АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
ЗЛАТОУСТОВСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД

ПЛИТА ГАЗОЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

марка **мечта**

модели
- 450 ГЭ
- 450-01 ГЭ
- 451 ГЭ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

EAC

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Мы рады, что Вы приобрели плиту газоэлектрическую марки «Мечта» нашего производства. Она великолепно готовит, надежна и удобна в эксплуатации, а размеры плиты позволят рационально и удобно разместить ее в любом помещении.

Плиты марки «Мечта» предназначены для приготовления пищи в домашних условиях.

ВНИМАНИЕ: НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ В КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ С ДЛИТЕЛЬНЫМИ ПЕРИОДАМИ ВКЛЮЧЕНИЙ (В СТОЛОВЫХ, КАФЕ, БАРАХ, РЕСТОРАНАХ И Т.П.) И В МЕСТАХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ (В ОБЩЕЖИТИЯХ И Т.П.).

Несмотря на то, что конструкция и функционирование газоэлектрической плиты довольно просты, мы просим Вас перед началом эксплуатации внимательно прочесть данное руководство по эксплуатации, содержащее важную информацию по установке, правильному, безопасному использованию и обслуживанию плиты и в дальнейшем тщательно соблюдать наши рекомендации. Благодаря этому, газоэлектрическая плита будет служить Вам долго.

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1 Плиты газоэлектрические марки «Мечта» модели 450ГЭ, 450-01ГЭ и 451ГЭ (в дальнейшем - плита) предназначены для приготовления пищи в домашних условиях с использованием природного или сжиженного газа и электрической энергии, класса энергоэффективности А.

1.2 Плита должна подключаться к электросети переменного тока напряжением 220В через двухполюсную розетку с заземляющим контактом, рассчитанную на ток не менее 16А.

1.3 **ВНИМАНИЕ:**

ПРИ ПОКУПКЕ ПЛИТЫ ТРЕБУЙТЕ ОТ ПРОДАВЦА ПРОВЕРКИ В ВАШЕМ ПРИСУТСТВИИ КОМПЛЕКТНОСТИ ПОСТАВКИ И СОХРАННОСТИ ВНЕШНЕГО ВИДА ПЛИТЫ;

ПРИ ПОКУПКЕ ПЛИТЫ НЕОБХОДИМО УБЕДИТЬСЯ В НАЛИЧИИ ДАТЫ ПРОДАЖИ, ПОДПИСИ ПРОДАВЦА И ШТАМПА МАГАЗИНА В РАЗДЕЛЕ «СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ» И В ГАРАНТИЙНЫХ ТАЛОНАХ, А ТАКЖЕ СООТВЕТСТВИЕ НОМЕРА ПЛИТЫ, УКАЗАННОГО В ЭТОМ РАЗДЕЛЕ, НОМЕРУ НА ТАБЛИЧКЕ ПЛИТЫ;

ПРОВЕРКА РАБОТОСПОСОБНОСТИ ПЛИТЫ ПРОИЗВОДИТСЯ АТТЕСТОВАННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ ГАЗОВОГО ХОЗЯЙСТВА ПРИ УСТАНОВКЕ У ПОТРЕБИТЕЛЯ;

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРОВЕРИТЬ, СООТВЕТСТВУЮТ ЛИ УСЛОВИЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ (ВИД ГАЗА И ДАВЛЕНИЕ ГАЗА) НАСТРОЙКЕ ПЛИТЫ;

ПАРАМЕТРЫ НАСТРОЙКИ ПЛИТЫ ПРИВЕДЕНЫ В МАРКИРОВКЕ;

ПЛИТУ НЕ СЛЕДУЕТ ПРИСОЕДИНЯТЬ К ДЫМОХОДУ;

ПЛИТА ДОЛЖНА БЫТЬ УСТАНОВЛЕНА В СООТВЕТСТВИИ С УКАЗАНИЯМИ НАСТОЯЩЕГО РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И С УЧЁТОМ ТРЕБОВАНИЙ ПРАВИЛ БЕЗОПАСНОСТИ В ГАЗОВОМ ХОЗЯЙСТВЕ И ПРАВИЛ ТЕХНИЧЕСКОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТРЕБОВАНИЙ БЕЗОПАСНОСТИ В ГАЗОВОМ ХОЗЯЙСТВЕ;

БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ ПЛИТУ НЕ ВКЛЮЧАТЬ;

СЛЕДУЕТ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ НА МЕРЫ ПО ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ.

1.4 В связи с постоянной работой по усовершенствованию плиты, повышающей надежность и улучшающей условия эксплуатации, в конструкцию могут быть внесены незначительные изменения, не отраженные в настоящем руководстве по эксплуатации.

1.5 Газоэлектрические плиты марки «Мечта» модели 450 ГЭ, 450-01 ГЭ и 451 ГЭ соответствует электроприборам класса 1, исполнения УХЛ 4 ГОСТ 15150-69 и энергетической эффективности класса А ГОСТ Р 51388-99.

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1 Использование плиты по типу применяемых газов - II 2Н 3.

Используется природный газ (метан) ГОСТ 5542-87; номинальное давление 1960(1274)Па; пределы: не менее 1700(650)Па; не более 2500 (1800)Па или сжиженный газ (пропан-бутан) ГОСТ 20448-90; номинальное давление 2940Па; пределы: не менее 2000Па; не более 3500Па.

Перевод плиты с природного на сжиженный газ производится при замене инжекторов газовых горелок (в дальнейшем - горелка) и винтов малого пламени (ВМП) газовых кранов на инжекторы и ВМП в соответствии с таблицей 1. Инжекторы горелок и ВМП для перенастройки плиты под природный газ 1274Па в комплект плиты не входят.

Таблица 1

Горелка	Природный газ						Сжиженный газ			
	Мощность, кВт	Расход газа, л/ч	номинальное давление **1274 Па**		номинальное давление **1960 Па**		номинальное давление **2940 Па**			
			Инжектор	ВМП	Инжектор	ВМП	Мощность, кВт	Расход газа, г/ч	Инжектор	ВМП
Горелка быстрого действия (R)	2,6	248	145	65	115	83	2,6	189	85	36
Горелка полубыстрого действия (SR)	1,7	157	110	49	97	60	1,7	120	65	29
Вспомогательная горелка (А)	1,0	95	84	41	72	47	1,0	73	50	29

Примечание — *Расход газа указан при температуре окружающей среды 0 ^{0}С и атмосферном давлении 101,3 кПа. В графах «Инжектор» и «ВМП» указана маркировка, которая соответствует диаметру инжектора в мм х100.*

2.2 Технические данные и характеристики в соответствии с моделью плиты приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателей	Технические данные		
	Модель плиты		
	450ГЭ	450-01ГЭ	451ГЭ
1	2	3	4
Тип прибора по степени защиты от пожара	Х		
Климатическое исполнение	УХЛ4 по ГОСТ 15150-69		
Номинальное напряжение, В	220		
Род тока	переменный		
Количество горелок, шт.	3		4
Номинальная тепловая мощность горелки, кВт	1; 1,7; 2,6		1; 1,7; 2,6
Условный проход входного патрубка газового узла, мм	15		
Наружный диаметр резьбы входного патрубка газового узла, дюйм	G 1/2 ’’		
Количество электроконфорок, шт.	1		-
Номинальная потребляемая мощность электроконфорки, кВт	1,5	1	-
Единовременно потребляемая мощность электрошкафа жарочного , кВт	1,8		
Поддержание установленной температуры в электрошкафу жарочном термостатом	от 50°С до 300°С		
Внутренние размеры электрошкафа жарочного, мм (ширина х глубина х высота)	400х420х290		
Габаритные размеры плиты, мм (ширина х глубина х высота)	500х600х840		
Масса плиты, кг, не более	32,5		
Общее содержание алюминия и алюминиевых сплавов, г	670		720
Общее содержание меди и сплавов на медной основе, г	270		305
Содержание серебра: а) в переключателе мощности, г б) в термостате , г	 0,33139 0,42768		
Общее содержание серебра, г	1,09045		0,75907

3 КОМПЛЕКТНОСТЬ

3.1 Комплектность поставки в зависимости от модели плиты в соответствии с таблицей 3.

Таблица 3

Наименование	Количество, шт.	
	Модель плиты	
	450ГЭ, 450-01ГЭ	451 ГЭ
Плита	1	1
Руководство по эксплуатации	1	1
Перечень сервисных центров по гарантийному ремонту	1	1
Решетка электрошкафа жарочного	1	1
Противень	1	1
Решетка горелок	2	2
Колпачок	4	4
Отделитель (установлен на горелку)	3	4
Крышка (установлена на горелку)	3	4
*Инжектор 50	1	1
65	1	1
85	1	1
*Винт малого пламени 36	1	1
29	2	2
Соединитель штепсельный СШ-32-001 УХЛ 4	1 (для мод. 450 ГЭ)	
Упаковка	1	1

** для перенастройки плиты на сжиженный газ (2940 Па).*

Примечание - *Болт М6 - 6g х 30.58 ГОСТ 7798-70 в количестве 4 шт. входит в упаковку У.ПГЭ 450.00.000.*

4 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1 Плита соответствует требованиям безопасности и имеет соответствующие сертификаты.

4.2 Перед эксплуатацией плиты необходимо пройти инструктаж службы газового хозяйства по пользованию газовыми приборами и соблюдению правил техники безопасности.

4.3 Перед включением в электрическую сеть визуально убедитесь в исправности шнура соединительного, вилки и розетки.

4.4 Плита должна устанавливаться в помещении, настраиваться и обслуживаться в соответствии с требованиями, установленными «Правилами безопасности в газовом хозяйстве» утверждёнными Гостехнадзором России и «Правилами технической эксплуатации и требованиями безопасности в газовом хозяйстве».

4.5 Для обеспечения безопасности при пользовании плитой помещение должно быть сухим и иметь деревянные или покрытые электроизоляционными материалами (например, линолеумом) полы.

4.6 **ПОМНИТЕ:**

ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ ЭЛЕКТРОШКАФА ЖАРОЧНОГО МОГУТ СИЛЬНО

НАГРЕВАТЬСЯ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПЛИТЫ. НЕ ДОПУСКАЙТЕ БЛИЗКО ДЕТЕЙ!

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПЛИТА СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ОПАСАЙТЕСЬ ПРИКОСНОВЕНИЯ К ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЯМ ВНУТРИ ЭЛЕКТРОШКАФА ЖАРОЧНОГО!

ВСЕ РАБОТЫ ПО РЕМОНТУ И ЧИСТКЕ ПРОИЗВОДИТЬ ПРИ ОТКЛЮЧЕННОЙ ПЛИТЕ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ И СЕТИ ГАЗОПРОВОДА!

ПАРОВУЮ ЧИСТКУ ПЛИТЫ НЕ ИСПОЛЬЗУЮТ!

4.7 В случае появления действия электрического тока при прикосновении к плите (легкое пощипывание) необходимо немедленно отключить её от электросети и вызвать специалиста сервисного центра, уполномоченного на обслуживание и ремонт плиты.

4.8 **ВНИМАНИЕ:**

ГАРАНТИЙНЫЙ И ТЕКУЩИЙ РЕМОНТ ПЛИТЫ МОГУТ ПРОИЗВОДИТЬ ТОЛЬКО СПЕЦИАЛИСТЫ СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ, УПОЛНОМОЧЕННЫХ НА ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ ПЛИТ.

ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ НЕИСПРАВНОСТИ В ПЛИТЕ, НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ ЕЕ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ И ОТ СЕТИ ГАЗОПРОВОДА. НЕИСПРАВНАЯ ПЛИТА НЕ МОЖЕТ ОБЕСПЕЧИВАТЬ ЗАЛОЖЕННЫХ В ЕЕ КОНСТРУКЦИЮ ТРЕБОВАНИЙ БЕЗОПАСНОСТИ И ЯВЛЯЕТСЯ ПОТЕНЦИАЛЬНО ОПАСНОЙ.

4.9 Не допускается попадание влаги внутрь плиты.

4.10 **ВНИМАНИЕ:** ПУСК В ЭКСПЛУАТАЦИЮ ГАЗОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПЛИТЫ ДОЛЖЕН ПРОИЗВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО АТТЕСТОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ СЛУЖБ ГАЗОВОГО ХОЗЯЙСТВА, ИМЕЮЩИМИ ЛИЦЕНЗИЮ НА ПРАВО УСТАНОВКИ И ОБСЛУЖИВАНИЕ ГАЗОВЫХ ПЛИТ С ОТМЕТКОЙ В «ТАЛОНЕ УСТАНОВКИ».

4.11 **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:**

Использование плиты для приготовления пищи на газе ведёт к повышению температуры и влажности в помещении. Поэтому в помещении кухни должна быть хорошая вентиляция, для чего необходимо держать открытыми естественные вентиляционные отверстия или должно быть установлено механическое вентиляционное устройство.

При интенсивном и продолжительном использовании плиты может потребоваться дополнительная вентиляция (открывание окна и эффективное проветривание, или включение механического вентиляционного устройства).

4.12 При выявлении в помещении запаха газа необходимо немедленно погасить все открытые огни, перекрыть подачу газа в плиту, отключить ее от электросети, проветрить помещение и срочно вызвать специалиста службы газового хозяйства

4.13 В случае самопроизвольного погасания пламени горелок необходимо немедленно закрыть все газовые краны на плите и перекрыть подачу газа в плиту.

4.14 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

ОСТАВЛЯТЬ БЕЗ НАДЗОРА ПЛИТУ С ВКЛЮЧЕННЫМИ ГАЗОВЫМИ И ЭЛЕКТРОКОНФОРКАМИ, ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЯМИ ЭЛЕКТРОШКАФА ЖАРОЧНОГО;

ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ ЗАЗЕМЛЕНИЯ ЭЛЕМЕНТЫ ВОДОПРОВОДА,

ОТОПЛЕНИЯ, КАНАЛИЗАЦИИ И МЕТАЛЛИЧЕСКИХ СТОЯКОВ;

ПРИКАСАТЬСЯ ОДНОВРЕМЕННО К ПЛИТЕ И УСТРОЙСТВАМ, ИМЕЮЩИМ ЕСТЕСТВЕННОЕ ЗАЗЕМЛЕНИЕ (ТРУБЫ ВОДОПРОВОДА, ОТОПЛЕНИЯ, МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ СТОЯКИ И Т.П.);

УСТРАНЯТЬ ЛЮБЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ ПРИ ВКЛЮЧЕННОЙ В ЭЛЕКТРОСЕТЬ ПЛИТЕ И ВКЛЮЧЁННОЙ ПОДАЧЕ ГАЗА В ПЛИТУ;

ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ ЛИЦАМ, НЕ ЗНАЮЩИМ ПРАВИЛ ОБРАЩЕНИЯ С ПЛИТОЙ И МАЛОЛЕТНИМ ДЕТЯМ;

ДЕРЖАТЬ ВБЛИЗИ С ПЛИТОЙ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ВЕЩЕСТВА И ПРЕДМЕТЫ;

ЭКСПЛУАТИРОВАТЬ ПЛИТУ, ЕСЛИ ДАВЛЕНИЕ ГАЗА В СЕТИ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ДАВЛЕНИЮ, УКАЗАННОМУ В РУКОВОДСТВЕ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И НА ТАБЛИЧКЕ ПЛИТЫ;

ПРОИЗВОДИТЬ КАКИЕ-ЛИБО ИЗМЕНЕНИЯ КОНСТРУКЦИИ ПЛИТЫ;

ПРОВЕРЯТЬ РАБОТУ ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЕЙ ЭЛЕКТРОШКАФА ЖАРОЧНОГО ПРИКОСНОВЕНИЕМ РУКИ;

УСТАНАВЛИВАТЬ В ЭЛЕКТРОШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЛАМПУ ПОДСВЕТА МОЩНОСТЬЮ БОЛЕЕ 15 Вт;

ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОЖАРА ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЛИТУ КАК ОТОПИТЕЛЬНЫЙ ПРИБОР;

УСТАНАВЛИВАТЬ ПЛИТУ ВПЛОТНУЮ К СТЕНАМ И ПРИМЫКАЮЩЕМУ КУХОННОМУ ОБОРУДОВАНИЮ (см.рисунок 8).

4.15 **ВНИМАНИЕ:** КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОДВЕРГАТЬ ЛЮБОЙ НАГРУЗКЕ ОТКРЫТУЮ ДВЕРЦУ ЭЛЕКТРОШКАФА ЖАРОЧНОГО!

4.16 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:** ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЖЕСТКИЕ АБРАЗИВНЫЕ ОЧИСТИТЕЛИ ИЛИ ЖЕСТКИЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ СКРЕБКИ ДЛЯ ЧИСТКИ СТЕКЛА ДВЕРЦЫ ЭЛЕКТРОШКАФА ЖАРОЧНОГО, ТАК КАК ОНИ МОГУТ ПОЦАРАПАТЬ ПОВЕРХНОСТЬ, КОТОРАЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ МОЖЕТ РАЗБИТЬСЯ НА ОСКОЛКИ.

4.17 ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНАВЛИВАТЬ ПЛИТУ НА ПОДСТАВКУ!

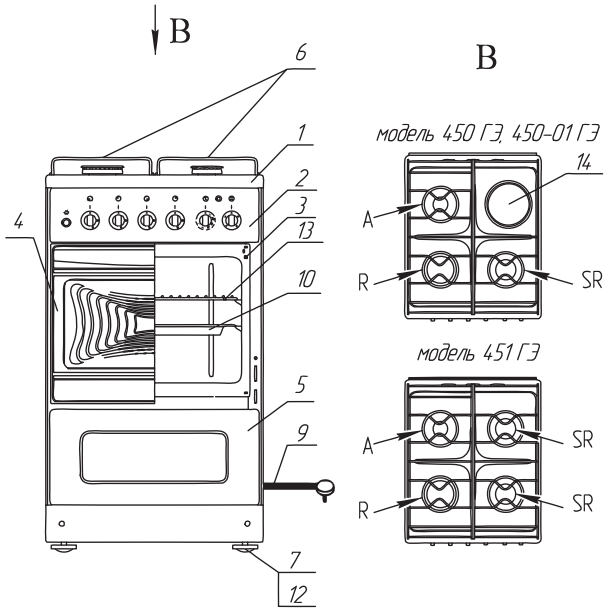
4.18 **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** ГАЗОВЫЕ И ЭЛЕКТРОКОНФОРКИ, РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ПЛИТЫ СТАНОВЯТСЯ ГОРЯЧИМИ, ПОЭТОМУ НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПРИСУТСТВИЯ МАЛЕНЬКИХ ДЕТЕЙ ВБЛИЗИ ПЛИТЫ!

4.19 Плита не предназначена для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения, или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования плиты лицом, отвечающим за их безопасность.

Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с плитой.

5 УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

5.1 Внешний вид плиты в соответствии с рисунком 1.



1 — блок-плита; 2 — блок управления; 3 — электрошкаф жарочный; 4 — дверца жарочного шкафа; 5 — крышка передняя (далее отсек хозяйственный); 6 — решётки горелок; 7 — болт регулировочный; 9 — шнур сетевой с вилкой; 10 — противень; 12 — колпачок; 13 — решетка электрошкафа жарочного; 14 — электроконфорка; R.SR. A — газовые горелки (см. таблицу 1).

Рисунок 1 — Внешний вид плиты

5.2 Несущей конструкцией плиты является каркас, на который крепится электрошкаф жарочный, дверца шкафа жарочного; панель блока управления, крышка отсека хозяйственного.

5.3 Наружные видовые детали плиты, а также внутренние и наружные поверхности электрошкафа жарочного покрыты силикатными эмалями. Боковые стенки плиты и крышка отсека хозяйственного покрыты порошково-полимерной краской.

5.4 Электрошкаф жарочный обогревается трубчатыми электронагревателями и имеет с наружной стороны тепловую изоляцию.

5.5 Внутри электрошкафа жарочного на боковых стенках расположены выштамповки позволяющие устанавливать на желаемом уровне противни и решетку при приготовлении блюд.

5.6 Внутреннее пространство электрошкафа жарочного для удобства наблюдения за приготовлением освещается лампой подсветки.

5.7 Дверца электрошкафа жарочного имеет двойное остекление термостойким стеклом, что позволяет визуально контролировать готовность приготовляемого блюда, не открывая её.

5.8 Изменение режимов работы нагревателей электрошкафа жарочного осуществляется с помощью пятипозиционного переключателя мощности, который имеет круговое вращение и закреплен на внутренней стороне панели блока управления, а ручка управления выведена на наружную сторону панели блока управления.

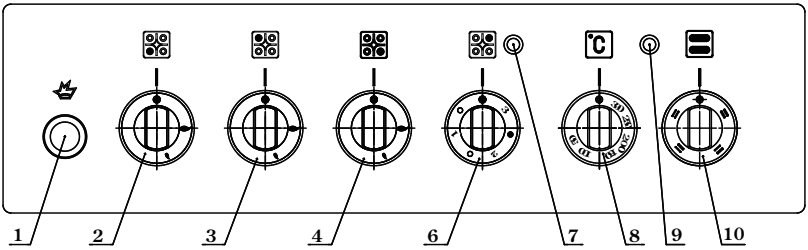
5.9 Управление мощностью горелок осуществляется при помощи газовых кранов.

ВНИМАНИЕ: ГАЗОВЫЕ КРАНЫ ПЛИТЫ НЕ ИМЕЮТ КРУГОВОГО ВРАЩЕНИЯ!

5.10 Плита снабжена блоком электророзжига, который предназначен для розжига горелок от сети переменного электрического тока напряжением 220В и частотой 50Гц в стационарных условиях.

5.11 Панель блока управления плиты моделей 450ГЭ, 450-01ГЭ и 451ГЭ выполнена в соответствии с рисунком 2а и 2б, принадлежность органов управления и смысловое значение символов на панели блока управления приведены в таблице 4.

а) - панель блока управления плиты моделей 450ГЭ, 450-01ГЭ



1 - кнопка включения блока электророзжига плиты; 2; 3; 4; 5 - ручки управления газовыми кранами; 6 - ручка переключателя мощности электроконфорки; 7 - сигнальная лампа включения электроконфорки; 8 - ручка термостата; 9 - сигнальная лампа включения нагревателей электрошкафа жарочного; 10 - ручка переключателя режимов работы нагревателей электрошкафа жарочного.

Рисунок 2а

б) - панель блока управления плиты модели 451ГЭ

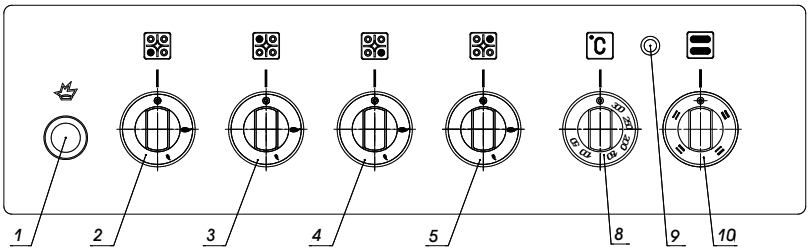
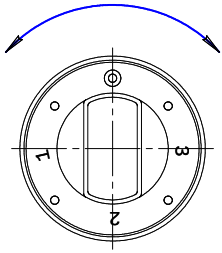


Рисунок 2б

Таблица 4

Условные обозначения на панели блока управления	Смысловое обозначение символов	Принадлежность к органу управления
	Включение левой передней горелки	Ручка газового крана левой передней горелки
	Включение левой задней горелки	Ручка газового крана левой задней горелки
	Включение правой передней горелки	Ручка газового крана правой передней горелки
	Включение правой задней горелки (электроконфорки в моделях 450ГЭ, 450-01ГЭ)	Ручка газового крана правой задней горелки (электроконфорки в моделях 450ГЭ, 450-01ГЭ)
	Электророзжиг горелок	Кнопка включения блока электророзжига плиты
	Включение нагревателей электрошкафа жарочного	Переключатель режимов работы электрошкафа жарочного
°C	Включение термостата	Термостат

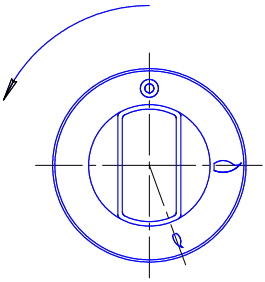
5.12.1 Ручка переключателя мощности электроконфорки в соответствии с рисунком 3 (модели 450ГЭ,450-01ГЭ).



Круговое вращение

Рисунок 3

5.12.2 Ручка газового крана в соответствии с рисунком 4.



Вращение против часовой стрелки

Рисунок 4

5.12.3 Ручка переключателя режимов работы нагревателей электрошкафа жарочного в соответствии с рисунком 5.

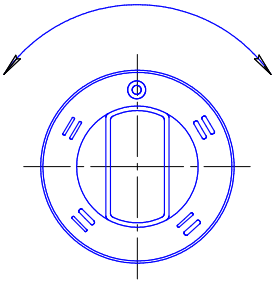


Рисунок 5

5.12.4 Ручка термостата для включения электрошкафа жарочного и установки требуемой температуры внутри электрошкафа жарочного в соответствии с рисунком 6.

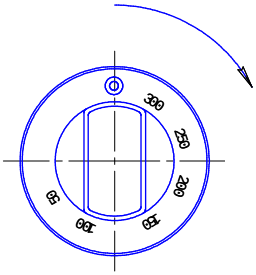


Рисунок 6

6 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

6.1 Перед установкой плиты необходимо:

а) шнур сетевой освободить, для чего снять нижнюю заднюю стенку, извлечь шнур сетевой из отсека хозяйственного, пропустив его между верхней и нижней задними стенками (для чего в задней стенке выполнена выштамповка под шнур сетевой), установить нижнюю заднюю стенку на прежнее место;

б) в основание плиты ввернуть 4 болта М10 - 6g x 30.58 ГОСТ 7798-70 от деревянного основания упаковки надев на них колпачки, входящие в комплект;

в) установить ручки управления газовыми кранами на панели блока управления в положении «закрыто», а ручки: термостата, переключателя режимов работы нагревателей электрошкафа жарочного, переключателя мощности электроконфорки (модели 450ГЭ, 450-01ГЭ) в положение «отключено», при этом захваты ручек располагаются вертикально;

г) снять транспортную заглушку с входного патрубка газового узла, подсоединить газовые коммуникации к газовому узлу. В случае присоединения

при помощи газового шланга он не должен проходить в зоне горячего воздуха и касаться задней стенки плиты (рисунок 7);

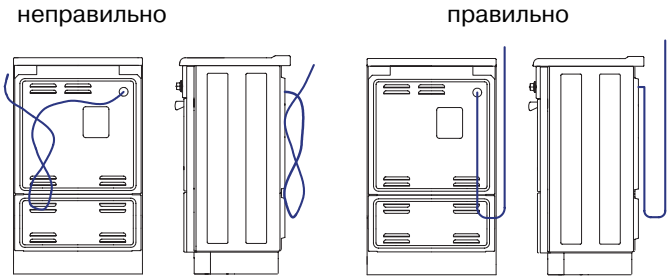


Рисунок 7

д) проверить газовые коммуникации от запорного устройства до входного патрубка на герметичность методом обмыливания.

ПОМНИТЕ: ЗАПРЕЩЕНО ПРОВЕРЯТЬ ГЕРМЕТИЧНОСТЬ СОЕДИНЕНИЙ И ИСКАТЬ УТЕЧКИ ГАЗА С ПОМОЩЬЮ СПИЧЕК И ДРУГОГО ОТКРЫТОГО ОГНЯ!

е) установить плиту в месте удобном для пользования и с помощью регулировочных болтов с колпачками обеспечить горизонтальность рабочей поверхности блок-плиты. Плита предназначена для установки на полу. УСТАНОВКА ПЛИТЫ НА ПОДСТАВКУ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ. Расстояния, которые необходимо выдержать при установке плиты, показаны на рисунке 8.

Задняя стенка плиты должна отстоять от поверхности стены не менее, чем на 50мм. Кухонные полотенца, шторы и т.п. должны находиться на безопасном расстоянии, исключающем их воспламенение.

6.2 Вставить вилку шнура сетевого в розетку.

Во время первого включения плиты может появиться специфический запах сгораемой пыли и консервационной смазки. Для быстрого удаления запаха и испарения влаги (возможно скопившейся во время транспортирования и хранения) электрошкаф жарочный прогреть на максимальной мощности в течение 60 минут.

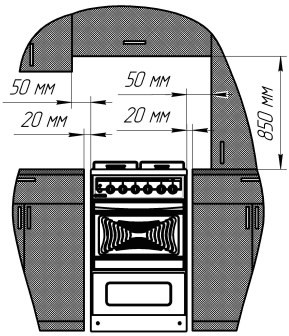


Рисунок 8

6.3 Нажать на кнопку включения электророзжига плиты. Время нажатия не более 4 секунд. Между горелкой и электродом - разрядником должна образовываться искра.

ВНИМАНИЕ: ПРИ НАЖАТИИ НА КНОПКУ ВКЛЮЧЕНИЯ БЛОКА ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА ПЛИТЫ ИСКРА ПОЯВЛЯЕТСЯ НА ВСЕХ ГОРЕЛКАХ!

6.4 Чтобы зажечь горелку, нужно открыть кран газовой горелки, предварительно нажав на него в осевом положении, и поворотом ручки против часовой стрелки установить его в положение «максимальное пламя», поджечь газ с помощью электророзжига или открытым огнём.

6.5 Проверить качество горения. Пламя по окружности горелки должно иметь одинаковую высоту и не должно отрываться от горелки, должно иметь спокойные, отчётливые, ярко выраженные голубовато-зелёные ядра с фиолетовыми колпачками.

7 ПОРЯДОК РАБОТЫ

7.1 Розжиг горелки:

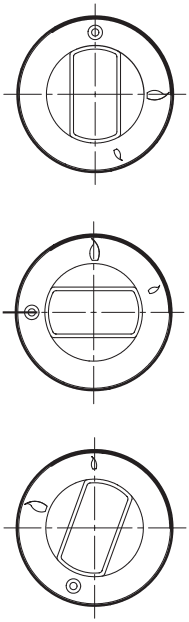
— включить подачу газа в плиту;

— нажать и повернуть ручку газового крана против хода часовой стрелки до совмещения метки на ручке со знаком «максимальное пламя» (рисунок 9);

— поджечь газ с помощью электророзжига или открытым огнём.

Если горелка не зажглась, закрыть кран и повторить розжиг в той же последовательности не ранее, чем через 1 минуту.

7.2 Регулировку интенсивности горения рекомендуется производить дальнейшим поворотом ручки против часовой стрелки. При повороте до упора горелка будет работать в режиме «малое пламя» (см. рисунок 9).



Кран закрыт

Кран открыт «максимальное пламя»

Кран открыт «малое пламя»

Рисунок 9 - Принцип работы органов управления

«Малое пламя» обеспечивает устойчивое горение в экономичном режиме. Им также удобно пользоваться: при необходимости резко убавить огонь, не выключая горелку.

Чтобы выключить горелку, необходимо ручку крана по ходу часовой стрелки повернуть до упора.

7.3 Практические советы по эксплуатации горелок и электроконфорки:

Для максимальной отдачи и быстрого приготовления пищи:

— для каждой горелки используйте подходящую посуду (см. таблицу 5) с тем, чтобы пламя горелки не выходило из под дна посуды. Во время приготовления накрывайте кастрюли крышками и выбирайте такой режим работы горелок (электроконфорки), чтобы не приходилось приоткрывать или снимать крышку, если этого не требует технология приготовления блюда;

Таблица 5

Горелка	Диаметр кастрюли (см)
Горелка быстрого действия (R)	22-24
Горелка полубыстрого действия (SR)	16-20
Вспомогательная горелка (A)	10-14

— всегда используйте посуду с крышкой и с плоским дном. Диаметр посуды должен равняться или быть немного больше диаметра электроконфорки в соответствии с рисунком 10.

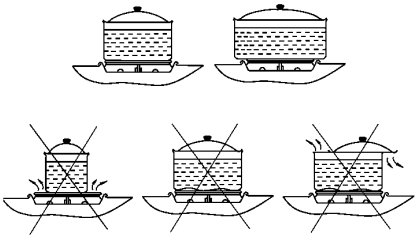


Рисунок 10

Пользование скороварками и посудой из улучшенных теплопроводящих материалов значительно сократят время приготовления и сэкономят электроэнергию.

7.4 С помощью переключателя мощности электроконфорки, имеющего семь позиций, можно более точно регулировать нагрев электроконфорки и, благодаря этому, устанавливать оптимальную температуру для каждого вида приготавливаемого блюда (продукта).

Изменение потребляемой мощности электроконфорки достигается поворотом ручки переключателя мощности электроконфорки в любую сторону до фиксированного положения. Поэтому приготовление блюда рекомендуется начинать сразу с максимальной мощности с положения «3».

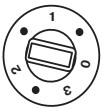
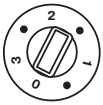
После закипания, или несколько раньше, необходимо переключить электроконфорку на минимальную или среднюю мощность.

За 5 - 10 минут до конца приготовления блюда переключатель мощности электроконфорки установить в положение «О» (отключено). Тепла разогретой электроконфорки хватит для окончательного приготовления блюда, а Вы при этом значительно сэкономите электроэнергию.

7.5 Возможные положения переключателя мощности электроконфорки, характер нагрева при этих положениях, примерный рекомендуемый пере-

чень блюд приготавливаемых при данном нагреве электроконфорки представлены в таблице 6.

Таблица 6

Положение ручки переключателя	Характер нагрева электроконфорки	Примерный перечень рекомендуемых блюд
	Электроконфорка отключена	
	Минимальный нагрев. Поддержание температуры	Поддержание температуры готовых блюд: супов, овощное рагу
	Слабый нагрев. Поддержание температуры	Поддержание температуры готовых блюд: панирование овощей, овощное рагу, каши, жаркое
	Умеренный нагрев. Обработка в медленном режиме и подогрев	Длительная варка и жарка: рагу овощное, каши, жаркое, супы, варенье, вареный картофель
	Средний нагрев. Обработка в интенсивном режиме	Эскалопы, рубленые котлеты, супы, жареный картофель, макаронные изделия
	Сильный нагрев. Жарка в интенсивном режиме	Эскалопы, рубленые котлеты, супы, жареный картофель
	Максимальный нагрев. Обработка в мощном режиме. Доводка жидкости до кипения	Жареные котлеты, жареное мясо,яичница, лангет, кипячение молока

7.6 Для включения электрошкафа жарочного необходимо:

а) ручкой термостата задать температуру, необходимую для приготовления блюда (см. рисунок 6);

б) ручкой переключателя режимов работы электрошкафа жарочного выбрать один из режимов работы нагревателей (рисунок 5).

После выполнения этих операций на панели блока управления загорается сигнальная лампа включения нагревателей электрошкафа жарочного (см. рисунок 2а и 2б) (допускается мерцание сигнальной лампы) и лампа подсветки.

7.7 При использовании электрошкафа жарочного необходимо разогреть его в течение 15-20 минут незагруженным на максимальной температуре. Дальнейший температурный режим выбирайте в зависимости от вида приготавливаемого блюда (продукта).

7.8 По достижении заданной температуры внутри электрошкафа жарочного термостат отключает электрошкаф жарочный и сигнальная лампа

включения нагревателей погаснет (допускается слабое свечение).

При понижении температуры в электрошкафу жарочном ниже заданной, термостат автоматически включает нагреватели и сигнальная лампа включения нагревателей загорается (допускается мерцание сигнальной лампы).

Процесс будет повторяться автоматически до тех пор, пока электрошкаф жарочный принудительно не отключить путём поворота ручек в положение «0» (отключено) переключателя режимов работы нагревателей или термостата.

7.9 Выбор режимов работы нагревателей электрошкафа жарочного осуществляется поворотом ручки переключателя в любую сторону до фиксированного положения.

В таблице 7 приведены положения ручки переключателя режимов работы нагревателей электрошкафа жарочного плиты.

7.10 Для приготовления отдельных видов блюд и мучных изделий в электрошкафу жарочном рекомендуются режимы указанные в таблице 8. В процессе приготовления выпечки рекомендуется производить разворот выпекаемого изделия на 180°.

Рекомендации по приготовлению пищи в электрошкафу жарочном являются ориентировочными. Ваш собственный опыт и вкус внесут необходимые изменения в рекомендуемые режимы.

Таблица 7

Положение ручки переключателя режимов работы электрошкафа жарочного	Режим нагрева
	Отключено
	Нижний и верхний электронагреватели электрошкафа жарочного. Минимальный нагрев
	Нижний электронагреватель электрошкафа жарочного. Средний нагрев
	Верхний электронагреватель электрошкафа жарочного. Средний нагрев
	Нижний и верхний электронагреватели электрошкафа жарочного. Максимальный нагрев

Таблица 8

Наименование блюда	Рекомендуемая температура, °С	Время приготовления, мин.
Жаркое из говядины	150-160	180-210
Жаркое из баранины	150	60-90
Жаркое из свинины	175	60
Котлеты	190	90-120
Курица	175	60-90
Утка	175	60-90
Рыба	200	30-40
Торт простого приготовления	160	45
Шоколадный торт	175	35
Фруктовый торт	125	60
Слоёный торт	200	20
Мелкие пироги и пирожки	190	30
Изделия из песочного теста	200	20
Бисквит	150	20

7.11 Электрошкаф жарочный может использоваться для выпечки, жарения, тушения, стерилизации, консервации и т.п.

Мы будем рады, если наши рекомендации помогут хозяйке освоить навыки кулинарного искусства с использованием плиты марки «Мечта», а хозяйке, имеющей опыт, дополнить свои знания.

7.11.1 **Выпечка.**

Помните, что для выпечки мучных изделий электрошкаф жарочный необходимо предварительно прогреть в соответствии с рекомендациями 7.6.

Высокие торты, например кекс в высокой форме, ставят на решетку, задвигая ее в нижние пазы. Для того чтобы, торт не подгорел сверху, следует включать нижний нагреватель.

При выпекании тортов и бисквитов средней высоты, включают верхний нагреватель и ставят в средние пазы.

При выпекании печенья и низких тортов противень задвигают также в средние пазы, но здесь уже необходим верхний и нижний нагрев (по необходимости чередующийся).

Во время выпечки старайтесь лишний раз не открывать дверцу электрошкафа жарочного.

7.11.2 **Жарение.**

В электрошкафу жарочном имеется возможность приготовлять любые жареные мясные блюда. Не рекомендуется в нем жарить мясо в количестве менее 1кг. Для приготовления мясных блюд в электрошкафу жарочном необходимо:

а) электрошкаф жарочный предварительно прогреть;

б) вымытое и слегка подсушенное мясо солят непосредственно перед тем, как поставить его в электрошкаф жарочный , т.к. мясо «вытекает»;

в) постное мясо для жарки предварительно шпигуют салом или применяют для этого жир, кроме того, жир кладут ещё в сковородку (жирное мясо можно жарить без добавки жира);

г) крупные куски мяса и птицы кладут на решетку и для улавливания жира подставляют противень в нижнюю часть электрошкафа;

д) куски мяса средней величины лучше всего жарить в обычных сковородах (кроме, алюминиевых).

Температура жарения зависит прежде всего от количества и вида мяса:

— чем больше кусок мяса, тем больше требуется времени для приготовления при относительно низкой температуре (около 200 °С);

— маленькие куски мяса требуют меньшего времени для приготовления при более высокой температуре (около 250 °С);

— если жаркое становится слишком тёмным, следует добавить воды или перевести ручку термостата на более низкую температуру.

7.11.3 **Тушение.**

Электрошкаф жарочный особенно предпочтителен к использованию для тушения мяса, овощей, фруктов и т.п. При этом сохраняется большинство полезных питательных веществ в приготовляемом продукте.

Подготовленное в фарфоровой или глиняной посуде блюдо ставится на решётку и задвигается с ней в нижние пазы электрошкафа жарочного, который предварительно должен быть разогрет от температуры 170°С до 220°С.

Процесс тушения производить при постоянной температуре.

При тушении овощей в блюдо добавляют небольшое количество воды. Для сохранения большего количества питательных веществ время тушения должно быть минимальным и достаточным.

7.11.4 **Консервирование.**

В противень залить воду до половины его высоты и поставить в него банки с консервируемыми продуктами.

Банки должны быть заполнены не до самого верха.

При консервировании включают только нижний обогреватель. Необходимо применять банки одного размера и с одинаковым содержимым. Банки не должны касаться друг друга и стенок электрошкафа жарочного.

Процесс консервирования начинается с момента начала кипения и продолжается при температуре от 180°С до 200°С: для ягод 5 - 10 мин; для косточковых и семечковых плодов 15 - 30 мин.

Перед выключением электрошкафа жарочного необходимо убедиться в том, что содержимое в банках кипит. Овощи консервируются при температуре 150°С ориентировочно в течение 30 минут.

После выключения электрошкафа жарочного необходимо дать банкам остыть в нём в течение 30 минут.

8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И УТИЛИЗАЦИЯ

8.1 Плита является прибором, который должен работать в течение многих лет, поэтому особое внимание уделяйте своевременной очистке загрязняющихся поверхностей и тщательному выполнению основных правил ухода за плитой:

а) рекомендуется очищать внутреннюю поверхность электрошкафа жарочного после каждого использования, так как после многократного использования без очистки на внутренней поверхности образуется пригоревший трудносмываемый налет;

б) загрязненные поверхности плиты необходимо очищать пастой, предназначенной для чистки эмалированных поверхностей, а внутренние поверхности электрошкафа жарочного мыть мыльным или содовым раствором, после чего протирать насухо;

в) необходимо регулярно мыть съёмные части горелок и проводить осмотр разрядников блока электророзжига.

8.2 Срок службы плиты 10 лет, по истечении которого, во избежание непредвиденных опасных ситуаций, необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми газовыми приборами, для определения возможности дальнейшей эксплуатации плиты или необходимости её замены. После 3 лет эксплуатации и в дальнейшем, не реже одного раза в 2 года, рекомендуется вызывать специалиста сервисного центра для технического обслуживания и ремонта.

В соответствии с ТУ 4858-001-21062353-2010 необходимо производить смазку газовых кранов один раз в три года.

В случае невыполнения профилактических работ возможно возникновение опасности пожара из-за короткого замыкания, старения электропроводки и электроарматуры, разгерметизации газового узла.

8.3 Плита должна храниться в сухом отапливаемом помещении при температуре от +1˚ С до +40˚ С и относительной влажности не более 80%.

8.4 Транспортирование плит может проводиться всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта, в вертикальном положении, в упаковке предприятия-изготовителя, и не более чем в два яруса по высоте.

При транспортировании должна быть исключена возможность перемещения плит внутри транспортных средств.

8.5 Если по окончании срока службы плита подлежит утилизации путем сдачи в металлолом, позаботьтесь о том, чтобы сделать ее непригодной для дальнейшего использования: обрежьте сетевой шнур, снимите горелки и нагреватели электрошкафа жарочного.

ПОМНИТЕ: ПОПАВ В ДЕТСКИЕ РУКИ, ПЛИТА МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К НЕСЧАСТНОМУ СЛУЧАЮ.

9 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

9.1 Возможные характерные неисправности, их причины и методы устранения приведены в таблице 9.

Таблица 9

Возможная неисправность	Вероятная причина	Метод устранения
Пламя горелки одностороннее	1 Засорены отверстия отделителя газовой горелки	1 Прочистить отверстия отделителя
	2 Перекос крышки газовой горелки	2 Правильно установить крышку газовой горелки
Не горит лампа подсвета электрошкафа жарочного	Перегорела лампа	Отключить плиту. Снять заднюю стенку плиты и заменить лампу мощностью 15 Вт. Лампа должна быть с малым цоколем (Е 14) и малой колбой, рассчитанной на высокие температуры

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПЛИТА ВЫКЛЮЧЕНА, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРОВОДИТЬ ЗАМЕНУ ЛАМПЫ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ОПАСНОСТИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.

Примечание — *1. Неисправности, вызванные отказом (не работают электронагреватели электрошкафа жарочного, разрядники электророзжига, отсутствует электропитание, отказ элементов газового узла и т.п.), устраняют только специалисты уполномоченных сервисных центров.*

2. Замену поврежденного шнура соединительного производят специалисты уполномоченных сервисных центров. Шнур соединительный можно приобрести в сервисных центрах, уполномоченных на обслуживание и ремонт электроплит, или на предприятии-изготовителе.

3. В случае замены термодатчика (термостата) использовать только термодатчик (термостат), рекомендуемый в данной электроплите.

ВНИМАНИЕ! *НЕКВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ РЕМОНТ МОЖЕТ ВЫЗВАТЬ НАРУШЕНИЕ ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ, ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И ТЕХНИЧЕСКИХ ПАРАМЕТРОВ ПЛИТЫ.*

10 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

10.1 Предприятие-изготовитель гарантирует надёжную работу плиты при соблюдении потребителем условий эксплуатации, хранения, транспортирования и установки.

Гарантийный срок эксплуатации плиты 2 года со дня продажи. При поставке на экспорт гарантийный срок эксплуатации плиты 1 год. Данная гарантия распространяется только на изделия, используемые в бытовых целях.

10.2 Дата продажи должна быть отмечена в руководстве по эксплуатации в разделе «Свидетельство о приемке и продаже» и талонах на гарантийный ремонт и заверена штампом предприятия торговли (магазина).

При отсутствии штампа и даты продажи гарантийный срок исчисляется с момента изготовления плиты.

10.3 В течение гарантийного срока устранение неисправностей производится бесплатно сервисными центрами, уполномоченными на обслуживание и ремонт, имеющими двусторонний договор с предприятием-изготовителем.

Гарантия не распространяется на лампу подсвета электрошкафа жарочного.

10.4 В случае отсутствия сервисных центров, уполномоченных на обслуживание и ремонт, следует обращаться на предприятие-изготовитель, прилагая к письму гарантийный талон.

10.5 При ремонте плиты отрывные талоны на гарантийный ремонт заполняются и изымаются специалистом сервисного центра по гарантийному ремонту. Владелец плиты должен требовать заполнения корешка талона при изъятии талона на гарантийный ремонт.

10.6 Любые претензии по качеству изделия рассматриваются только после проверки уполномоченным на обслуживание и ремонт сервисным центром, с выдачей соответствующего заключения.

10.7 Предприятие-изготовитель не принимает претензии на комплектность и механические повреждения плиты после её продажи.

10.8 Гарантия не распространяется:

— на отказы и неисправности, вызванные транспортными повреждениями, небрежным отношением или плохим уходом, а также при отсутствии отметки аттестованным специалистом службы газового хозяйства в талоне установки плиты;

— на неисправности, которые вызваны не зависящими от производителя причинами, такими как явления природы и стихийные бедствия;

— на царапины, трещины или аналогичные механические повреждения, возникшие в процессе эксплуатации.

10.9 В случае утери руководства по эксплуатации с талонами на гарантийный ремонт владелец электроплиты лишается права на гарантийный ремонт.

Дубликаты руководства по эксплуатации и талонов на гарантийный ремонт не выдаются.

10.10 Гарантийные обязательства предприятия-изготовителя никак не ограничивают Ваших прав, предусмотренных законодательством.

В случае, если Вы не получили удовлетворительного гарантийного обслуживания, пожалуйста, сразу же сообщите письменно или позвоните на предприятие-изготовитель тел./факс (3513) 63-60-82, тел. 63-42-79, 63-52-88, электронная почта service@zlatmash.ru

Предприятие-изготовитель не несет ответственность за ущерб здоровью и собственности, если это вызвано несоблюдением норм установки, использованием неисправной плиты.

Для установки, подключения обращаться в специализированные организации, имеющие лицензию на право установки и подключение плит. По всем вопросам, связанным с техническим обслуживанием, обращаться только в специализированные сервисные центры, уполномоченные на обслуживание и ремонт плит. Информация о сервисных центрах, уполномоченных на обслуживание и ремонт плит, прилагается отдельным списком и входит в комплектность плиты.

11 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Плита газоэлектрическая марки «Мечта» _____

наименование модели

Заводской номер_____соответствует ТУ 4858-087-07554931-2007 и признана годной к эксплуатации.

Плита отрегулирована на использование

Тип газа	Давление (Па)	
Природный (метан)	1960	
Природный (метан)	1274	
Сжиженный (пропан-бутан)	2940	

Дата выпуска _____

Штамп ОТК (клеймо приёмщика)

Продана_____

наименование предприятия торговли

Дата продажи_____

12 ТАЛОН УСТАНОВКИ ПЛИТЫ

Плита газоэлектрическая марки «Мечта» _____
наименование модели
установлена
Механиком_____
адрес владельца, где установлена газоэлектрическая плита
и пущена в работу
_____
наименование службы газового хозяйства

Механик _____
подпись (Ф.И.О.)

«Плита укомплектована и работоспособна. С руководством по эксплуатации, правилами пользования и гарантийными обязательствами ознакомлен».

Владелец_____
(подпись, дата)

Изготовитель: АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ЗЛАТОУСТОВСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»
(АО «ЗЛАТМАШ»)
Парковый проезд, 1, г. Златоуст,
Челябинская область, Россия, 456208

КОРЕШОК ТАЛОНА № 1

на гарантийный ремонт

Изъятый «____» _____ 20____ г.

Исполнитель _____
фамилия, имя, отчество

КОРЕШОК ТАЛОНА № 2

на гарантийный ремонт

Изъятый «____» _____ 20____ г.

Исполнитель _____
фамилия, имя, отчество

АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ЗЛАТОУСТОВСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»
(АО «ЗЛАТМАШ»)
Парковый проезд, 1, г. Златоуст,
Челябинская область, Россия, 456208

ТАЛОН № 1

на гарантийный ремонт плиты газоэлектрической марки
«Мечта» _____ ТУ 4858-087-07554931-2007
модель

Заводской номер _____

Дата изготовления _____

Продана магазином _____
наименование и номер

_____
магазина и его адрес

Дата продажи _____

Штамп магазина _____
личная подпись продавца

Выполнены работы _____

_____

Исполнитель **Владелец**

_____ _____
фамилия, имя, отчество подпись

_____
наименование сервисного центра, выполнившего ремонт

_____
и его адрес

М.П. _____
должность и подпись руководителя сервисного центра, выполнившего ремонт

АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ЗЛАТОУСТОВСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»
(АО «ЗЛАТМАШ»)
Парковый проезд, 1, г. Златоуст,
Челябинская область, Россия, 456208

ТАЛОН № 2

на гарантийный ремонт плиты газоэлектрической марки
«Мечта» _____ ТУ 4858-087-07554931-2007
модель

Заводской номер _____

Дата изготовления _____

Продана магазином _____
наименование и номер

_____
магазина и его адрес

Дата продажи _____

Штамп магазина _____
личная подпись продавца

Выполнены работы _____

_____

Исполнитель **Владелец**

_____ _____
фамилия, имя, отчество подпись

_____
наименование сервисного центра, выполнившего ремонт

_____
и его адрес

М.П. _____
должность и подпись руководителя сервисного центра, выполнившего ремонт