



ООО «ЛЗБТ»

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПЛИТА ГАЗОВАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ

Модели: ГП400МС-2у; ГП400М2С-2у; ГП400МС СТ-2у; ГП300МС СТ-2у;
ЭГ401СТ-2у; ЭГ401-2у; ЭГ401МС-2у; ЭГ401М2С-2у; ЭГ4к01МС-2у; ЭГ4к01М2С-2у;
ЭГ404МС-2у; ЭГ404М2С-2у; ЭГ4к04МС-2у; ЭГ4к04М2С-2у; ЭГ1/3г01МС-2у;
ЭГ1/3г01М2С-2у; ЭГ1/3г01-2у; ЭГ1/3г01 СТ-2у; ЭГ1/3гк01МС-2у; ЭГ1/3гк01М2С-2у;
ЭГ1/3г14МС-2у; ЭГ1/3г14М2С-2у; ЭГ1/3гк14МС-2у; ЭГ1/3гк14М2С-2у; ГП4к20МС-
2у; ГП4к20М2С-2у; ГП3к20МС СТ-2у; ГП4к20МС СТ-2у; ГП40р0МС-2у;
ГП40р0М2С-2у; ГП4к2р0МС-2у; ГП4к2р0М2С-2у.



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за сделанный выбор. Наша плита будет верной помощницей на вашей кухне. Она экономична, надежна в работе, удобна в управлении и проста в уходе. Радуйте себя и свою семью вкусными и полезными блюдами, приготовленными с помощью нашей плиты.

Если у Вас появились вопросы, замечания или предложения, обращайтесь к нам по контактному телефону: (34-249) 3-03-75. Мы непременно ответим Вам.

*Время работы служб (московское):
понедельник-пятница
с 6.00 до 14.30 (перерыв с 10.00 до 11.00)*

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЛИТА ГАЗОВАЯ И ЭЛЕКТРОГАЗОВАЯ

Настоящее руководство предназначено для потребителя и сотрудников сервисных организаций. В нем описывается устройство плиты газовой и электрогазовой, а так же управление ей.

Руководство охватывает различные модели плит, поэтому оно может содержать описание деталей, которых ваша плита не имеет.

Перед эксплуатацией необходимо внимательно ознакомиться с настоящим руководством. Содержащиеся в нем указания помогут вам воспользоваться всеми достоинствами выбранной модели плиты.

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

СОДЕРЖАНИЕ

1	ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	4
2	ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ	4
3	УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ	6
3.1	ПЕРЕВОД НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА	9
4	ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ	11
5	ОПИСАНИЕ И РАБОТА ПЛИТЫ	11
6	ОПИСАНИЕ И РАБОТА СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ ПЛИТЫ	16
6.1	ПАНЕЛЬ ПЕРЕДНЯЯ	16
6.2	ВЕРХНЯЯ ПАНЕЛЬ	17
6.3	ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ	18
7	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ	20
8	УХОД ЗА ПЛИТОЙ	Error! Bookmark not defined.
9	ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ	21
10	УТИЛИЗАЦИЯ	21
11	ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	22
12	ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	22
	Корешок гарантийного талона №1	27
	Корешок гарантийного талона №2	29

1 ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- При покупке убедитесь, что плита не повреждена, полностью укомплектована. Потребуйте произвести проверку работоспособности плиты и правильное заполнение торговой (монтажной) организацией свидетельства о продаже и гарантийных талонов, которые находятся в конце руководства по эксплуатации (стр. **Error! Bookmark not defined.**, 27, 29)

- Внимательно прочтите и обязательно сохраните руководство по эксплуатации, оно поможет правильно обслуживать плиту и разрешит возникшие вопросы.

- Плита должна быть подключена только специалистами соответствующей квалификации монтажных организаций, имеющих право установки и обслуживания газовых и электрогазовых плит с соблюдением действующих правил и стандартов.

- При подключении должен быть заполнен талон на установку (стр. **Error! Bookmark not defined.**)

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Плиты должны устанавливаться в помещениях, где электропроводка обеспечивает пожаро- и электробезопасность плит.



Внимание! Без заземления плиту не включать!

- Перед мытьем и другими работами по уходу, плиту необходимо отсоединить от электросети.

- Извлекать вилку из розетки можно только после отключения всех нагревательных элементов плиты.

- Если вблизи плиты находится штепсельная розетка, к которой подключен электроприбор, необходимо убедиться, что соединительный шнур аппарата не касается нагреваемых мест плиты или случайно не зажат дверкой плиты.

- Не реже одного раза в полгода проверяйте состояние соединительного шнура.

- Гарантийный и текущий ремонт плиты могут производить только специалисты организаций, имеющих право обслуживания газовых плит с электрическим жарочным шкафом.

- При обнаружении неисправностей плиты обращаться на завод-изготовитель или в организацию, занимающуюся гарантийным ремонтом.

- Перед эксплуатацией плиты необходимо пройти инструктаж газовой службы по пользованию газовыми приборами и соблюдению техники безопасности.

- Использование плиты на газе ведет 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).

- При появлении в помещении запаха газа, самопроизвольного погасания горелок, необходимо закрыть общий газовый кран перед плитой, а также все краны плиты, открыть окна, проветрить помещение и немедленно вызвать ближайшую аварийную газовую службу или организацию, выполняющую аналогичную функцию.

- До устранения утечек газа не производить никаких операций, связанных с огнём и искрообразованием; не курить, не включать электроприборы, освещение и т.п.



Внимание! Любые изменения конструкции плиты категорически запрещаются!

Запрещается:

- пользоваться неисправной плитой;
- оставлять включенную плиту без присмотра;
- использовать плиту для обогрева помещений и сушки белья;
- обкладывать жарочный шкаф алюминиевой фольгой и ставить посуду на дне духовки, тем самым, нарушая циркуляцию воздуха внутри и повреждая эмаль;
- превышать суммарную нагрузку на стеклянную крышку плиты (при её наличии) более 5 кг;
- держать во вспомогательном ящике или возле плиты легковоспламеняющиеся, взрывчатые вещества, а так же предметы, неустойчивые к повышенной температуре (нетермостойкие);
- устанавливать плиту в местах с повышенным риском пожарной опасности (вплотную к деревянным, покрытым обоями, горючим пластиком и т.п. поверхностям);
- самостоятельно производить какой-либо ремонт плиты;
- тянуть за соединительный шнур, чтобы вынуть вилку из розетки;
- ставить в нагретый жарочный шкаф посуду с пластмассовыми и другими, неустойчивыми к высокой температуре деталями;
- использовать плиту при несоответствии вида газа;
- пользоваться плитой, если давление газа в сети не соответствует давлению, указанному в руководстве и на табличке плиты;
- устанавливать посуду непосредственно на основание газовой горелки;
- устанавливать посуду массой более 10 кг на электроконфорку, 25 кг на решётку над газовыми горелками. Суммарная нагрузка на верх плиты не должна превышать 25 кг.



Внимание!

- 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.

- Доступные части могут нагреваться во время эксплуатации. Не допускайте близко к ним детей.

- Если ваша плита оснащена крышкой стола, перед тем как закрыть крышку, проверьте, остыли ли горелки, решётки и электроконфорка; прежде чем её открывать, следует удалить с неё жидкостные загрязнения.

- Убедитесь, что электропитание плиты отключено, прежде чем проводить замену лампы, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

- Проявляйте осторожность при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла. Перегретые жиры могут воспламениться. Не допускается тушить воспламенившееся масло водой, плотно закройте посуду крышкой.

- Не допускайте попадания влаги внутрь плиты, а так же заливания газовых горелок.

Производитель не несет ответственности за поломки, вызванные неправильной эксплуатацией плиты!

3 УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

⚠ Внимание! Инструкции по установке и подключению плиты, а так же по переводу её на другой тип газа даны только для специалистов соответствующих организаций!

Установка плиты, её подключение, опробование в работе и техническое обслуживание в процессе эксплуатации должны производиться с соблюдений действующих стандартов и правил!

Перед подключением проверить, соответствуют ли условия подключения (вид газа и давление газа, значение параметров электрической сети и наличие заземления) настройке прибора. Параметры настройки прибора приведены в маркировке плиты.

1) Снимите плиту с деревянного поддона. Для этого открутите в нем 2 винта, находящиеся снизу (если плита укомплектована крышкой стола, предварительно уберите её). При перемещении плиты запрещается поднимать ее за ручку жарочного шкафа. Перемещение плиты производится при открытой дверке за верх жарочного шкафа.

2) На плите предусмотрен подвод газа, что позволяет присоединять её к магистральному газопроводу с помощью гибкого шланга. На выходе газового коллектора плиты расположена гайка с наружной цилиндрической резьбой G1/2", предназначенная для подключения плиты к сетевому газопроводу. Для подключения газа к плите необходимо установить уплотнительную прокладку (не входит в комплект) согласно Рис. 1.

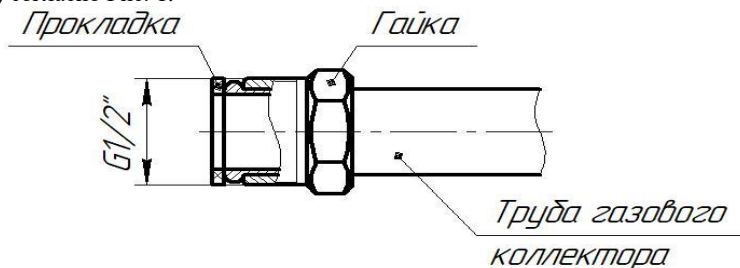


Рис. 1 Конструкция газопровода плиты

Плита подключается к сетевому газопроводу при помощи сертифицированного гибкого шланга, при этом должны быть соблюдены следующие требования:

- выбранный гибкий присоединительный шланг должен иметь сертификат соответствия и документ, указывающий дату изготовления и срок службы;
- гибкий присоединительный шланг должен быть доступен для осмотра по всей длине;
- гибкий присоединительный шланг не должен проходить в зоне горячего воздуха дымохода и касаться задней стенки плиты (Рис. 2);
- гибкий присоединительный рукав не должен ничем пережиматься, иметь перегибы и испытывать растягивающие усилия;

- если гибкий соединительный рукав имеет повреждения, он должен заменяться целиком, ремонт недопустим.

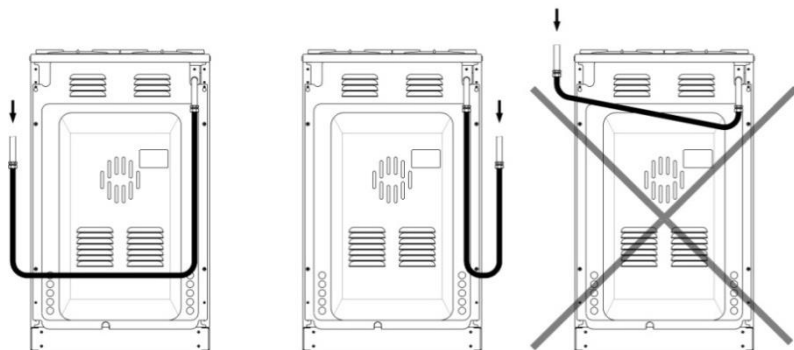



Рис. 2 Положение соединительного шланга

 **Внимание!** После установки плиты на место обязательно проверьте положение гибкого шланга подвода газа и шнура питания (Рис. 2)

Герметичность всех соединений проверьте с помощью мыльной эмульсии при включенном кране газопровода и закрытых кранах горелок. В случае утечки подтяните резьбовые соединения газовых коммуникаций. Допустимая деформация неметаллических прокладок составляет 25%. Герметизирующие прокладки можно использовать только один раз. Материал прокладок использовать из числа разрешенных к применению в газовых коммуникациях.



Внимание! Только для плит с электрическим жарочным шкафом! Для удобства транспортировки шнур с вилкой убран внутрь плиты. Для того чтобы вынуть шнур, выверните самонарезающие винты задней крышки плиты, выпустите соединительный шнур вместе с вилкой наружу, закрепите заднюю крышку. Соединительный шнур должен проходить через нижнее отверстие в задней крышке.

4) Установите плиту. В случае неровного пола, отрегулируйте горизонтальное положение плиты, исключив ее случайный сдвиг. Если плита устанавливается на подставку, следует принять меры, чтобы она не соскользнула с подставки.

Для обеспечения устойчивости изделия от опрокидывания его необходимо закрепить с помощью двух уголков для полок (не входят в комплект поставки). На задней крышке Вашей плиты размещена информационная наклейка со специальными символами, показанная на Рис. 3, для того, чтобы напомнить Вам о необходимости установки защиты от опрокидывания.

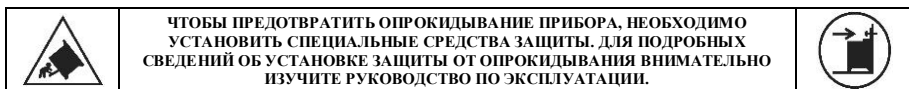


Рис. 3 Информационная наклейка

С задней стороны плиты имеются 2 паза, которые предназначены для установки защиты от опрокидывания (Рис. 4). Необходимо приобрести в магазине два уголка для

полк 125x100 и выбрать крепеж уголков, соответствующий типу материала стены
сзади плиты, после закрепить уголки к стене и установить плиту.

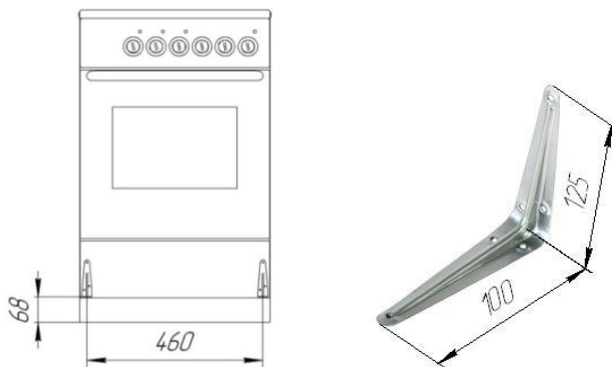


Рис. 4 Крепление плиты к стене

5) Установленная на место плита не должна закрывать розетку. Подводящий кабель не должен проходить в местах, где температура может достигать 70 °С.

6) Подключите плиту к электросети. Проверьте работоспособность электророзжига горелок верх и подсветки жарочного шкафа плиты.

7) Если возникли проблемы с работой электрической части плиты, то выверните самонарезающие винты задней крышки плиты, снимите ее, проверьте контактные соединения (работы производить после отключения электрической сети). Установите заднюю крышку на место, закрепив её винтами. Проверьте работоспособность плиты.

8) Установите на место крышку стола плиты (при её наличии). Установка и дополнительная комплектация согласно Рис. 5 и Табл. 1

Табл. 1

Номер	Наименование	Количество, шт.
1	Кронштейн опорный	2
2	Крышка декоративная	2
3	Винт М5×12	4
4	Гайка М5	4

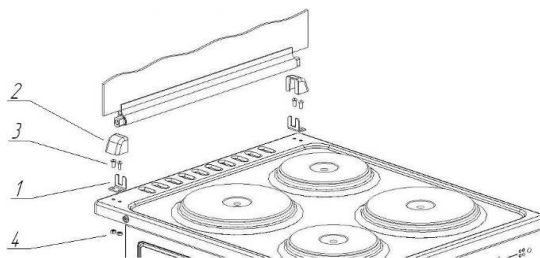


Рис. 5 Установка стеклянной крышки стола.

Вертикальное минимально допустимое расстояние прибора до всех горизонтальных поверхностей, расположенных над прибором 700 мм.

Горизонтальное минимально допустимое расстояние между прибором и вертикальными поверхностями 20 мм.

Прибор не следует присоединять к дымоходу. Прибор должен быть установлен в соответствии с указаниями руководства по эксплуатации и действующих Правил безопасности в газовом хозяйстве, утвержденных Госгортехнадзором России, и Правил технической эксплуатации и требований безопасности в газовом хозяйстве. Следует обратить внимание на меры по вентиляции помещений.



Запрещается:

- использовать для заземления элементы водопровода, отопления, канализации и устройства, имеющие естественное заземление.
- использовать переходники, удлинители, двойные и более розетки.

3.1 ПЕРЕВОД НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

Данная плита относится к 1 классу отдельно стоящих приборов категории I_{нзв/р}, для работы с газами группы H второго семейства (природный газ по ГОСТ 5542 с номинальным давлением 1274 Па) и газами третьего семейства (сжиженный газ по ГОСТ 20448 с номинальным давлением 2940 Па), с возможностью перевода с одного вида газа на другой.

Заводом-изготовителем плита настроена для работы на природном газе давлением 1274 Па.

В Табл.10 (стр.25) содержится информация по текущей настройке типа газа. Перед любыми действиями по настройке, ознакомьтесь с записями в таблице. При каждой перенастройке типа газа, сделать отметку в таблице, с указанием нового типа газа.



Внимание! Перед проведением любых операций или переводу прибора на другой тип газа необходимо:

- убедиться, что все ручки управления находятся в выключенном положении;
- убедиться, что прибор полностью остыл;
- перекрыть общий кран подачи газа;
- при наличии в плите электрической части, отключить плиту от электрической сети.

Для перенастройки плиты на другой тип газа, необходимо руководствоваться нижеприведенными инструкциями.

- Заменить сопла (в соответствии с Табл.2).
- Выполнить регулировку малого пламени всех горелок.

Табл.2

Горелка	Мощность, кВт	Маркировка сопла Природный газ ном.давл. 1274 Па	Маркировка сопла Сжиженный газ ном.давл. 2940 Па
Большая(передняя правая)	2,3	120	75
Средняя(передняя левая и задняя правая)	1,5	98	56
Малая(задняя левая)	1,0	85	47
Горелка духовки	2,3	138	82

В Табл.2 указана маркировка, которая соответствует диаметру отверстия сопла в сотых долях миллиметра.

Замена сопел горелок рабочей поверхности плиты производится следующим образом:

- Убрать решетки стола, крышки горелок, головки горелок.

- Используя торцевой трубчатый ключ размером 7 мм заменить сопла согласно Табл.2 (Рис. 6).

- Установить все детали в обратной последовательности.

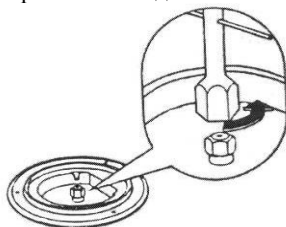


Рис. 6. Замена сопла горелки верхнего стола с помощью ключа 7 мм.

Замена сопла подовой горелки плиты производится следующим образом:

- Снять заднюю крышку плиты.
- Отвинтить два винта крепления скобы держателя сопла.
- Вытянуть скобу с соплом из горелки на себя.
- Отверткой отсоединить клипсу крепления газопровода от скобы и заменить сопло согласно Табл.2 (Рис. 7).
- После установки сопла его стык проверить обмыливанием на герметичность.
- Собрать все детали в обратной последовательности.

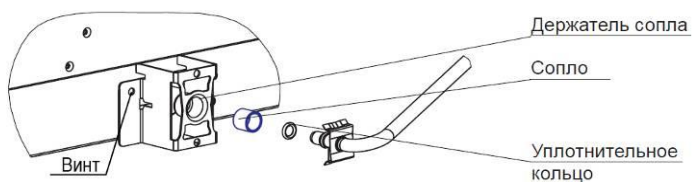


Рис. 7 Замена сопла подовой горелки

Регулировка малого пламени горелок рабочей поверхности плиты и подовой горелки духовки.

Винт малого пламени может располагаться в штоке крана, либо на его корпусе (Рис. 8).

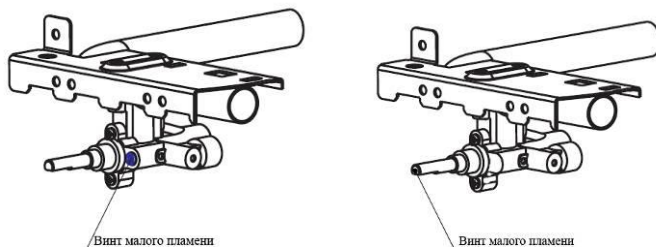



Рис. 8. Возможное расположение винтов малого пламени.

Регулировка производится поворотом регулировочного винта без его замены, для этого:

- Снимите ручку крана, потянув её на себя.
- Для перехода на сжиженный газ, при помощи специальной тонкой отвертки, завернуть регулировочный винт, по часовой стрелке, до упора.
- Для перехода со сжиженного газа на природный необходимо сначала выполнить грубую настройку - вывернуть регулировочный винт на 4 оборота против часовой стрелки. Далее провести точную настройку, для этого необходимо зажечь горелку и перевести кран в режим малого пламени. Плавно заворачивать регулировочный винт до тех пор, пока пламя не уменьшится на 3/4 от максимального, причем пламя должно быть устойчиво даже при умеренном потоке воздуха.
- Подовая горелка правильно отрегулирована, если при положении крана «малое пламя» пламя не гаснет при открытии и закрытии дверки жарочного шкафа.

4 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Протрите эмалированные поверхности и стенки жарочного шкафа мягкой тряпкой, с использованием моющего средства, вытрите насухо. Аккуратно снимите предупреждающую этикетку с ручки дверки жарочного шкафа. Жарочный шкаф прогрейте с открытой дверкой в течение одного часа, установив ручку крана в положение «малое пламя» (для газового шкафа) или ручку переключателя в положение  и установив температуру 100°C (для электрического жарочного шкафа).


Если на Вашей плите установлена электроконфорка, то прогрейте ее без установки посуды в течении часа на положении «1» ручки переключателя, а затем на максимальной мощности в течение 5...6 мин.

Запах, сопровождающий нагрев, не вреден для здоровья, но помещение рекомендуется проветрить. ПЛИТА ГОТОВА К РАБОТЕ

5 ОПИСАНИЕ И РАБОТА ПЛИТЫ

Плита газовая предназначена для использования только в домашних условиях.

Эта плита изготовлена с таким расчетом, чтобы наиболее полно удовлетворить Ваши желания при варке, жаренье, тушении, выпечке мучных изделий и т.д.

 **Внимание!** При эксплуатации плиты могут появляться необычные звуки (легкие щелчки, потрескивания). Это связано с температурным сжатием или расширением отдельных деталей устройства при изменении температуры, что не является неисправностью (дефектом).

Вспомогательный шкаф плиты предназначен для хранения кухонных принадлежностей.

Некоторые модели плиты оснащены стеклянной крышкой стола, которая при необходимости легко снимается. Для этого снимите крышки декоративные поз.2 (Рис. 5), полностью откройте стеклянную крышку и поднимите вверх.

Не рекомендуется устанавливать посуду на закрытую крышку стола. Необходимо беречь стеклянную крышку от случайных ударов.

Комплектация плиты и её технические характеристики, в зависимости от модели, приведены Табл. 3, Табл.4, Табл. 5 .

Расположение составных частей плиты показано на Рис. 9.

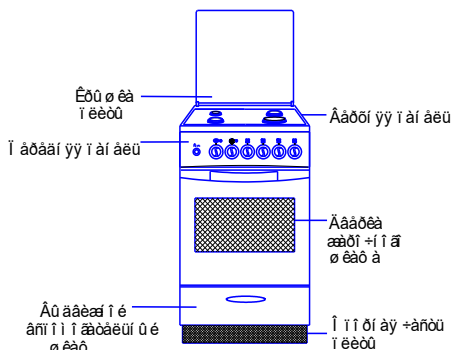


Рис. 9 Составные части плиты

Табл. 3

Наименование	Модель плиты									
	ЭГ401СТ-2у ЭГ401-2у ЭГ401МС-2у ЭГ401М2С-2у ЭГ404МС-2у ЭГ404М2С-2у	ЭГ4к01МС-2у ЭГ4к01М2С-2у ЭГ4к04МС-2у ЭГ4к04М2С-2у	ЭГ1/3т01МС-2у ЭГ1/3т01М2С-2у ЭГ1/3т01-2у ЭГ1/3т01 СТ-2у ЭГ1/3т14МС-2у ЭГ1/3т14М2С-2у	ЭГ1/3тк01МС-2у ЭГ1/3тк01М2С-2у ЭГ1/3тк14МС-2у ЭГ1/3тк14М2С-2у	ГП400МССТ-2у ГП400МС-2у ГП400М2С-2у ГП4к20МС-2у ГП4к20М2С-2у ГП4к20МС СТ-2у ГП4р0МС-2у ГП4р0М2С-2у ГП4к2р0МС-2у ГП4к2р0М2С-2у	ГП300МС СТ-2у ГП3к20МС СТ-2у				
Плита газовая	*	*	*	*	*	*				
Решётки стола	*	*	*	*	*	*				
Противень	*	*	*	*	*	*				
Решётка духовки	*	*	*	*	*	*				
Подставка для посуды малого диаметра	*	*	*	*	*	*				
Крышка горелки малой мощности, шт.	1	1	1	1	1	1				
Крышка горелки средней мощности, шт.	2	2	1	1	2	1				
Крышка горелки повышенной мощн., шт.	1	1	1	1	1	1				
Руководство по эксплуатации	*	*	*	*	*	*				
Упаковка	*	*	*	*	*	*				
Инжектор №47	1	1	1	1	1	1				

Инжектор №56	2	2	1	1	2	1
Инжектор №75	1	1	1	1	1	1
Инжектор №82	-	-	-	-	1	1
Стеклоянная крышка стола	Наличие указано на этикетке упаковки					

Табл.4

Обозначение моделей плит по ТУ 4858-001-88059716-2014	ЭГ401СТ-2у ЭГ401-2у	ЭГ401МС-2у ЭГ401М2С-2у ЭГ4к01МС-2у ЭГ4к01М2С-2у	ЭГ404МС-2у ЭГ404М2С-2у ЭГ4к04МС-2у ЭГ4к04М2С-2у	ЭГГ/3г01МС-2у ЭГГ/3г01М2С-2у ЭГГ/3г01-2у ЭГГ/3г01 СТ-2у ЭГГ/3гк01МС-2у ЭГГ/3гк01М2С-2у	ЭГГ/3г14МС-2у ЭГГ/3г14М2С-2у ЭГГ/3гк14МС-2у ЭГГ/3гк14М2С-2у	ПП400МС-2у ПП400М2С-2у ПП4к20МС-2у ПП4к20М2С-2у ПП40р0МС-2у ПП40р0М2С-2у ПП4к2р0МС-2у ПП4к2р0М2С-2у	ПП400МС СТ-2у ПП4к20МС СТ-2у	ПП300МС СТ-2у ПП3к20МС СТ-2у	
Класс плит по ГОСТ Р 50696-2006	I								
Вид климатического исполнения по ГОСТ 15150-69	УХЛ 4.2								
Категория плит в зависимости от вида используемого газа по ГОСТ Р 50696-2006	I _{нзвф}								
Номинальное давление газа, Па природный ГОСТ 5542-87/сжиженный ГОСТ 20448-90	1274/2940								
Содержание окиси углерода в сухих неразбавленных продуктах сгорания в %, не более	0,1								
Исполнение по степени защиты от влаги по ГОСТ 14254-96	IPX0							--	--
Класс защиты от поражения электрическим током по ГОСТ Р 52161.1-2004	I							--	--
Род тока	переменный							--	--
Номинальная частота тока, Гц	50							--	--
Номинальное напряжение, В	230							--	--
Номинальная потребляемая электрическая мощность, Вт	2000	2000	2700	3500	2700	20	--	--	
Единовременно потребляемая электрическая мощность, Вт	2000	2000	2700	3500	5000	20	--	--	
Номинальная тепловая мощность горелок стола, кВт									
передняя левая/передняя правая	1,5/2,3	1,5/2,3	1,5/2,3	1,5/2,3	1,5/2,3	1,5/2,3	1,5/2,3	1,5/2,3	
задняя левая/задняя правая	1,0/1,5	1,0/1,5	1,0/1,5	1,0/--	1,0/--	1,0/1,5	1,0/1,5	1,0/--	
Тепловая мощность горелок стола в положении "малое пламя", кВт									
передняя левая/передняя правая	0,30/0,47	0,30/0,47	0,30/0,47	0,30/0,47	0,30/0,47	0,30/0,47	0,30/0,47	0,30/0,47	
задняя левая/ задняя правая	0,30/0,30	0,30/0,30	0,30/0,30	0,30/--	0,30/--	0,30/0,30	0,30/0,30	0,30/--	
Номинальная тепловая мощность горелки духовки, кВт	--	--	--	--	--	2,3	2,3	2,3	
Коэффициент полезного действия горелок стола в %, не менее									
передняя левая/передняя правая	52/52	52/52	52/52	52/52	52/52	52/52	52/52	52/52	
задняя левая/задняя правая	Не реглам./52	Не реглам./52	Не реглам./52	Не реглам./--	Не реглам./--	Не реглам./52	Не реглам./52	Не реглам./--	

Табл. 5

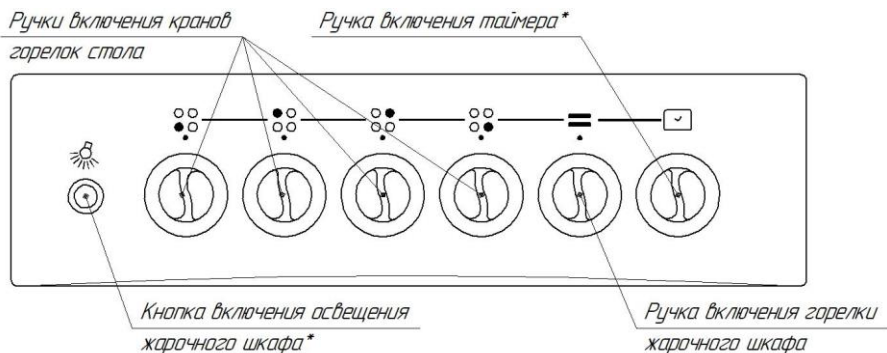
Обозначение моделей плит по ТУ 4858-001-88059716-2014	ЭГ401СТ-2у	ЭГ401-2у	ЭГ401МС-2у ЭГ401М2С-2у	ЭГ4к01МС-2у ЭГ4к01М2С-2у	ЭГ404МС-2у ЭГ404М2С-2у	ЭГ4к04МС-2у ЭГ4к04М2С-2у	ЭГГ/3г01МС-2у ЭГГ/3г01М2С-2у ЭГГ/3г01-2у	ЭГГ/3г01 СТ-2у	ЭГГ/3гк01МС-2у ЭГГ/3гк01М2С-2у	ЭГГ/3г14МС-2у ЭГГ/3г14М2С-2у	ЭГГ/3гк14МС-2у ЭГГ/3гк14М2С-2у	ГП 400МС-2у ГП 400М2С-2у	ГП40р0МС-2у ГП40р0М2С-2у	ГП 4к20МС-2у ГП4к20М2С-2у	ГП4к2р0МС-2у ГП4к2р0М2С-2у	ГП 400МС СТ-2у ГП 300МС СТ-2у	ГП3к20МС СТ-2у ГП4к20МС СТ-2у
	Полезный объём духовки, дм ³	57															
Габаритные размеры (ШxГxВ), см	50x60x84																
Мощность верхнегоТЭНа, кВт	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	--	--	--	--	--	--
Мощность нижнегоТЭНа, кВт	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	--	--	--	--	--	--
Мощность ТЭН-гриля, кВт	--	--	--	--	1,5	1,5	--	--	--	--	1,5	1,5	1,5	1,5	--	--	--
Мощность электроконфорки, кВт	--	--	--	--	--	--	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	--	--	--	--	--	--
Лампа освещения жарочного шкафа	--	*	*	*	*	*	*	--	*	*	*	*	*	*	*	--	--
Выдвижной вспомогательный шкаф	--	*	*	*	*	*	*	--	*	*	*	*	*	*	*	--	--
Откидная дверка вспомогательного ящика	*	--	--	--	--	--	--	*	--	--	--	--	--	--	--	--	--
Функция газ-контроль горелок стола	--	--	--	*	--	*	--	--	*	--	*	--	--	*	*	--	*
Функция газ-контроль горелки жарочного шкафа	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	*	*	*	*	*	*
Таймер	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	*	--	*	--	--
Конвекция	--	--	*	*	--	--	--	--	--	*	*	--	--	--	--	--	--
Автоматический электророзжиг	--	*	*	*	*	*	*	--	*	*	*	*	*	*	*	--	--
Блокировка электроконфорки	--	--	--	--	--	--	--	--	--	*	*	--	--	--	--	--	--
Фиксаторы шарниров дверки	--	*	*	*	*	*	*	--	*	*	*	*	*	*	*	--	--
Гарантия, мес.	12	12	24	24	24	24	24	12	24	24	24	24	24	24	24	24	24

6 ОПИСАНИЕ И РАБОТА СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ ПЛИТЫ

6.1 ПАНЕЛЬ ПЕРЕДНЯЯ

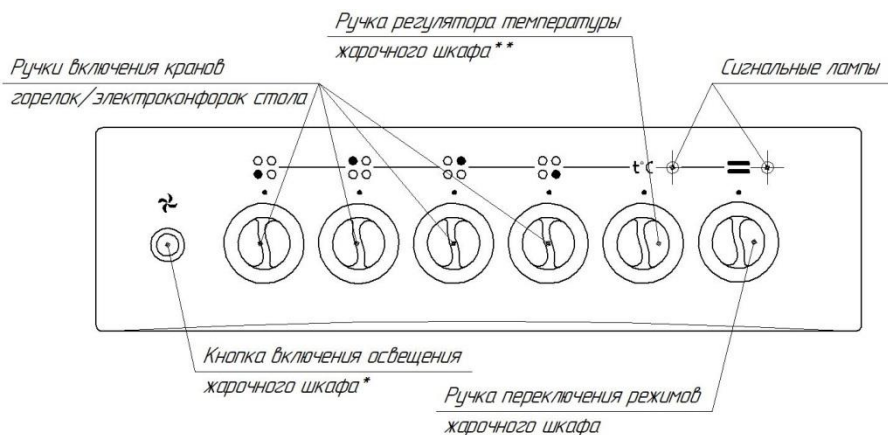
На передней панели плиты расположены ручки управления и кнопки, назначение которых показано на

Рис. 10 и **Рис. 11**. Символы на передней панели показаны условно.



* На некоторых моделях функция может отсутствовать

Рис. 10 Передняя панель плиты с газовым духовым шкафом



* На некоторых моделях функция может отсутствовать.

** Не имеет кругового вращения.

Рис. 11 Передняя панель плиты с электрическим жарочным шкафом

6.2 ВЕРХНЯЯ ПАНЕЛЬ

Во время приготовления накрывайте посуду крышками, следите, чтобы дно посуды оставалось сухим и чистым.

Газовые горелки зажигайте следующим образом:

- нажмите ручку крана газовой горелки, поверните её против хода часовой стрелки до совмещения знака максимального пламени с меткой на панели управления;

- При наличии автоматического электророзжига удерживайте ручку в нажатом положении до тех пор, пока газ не загорится.

- В случае отсутствия электророзжига поднесите спичку или зажигалку к соответствующей газовой горелке.



Внимание! При погасании пламени горелки (по любой причине) необходимо закрыть устройство настройки (кран) и предпринять попытку повторного зажигания не ранее чем через 1 минуту.

Розжиг горелки и полное зажигание должны происходить бесшумно в течение 5 секунд после настройки горелки в положение «большое пламя».

После зажигания пламя горелки должно быть стабильным. Допускается легкий отрыв пламени во время зажигания, но через 60 секунд пламя должно стабилизироваться.

При установке устройства настройки (крана) в положение «малое пламя» не должно происходить проскока или потухания пламени горелок, в противном случае необходимо проверить соответствие давления газа в системе паспортным данным (подробнее в главе 3.1)

Регулирование интенсивности горения производится дальнейшим поворотом ручки против хода часовой стрелки до совмещения знака малого пламени с меткой на панели управления и обратно.

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

Размеры посуды и режим работы горелок нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за края и не «лизало» боковые стенки. Посуда должна иметь плоское ровное дно.

Для включения электрической конфорки необходимо соответствующую ручку переключателя установить в положение, соответствующее требуемому режиму приготовления (см.

Табл. 6). При этом загорается сигнальная лампочка включения электроконфорки.

Табл. 6

Обозначение на ручке переключателя конфорки	Режимы работы конфорок
0	Конфорка выключена
1	Подогрев небольшого количества пищи и поддержание температуры готовых блюд
2	Подогрев
3	Подогрев и кипение, т.е. длительное приготовление большого количества пищи
4	Приготовление жареных блюд
5	Жаренье в большом количестве жира
6	Быстрое нагревание

Приготовление пищи рекомендуется начинать на максимальной мощности до закипания. Затем переключите электроконфорку на необходимый вам режим.

За 5 - 10 мин. до окончания приготовления выключите электроконфорку. Это позволит вам воспользоваться накопленным теплом электроконфорки и обеспечит экономию электроэнергии. В некоторых плитах для предохранения электросети от перегрузки предусмотрена блокировка электроконфорки верхней панели. Это означает, что при работе жарочного шкафа эта конфорка отключена от сети и при ее включении нагрев не происходит.

Посуда должна быть диаметром равным, или несколько большим диаметру конфорки, а также иметь ровное и плоское дно.



Внимание! Не оставляйте электроконфорки включенными без посуды на длительное время! Это может оказаться причиной повреждения конфорок.

6.3 ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ

Жарочный шкаф управляется при помощи ручки, расположенной на передней панели. Нулевое положение (положение выключено) обозначено «точками» на ручке управления и передней панели плиты, и достигается их совмещением.

Перед использованием жарочного шкафа прочтите наши «Рекомендации по приготовлению блюд в жарочном шкафу» (стр. **Error! Bookmark not defined.**). При выпечке или жаренье непосредственно на решётке, необходимо проложить между ней и продуктами питания пищевую фольгу, а на нижний уровень установить противень (для сбора жира). Выдвижные детали жарочного шкафа (противень, решетка) сохраняют устойчивое положение при выдвижении их из жарочного шкафа не более, чем на половину. Максимально допустимая нагрузка на противень составляет 3 кг.

В принадлежности жарочного шкафа входит:

- Противень, предназначенный для выпечки кондитерских изделий, пирогов, запекания мяса, птицы, сбора жира и сока выделяющегося при приготовлении мясных блюд на решетке и т.п.

- Решетка духовки, используемая для установки форм для выпечки и запекания мяса, птицы и т.п.

Эксплуатация газового жарочного шкафа

Для того чтобы разжечь горелку жарочного шкафа, необходимо:

- открыть дверку жарочного шкафа;
- нажать и повернуть ручку крана горелки жарочного шкафа против хода часовой стрелки до знака максимального открытия;
- для плит с авторозжигом удерживать ручку крана нажатой до тех пор, пока газ не загорится;
- для плит без авторозжига удерживать ручку крана нажатой, поднести спичку или зажигалку к запальному отверстию шкафа;
- убедиться визуально через отверстия в дне жарочного шкафа, что горелка зажглась;
- через 5 - 15 секунд после зажигания ручку жарочного шкафа отпустить из нажатого положения и повернуть по ходу часовой стрелки до нужного деления;
- плавно, без хлопка закрыть дверку.

При открывании и закрывании дверки жарочного шкафа не должно происходить проскока или потухания пламени. Устройство контроля пламени горелки следует приводить в действие при нажатии ручки крана не более 15 секунд. Если горелка по

истечении 15 секунд не зажглась, перед следующей попыткой зажигания необходимо выждать 1 минуту при открытой дверке. Устройство контроля пламени обеспечивает автоматическое прекращение подачи газа при погасании пламени горелки за 60 с.

При погасании пламени горелки по любой причине необходимо закрыть устройство настройки (повернуть ручку крана в нулевое положение и отпустить) и предпринять попытку повторного зажигания не ранее, чем через 1 мин.

На дверке жарочного шкафа с внутренней стороны установлен индикатор температуры. Режимы нагрева в жарочном шкафу приведены в Табл. 7.

Табл. 7

Показание индикатора температуры	Температура в жарочном шкафу
1	120
2	150
3	200
4	250
5	310

Эксплуатация электрического жарочного шкафа

При пользовании жарочным шкафом установите ручку переключателя в нужный вам режим, а ручку терморегулятора на нужную температуру.

При включении ее следует вращать по часовой стрелке, а при выключении против часовой стрелки.

Как только жарочный шкаф разогревается до заданной температуры, терморегулятор отключает нагреватели жарочного шкафа. При снижении температуры ниже заданной, терморегулятор вновь включает нагреватели жарочного шкафа, о чем сигнализирует лампочка, расположенная на передней панели.

На Рис. 12 представлены значения символов на ручке переключателя жарочного шкафа.










	<u>Нижний нагрев+верхний нагрев</u> , экономичный режим, который применяется для вяленья и сушки, например, грибов.
	<u>Нижний нагрев</u> рекомендуется для поджаривания блюд, приготовления печенья, разогрева готовых блюд.
	<u>Верхний нагрев</u> применяется в основном для подрумянивания готовых блюд.
	<u>Нижний нагрев+верхний нагрев</u> . Этот традиционный режим применяется для приготовления блюд по домашним рецептам.
	<u>Нижний нагрев+гриль</u> , рекомендуется для приготовления рыбы, выпечки кондитерских изделий.
	<u>Нижний нагрев</u> рекомендуется для поджаривания блюд, приготовления печенья, разогрева готовых блюд.
	<u>Инфракрасный гриль</u> дает возможность приготовления на решетке шашлыка, сосисок, рыбы и т.д.
	<u>Нижний нагрев+верхний нагрев</u> . Этот традиционный режим применяется для приготовления блюд по домашним рецептам.
	<u>Инфракрасный гриль+верхний нагрев(супергриль)</u> дает возможность обжаривания больших порций мяса, птицы на решетке.

Рис. 12

Для плит с конвекционным нагревом при использовании вентилятора, режимы работы жарочного шкафа устанавливаются поворотом ручки переключателя, ручки терморегулятора и нажатием кнопки включения вентилятора.

На **Рис. 13** показаны виды режимов жарочного шкафа при использовании конвекции (включении вентилятора)







	<u>Нижний нагрев+вентилятор</u> позволит вам приготовить мясные блюда, каши, изделия из теста.
	<u>Инфракрасный гриль +вентилятор.</u> Тепло от гриля равномерно циркулирует и дает возможность получать сочные обжаренные блюда.
	<u>Инфракрасный гриль +верхний нагрев +вентилятор.</u> Режим интенсивного подрумянива больших порций мяса, птицы.
	<u>Нижний нагрев +верхний нагрев +вентилятор.</u> Этот традиционный режим применяется приготовления блюд по домашним рецептам.
	<u>Нижний нагрев +инфракрасный гриль +вентилятор.</u> Режим предварительного нагрева, интенсивного размораживания.
	<u>Вентилятор.</u> Режим разморозки продуктов.

Рис. 13

7 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ

Уважаемый покупатель!

На нашей плите вы можете приготовить любой продукт оптимальным способом. Режимы приготовления зависят от колебаний давления газа в сети. Рекомендации, которые даны ниже, следует рассматривать исключительно как указания общего характера, вы сами можете их изменить исходя из своего опыта.

Общие рекомендации:

1. Перед приготовлением выпечки в жарочном шкафу рекомендуем прогреть его на нужном режиме в течение 20 - 25 минут.

2. При выпечке кондитерских изделий и изделий из теста не рекомендуем открывать дверку жарочного шкафа.

3. При пользовании грилем, во избежание горения жира в процессе приготовления блюд из мяса и рыбы, рекомендуем на нижний уровень установить противень с водой.

Табл. 8

Блюдо	Режим для электрического шкафа	Показания индикатора газового шкафа	t, °C	Время, мин
Шангьи картофельные		3	175	15
Пирог рыбный		3	175	30
Пирог с мясом (мясо предварительно обжарено)		3	175	20
Мясо в горшочках с овощами		3	175	45
Бисквитное печенье		4	200	10
Омлет с овощами		4	200	20

8 УХОД ЗА ПЛИТОЙ



**Внимание! Содержите плиту в чистоте – это продлит срок ее службы.
Перед чисткой плиты отключите её от электросети!**

При распаковывании плиты рекомендуется удалять следы клеявого слоя от упаковочной ленты спиртовым раствором.

Чистить плиту необходимо тёплой водой, мыльным или другим жидким моющим средством и мягкой тканью.

Не рекомендуется употреблять грубых, агрессивных моющих средств и применения для чистки острых предметов. Тяжело удаляемые загрязнения необходимо сначала отмочить.

Для удобства очистки жарочного шкафа можно снять дверку.

Если на вашей модели плиты имеются фиксаторы шарниров дверки (см. Табл. 5), то для снятия дверки нужно полностью открыть ее, поднять фиксаторы шарниров вверх до зацепления с рычагом и движением дверки от себя вывести рычаги шарнира из зацепления, затем снять дверку.

Для снятия дверки без фиксаторов нужно полностью открыть дверку, заложить под рычаги шарнира дверки пружок или круглый стержень диаметром 5...6 мм и движением дверки от себя вывести рычаг шарнира из зацепления, затем снять дверку

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

Не использовать паровую чистку для чистки плиты.

Смазка в газовых кранах должна заменяться специалистами организаций, обслуживающих газовое оборудование, не реже, чем раз в три года. Рекомендуемая смазка «Герметин» ТУ 31-01-03-90.

Для поддержания хорошего внешнего вида электроконфорок и предупреждения появления ржавчины на их поверхности рекомендуется периодически увлажнять поверхность электроконфорок несколькими каплями растительного масла, после чего прогреть конфорки без установки посуды в положении ручки переключателя «3» до исчезновения видимых следов масла.

Ободки конфорок темнеют в процессе эксплуатации плиты, в результате окисления металла, что не является дефектом. При продолжительном перерыве в эксплуатации, электроконфорки следует держать слегка промасленными

9 ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

Плиты газовые должны храниться в отопляемых помещениях, при температуре воздуха от +1°C до +40°C, с относительной влажностью не более 80%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материал плит.

Транспортирование должно производиться только в вертикальном положении, в заводской упаковке с предохранением от осадков и механических повреждений.

10 УТИЛИЗАЦИЯ

При утилизации упаковочного материала не забывайте, пожалуйста, об охране окружающей среды.

Если вы хотите заменить старую плиту, ее необходимо сдать в специализированную организацию, занимающуюся установкой и ремонтом

(актуальный перечень организаций, осуществляющих гарантийный ремонт, опубликован на сайте <http://lzbt.ru/customer/service/>).

Если плита будет отправлена на свалку или в специально отведенные места по сдаче металлолома, позаботьтесь о том, чтобы она была выведена из строя.

11 ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если при эксплуатации прибора возникли проблемы, прежде чем обращаться в сервисную службу, проверьте следующее:

- Подключен ли прибор к сети 230В (50Гц);
- Выведены ли ручки управления из нулевого положения;
- Состояние аварийных автоматических выключателей (предохранителей) системы электроснабжения помещения.

В случае выхода из строя лампы подсветки жарочного шкафа, вы можете заменить лампу самостоятельно. Для этого отключите прибор от сети. Отверните стеклянный плафон в правом верхнем углу жарочного шкафа. Выверните сгоревшую лампу и замените ее новой. Используйте лампу накаливания с малой колбой, предназначенную для эксплуатации при высоких температурах (300°C, e14, 220-230 ВТ, 15Вт). Подключите плиту к электрической сети.

При замене шнура питания рекомендуемый тип кабеля – в резиновой оболочке (типа ПРС). Сечение жил кабеля не менее 3х1,5 мм.

Если не загорается горелка, значит, загрязнились отверстия рассекателя пламени. Нужно перекрыть газовый кран, снять рассекатель горелки, прочистить и продуть пазы рассекателя.

Если подовая горелка гаснет при открытии и закрытии дверки жарочного шкафа в положении «малое пламя», то она неправильно отрегулирована. Для настройки горелки (см. выше) необходимо вызвать мастера.

Если горелка горит напряженно с отрывами пламени, то в сети слишком большое давление. Нужно обратиться в газоснабжающую службу, уменьшить ручкой подачу газу до стабилизации пламени.

Если розжиг горелок нестабильный, проверьте правильность установки рассекателей и крышек горелок.

Если при нагревании клинит ручку крана, то выработалась смазка крана и нужно его заново смазать. Необходимо вызвать мастера.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин или сервисный центр. Актуальный перечень организаций, осуществляющих гарантийный ремонт, опубликован на сайте <http://lzbt.ru/customer/service/>.

12 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийные обязательства не распространяются на плиты, установленные на предприятиях общественного питания.

При правильной эксплуатации, в соответствии с данным руководством, предприятие-изготовитель гарантирует надежную работу электроплит в течение 1-го года, но не более 1,5 лет с даты изготовления. Срок исчисляется с даты продажи через торговую сеть. Для плит, установленных в новых домах строительными организациями - с даты установки, но не более 1,5 лет с даты изготовления.

Для некоторых моделей плит предусмотрена расширенная гарантия «1+1» (см.Табл. 5). Это означает, что предприятие-изготовитель гарантирует надежную

работу данных электроплит в течение 2-х лет, но не более 2,5 лет с даты изготовления. Срок исчисляется с даты продажи через торговую сеть. Для плит, установленных в новых домах строительными организациями - с даты установки, но не более 2,5 лет с даты изготовления. Срок службы плиты – 10 лет. Срок службы электроконфорки – 5000 часов. Срок службы трубчатых нагревателей – 1500 часов.

При отсутствии в руководстве по эксплуатации штампа с отметкой даты продажи, гарантийный срок устанавливается с даты выпуска плиты.

Гарантийная замена узлов плиты производится специалистами ремонтных организаций, или, при их отсутствии, заводом-изготовителем, при условии обязательной высылки на завод вышедших из строя узлов плиты и гарантийного талона, в котором указаны модель, год выпуска, номер изделия.

Действие настоящей гарантии не распространяется на комплектующие изделия, имеющие ограниченный срок службы (например, лампа освещения жарочного шкафа).

При ремонте плиты отрывные гарантийные талоны заполняются и изымаются работником организации, производившей ремонт.

В случае устранения недостатков при гарантийном ремонте, срок гарантии на плиту продлевается на период, в течение которого плита не использовалась. Указанный период исчисляется с даты обращения потребителя с требованием об устранении неисправностей, до дня выдачи плиты по окончании ремонта.

В случае утери руководства по эксплуатации с гарантийными талонами, их дубликаты заводом-изготовителем не выдаются.

Завод-изготовитель не принимает претензий на комплектность и механические повреждения плиты после ее продажи.

Завод-изготовитель не несет ответственности в случаях:

- несоблюдения правил транспортировки и хранения;
- несоблюдения правил установки и эксплуатации;
- разборки плиты лицом, не имеющим права на ремонт;
- включения плиты в сеть с повышенным напряжением;
- неисправностей, вызванных экстремальными условиями или действием непреодолимых сил (пожар, стихийные бедствия и т. п.)



Внимание! газовые горелки, газовые краны, шнур соединительный при выходе из строя ремонту не подлежат и требуют замены.

Актуальный перечень организаций, осуществляющих гарантийный ремонт, опубликован на сайте <http://lzbt.ru/customer/service/>

АДРЕС ПРЕДПРИЯТИЯ-ИЗГОТОВИТЕЛЯ:

Пермский край,

г. Лысьва,

ул. Металлистов, 1

ООО «ЛЗБТ»



Плиты газовые ТУ 4858-001-88059716-2014 соответствуют требованиям нормативных документов ТР ТС016/2011 «О безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе»; ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»; ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» и имеют сертификат соответствия.

Номер сертификата соответствия смотрите в Табл.9.

Табл.9

Модель	№ сертификата соответствия
ГП400МС-2у ГП400М2С-2у ГП400МС СТ-2у ГП300МС СТ-2у	RU C-RU.АЖ58.В.00416/20
ГП4к20МС-2у ГП4к20М2С-2у ГП3к20МС СТ-2у ГП4к20МС СТ-2у ГП40р0МС-2у ГП40р0М2С-2у ГП4к2р0МС-2у ГП4к2р0М2С-2у ЭГ401СТ-2у ЭГ401-2у ЭГ401МС-2у ЭГ401М2С-2у ЭГ4к01МС-2у ЭГ4к01М2С-2у ЭГ404МС-2у ЭГ404М2С-2у ЭГ4к04МС-2у ЭГ4к04М2С-2у ЭГ1/3г01МС-2у ЭГ1/3г01М2С-2у ЭГ1/3г01-2у ЭГ1/3г01 СТ-2у ЭГ1/3гк01МС-2у ЭГ1/3гк01М2С-2у ЭГ1/3г14МС-2у ЭГ1/3г14М2С-2у ЭГ1/3гк14МС-2у ЭГ1/3гк14М2С-2у	RU C-RU.АЖ58.В.00416/20 RUC-RU.АЖ40.В.00578/19

Табл.10

№	Тип газа	Дата пере- настройки	Организация	Печать/ подпись мастера
1	Природный газ ном. давлением 1274 Па	-	ООО «ЛЗБТ»	ОТК
2				
3				
4				

12 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

МЕСТО ДЛЯ ЭТИКЕТКИ

Дата продажи

Кем продана (наименование торговой организации)

Кем установлена (наименование, штамп монтажной организации)

Дата установки

Подпись ответственного за приемку в эксплуатацию

Корешок гарантийного талона №1

Заменены комплектующие

Наименование ремонтной организации

Дата ремонта

Мастер

(подпись,

фамилия)

Кем установлена (наименование, штамп монтажной организации)

Дата установки

Характер неисправности

Дата выхода из строя

Выполненные работы по устранению неисправности

Израсходованные запасные части

Дата ремонта

Пригодность к эксплуатации

Подпись владельца

Наименование ремонтного предприятия

МЕСТО ДЛЯ ЭТИКЕТКИ

Корешок гарантийного талона №2

Заменены комплектующие

Наименование ремонтной организации

Дата ремонта

Мастер

(подпись,

фамилия)

Кем установлена (наименование, штамп монтажной организации)

Дата установки

Характер неисправности

Дата выхода из строя

Выполненные работы по устранению неисправности

Израсходованные запасные части

Дата ремонта

Пригодность к эксплуатации

Подпись владельца

Наименование ремонтного предприятия

МЕСТО ДЛЯ ЭТИКЕТКИ

