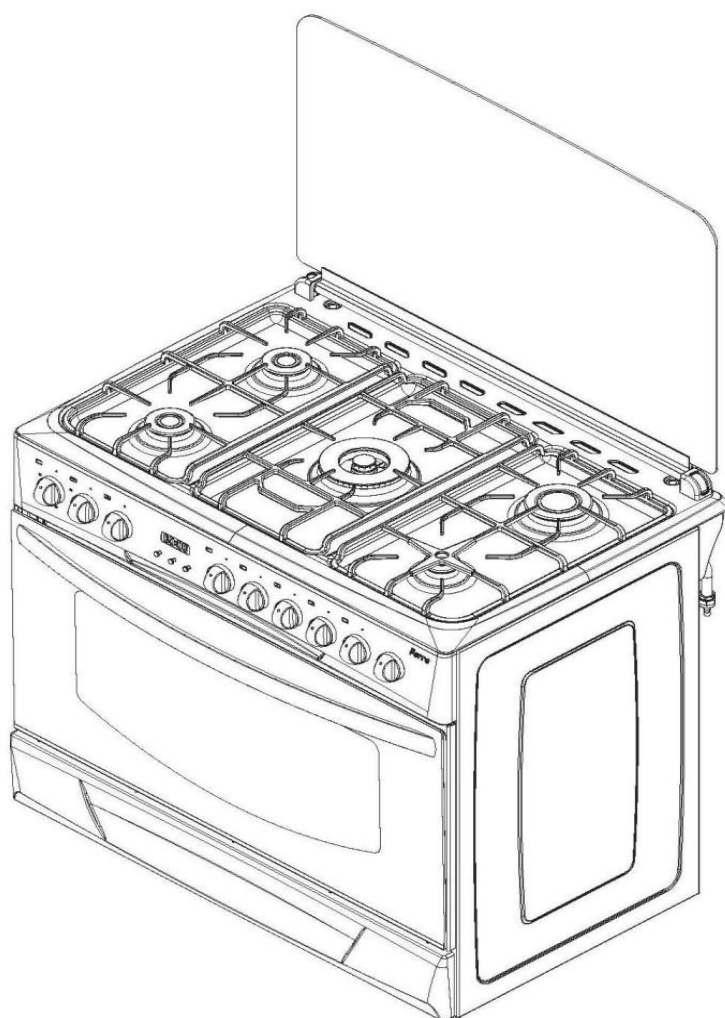


ПЛИТА ГАЗОВАЯ БЫТОВАЯ

«**RICCI**»

Модели: RGC9000

ПАСПОРТ
И ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ



Уважаемый покупатель!

Вы выбрали плиту, которая прекрасно готовит, надежна и экономична в работе. Она замечательно впишется в интерьер Вашей кухни и будет верной помощницей.

Плиты «RICCI» соответствуют требованиям стандарта ISO 9001, а также соответствуют всем требованиям и нормам государственного стандарта GOST-R.

Успехов Вам желает торговая марка «RICCI».

1.1 Плита газовая бытовая пятигорелочная (далее - «плита») предназначена для приготовления пищи в бытовых условиях.

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЮТСЯ ПЕРЕДЕЛКИ ПЛИТЫ!

Любые нарушения заводской наладки отдельных составных частей плиты в целом неизбежно приводят к изменениям заданных технических параметров плиты и к ухудшению эксплуатационных показателей. Установку и настройку плиты производит **только специалист газовой службы**.

ИЗНАЧАЛЬНО ПЛИТА НАСТРОЕНА НА РАБОТУ НА ПРИРОДНОМ ГАЗЕ

2. Технические данные

2.1 Плита должна работать на природном газе, но также допускается ее работа на сжиженном газе в случае замены сопел горелок.

2.2 Критерий предельного состояния плиты, при котором эксплуатация не допустима:

- прогар духовки;
- повреждение шнура питания и гибкого шланга подвода газа.

Техническая таблица плиты 60x90									
Технические данные в зависимости от используемого типа газа									
Сжиженный газ G30	Параметры	Мал	Средн	Средн	Больш.	«тройное пламя»	Духовка верх	Духовка низ	
	Диаметр форсунки (мм Ø)	0,50	0,65	0,65	0,80	0,98	0,92	1,10	
	Мощность (Квт)	0,85	1,50	1,50	2,30	3,60	3,00	4,5	
	Расход газа (г/час)	0,067	0,118	0,118	0,0181	0,284	0,236	0,354	
	Давление газа (мбар)	30	30	30	30	30	30	30	
NG Природный газ G20	Параметры	Мал.	Сред н.	Сред н.	Боль ш.	«тройно е пламя»	Духовка верх	Духовка низ	
	Диаметр форсунки (мм Ø)	70	92	92	120	1,45	1,20	1,50	
	Мощность (Квт)	0,85	1,40	1,40	2,30	3,40	2,80	3,70	
	Расход газа (г/час)	0,082	0,142	0,142	0,238	0,350	0,300	0,394	
	Давление газа (мбар)	20	20	20	20	20	20	20	

2.7 Максимальная температура в духовке, °C, 300/300

2.8 Полезный объем духовки, дм³, не менее 110 л.

2.9 Номинальное напряжение электрической сети, В 220

2.10 Размеры плиты (без учета выступающих на передней панели элементов обслуживания и декоративных элементов), мм:

Высота	885
Глубина	600
Ширина	900

БЕС: 70 кг.

3. Комплект поставки и варианты исполнения плит

3.2 Комплект поставки

3.1 Базовый комплект поставки

№	наименование	Ед.изм.	Кол-во
	Плита	Шт	1
	Решетка стола	Шт	3
	Горелка	Шт	5
	Решетка духовки	Шт	1
	Двойное стекло духовки	К-т	1
	Противень	Шт	1
	Газ-контроль духовки	К-т	1
	Руководство по эксплуатации	Шт	1
	Регулируемые ножки	К-т	1
	Сопла	К-т	1
	Упаковка	Шт	1

3.1 Варианты исполнения

Модель/ исполнение	Наименование												
	Эмалированный стол	Стол из нержавеющей стали	Эмалированная крышка	Стеклянная крышка	Поддуховочный шкаф	Газовый контроль духового шкафа	Газовый контроль варочной поверхности	Термометр духовки	Подсветка духовки	Электроподжиг конфорок стола	Электроподжиг конфорки духовки	Газовый гриль	Механический таймер
RGC9000	V			V	V	V		V	V	V		V	

4. Требование к безопасности

4.1 Лица, пользующиеся плитой, обязаны знать правила безопасного обращения с бытовыми приборами и внимательно изучить данное руководство.

4.2 Плита предназначена для использования только в домашних условиях.

4.3 В целях предупреждения заклинивания кранов газовых горелок, рекомендуем один раз в три года вызывать специалиста сервисной службы для смазки кранов.

4.4 Во время работы плиты необходимо открывать форточку, а также включать кухонную вытяжку для удаления продуктов сгорания.

4.5 При появлении в помещении запаха газа, необходимо закрыть общий газовый кран перед плитой, а также все краны плиты, открыть окна и проветрить помещение.

4.6 До устранения утечек газа не производите никаких операций связанных с огнем и искрообразованием: не курить, не включать освещение, электроприборы и т.п.

4.7 При утечке газа необходимо немедленно вызвать ближайшую службу Горгаза или организацию, выполняющую аналогичную функцию.

4.9 Духовка при подогреве должна быть пустой. Наличие в ней жаровни, форм для выпечки и т.п. – недопустимо.

4.10 Периодически (не реже одного раза в пол года) проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа. При обнаружении каких-либо дефектов (трещины, следы оплавлений, затвердение материала) немедленно обращайтесь в сервисную службу для их замены.

4.11 Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира и масла. Перегретые, они легко воспламеняются. Знайте, что нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой.

4.12 В случае возгорания посуды, ее нужно плотно накрыть крышкой.

Важно! Для правильной и безопасной работы необходимо, чтобы плита была установлена в помещении с хорошей вентиляцией!

Если кухня мала и вентиляция не обеспечивает должного обмена воздуха, мы рекомендуем становить вытяжку или кухонный воздухоочиститель.

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ!

- пользоваться неисправной плитой;
- устанавливать плиту в местах с повышенным риском пожарной опасности;
- класть на плиту, хранить возле плиты в хозяйственном отделении легковоспламеняющиеся предметы (бумаги, тряпки, аэрозоли, горючие вещества и т.д.);
- допускать заливание горелок жидкостями;
- сушить над плитой белье;
- оставлять работающую плиту без присмотра;
- допускать детей к работающей плите;
- использовать плиту для обогрева помещения;

ВНИМАНИЕ! Не оставляйте принадлежности по уходу за плитой (тряпки, моющие средства) в духовке или хозяйственном отделении.

4.8 Перед включением плиты в электросеть необходимо проверить электропроводку на отсутствие возможных нарушений изоляции, а также замыкания токоведущих частей на плиту. При появлении признака замыкания, плиту необходимо отключить и вызвать представителя ремонтной службы газового хозяйства.

Необходимо отключить плиту от электрической сети в случаях:

- уборки плиты;
- замены электролампы;
- мытья полов вблизи плиты и под ней;
- выполнения любых других работ, связанных с обслуживанием плиты.

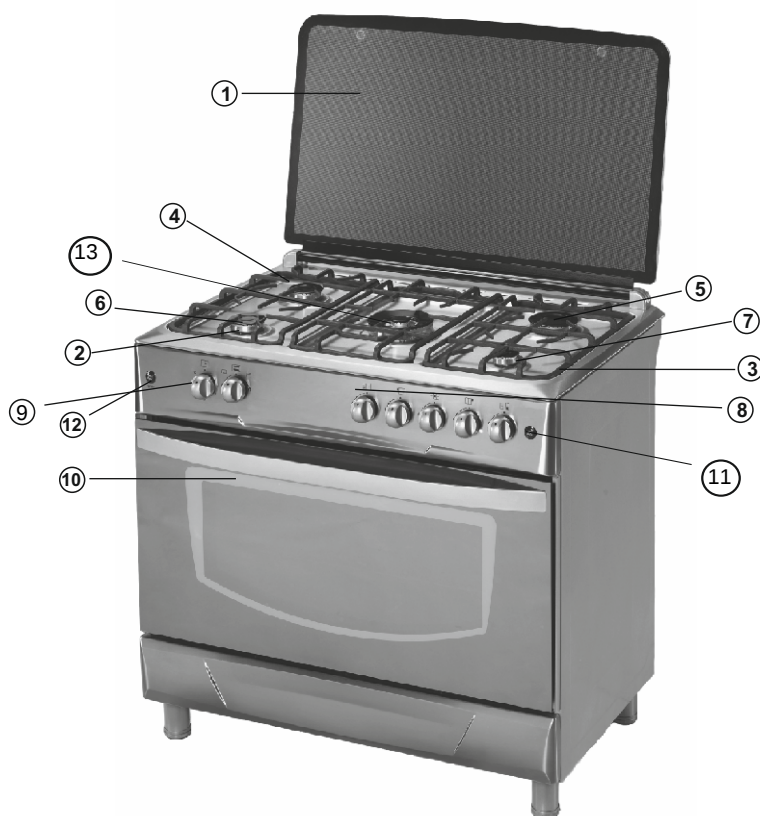
ЗАПРЕЩАЕТСЯ! Одновременно прикасаться к включенной в электросеть плите и устройствам, имеющим естественное заземление (радиаторы отопления, водопроводные краны и т.д.).

ЗАПРЕЩАЕТСЯ! Эксплуатация плиты в помещениях с повышенной опасностью, характеризующихся наличием в них хотя бы одного из следующих условий:

- особой сырости (помещения, в которых относительная влажность воздуха выше 80%, когда потолок, стены, пол и предметы, находящиеся в помещении, покрыты влагой);
- токопроводящих полов (металлических, земляных, железобетонных, кирпичных и т.п.)

5. Устройство плиты

5.1 Плита выполнена в виде тумбы (рис. 1).



1. Стекла́нная кры́шка
2. Верхняя левая решетка
3. Верхняя правая решетка
4. средняя газовая горелка
5. Большая газовая горелка
6. средняя газовая горелка
7. Вспомогательная газовая горелка
8. Регулятор газа
9. Регулятор духовки
10. Дверца духовки
11. Кнопка розжига
12. Переключатель лампочки
13. тройное пламя

5.2 Стол плиты имеет пять горелок, одну- пониженной тепловой мощности, одну- повышенной тепловой мощности, две – нормальной тепловой мощности и одна конфорка LUX –«тройное пламя»

5.3 На столе плиты расположены решетки для установки посуды.

5.4 Духовка оборудована освещением (исп. RGC9000), включение которого осуществляется выключателем, расположенным на панели управления.

5.5 Плита оборудована электророзжигом горелок (исп. RGC9000) , включение которого осуществляется выключателем, расположенным на панели управления.

5.6 В нижней части плиты расположено хозяйственное отделение.

6. МОНТАЖ

Монтаж плиты К ГАЗОПРОВОДУ (природный газ)

Подсоединение духовки к газопроводу должно быть осуществлено работниками сервисной службы. Диаметр соединения 1/2"(дюйма). В случае если вы хотите заменить газ из газопровода на газ в баллонах, либо наоборот, вам нужно обратиться в ближайшую сервисную службу. Телефон сервисной службы 8-800-333-21-13 (звонки бесплатные).

МОНТАЖ ПЛИТЫ к газовому баллону (сжиженный газ)

Перед началом использования на вашей плите надо заменить инжекторы на рабочем столе и духовке на баллонный газ и убедиться, что нет утечки газа. Эти работы выполняются только мастером сервисной газовой службы.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗОВОГО БАЛЛОНА

Шланг для подвода газа к духовке оденьте на газоподводящую трубку на задней панели плиты и затяните металлическим хомутом с помощью отвертки (Рисунок 6). Убедитесь в герметичности соединения.

Длина шланга не должна превышать 1500 мм.

Давление в регуляторе давления должно быть 300 мм водного столба (1 мм водного столба = 1 kgf/m² = 10 Па).

Газовый шланг не должен прикасаться к горячей поверхности задней панели духовки.

Перед началом использования убедитесь, что нет утечки газа.



Рисунок 6

ПРОВЕРКА УТЕЧКИ ГАЗА

Откройте вентиль газа или регулятора давления и проверьте наличие утечки газа с помощью мыльного раствора.

Ни в коем случае не осуществляйте проверку утечки с помощью пламени!!!

МОНТАЖ ЭЛЕКТРИКИ

Электрическая вилка плиты должна вставляться только в розетку с заземляющим контактом и защищенную автоматическим выключателем (пробка-автомат) номиналом не менее 16А. Обратите особое внимание на то, чтобы кабель плиты не был поврежден и не прикасался к нагревающейся поверхности задней панели духовки. Питающий кабель плиты подсоедините в самую ближайшую розетку, насколько это возможно по его длине. Не используйте удлинитель для подключения плиты.

РЕГУЛИРОВКА НОЖЕК ПЛИТЫ

Регулируемые ножки плиты используются для ровного и устойчивого положения газовой плиты на полу.

С помощью регулировки можно изменять высоту плиты. (Рисунок 7)

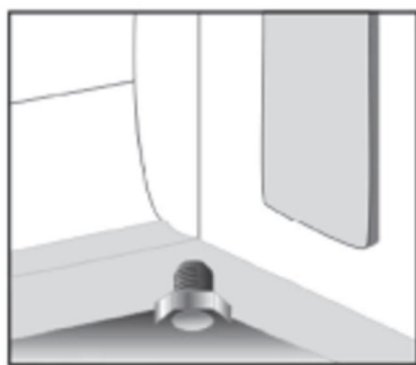
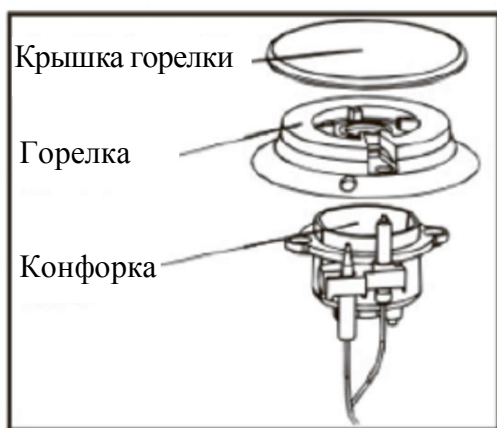


Рисунок 7

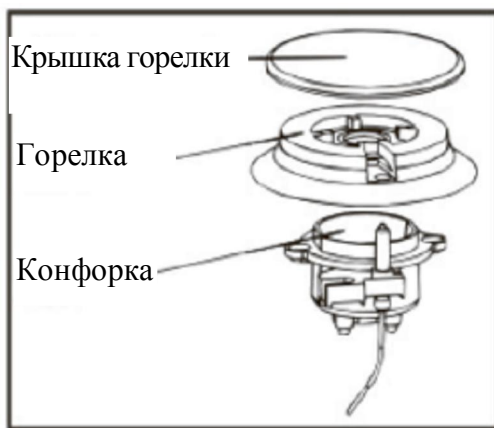
УСТАНОВКА ПЛИТЫ НА ПОЛУ

После подключения плиты к газу и электричеству аккуратно установите ее на свое место. Не поднимайте плиту за ручку на дверце! Не размещайте плиту рядом с холодильником, горящими, взрывчатыми веществами, шторами, мебелью и т.п. Убедитесь, что после установки ее дверца и верхняя крышка могут полностью открываться. Плита должна размещаться и использоваться только в постоянно проветриваемом помещении.

МОНТАЖ КОНФОРОК



Устройство с защитой (термопара)
Рисунок 8



Устройство без защиты
Рисунок 9

6 Подготовка к работе

Избегайте влажных мест и сквозняков. Установите плиту вдали от высокочувствительных к теплу горючих веществ и предметов. Стенки плиты должны стоять на расстоянии 5 см. от любого предмета.

Соблюдайте расстояние в 90 см. между поверхностью рабочего стола плиты и вытяжным шкафом или каким-либо другим предметом, помещаемым над плитой.

- Монтаж плиты должен производиться после окончания строительных и отделочных работ;
- Все работы по наладке и подготовке плиты к работе должны производиться только службами газового хозяйства;
- При покупке плиты необходимо убедиться в ее комплектности и сохранности;
- После монтажа, претензии по комплектности и сохранности плиты заводом-изготовителем не принимаются;
- Перед установкой необходимо проверить соответствие плиты применяемому виду газа;
- Освещение духовки осуществляется от электросети напряжением 220 вольт, для чего необходимо иметь розетку на расстоянии не более 1,5 м от места установки плиты.

ВНИМАНИЕ!

- Не пропускайте шнур питания позади плиты.
- Не используйте удлинители или разветвители розеток для подключения плиты
- Если шнур питания поврежден, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

7. Порядок работы

7.1 - Включение горелок стола. Условные обозначения положения горелок нанесены на панели плиты.

Чтобы разжечь горелку стола, следует:

- 1) Зажечь спичку и поднести ее к требуемой горелке, нажать и повернуть ручку крана до совмещения метки на ручке крана со знаком панели, означающим, что кран открыт максимально.
- 2) Нажать и повернуть ручку крана, без промедления нажать и отпустить кнопку электророзжига. Если огонь не загорелся, необходимо повторно нажать и отпустить кнопку (исп. RGC9000).
- 3) Регулировки интенсивности горения следует производить дальнейшим поворотом ручки. При повороте до упора, ручка будет работать в режиме «малое пламя».

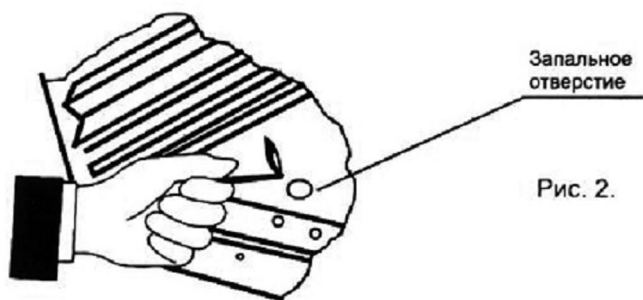
ВНИМАНИЕ! Не рекомендуется включать электророзжиг при снятой хотя бы одной горелке. Это может привести к преждевременному его износу.

7.2 - Включение горелки духовки. Перед первым использованием духовкой ее необходимо вымыть мыльным или содовым раствором. Вытереть насухо, а затем прогреть в течение часа для удаления различных запахов.

Для разжигания духовки необходимо:

Газовую горелку духовки зажигайте всегда при открытой дверце духовки.

- Нажать и повернуть ручку крана духовки до совмещения метки на ручке крана со знаком панели, означающим, что кран открыт максимально;
- Одновременно с поворотом ручки крана поднести горящую спичку к запальному отверстию (рис. 2);



- при появлении пламени для срабатывания устройства безопасности рукоятку необходимо удерживать в течение 10-30 секунд.

7.3 - Пользование устройством освещения.

- Для визуального наблюдения за выпечкой и жарением в духовке следует пользоваться устройством освещения;
- Включение и выключение освещения духовки осуществляется выключателем, расположенным на панели управления;

- Для замены лампы освещения необходимо:

- 1) Обесточить плиту.
- 2) Выкрутить лампу и заменить ее новой.
- 3) Включить плиту в сеть.

7.4 ГРИЛЬ, модели: (RGC 9000)

В верхней части духовки помещена дополнительная горелка для гриля.

Зажигание горелки гриля:

- открыть дверцу духовки
- Одновременно с поворотом ручки крана поднести горящую спичку.
- при появлении пламени для срабатывания устройства безопасности ручку необходимо удерживать в течение 10-30 сек.
- отпустите ручку и убедившись, что пламя не погасло, закройте дверцу.

7.5 НА ЧТО СТОИТ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ С ВЕРХНЕЙ КРЫШКОЙ ИЗ СТЕКЛА:

Верхнюю крышку открывайте и закрывайте мягкими движениями.
Не ставьте ничего горячего и на верхнюю крышку.
Не мойте верхнюю крышку с абразивными моющими веществами.
Для очистки используйте жидкие или кремообразные моющие средства.
Не ставьте на верхнюю крышку тяжелые предметы.
Не следует проводить по верхней крышке острыми предметами.

8. Техническое обслуживание

8.1 Уход за плитой.

- Содержите плиту в чистоте. Чистая плита служит дольше;

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД МЫТЬЕМ ПЛИТЫ ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЕ ЕЕ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ!

- Эмалированные, стеклянные, пластмассовые поверхности плиты следует мыть мягкой кухонной губкой, теплой водой с моющим средством для посуды, мыльным или содовым раствором и вытирать насухо;
- Не рекомендуется применение моющих средств, обладающих высокими абразивными свойствами, а также веществ, содержащих кислоты и другие агрессивные компоненты, которые могут необратимо повредить поверхность плиты;
- Не пользуйтесь металлической мочалкой или ножом для удаления загрязнений. Прикипевшую грязь предварительно замочите;
- Чтобы почистить горелки или помыть стол плиты, горелки удобнее снять;

Крышечки и горелки

Эмалевое покрытие является защитно-декоративным, стекловидно и довольно хрупким, поэтому при попадании влаги на горячую поверхность горелок и решеток на покрытии появляются микротрещины, что вызывает выгорание эмали. Выгорание эмалевого покрытия не является признаком брака, так как защитный слой, предохраняющий детали от коррозии. На деталях сохраняется.

Внимание! Газовые горелки рабочего стола теряют блеск в процессе эксплуатации!

- Загрязненные и мокрые разрядники электророзжига могут не работать. Будьте аккуратны при чистке стола и керамических разрядников. Сломанный разрядник не подлежит ремонту, его нужно заменить.

8.2 Обслуживание.

- Ввод в эксплуатацию, проверка работы, наладка и техническое обслуживание в процессе эксплуатации плиты комплексно проводится работниками предприятий газового хозяйства;
- Владелец плиты **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** самостоятельно подключать плиту к газовой сети, а также производить любые виды ее ремонта и смазки.

9. Практические советы

9.1 По использованию горелок стола.

- Размеры посуды и режимы работы горелок нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за края и не «лизало» боковые стенки;
 - Не рекомендуется использовать посуду с выпуклым или вогнутым дном;
 - Пользуйтесь посудой с крышками – это значительно сократит время приготовления;
 - Доведя жидкость до кипения, установите такой минимальный режим, при котором не придется снимать или сдвигать крышку посуды.

9.2 По использованию духовки.

- Перед выпечкой духовку необходимо прогреть в течение 10-15 минут, после чего производить выпечку. Тесто должно быть плотной консистенции, чтобы выпечка не затягивалась на выпаривание лишней влаги;
- Распространенной ошибкой является использование при выпечки жаровни. Задвинутая в пазы жаровня делит духовку пополам. Снизу жарко и блюдо подгорает;
- Блюдо получится лучше, если перед выпечкой тесту дать выстояться на противне в течении 30 мин;
- Не открывайте дверцу во время выпечки. Следите за приготовлением через смотровое окно, включив подсветку;

- Изделия из теста выпекают на противне или форме для выпечки, установленной на второй-третьей полке духовки сверху;
- Если в процессе выпечки передняя или задняя часть выпекаемого изделия зарумянивается сильнее, то через некоторое время нужно развернуть противень, поменяв местами переднюю и заднюю части;
- При возникновении проблем с качеством выпечки кондитерских изделий (подгорание нижней части изделия) допускается укладка на дно духовки листа пищевой фольги;
- Далее приведена таблица температур соответствующих приготовлению различных продуктов:

Температура в центре духовки	Наименование продуктов
150 ± 20	Сушка грибов, ягод
180 ± 20	Рыба, кондитерские изделия
210 ± 20	Рыба, кондитерские изделия
240 ± 20	Рыба, птица, кондитерские изделия
265 ± 20	Рыба, птица, кондитерские изделия
290 ± 20	Мясо, кондитерские изделия

На заметку! Опросы покупателей и информация сервисных служб показали, что давление в сети и калорийность газа в различных регионах колеблются весьма в больших пределах. Поэтому все советы и данные таблицы в нестандартных ситуациях могут носить лишь рекомендательный характер. Ваш собственный опыт и оценка конкретной ситуации, возможно, внесут необходимые коррективы.

9.3 Общие правила:

Если пирог подгорает сверху. Поставьте его на одну полку ниже и уменьшите температуру.

Если пирог подгорает снизу. Поставьте его на полку выше и уменьшите температуру выпечки.

Пирог не пропекается внутри. В следующий раз при замешивании теста добавляйте меньше жидкости и выпекайте пирог при более низкой температуре, но дольше.

Если пирог «осел». Опять же, в тесте было много влаги и температура выбрана большая.

Если пирог сильно высушивается. Установите температуру выше и попробуйте уменьшить время выпечки. Для увлажнения сухого пирога проткните пирог в нескольких местах деревянной шпилькой и залейте отверстия кипяченной водой или фруктовым соком.

Если пирог не достается из формы. Попробуйте сначала аккуратно отделить края пирога от формы с помощью ножа. Пирог легче будет извлечь, если еще горячую форму поставить на мокрое холодное полотенце. А при следующей выпечке обильней смажьте форму маслом и посыпайте панированными сухарями, овсяными хлопьями или ореховой крошкой.

10.Правила перевозки и хранения

- До установки плиты у потребителя она должна храниться в заводской упаковке в закрытых отапливаемых помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от +5 до +40 °С, относительной влажности не более 80%;
- Перевозить плиты необходимо в заводской упаковке в вертикальном положении;
- Складирование плит в упаковке должно производиться не более чем в три яруса по высоте;
- Запрещается захват плиты за ручку дверцы духовки и трубу коллектора при переносе.

11.Если что-то не так...

Что происходит	Вероятная причина	Способ устранения
Не горит или вяло горит горелка	- слишком малое давление в сети; - в каналы горелки попала грязь или влага; - засорилось сопло; - горелка установлена с перекосом.	- обратиться в газоснабжающую службу; - прочистить и просушить горелку; - прочистить сопло; -правильно установить горелку.
Горелка горит с отрывами пламени	- слишком большое давление газа в сети	- обратиться в газоснабжающую службу; - уменьшить ручкой подачу газа до стабилизации горения.
При нагревании клинит ручку крана	- выработалась смазка крана.	*- смазать кран (смазка крана не реже 1 раза в 3 года)

12. Гарантии изготовителя

1. Данные гарантийные обязательства действительны только для газовых плит торговой марки RICCI. Срок службы плиты – 10 лет. Период гарантийного обслуживания составляет 12 месяцев и начинается со дня продажи техники магазином.
2. RICCI гарантирует устранение заводских дефектов или неисправностей техники, выявленных в течение периода гарантийного обслуживания. Все претензии по внешнему виду предъявляйте продавцу при принятии товара, после принятия товара покупателем ответственность за все внешние повреждения возлагается на потребителя.
3. Гарантия распространяется только на изделия, используемые в некоммерческих личных, семейных или домашних целях. В противном случае гарантийный срок составляет 3 месяца с момента приобретения. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно уполномоченным сервисным центром на дому у потребителя или в мастерской по усмотрению сервис-центра.
4. Гарантия не распространяется на царапины, трещины и аналогичные механические повреждения, возникшие в процессе эксплуатации.
5. Гарантийный ремонт не производится в следующих случаях:
 - недействительность гарантийного талона;
 - наличие повреждений и неисправностей, возникших в результате неправильного обращения или использования техники, с нарушением правил эксплуатации, а также возникших в результате небрежной транспортировки техники клиентом или торгующей организацией;
 - установление факта ремонта (попытки ремонта) техники посторонними лицами;
 - плиты, установленные не уполномоченными лицами, гарантийному ремонту не подлежат.
6. Гарантийный талон является недействительным в следующих случаях:
 - неправильное или неполное его заполнение магазином и мастером;
 - отсутствие даты продажи и штампа магазина.
7. RICCI не несет никакой ответственности за ущерб, причиненный людям, животным и помещениям по причине нарушения правил эксплуатации газовых плит торговой марки RICCI.
8. Гарантийное обслуживание не распространяется на регулировку, чистку и уход за изделием.
9. Для консультаций по установке плиты обязательно обратитесь в наш сервис-центр. Для подключения и установки Вы должны воспользоваться услугами квалифицированных специалистов местной газовой службы. В случае неправильного подключения и установки Вы лишаетесь права на бесплатный гарантийный ремонт.

ВНИМАНИЕ!

Газовую плиту должен подключать только специалист газовой службы.

10. Перед началом эксплуатации плиты внимательно изучите инструкцию по эксплуатации.

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ ВСЕХ МОДЕЛЕЙ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЙ!

КАК ОБРАТИТЬСЯ ЗА ГАРАНТИЙНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ:

Вам необходимо позвонить в отдел обслуживания клиентов компании RICCi по бесплатному номеру **8-800-333-21-13**. Работник отдела обслуживания клиентов постарается решить все вопросы, касающиеся гарантии, по телефону. Если это не представляется возможным, работник отдела обслуживания клиентов попросит Вашей помощи в проведении стандартной процедуры диагностики.

14. Отметка о продаже

Плита продана комплектно

(наименование торговой организации)

Дата продажи

Штамп _____

Подпись продавца _____

15. Талон установки

Плита проверена и пущена в работу слесарем

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

Владелец _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

Телефон поддержки потребителей

8-800-333-21-13

Рабочее время: пн-пт с 10-00 до 17-00 (московское время)

Звонки по России бесплатные

ТАЛОН № 1		ТАЛОН № 1	
ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЯ		ДЛЯ СЕРВИС-ЦЕНТРА	
Заказ-наряд _____		Заказ-наряд _____	
Дата обращения _____		Модель _____	
Дата ремонта _____		Серийный номер _____	
Произведенные работы		Дата продажи _____	
		Дата ремонта _____	
Адрес сервис-центра _____ _____ _____ Телефон _____ Мастер _____ Подпись _____		Проявление дефекта	
		ФИО клиента _____	

		Телефон _____	
ТАЛОН № 2		ТАЛОН № 2	
ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЯ		ДЛЯ СЕРВИС-ЦЕНТРА	
Заказ-наряд _____		Заказ-наряд _____	
Дата обращения _____		Модель _____	
Дата ремонта _____		Серийный номер _____	
Произведенные работы		Дата продажи _____	
		Дата ремонта _____	
Адрес сервис-центра _____ _____ _____ Телефон _____ Мастер _____ Подпись _____		Проявление дефекта	
		ФИО клиента _____	

		Телефон _____	
ТАЛОН № 3		ТАЛОН № 3	
ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЯ		ДЛЯ СЕРВИС-ЦЕНТРА	
Заказ-наряд _____		Заказ-наряд _____	
Дата обращения _____		Модель _____	
Дата ремонта _____		Серийный номер _____	
Произведенные работы		Дата продажи _____	
		Дата ремонта _____	
Адрес сервис-центра _____ _____ _____ Телефон _____ Мастер _____ Подпись _____		Проявление дефекта	
		ФИО клиента _____	

		Телефон _____	

