14/1, а/я308	(812)	тел. 371-24-64, факс 382-88-03
63	С. – Петербург	ЗАО «Мойдодыр-сервис»	192007	ул. Днепропетровская 10	(812)	тел. 166-10-56, 167-03-59
64	С. – Петербург	ООО «Балтийская Газовая Компания»	193019	ул. Бабушкина 2 оф.217, а/я 72	(812)	тел. 380-40-80
65	Саратов	ООО «Техник-Газсервис»	410030	ул. Б.Затонская 19/21, оф. 217	(8452)	тел. 48-63-29, 48-63-28
66	Северодвинск	ЧП Березин И.В.	164500	ул.К.Маркса 48 под.4 эт.4	(8184)	тел. 52-97-30
67	Северодвинск	ООО ТПЦ «БюроСА-ИМТЕХ»	164504	ул. Воронина 31	(8184)	тел. 58-32-61,58-27-20
68	Смоленск	ООО «Газтехснаб»	214031	ул. 25 Сентября 62-2-2	(0812)	тел. 62-30-67, 62-12-46

Продолжение таблицы перечня региональных сервисных центров

№ п/п	Город	Наименование организации	Индекс	Адрес	Код	Телефон, факс
69	Саратов	ООО «Техногаз»	410030	ул. Б. Затонская 19/21 оф. 5	(8452)	тел. 48-63-29, факс 48-63-28
70	Сыктывкар	ИП Антипов Н.Н.	167000	Октябрьский пр. 3	(8212)	тел. 21-15-32, 21-54-11
71	Сочи	ООО «Полаир-Сочи»	354340	ул. Энергетиков 2	(8622)	тел. 44-54-64, 69-29-13
72	Тверь	ООО «Весы-Веста»	170001	ул. Спартака 50	(0822)	тел. 42-41-86, 42-33-89
73	Тольятти	ООО ТСП «ЭЛРО-Сервис»	445027	ул. Фрунзе 27	(8482)	тел. 79-61-11,20-72-56
74	Томск-40	ЗАО ТТЦ «Северный»	634040	ул. Высоцкого 31а	(3822)	тел. 644-809, факс 644-325
75	Тула	ООО «Теплосервис»	300041	ул. Оборонная 12	(0872)	тел. 32-60-67 (68,69), 37-09-78
76	Тюмень	ООО «Запсиббытсервис»	625002	ул. Свердлова 5 оф.301	(3452)	тел. 45-16-09
77	Ульяновск	ООО «Компания Газовик»	432063	ул. Ленина 132	(8422)	тел/факс 41-65-48,41-65-47, тел. 41-64-99
78	Уфа	Сервис – Центр «Техно»	450000	ул. Чернышевского 88	(3472)	тел. 23-23-94, 22-99-18
79	Уфа	ООО «Газтехника плюс»	450078	ул. Революционная 154/1	(3472)	тел. 53-24-26, 24-90-81
80	Уфа	ОАО «Газ – Сервис»	450030	Индустриальное шоссе 47, а/я 78	(3472)	тел. 60-13-59, 42-39-17
81	Хабаровск	ООО СЦ «Народная Компания»	680007	ул. Волочаевская 8	(4212)	тел. 23-33-33, 21-60-39
82	Химки	ООО Группа «Центросервис»	141400	ул. Кольцевая 8	(095)	тел/факс 572-70-71, 572-70-66
83	Чайковский	ЧП Наборщиков А.В.	617760		(34241)	тел: 8-902-478-078
84	Чебоксары	ООО «Гермотехника»	428020	ул. Петрова 6	(8352)	тел. 61-09-33, 21-38-41
85	Челябинск	ООО ТТЦ «Рембыттехника»	454081	ул. Артиллерийская 102	(3512)	тел. 49-30-33, 49-20-20, факс72-72-28
86	Череповец	ИП Нямятов И.А.		ул. Вологодская 50а-49	(8202)	тел. 50-25-60
87	Чернушка	ИП Карионов Э.В.		ул. Парковая 6-7	(34261)	тел. 4-66-32, 4-66-24
88	Чита	ИП Любин А.В.	672010	ул. Ингодинская 35	(3022)	тел. 32-55-22, 35-56-56
89	Якутск	АСЦ «Бьтх-Сервис»	677009	ул. Хаптурина 45	(4112)	тел. 31-05-67, 43-99-66
90	Ярославль	ЗАО Фирма «ТАУ»	150049	ул. Свободы 101	(0852)	тел. 79-66-79, факс 79-66-77