

ЭЛЕКТРОПЛИТА

Бытовая

- BY
- RU
- AZ
- GE
- KG
- KZ
- MD
- TJ
- TM
- UA
- UZ

Таблица 2

Цвет плиты	Модель плиты	
	ЭП Нс Д 420	ЭП Нс Д 420 К19
Белый	•	
Коричневый		•

İstismar, texniki qulluq və quraşdırma üzrə rəhbərlik
Məişət elektrik plitəsi

ექსპლუატაციის, ტექნიკური მომსახურებისა და დადგმის სახელმძღვანელო
საყოფაცხოვრებო ელექტრო კურა

Иштетүү, техникалык жактан тейлөө жана орнотуу боюнча нускама
Турмуш-тиричиликте колдонулуучу электр меши

Қолдану, техникалық қызмет көрсету және орнату бойынша нұсқаулық
Тұрмыстық электр плитасы

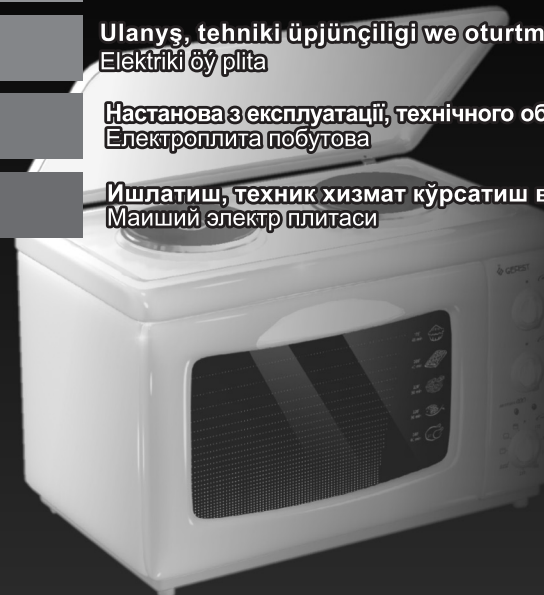
Manual de exploatare, deservire tehnică și instalare
Plita electrocasnica

Дастуруламал оид ба истифодабарӣ, хизматрасонии техникӣ ва гузоштан
Лавъи баркии маишӣ

Ulanys, tehniki üpjünçiligi we oturtma boýunça gollanmasy
Elektriki öý plita

Настанова з експлуатації, технічного обслуговування та встановлення
Електроплита побутова

Ишлатиш, техник хизмат кўрсатиш ва ўрнатиш буйича қулланма
Маиший электр плитаси



ЭП Нс Д 420



420-05ГР(кривые)_11-1.indd
Обл420-08Груп-2.indd
№ заказа

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие указания	2
2 Требования безопасности	3
3 Технические характеристики	5
4 Комплектность	6
5 Подготовка к работе	
5.1 Установка	6
5.2 Подключение	7
6 Устройство и порядок работы	
6.1 Устройство	8
6.2 Стол	9
6.3 Духовка	10
7 Практические советы	
7.1 По приготовлению в духовке	11
7.2 По приготовлению на гриле	12
8 Обслуживание плиты	
8.1 Уход за плитой	13
8.2 Чистка духовки	13
9 Возможные неисправности и методы их устранения	13
10 Техническое обслуживание	14
11 Транспортирование и хранение	14
12 Утилизация	14
13 Гарантии изготовителя	15

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Наши плиты постоянно совершенствуются, улучшаются их характеристики, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в руководстве могут несколько отличаться от Вашей модели.

- Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на электроплиты (далее по тексту плиты) ЭП Нс Д 420 и их модификации. Плиты предназначены для приготовления пищевых продуктов в бытовых условиях.

- Вид климатического исполнения УХЛ 4 по ГОСТ 15543.1-89.

При покупке снимите упаковку и убедитесь, что плита не повреждена, полностью укомплектована и торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство продажи» и гарантийные талоны.

- Неправильно подключенная плита, несоблюдение правил техники безопасности могут привести к пожару, поражению электрическим током, ожогам.

Этого не случится, если Вы внимательно прочтёте данное руководство. Оно содержит важную информацию по установке, правильному и безопасному использованию и обслуживанию плиты.

- Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- **ВНИМАНИЕ!** ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ МОГУТ НАГРЕВАТЬСЯ ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ. НЕ ДОПУСКАЙТЕ БЛИЗКО ДЕТЕЙ. ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОР СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ОПАСАЙТЕСЬ ПРИКОСНОВЕНИЯ К НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ВНУТРИ ДУХОВОГО ШКАФА.
- Перед мойкой и другими работами по уходу плиту необходимо отсоединить от сети.
- Извлекать вилку из розетки можно только после выключения всех нагревательных элементов плиты.
- При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.
- Гарантийный ремонт плиты производится специалистами сервисной службы. Последующие ремонты и обслуживание могут выполнять специалисты уполномоченных организаций.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ПЛИТОЙ.
- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ.
- УСТАНОВЛИВАТЬ ПЛИТУ В МЕСТАХ С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ (ВПЛОТНУЮ К ДЕРЕВЯННЫМ, ПОКРЫТЫМ ОБОЯМИ, ГОРЮЧИМ ПЛАСТИКОМ И Т. П. ПОВЕРХНОСТЯМ).
- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ, ИМЕЮЩЕЙ ПОВРЕЖДЕНИЯ (ТРЕЩИНЫ, СКОЛЫ, ДЕФОРМАЦИИ) КОНФОРКОВ И ТЭНОВ. В СЛУЧАЕ ПОЯВЛЕНИЯ ДЕФЕКТА ПЛИТУ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ ОТ СЕТИ И ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ ДЛЯ ЗАМЕНЫ НЕПРИГОДНЫХ ДЕТАЛЕЙ.
- ХРАНИТЬ ВОЗЛЕ ПЛИТЫ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ПРЕДМЕТЫ (ГОРЮЧИЕ ВЕЩЕСТВА, АЭРОЗОЛИ, БУМАГУ, ТРЯПКИ И Т.П.).
- НАГРУЖАТЬ ПРОТИВЕНЬ И РЕШЕТКУ ДУХОВКИ МАССОЙ БОЛЕЕ 3 кг.
- САМОСТОЯТЕЛЬНО ПРОИЗВОДИТЬ КАКОЙ-ЛИБО РЕМОНТ ПЛИТЫ.
- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЛИТУ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ, ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ И СУШКИ БЕЛЬЯ.
- ДОПУСКАТЬ ДЕТЕЙ К РАБОТАЮЩЕЙ ПЛИТЕ.

- При пользовании электроплитой необходимо знать и выполнять основные правила обращения с электроприборами:

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ОДНОВРЕМЕННО ПРИКАСАТЬСЯ К ПРИБОРАМ, ВКЛЮЧЕННЫМ В СЕТЬ, И УСТРОЙСТВАМ С ЕСТЕСТВЕННЫМ ЗАЗЕМЛЕНИЕМ (ВОДОПРОВОДНЫМ ТРУБАМ, БАТАРЕЯМ ОТОПЛЕНИЯ И Т. П.).
 - ПРИКАСАТЬСЯ К ПРИБОРАМ МОКРЫМИ РУКАМИ ИЛИ НАХОДЯСЬ БОСИКОМ.
 - ТЯНУТЬ ЗА ПРОВОД, ЧТОБЫ ДОСТАТЬ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ.
 - ТУШИТЬ ВОДОЙ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ, НАХОДЯЩИЕСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
 - Если рядом с плитой находятся бытовые электроприборы, подключенные к сети (тостеры, кофемолки и т.п.), необходимо следить, чтобы их провод не попал в зону работающих конфорок стола или не был зажат горячей дверцей духовки.
 - Не закрывайте крышку при работающих или еще не остывших конфорках.
 - Прежде чем открывать крышку, следует удалить с неё жидкие загрязнения.
 - Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла. Перегретые, они легко воспламеняются.
ЗНАЙТЕ: НЕЛЬЗЯ ТУШИТЬ ВОСПЛАМЕНИВШЕЕСЯ МАСЛО ИЛИ ЖИР ВОДОЙ. ПОСУДУ С ОГНЕМ НУЖНО ПЛОТНО НАКРЫТЬ КРЫШКОЙ!
 - НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ВКЛЮЧЕННУЮ ПЛИТУ БЕЗ НАДЗОРА. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К НЕСЧАСТНОМУ СЛУЧАЮ ИЛИ ПОЖАРУ.
ПОМНИТЕ: НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫМИ НЕСЧАСТНЫМИ СЛУЧАЯМИ, СВЯЗАННЫМИ С ПЛИТОЙ, ЯВЛЯЮТСЯ ОЖОГИ!
Обычно они происходят:
 - при касании горячих частей плиты;
 - при расплескивании кипящих жидкостей;Будьте аккуратны и не допускайте детей к работающей плите.

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальная мощность конфорок стола при напряжении 230 В, Вт:	
большой.....	1200
малой	1000
Номинальная мощность ТЭНов духовки при напряжении 230 В, Вт:	
верхний ТЭН.....	400
нижний ТЭН.....	600
ТЭН-гриль.....	800
Диапазон температур работы духовки, °С	50-260
Полезный объем духовки, л	18
Диапазон номинальных напряжений, В	220-230
Номинальная частота, Гц.....	50
Класс электробезопасности	I
Номинальная потребляемая мощность, Вт	2010-2200
Размеры плиты (ширина x глубина x высота), см.....	55 x 37 x 40
Масса, кг, не более.....	19,5
Содержание драгоценных металлов, г, серебра	0,68

BY
RU

Срок службы плиты - 10 лет, по истечении которого необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми электроплитами, для определения возможности и срока дальнейшей эксплуатации плиты или необходимости ее замены.

Показатели энергетической эффективности:

Контролируемые параметры: (СТБ 1810-2007)	Модель плиты
Класс энергоэффективности	A
Расход электроэнергии при стандартной загрузке, E (кВт · ч)	0,49
Способ разогрева	Стандартный
Время термообработки, мин.	30
Полезная поверхность противня, см ²	730

4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Плита, шт.	1
Противень, шт.	1
Жаровня, шт.	1
Решетка, шт.	1
Ножки, шт.	4
Отражатель, шт.	1
Руководство по эксплуатации, шт.	1
Адреса уполномоченных организаций по обслуживанию техники (товарный знак «GEFEST»)	1
Гарантийная карта, шт.	1
Тара, шт.	1

5 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

5.1 УСТАНОВКА

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** РАСПАКОВАННУЮ ПЛИТУ ПЕРЕНОСИТЬ ЗА РУЧКУ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ.
- Мебель, стоящая рядом с плитой, а также кухонные полотенца, шторы и т.п. должны находиться на безопасном расстоянии, исключающем их воспламенение.
- Плита предназначена для установки на столе или другой подобной поверхности, расположенной на высоте более 850 мм над полом.
- Плита должна отстоять от поверхности стен не менее чем на 80 мм.
- Чтобы избежать опрокидывания, плиту необходимо установить, как показано на рис. 1.

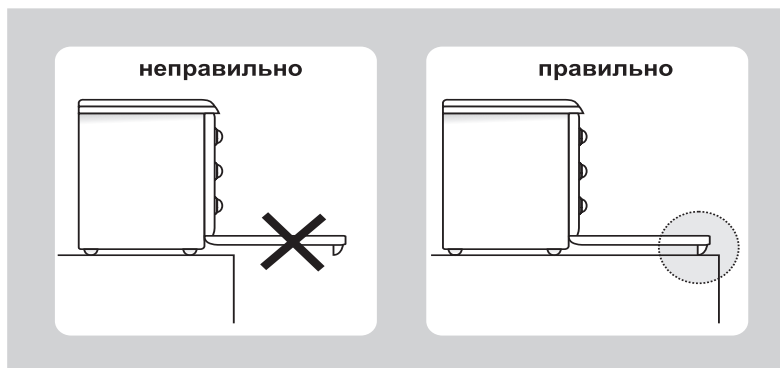


Рис. 1

Выравнивание

- Перед подключением, используя регулировочные ножки, выставить плиту по горизонтали. Горизонтальность можно проверить уровнем или с помощью сковороды, жир на которой должен растекаться равномерно, не скапливаясь у края.

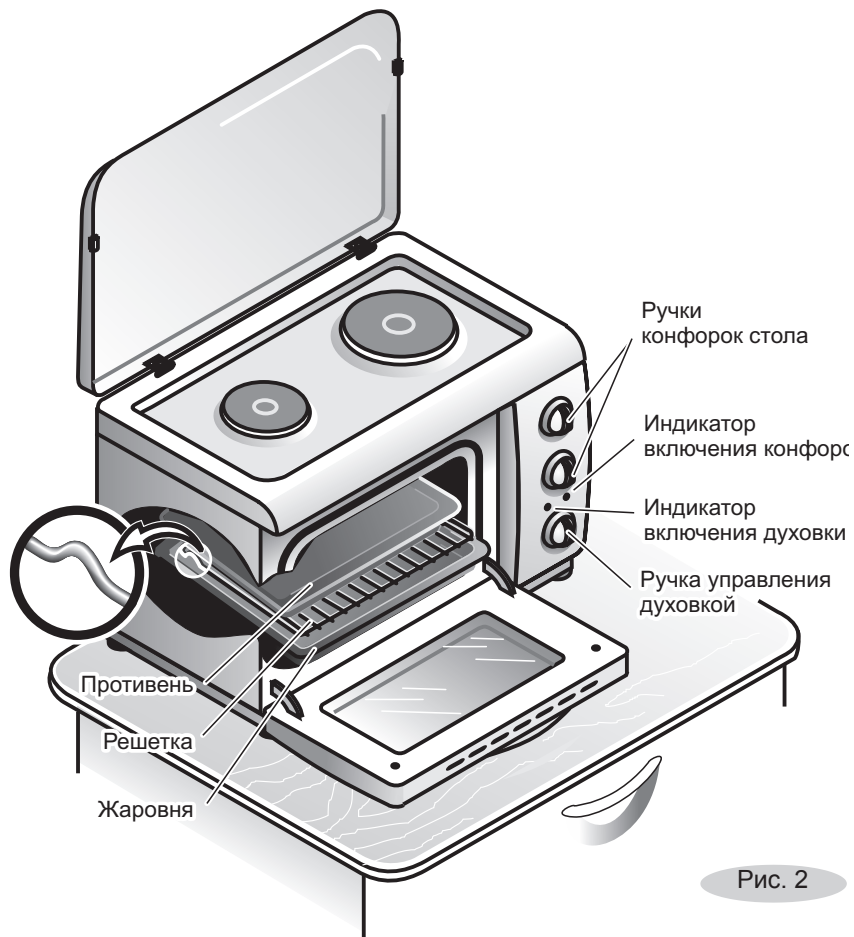
BY
RU

5.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Шнур питания с вилкой подключается к сети 220-230 В (50 Гц). Вилка и сетевой шнур после установки прибора должны быть доступны для обеспечения возможности отключения и не должны подвергаться нагреву.
Не допускается размещать прибор так, чтобы розетка находилась над рабочей зоной.
- **ПОМНИТЕ!** ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ПЛИТЫ НА МЕСТО ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ ПОЛОЖЕНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ. ОН НЕ ДОЛЖЕН КАСАТЬСЯ ЗАДНЕЙ СТЕНКИ ПЛИТЫ. ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ДУХОВКИ ТАМ ВОЗНИКАЕТ БОЛЬШАЯ ТЕМПЕРАТУРА, КОТОРАЯ МОЖЕТ ЕГО ПОВРЕДИТЬ.
- **ВНИМАНИЕ!** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕОБХОДИМО В ТЕЧЕНИЕ ПОЛУЧАСА ПРОГРЕТЬ КОНФОРКИ СТОЛА БЕЗ УСТАНОВКИ ПОСУДЫ НА МИНИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ (ПОЛОЖЕНИЕ РУЧКИ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ - “1”) И ТЭНЫ ДУХОВКИ НА МАКСИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ (ПОЛОЖЕНИЕ РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВКИ - “МАХ”).
При этом может появиться запах от выгорания консервационных материалов. Он безвреден, откройте форточку, и все быстро проветрится.

6 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

6.1 УСТРОЙСТВО



6.2 СТОЛ

- На столе установлены две конфорки, температура нагрева которых регулируется ступенчатыми переключателями, расположенными на панели управления. Для включения конфорки необходимо ручку переключателя установить в положение, соответствующее требуемому режиму. При этом загорится сигнальная лампочка включения конфорок.
- **ВНИМАНИЕ!** ДЛЯ ПРЕДОХРАНЕНИЯ ЭЛЕКТРОСЕТИ ОТ ПЕРЕГРУЗКИ ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ ДУХОВКИ ПРЕДУСМОТРЕНА БЛОКИРОВКА МЕНЬШЕЙ КОНФОРКИ СТОЛА. Это означает, что при пользовании духовкой блокируемая конфорка отключается от сети, и при ее включении нагрев не происходит. Сигнальная лампочка включения конфорок при этом горит. После установки ручки режимов работы духовки в положение “0” блокируемая конфорка вновь подключится к сети.
- В таблице 1 приведены рекомендации по выбору режимов работы конфорок.

Таблица 1.

Режим конфорки	Положение ручки переключателя	Для чего и что готовить
Выключено	“0”	–
«Томление» (минимальный нагрев)	“1”	Чтобы блюдо не остыло
Слабый нагрев	“2”	Подогрев, овощные блюда, каши
Средний нагрев	“3”, “4”	Макаронные изделия, супы, вареный картофель, варенье
Сильный нагрев	“5”	Эскалопы, рубленые котлеты, жареный картофель
Максимальный нагрев	“6”	Бараньи котлеты, лангет, доведение до кипения

- Конструкция переключателей позволяет включать конфорку как по, так и против хода часовой стрелки. Поэтому приготовление пищи рекомендуется начинать сразу на максимальной мощности с положения “6”. После закипания, или несколько раньше, необходимо переключить конфорку на минимальную или среднюю мощность.
- За 5-10 минут до окончания приготовления конфорку можно выключить. Набранного тепла хватит для завершения приготовления. При этом Вы экономите электроэнергию и свои деньги.

- **ЗНАЙТЕ!** Для быстрого приготовления пищи посуда должна иметь плоское дно, хорошо прилегающее к поверхности конфорки. Диаметр посуды должен равняться или быть немного больше диаметра конфорки (рис. 3).



Рис. 3




- Поверхность конфорок и днища посуды должна быть чистой. Прилипшая грязь значительно снижает теплопередачу.
- Во время приготовления накрывайте кастрюли крышками и выбирайте такой режим, чтобы не приходилось их приоткрывать или снимать.
- Пользование скороварками и посудой из улучшенных теплопроводящих материалов сократит время приготовления и сэкономит электроэнергию.

6.3 ДУХОВКА

- Духовка предназначена для выпечки кондитерских изделий, приготовления или разогрева мяса, птицы, рыбы и т. п.
- В принадлежности духовки входят:**
- **Противень**, предназначенный для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п.
 - **Жаровня** служит для сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных и рыбных блюд на решетке. **Жаровня не предназначена для выпечки.**
 - **Решетка** духовки, используемая как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях. На ней можно непосредственно готовить мясо, птицу, шашлык и т.п.

Режимы работы духовки

Символы:

- “ 0 “ — духовка выключена;
- “ MIN “ ... “ MAX “ — шкала регулировки температур нагрева духовки (греют верхний и нижний ТЭН с автоматическим поддержанием заданной температуры);
- “  “ — включен верхний ТЭН духовки;
- “  “ — включен нижний ТЭН духовки;
- “  “ — включен ТЭН-гриль.
- Нерегулируемые режимы, при которых терморегулятор настроен на MAX

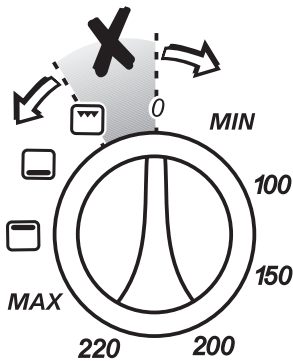



Рис. 4

ВНИМАНИЕ! ручку УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВКОЙ ИЗ ПОЛОЖЕНИЯ “ 0 “ **НЕОБХОДИМО ВКЛЮЧАТЬ ТОЛЬКО ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ.** ПОСЛЕ ПОЛОЖЕНИЯ “  “ **ДАЛЬНЕЙШЕЕ ВРАЩЕНИЕ РУЧКИ ЗАПРЕЩЕНО!** ДЛЯ ВЫКЛЮЧЕНИЯ ДУХОВКИ РУЧКУ НЕОБХОДИМО ПОВОЕРНУТЬ ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ В ПОЛОЖЕНИЕ “ 0 “.

7 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

7.1 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В ДУХОВКЕ

- Плита не претендует на приготовление кулинарных изысков из-за скромных размеров духовки. Однако в ней можно быстро разогреть уже готовое блюдо, зажарить мясо, птицу или испечь небольшой вкусный пирог.
- После покупки плиты духовку и весь комплект (противень, жаровню и решетку) нужно вымыть теплым мыльным раствором, затем протереть начисто и просушить.
- В духовке во время приготовления не должно быть никаких лишних предметов (сковородок, кастрюль, форм для выпечки и т.п.).
- Для приготовления блюд в духовке рекомендуется:
 - установить решетку на первую полку, считая снизу.
 - Если в рецепте нет особых указаний, то до установки приготавливаемого блюда необходимо прогреть духовку в течение 10-15 минут, установив ручку управления духовкой в положение «MAX».

- Открыть дверцу духовки и быстро установить алюминиевый противень с приготавливаемыми продуктами посередине решетки. Противень не должен упираться в боковую или заднюю стенку духовки.
- Закрыть дверцу духовки и установить требуемую температуру приготовления.
- В конце приготовления открыть дверцу духовки и проверить готовность блюда, если это не противоречит рецепту. Не открывайте дверцу духовки во время приготовления.
- На качество выпечки влияет температура, время, правильно выбранная полка и вес изделия.
- Кусок мяса, чтобы он не пересушивался при приготовлении, должен весить не менее 1 кг.
- Запекать мясо можно на противне или в жаростойкой посуде с низкими краями, либо непосредственно на решетке.
- При запекании мяса прямо на решетке необходимо предварительно смазать ее прутья растительным маслом и установить под нее жаровню для сбора жира и выделяющегося сока. При этом решетку следует устанавливать на вторую полку духовки, считая снизу.
- Во избежание излишнего загрязнения крышки плиты продуктами, выделяющимися при жарении курицы или крупных кусков жирного мяса, а также протекания конденсата из духовки на поверхность стола, рекомендуется снимать крышку плиты или запекать продукты завернутыми в фольгу.

7.2 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ

- Гриль незаменим при подрумянивании готового пирога, пиццы или пышек, а также нарезанного кусками мяса.
- На гриле отлично запекаются тосты к чаю или кофе.
- Для приготовления на гриле противень или жаростойкую посуду следует устанавливать на вторую полку, считая снизу.
- При пользовании грилем необходимо приоткрыть дверцу духовки и вставить отражатель (рис. 5).
- **ВНИМАНИЕ!** ПРИ ВКЛЮЧЕННОМ ГРИЛЕ ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ДЕТЕЙ БЛИЗКО.

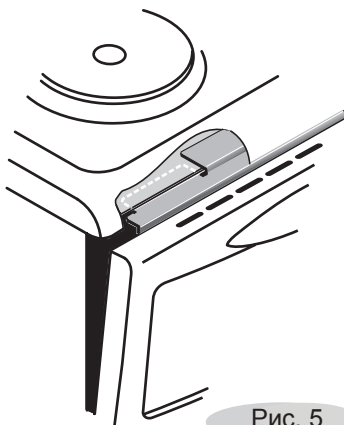


Рис. 5

8 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

8.1 УХОД ЗА ПЛИТОЙ

- Содержите плиту в чистоте. Чистая плита служит дольше, на ней приятно готовить, и пища получается аппетитней.

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ТЕМ, КАК МЫТЬ, **ОБЯЗАТЕЛЬНО** ОТКЛЮЧИТЕ ПЛИТУ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ !

BY
RU

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

Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для чистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на осколки.

Не применяйте абразивные порошки, а также вещества, содержащие кислоты и агрессивные компоненты, способные разрушить эмаль.

8.2 ЧИСТКА ДУХОВКИ

- Каждый раз после пользования духовкой ее необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть начисто и просушить. Можно применять специальное аэрозольное средство для удаления жира.
- Значительно легче мыть духовку, пока она еще теплая. Прикипевшие загрязнения нужно размочить мочалкой и удалить при помощи чистящего средства со слабым абразивным действием.
- Конструкция не предусматривает очистку плиты паром.

9 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

- Если при эксплуатации плиты возникли проблемы, прежде чем обращаться в сервисную службу, проверьте следующее:
 1. подключен ли шнур питания с вилкой к сети 220 В (50 Гц);
 2. выведены ли ручки управления из нулевого положения;
 3. состояние аварийных автоматических выключателей (предохранителей) системы электроснабжения помещения.
- Если после проведения описанных выше проверок неисправность не удалось устранить: отключите плиту от сети и обратитесь в сервисную службу.

ВНИМАНИЕ! ВСЕ РАБОТЫ ПО РЕМОНТУ ПЛИТЫ В ПЕРИОД ГАРАНТИЙНОГО СРОКА ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРОИЗВОДЯТСЯ ТОЛЬКО ПЕРСОНАЛОМ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ. ПОСЛЕДУЮЩИЕ РЕМОНТЫ И ОБСЛУЖИВАНИЕ МОГУТ ВЫПОЛНЯТЬ СПЕЦИАЛИСТЫ УПОЛНОМОЧЕННЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ.

10 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

Техническое обслуживание плиты проводится специалистами уполномоченных организаций в соответствии с действующими региональными Правилами. По истечении 10 лет эксплуатации плиты техническое обслуживание является обязательным.

11 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Перевозить плиты необходимо в заводской упаковке согласно указанным на ней требованиям манипуляционных знаков.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту плит от атмосферных осадков и механических повреждений.
- Плита должна храниться в упакованном виде в отапливаемых помещениях при температуре воздуха от плюс 5 °С до плюс 40 °С.

12 УТИЛИЗАЦИЯ

- Если Вы хотите заменить старую плиту, ее необходимо сдать в специализированную организацию.
- В случае, если плита будет отправлена на свалку, помните, что, попав в детские руки, она может привести к несчастному случаю. Позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Обрежьте шнур питания, снимите конфорки и ТЭНы.

13 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей.

- Гарантийная карта является неотъемлемой частью руководства по эксплуатации.
- Гарантийный срок эксплуатации приборов - 2 года со дня продажи через торговую сеть, за исключением приборов, установленных в общежитиях или других местах общего пользования.

Гарантийный срок эксплуатации приборов, установленных в общежитиях или других местах общего пользования, - 6 месяцев со дня продажи через торговую сеть.

При отсутствии отметки о продаже в руководстве по эксплуатации или гарантийной карте гарантийный срок эксплуатации отсчитывается с даты изготовления прибора.

- Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.

В гарантийной карте представитель сервисной службы, производящий ремонт, обязан заполнить отрывной изымаемый талон и корешок к нему.

- **ВНИМАНИЕ:** ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕДОРАЗУМЕНИЙ, СВЯЗАННЫХ С ГАРАНТИЙНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ, ТРЕБУЙТЕ ОТ ПРОДАВЦА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ЗАПОЛНЕНИЯ ПУНКТА “НАИМЕНОВАНИЕ И АДРЕС СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ” В РАЗДЕЛЕ “СВИДЕТЕЛЬСТВО ПРОДАЖИ” И ГАРАНТИЙНЫХ ТАЛОНАХ.

Претензии по комплектности и механическим повреждениям после продажи плиты не принимаются.

Гарантийные обязательства не выполняются в случае:

- некомплектности плиты, выявленной потребителем после продажи;
- обнаружения механических повреждений после продажи, возникших по вине потребителей;
- несоблюдения правил транспортировки и хранения;
- несоблюдения правил установки и эксплуатации;
- разборки и ремонта плиты лицами, не имеющими на это право;
- использования плиты в коммерческих целях или на предприятиях общественного питания.

- По вопросам гарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу.

По вопросам послегарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу либо в любую уполномоченную организацию.

Сервисная служба завода изготовителя окажет помощь и ответит на все Ваши вопросы:

Унитарное предприятие «Гефест-техника»,

Республика Беларусь, 224002, г. Брест, ул. Суворова, 21

- для РБ - 8(0162)27-68-27; 27-61-01

- для других стран - +375162 27-68-27; 27-61-01

- адрес электронной почты - gt.sa@gefest.org

