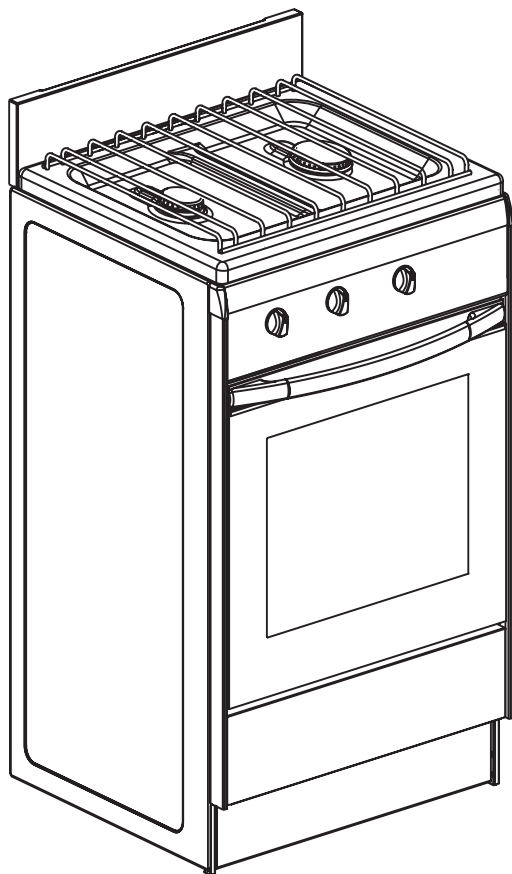


ЧАЙКОВСКИЙ ЗАВОД ГАЗОВОЙ АППАРАТУРЫ

ГАЗОВАЯ ПЛИТА

Бытовая тип GM



Дарина
CLASSIC



МГ 01

GM521 00 000 PЭ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Продукция торговой марки «Дарина» пользуется высоким уровнем доверия потребителей и партнеров.

Нас выбирают и рекомендуют своим знакомым благодаря справедливой и оптимальной ценовой политике, широкому модельному ряду и квалифицированному персоналу и желанию делать жизнь наших покупателей комфортной и беззаботной.

Мы не останавливаемся на достигнутом, укрепляя позиции на рынке, расширяя ассортимент, внедряя и совершенствуя технологии производства.

Мы делаем все для того, чтобы при покупке бытовой техники Ваш выбор был сделан в пользу «Дарины» не только сегодня, но и в будущем.

Оставайтесь с нами...



МГ 01

| | |
|---|----|
| 1.Важные рекомендации..... | 2 |
| 2.Требования безопасности..... | 3 |
| 3.Установка..... | 4 |
| 4.Подсоединение..... | 6 |
| 4.1. Жесткое подсоединение..... | 6 |
| 4.2. Гибкое подсоединение..... | 6 |
| 5.Стиль..... | 7 |
| 6.Устройство..... | 7 |
| 7.Комплектность..... | 8 |
| 8.Характеристики..... | 8 |
| 8.1. Технические характеристики..... | 8 |
| 8.2. Эксплуатационные характеристики..... | 9 |
| 9.Панель управления..... | 9 |
| 10.Горелки стола..... | 10 |
| 11.Духовка..... | 11 |
| 11.1. Установка температуры духовки..... | 11 |
| 11.2. Зажигание горелки духовки..... | 11 |
| 12.Рекомендации..... | 12 |
| 12.1. По использованию горелок стола..... | 12 |
| 12.2. По использованию горелки духовки..... | 12 |
| 12.2.1. По приготовлению пирогов..... | 13 |
| 12.2.2. По приготовлению мяса и рыбы..... | 14 |
| 13.Уход за плитой..... | 14 |
| 14.Если что-то не так..... | 15 |
| 15.Рекомендации ремонтным службам..... | 16 |
| 15.1. Проведение замены сопла..... | 16 |
| 15.2. Проведение замены винтов малого пламени..... | 17 |
| 15.3. Настройка регулируемых ВМП горелок стола и духовки..... | 17 |
| 15.4. Устройство безопасности..... | 18 |
| 16.Транспортирование и хранение..... | 19 |
| 17.Утилизация..... | 19 |
| 18.Реквизиты завода..... | 19 |
| Информация на казахском языке..... | 20 |

1. ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Наши плиты постоянно совершенствуются, улучшаются их характеристики, обновляется дизайн, поэтому приобретенная Вами плита может несколько отличаться от рисунков и обозначений, приведенных в данном Руководстве по эксплуатации.



При покупке снимите упаковку и убедитесь, что газовая плита не повреждена, укомплектована и в гарантийных обязательствах ГО 01-08 торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство о продаже» и гарантийные талоны 1, 2, 3.

- Внимательно прочтите данное руководство, содержащее важную информацию по установке, правильному использованию и обслуживанию плиты.
- Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.
- При подключении плиты проверьте заполнение свидетельства об установке и наличие штампа организации, проводившей подключение.
- Правильно подключенная плита обеспечит надежную и безопасную работу. При самовольном подключении плиты изготовитель не может гарантировать безопасную работу плиты и снимает с себя обязательства по гарантийному обслуживанию.

■ Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) у которых есть физические, нервные или психологические 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.

- Лица, пользующиеся плитами, обязаны знать правила безопасного обращения с бытовыми газовыми плитами и внимательно изучить данное руководство.
- Плита предназначена для использования только в домашних условиях.
- ***Использование плиты 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 прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (открывание окна и эффективное проветривание или включение механического вентиляционного устройства).***
- Запрещается пользоваться плитой, если давление газа в сети не соответствует давлению, указанному в руководстве по эксплуатации и на табличке плиты.
- ***Размещение и эксплуатация газовых баллонов при установке плиты на сжиженный газ должна осуществляться в соответствии с правилами пожарной безопасности (в Российской Федерации это ППБ 01-03 п.3).***

Внимание!

! Пламя горелки гаснет при скорости воздушного потока свыше 2,4 м/с.

! Плита, имеющая устройство «газ-контроль», обеспечивает безопасность эксплуатации плиты в случае внезапного погасания пламени на горелке, при этом подача газа на горелку прекращается.

Во избежание возникновения пожара категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ▶ Пользоваться неисправной плитой.
- ▶ Искать утечки газа при помощи спичек и другого открытого огня.
- ▶ Устанавливать плиту в местах с повышенным риском пожарной опасности (вплотную к деревянным, покрытым обоями, горючим пластиком и т. п. поверхностям).
- ▶ Оставлять работающую плиту без присмотра.
- ▶ Сушить над плитой белье.
- ▶ Использовать плиту для обогрева помещения.
- ▶ Хранить вблизи плиты легковоспламеняющиеся предметы (горючие вещества, аэрозоли, бумагу, тряпки и т.п.).
- ▶ Допускать детей к работающей плите.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- В случае возникновения пожара перекрыть общий кран подачи газа и краны на плите, вызвать пожарную службу по телефону **01** и принять меры по тушению огня.
- Если рядом с плитой находятся бытовые электроприборы, подключённые к сети (электрозажигалки, тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не попал в зону пламени горелок.

Внимание!

! Самыми распространёнными несчастными случаями, связанными с плитой, являются ожоги.

Как правило, они происходят:

- при касании горячих частей плиты;
- при расплёскивании кипящих жидкостей;
- при опрокидывании посуды, стоящей на передних горелках.

- Будьте аккуратны и особенно внимательно следите за своими малышами, а лучше не пускайте их на кухню, пока плита работает или остывает.
- Во время работы плиты горелки стола и духовки, а также стекло дверцы и некоторые части лицевой панели сильно разогреваются и сохраняют тепло значительное время после выключения. Будьте осторожны, не прикасайтесь к ним и особо предупредите детей – возможны ожоги.

Внимание!

! При появлении запаха газа необходимо перекрыть общий кран подачи газа, закрыть все краны плиты, открыть окна и до устранения утечек не производить никаких действий, связанных с огнем: не зажигать спички, не

курить, не включать (выключать) электроприборы и освещение. Для устранения утечек газа немедленно вызывайте аварийную газовую службу.

■ Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние гибкого шланга подвода газа. При обнаружении каких-либо дефектов (трещины, следы оплавлений, затверждение материала) немедленно обращайтесь в ремонтную службу. Гибкий шланг подвода газа заменяется только персоналом специализированных организаций, имеющих право установки и обслуживания газовых плит.

Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла, так как они легко воспламеняются.

Знайте! Нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой! В таких случаях посуду с огнем нужно плотно накрыть крышкой.

3. УСТАНОВКА

■ Плита должна быть подключена только персоналом специализированных организаций, имеющих право установки и обслуживания газовых плит.

■ *Плита должна быть установлена в соответствии с требованиями настоящего руководства по эксплуатации.*

■ *Плиту не следует присоединять к дымоходу.*

■ По степени защиты от пожара плита относится к приборам типа «Х», предназначенным для установки на полу. Мебель, стоящая рядом, должна быть ниже рабочей поверхности стола. *Плита должна отстоять от поверхности стены сзади не менее чем на 30 мм, с левой и правой сторон - не менее 20 мм. Расстояние от поверхности решётки плиты до элементов кухонного оборудования, расположенных над плитой, должно быть не менее 1 м.*

■ Мебель, верх которой выше рабочей поверхности стола плиты, а также кухонные полотенца, шторы и т.п. должны находиться на безопасном расстоянии, исключающем их воспламенение.

■ Плиту запрещается перемещать за ручку дверцы духовки. Рекомендуется при перемещении плиты поддерживать ее за верхнюю часть духовки, при приоткрытой дверце духовки.

■ Для дополнительной безопасности, чтобы плита не опрокинулась в комплект входит крепление плиты к стене.

Порядок крепления плиты к стене (рис.1):

1. Из комплекта плиты взять крепление и загнуть один конец, как показано на рисунке.

2. Установить плиту со снятым щитком на рабочее место, выровняв фасад плиты по мебели. Причем расстояние от задней стенки кожуха плиты до стены должно быть не менее 30 мм и не более 150 мм, по бокам до мебели – не менее 20 мм.

3. Приложить крепление плиты справа или слева (в наиболее удобном месте) к верхней плоскости кожуха, прижав загнутый конец к стене. При этом необходимо совместить одно из крепежных отверстий в креплении с отверстием в кожухе. Крепление можно пропустить сквозь паз в кожухе вовнутрь плиты, если оно слишком длинное.

4. Разметить на стене отверстие под дюбель (саморез).
5. Отодвинуть плиту в сторону. Просверлить отверстие под дюбель (саморез), при этом саморез должен быть не менее 3,8x40. Установить крепление на стену.
6. Установить плиту на место, совместив крепежное отверстие в креплении с отверстием в кожухе. Убедившись, что плита находится в устойчивом положении, с помощью винта 4,2x9,5 присоединить крепление к плите.

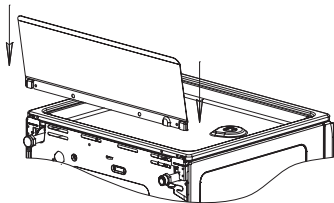
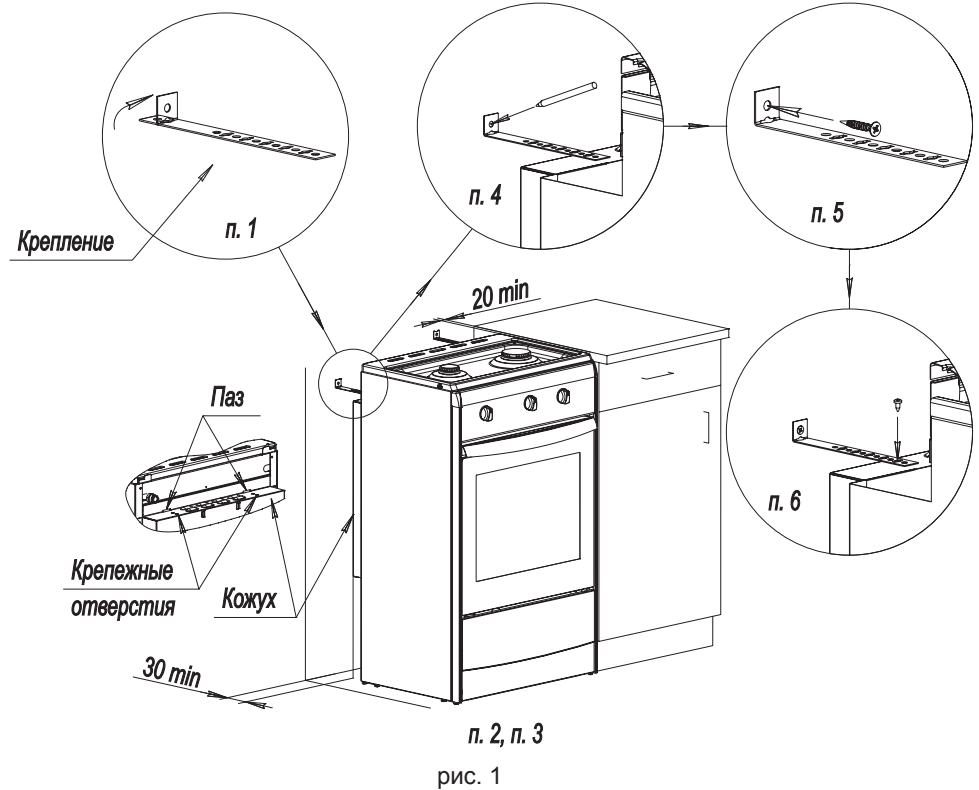


рис. 2

■ **Установка щитка на плиту (рис.2).** Щиток находится внутри плиты под нижней горелкой. Выемку щитка производить со стороны бетонного основания. Щиток устанавливается в пазы, расположенные за рабочим столом плиты в направлении, указанном стрелками.

4. ПОДСОЕДИНЕНИЕ



Подключение газа возможно с помощью как жесткой, так и гибкой подводки.

Перед подключением проверить, соответствуют ли условия подключения (вид газа и давление газа) настройкам плиты.

Параметры настроек плиты приведены в табличке, расположенной на задней поверхности плиты и в гарантийных обязательствах.

- При подключении плиты, для создания герметичности, следует между рампой и подводкой для газа установить газовый фильтр. Газовый фильтр находится в пакете с комплектующими.

4.1. ЖЕСТКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ

- Перед подключением еще раз убедитесь, что давление газа в сети соответствует указанному на табличке плиты.

■ Подсоединение плиты к газовому стояку или баллону следует проводить в соответствии с существующими стандартами.

- Жесткое подсоединение к газовому стояку (рис. 3) производится с помощью переходной муфты (в комплект поставки не входит).

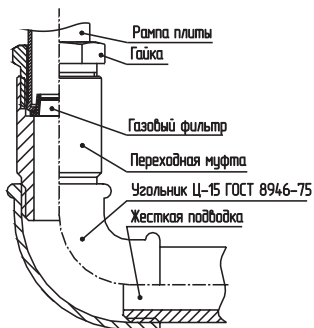


рис. 3

4.2. ГИБКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ

- При подсоединении с помощью гибкого присоединительного рукава должны быть соблюдены следующие требования:

- выбранный гибкий присоединительный рукав должен иметь сертификат соответствия и документ, указывающий дату изготовления, срок службы и замены;
- гибкий присоединительный рукав должен быть доступен для осмотра по всей длине;
- гибкий присоединительный рукав не должен ничем пережиматься, иметь перегибы и испытывать растягивающие усилия;
- если гибкий присоединительный рукав имеет повреждения, он должен заменяться целиком, ремонт недопустим.

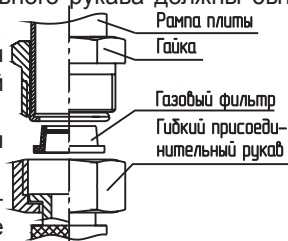


рис. 4

Помните! Запрещено проверять герметичность соединений и искать утечки газа с помощью спичек и другого открытого огня.

Помните! После установки плиты на место обязательно проверьте положение гибкого шланга подвода газа (рис. 5). Он не должен проходить над дымоходом и касаться задней стенки плиты. Во время работы духовки там возникает высокая температура, которая может его повредить.

Помните! После подсоединения плиты убедитесь в том, что горелки стола и духовки работают стабильно. Для этого необходимо зажечь горелки в положение «максимальное пламя» и перевести через 5 сек. в положение «малое пламя», горелка не должна гаснуть. Проскок пламени не допускается. Затем перевести в положение «максимальное пламя». Отрыв пламени не допускается.

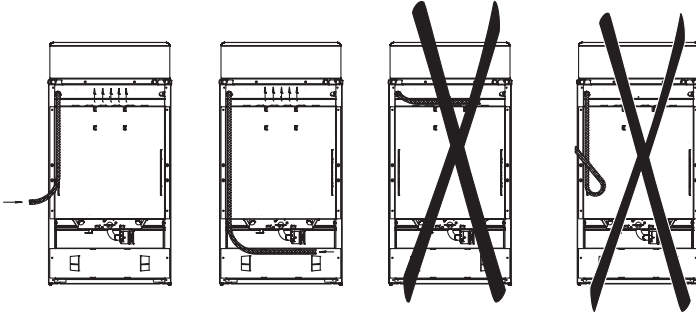


рис. 5

5. СТИЛЬ

■ Внешний вид плиты, формы видовых деталей, формы ручек управления, рисунки панели управления определяются стилем плиты, который обозначается латинскими буквами и указывается на фирменной табличке, в гарантийных обязательствах.

6. УСТРОЙСТВО

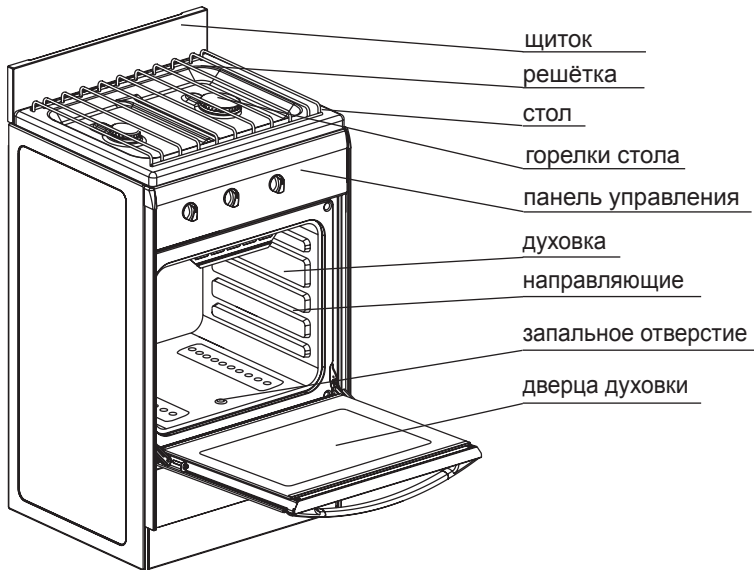


рис. 6

7. КОМПЛЕКТНОСТЬ

| № п/п | Наименование составных частей | Количество |
|-------|--|------------|
| 1. | Плита газовая | 1 |
| 2. | Решётка духового шкафа | 1 |
| 3. | Решётка стола | 1 |
| 4. | Поддон для жаренья | 1 |
| 5. | Фильтр газовый | 1 |
| 6. | Руководство по эксплуатации | 1 |
| 7. | Гарантийные обязательства | 1 |
| 8. | Упаковка | 1 |
| 9. | Щиток | 1 |
| 10. | Кронштейн - крепление | 1 |
| 11. | Винт 4,2x9,5 | 1 |
| 12. | Комплект деталей для перевода плиты на сжиженный газ | 1 |

8. ХАРАКТЕРИСТИКИ

8.1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

■ Плита предназначена для работы с газами 2-го и 3-го семейства. Используется природный газ (метан) ГОСТ 5542-87, с номинальным давлением 1300 Па или 2000 Па; сжиженный газ (пропан-бутан) ГОСТ 20448-90, с номинальным давлением 3000 Па. Перевод плиты с природного на сжиженный газ и с одного давления на другое производится заменой сопел горелок и винтов малого пламени (ВМП) в соответствии с таблицей 1, для кранов с регулируемым ВМП регулировкой расхода газа и заменой сопел в соответствии с таблицей 1 и осуществляется персоналом специализированных организаций. Климатическое исполнение УХЛ4 по ГОСТ15150-69 и ГОСТ15543.1-89.

| | |
|--|--------------|
| ■ Число горелок стола, шт..... | 2 |
| ■ Диапазон температуры в духовке, °С..... | 150-300 |
| ■ Объем духовки, л..... | 47 |
| ■ Габариты (ширина x глубина x высота), см..... | 50,2x48,5x85 |
| ■ Масса, кг не более..... | 32 |
| ■ Присоединительная резьба газопровода | G 1/2" |
| ■ Время срабатывания кранов с устройством «газ-контроль» при замыкании, сек. не более..... | 15 |
| ■ Время отключения подачи газа в момент погасания пламени для кранов с «газ-контролем», сек. не более..... | 60 |

Таблица 1

| Наименование | Мощность, кВт | Природный газ ном. давл. 1300 Па | | Природный газ ном. давл. 2000 Па | | Сжиженный газ ном. давл. 3000 Па | |
|-----------------------------------|---------------|----------------------------------|-----|----------------------------------|-----|----------------------------------|-----|
| | | Маркировка | | Маркировка | | Маркировка | |
| | | сопла | ВМП | сопла | ВМП | сопла | ВМП |
| Горелка повышенной мощности | 2,3 | 123 | 65 | 113 | 60 | 73 | 36 |
| Горелка нормальной мощности | 1,9 | 110 | 49 | 101 | 49 | 69 | 29 |
| Основная горелка духовки | 2,2 | 145 | 95 | 110 | 70 | 82 | 60 |
| Максимальный расход газа на плите | - | 665 л/ч | | 665 л/ч | | 387 г/ч | |

Примечание:

В графах «маркировка сопла» указан диаметр отверстия сопла в мм x 100. Сменные сопла и ВМП поставляются по отдельному заказу.

Для плиты, оснащённой кранами с регулируемым ВМП, настройка расхода газа производится поворотом ВМП. Регулирование производится до обеспечения устойчивого горения на малом пламени. При переводе на другое давление газа необходимо заменить сопла горелок и отрегулировать расход газа через ВМП, без замены ВМП.

8.2. ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Суммарный вес продуктов, располагаемых на решётке духовки, не более, кг.....3
- Вес посуды с продуктами, устанавливаемой на одну горелку, не более, кг.....10
- Диаметр посуды, устанавливаемой на горелку, не менее, мм.....120
- Диаметр посуды, устанавливаемой на горелку, не более, мм.....240

9. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

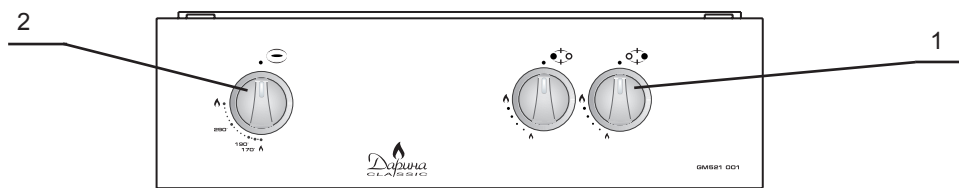


рис. 7. Панель плиты с краном с автоматикой контроля пламени

1. Рукоятка управления крана горелки стола.
2. Рукоятка управления крана горелки духовки.

10. ГОРЕЛКИ СТОЛА

■ Положение горелок на столе схематично изображено возле рукоятки каждого крана на панели управления, и нанесены символы состояния работы горелок.

СИМВОЛЫ:

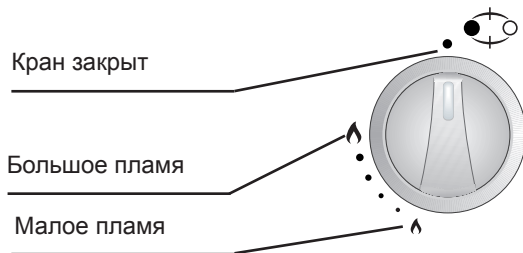


рис. 8

- Все краны имеют ограничение в положении «малое пламя», обеспечивающее устойчивое горение в экономичном режиме.
- Чтобы зажечь горелку, нужно поднести к ней огонь, нажать и повернуть рукоятку управления против часовой стрелки в положение «малое пламя».
- Регулировку пламени производят плавно, поворотом рукоятки крана от знака «малое пламя» до знака «большое пламя».

Помните!

! При погасании пламени горелки (по любой причине) необходимо установить рукоятку в положение «закрыто» и предпринять попытку повторного зажигания не ранее чем через 1 минуту.

11. ДУХОВКА



Основная (нижняя) горелка духовки находится под дном духовки и применяется для традиционной выпечки кондитерских изделий, приготовления мяса, птицы, рыбы и т.п.

Духовка укомплектована следующими принадлежностями:

Поддон для жаренья служит для жарки, сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд на решётке или вертеле;

Решётка используется как полка для установки поддона и других аксессуаров для жарки и выпечки на различных уровнях.

Внимание!

Не оставляйте на дне духовки различную кухонную посуду, поддон во время включенной основной (нижней) горелки духовки. Это может привести к растрескиванию (разрушению) эмалевого покрытия духовки и возможным травмам во время ее уборки. Не перекрывайте дымоходы (два овальных отверстия) на задней стенке духовки. Это может привести к нарушению тепловых потоков и нестабильной работе горелок духовки.

12.1. УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВКИ

- Установка и управление рабочей температурой в духовке обеспечивается применением крана с автоматикой контроля пламени.
- На панели управления нанесена шкала с цифрами. Для установки в духовом шкафу нужной Вам температуры поверните рукоятку управления горелками духовки в соответствующее положение.

12.2. ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ

1. Открыть дверцу духовки.
2. Поднести зажжённую спичку к запальному отверстию.
3. Нажать и повернуть рукоятку управления против часовой стрелки в положение «большое пламя».
4. При появлении пламени для срабатывания устройства безопасности необходимо удерживать рукоятку управления в нажатом положении в течение (10...15) секунд.
5. Отпустить рукоятку и убедиться, что пламя не погасло, закрыть дверцу.
6. Прогреть духовку в течение не менее 2-х минут в положении «малое пламя».
7. Установить рукоятку управления в нужное положение.
8. Если горелка погасла, повернуть рукоятку в положение «закрыто» и, подождав примерно 1 минуту, повторить зажигание.

Внимание!

! При зажигании горелки духовки спички в запальное отверстие не бросать. Это может привести к ухудшению зажигания горелки.

12. РЕКОМЕНДАЦИИ

12.1. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛОК СТОЛА



! Режим работы горелок и размеры посуды нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за края и не «лизало» боковые стенки (рис. 9).

Пользуйтесь посудой с крышками — это сокращает время приготовления пищи, способствует сбережению энергоресурсов.

■ Доведя жидкость до кипения, установите такой минимальный режим, при котором не придётся снимать или сдвигать крышку. Для установки на горелку посуды малого диаметра рекомендуется использовать дополнительную подставку (в комплект поставки не входит). Рекомендуем не использовать посуду с изогнутым дном.



рис. 9

12.2. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ

■ Перед первым использованием необходимо:

- духовку и весь комплект принадлежностей (поддон и решётку) необходимо вымыть теплым мыльным раствором, затем протереть начисто и просушить.

- прогреть пустую духовку в течение 30 мин. в режиме «большое пламя» для удаления консервационных материалов. При этом в помещении может появиться запах от их выгорания. Откройте форточку и проветрите помещение.

Если ваша плита укомплектована стальным поддоном без эмалевого покрытия, то при первом его применении следует:

■ вымыть поддон любым моюще-чистящим средством;

■ обезжирить поддон (например, уксусом);

■ весь поддон смазать пищевым растительным маслом;

■ прокалить поддон в духовке в течение (25...35) мин.

После выполненных операций поддон покрывается защитной плёнкой и будет готов к применению.

■ Во время приготовления следите, чтобы противень был установлен в середине решётки, не упирался в заднюю или боковую стенки. Уберите из духовки все лишние предметы (сковородки, кастрюли, формы для выпечки и т.п.). Несоблюдение этих правил может привести к нарушению циркуляции тепловых потоков и испортит выпечку.

■ Если в рецепте нет особых указаний, то до установки приготавливаемого блюда в

духовку необходимо прогреть ее в течение 10 минут при температуре выпечки.

- Обычно для выпечки в духовке используется температура в пределах (170...220)°С.
- Старайтесь лишний раз не открывать дверцу духовки во время выпечки, особенно, если пирог должен подняться. Наблюдайте за приготовлением через смотровое окно, включив подсветку духовки.
- Для плиты, укомплектованной поддоном, можно приобрести противень, устанавливаемый в направляющие духовки, и при проведении выпечки использовать **«противень с двойным дном»**. При этом противень вставляется в поддон, и за счет воздушного зазора между дном противня и дном поддона температура низа выпечки будет подниматься медленнее чем обычно, и, следовательно, уменьшается риск пригорания и получается более однородная выпечка. Также можно, заполнить полость между противнем и поддоном определенной порцией воды, этим самым можно увлажнить микроклимат в духовке и ускорить выпечку верха относительно низа, обеспечить на выходе однородность цвета всех поверхностей выпечки, исключить перегрев и подгорание. Также выпечку можно производить, установив противень на решетку духовки.

Внимание!

! Вы можете приобрести комплект «противень с двойным дном» по отдельному заказу.

12.2.1. По приготовлению пирогов

- Перед выпечкой не забудьте прогреть духовку. Консистенция теста должна быть плотной, чтобы время выпечки не затягивалось на испарение лишней влаги.
- Перед выпечкой тесту необходимо дать выстояться на поддоне в теплом месте в течение 30 минут.
- Перед установкой пирога в духовку верх пирога можно смазать взбитым яичным желтком для образования румяной корочки.
- Плоский пирог из дрожжевого теста без начинки весом около 700 граммов следует выпекать на поддоне, установленном на третью полку снизу. Если пирог будет выпекаться в специальной высокой форме (вес приблизительно 300–400 граммов), решётку необходимо установить на вторую полку снизу. Температура выпечки (180...200) °С. Время выпечки (25...30) минут.
- Пирог из дрожжевого теста с начинкой следует установить на третью полку снизу и выпекать при температуре (200...220) °С в течение (30...50) минут.
- Изделия из песочного теста рекомендуется выпекать на третьей полке снизу при температуре (200...220) °С в течение (30...50) минут.

Общие правила:

- **Если выпечка подгорает снизу.** Установите его на один уровень выше и уменьшите температуру выпечки.
- **Если выпечка подгорает сверху.** Установите его на один уровень ниже и уменьшите температуру выпечки.
- **Если выпечка «осела».** В тесте было много влаги и выбрана высокая температура выпечки.
- **Выпечка не пропекается внутри.** В следующий раз при замешивании теста добавляйте меньше жидкости и выпекайте пирог при более низкой температуре и увеличьте

время выпечки.

■ **Как проверить готовность выпечки?** Приблизительно за 10 минут до окончания выпекания проткните пирог в самом толстом месте деревянной шпилькой. Если на ней не остается следов теста - пирог готов. Чтобы использовать остаточное тепло духовки, выключите ее и оставьте пирог доходить еще минут 5.

■ **Если выпечка не отделяется от поддона.** Пирог легче будет извлечь, если горячий еще поддон поставить на мокрое холодное полотенце. При следующей выпечке обильней смажьте поддон маслом и посыпьте панировочными сухарями или подобными продуктами.

12.2.2. По приготовлению мяса и рыбы

■ Универсальное правило приготовления мяса: чем больше кусок, тем ниже температура приготовления и дольше время приготовления.

■ Запекать мясо можно в жаростойкой посуде с низкими краями или на противне.

■ Для приготовления мяса с кровью начинайте готовить при высокой (200...220) °С температуре и постепенно ее снижайте.

■ Если при протыкании куска мяса вилкой не вытекает красный сок - мясо готово.

■ Для равномерного подрумянивания следует поливать мясо топленным жиром.

■ Мясо птицы или рыба обычно готовятся при температуре (150...170) °С.

■ Крупную рыбу от начала до конца готовят при умеренной температуре. Рыбу средних размеров начинают готовить при высокой температуре и постепенно температуру уменьшают.

Мелкую рыбу от начала до конца следует готовить при высокой температуре.

■ Степень готовности рыбы проверяют, осторожно приподняв край брюшка - оно должно быть белым и непрозрачным. Это правило относится ко всем видам рыб с белым мясом (кроме лосося, форели и им подобным).

Вам на заметку!

! Поскольку давление газа в сети и его теплотворная способность в разных регионах колеблется, все приведённые рекомендации могут быть дополнены Вашим собственным опытом исходя из конкретной ситуации.

13. УХОД ЗА ПЛИТОЙ

■ Содержите плиту в чистоте. Это сделает пищу аппетитней, процесс приготовления доставит Вам удовольствие, а плита прослужит дольше.

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

■ Не пользуйтесь металлической мочалкой или ножом для удаления загрязнений. Прикипевшую грязь предварительно размочите, накрыв мокрой тряпкой с моющим средством.

■ Не применяйте абразивные порошки, а также вещества, содержащие кислоты и другие агрессивные компоненты, которые могут необратимо повредить поверхности плиты.

- Чтобы почистить горелки или помыть стол плиты, горелки можно снять.

Внимание!

! Во избежание повреждения защитного покрытия крышки горелок очищаются горячей водой с добавлением «деликатного» чистящего средства. Применение абразивных средств недопустимо.

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

- 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 мокрой тряпкой и удалить при помощи чистящего средства.

14. ЕСЛИ ЧТО-ТО НЕ ТАК...

| Что происходит | Причина | Как устранить |
|--|--|--|
| 1. Не горит или плохо горит горелка стола | - в каналы горелки попали посторонние частицы (грязь или влага); | - прочистить и просушить горелку; |
| | - горелка установлена с перекосом; | - правильно установить горелку; |
| | - засорилось сопло; | - * тонкой проволокой или иголкой прочистить сопло; |
| | - слишком малое давление в сети. | - обратиться в газоснабжающую службу. |
| 2. Горелка горит напряжённо с отрывами пламени | - в каналы горелки попала грязь или влага; | - уменьшить ручкой подачу газа до стабилизации горения; |
| | | - прочистить отверстия в крышке горелки. Насухо протереть крышку и верх горелки перед установкой на место. |
| Нестабильное пламя | - слишком большое давление в сети. | - обратиться в газоснабжающую службу. |
| 3. Не срабатывает устройство безопасности | - нет контакта в месте присоединения термопары к крану; | - *подтянуть крепежные гайки; |
| | - конец термопары неправильно выставлен в пламени; | - * выставить положение термопары; |
| | - неисправна термопара; | - *заменить термопару; |
| | - неисправен электромагнитный клапан. | - *заменить электромагнитный клапан. |
| 4. Заклинило рукоятку управления крана | - выработалась смазка крана. | - *смазать кран (смазка крана не реже 1 раза в 3 года). |

* - работы выполняются сервисной службой.

15. РЕКОМЕНДАЦИИ РЕМОНТНЫМ СЛУЖБАМ

■ Перевод плиты с природного на сжиженный газ и наоборот и с одного давления на другое производится заменой сопел горелок и винтов малого пламени (ВМП), для кранов с регулируемым ВМП регулировкой расхода газа и осуществляется персоналом специализированных организаций. Установку сопел при сборке плиты и ее ремонте необходимо проводить в соответствии с таблицей 1.

Внимание!

! При проведении работ необходимо следить, чтобы резиновые кольца не получали повреждений, порезов, смятий и т.п.

- Для подачи газа от кранов к горелкам применяются алюминиевые трубки $\varnothing 8 \times 1$, с оформленными на концах воротниками для посадки сопел и установки их в газовые краны.
- Для уплотнения стыков соединений применяются кольца ГМг 2.07.

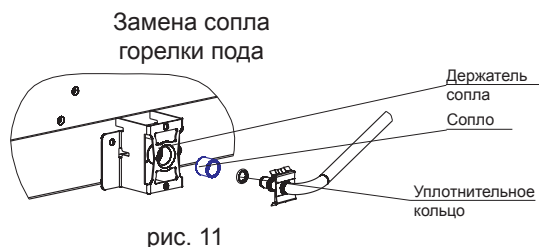
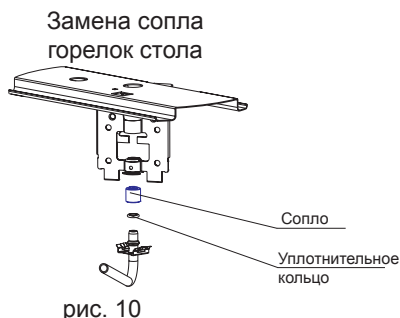
15.1. Проведение замены сопла при ремонте, а также при переводе на другой тип газа (рис.10, 11)

Для замены сопел необходимо:

1. Перекрыть общий кран подачи газа, закрыть все краны плиты;
2. Снять решетки стола, крышки, вынуть горелки, снять верхнюю панель;

Для того, чтобы снять верхнюю панель плиты, необходимо:

- взять упоры дверцы (входят в комплект поставки), вставить их в щель между верхней панелью и боковой стенкой, примерно 100 мм от края плиты, и отжать зажимы, блокирующие панель;
- приподнять переднюю часть панели и расцепить задние фиксаторы за счет подачи детали на себя (задние фиксаторы - это элементы задних вилок (кронштейнов) рампы, входящие в пазы задней стенки верхней панели);
- для установки верхней панели необходимо выполнить обратные действия, при этом при закреплении стола обязательно используйте упоры дверцы: сначала отжать правый зажим, отпустить панель и вытащить упор, затем провести аналогичные действия с левой стороной. Помните, что защелкивание стола простым нажатием



на переднюю часть панели может привести к сколам эмали на краях панели и нарушению крепления;

3. Снять ручки управления, панель управления;
 4. Снять кожух (газовый колпак) в случае замены сопла пода;
 5. Снять установленные сопла, для этого отверткой необходимо отсоединить металлическую защелку от отбортовки гнезда держателей сопла и вывести газоподводящую трубку вместе с соплом из гнезда, затем снять сопло с трубки газа (рис. 10). Резиновые уплотнительные кольца рекомендуется оставить на трубках;
 6. Поставить новые сопла, при этом необходимо следить, чтобы они были установлены в соответствии с таблицей 1 (резиновые кольца при сборке необходимо смазать силиконовой смазкой).
- Для замены сопла горелки пода (см. рис. 11) необходимо отвинтить два винта крепления скобы держателя сопла, вытянуть скобу с соплом из горелки (на себя). Отверткой отсоединить крепление от скобы и заменить сопло. После установки сопла его стык проверить обмыливанием на герметичность, при этом необходимо следить, чтобы они были установлены в соответствии с таблицей 1.

15.2. Проведение замены винтов малого пламени (ВМП) в краях горелок стола и духовки (рис. 12, 13):

Для того, чтобы заменить винт малого пламени, необходимо:

- отвинтить ВМП и заменить его в соответствии с таблицей 1;
- сборка производится в обратном порядке, при этом необходимо обеспечивать соответствующие моменты затяжки крепежных элементов и соответствие винта малого пламени виду газа, применяемого при эксплуатации плиты.

■ Винт малого пламени (ВМП) устанавливается с моментом $M_{кр} = 0,4 \text{ Н}\cdot\text{м}$ (0,04 кг·м). Перед установкой винта его необходимо смазать маслом И-20А ГОСТ 20799-88. Тип винта определяется видом газа (природный или сжиженный) по табл. 1.

■ После замены ВМП его стык проверить обмыливанием на герметичность, при этом необходимо следить, чтобы ВМП были установлены в соответствии с таблицей 1.

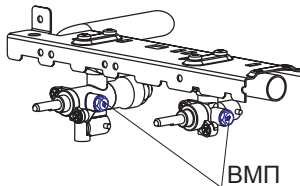


рис. 12

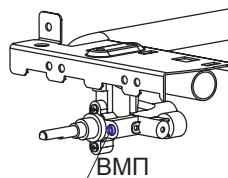


рис. 13

15.3. Настройка регулируемых ВМП горелок стола и духовки (рис. 13).

■ При переводе плит с природного на сжиженный газ и с одного давления на другое для плит, оснащённых кранами с регулируемым ВМП, после замены сопла необходимо отрегулировать ВМП. Регулирование расхода газа производится поворотом ВМП, без его замены, до обеспечения устойчивого горения пламени горелки, при переводе крана в положение «малое пламя», при этом все другие горелки должны работать в положении «большое пламя».

■ Для кранов, у которых ВМП находится в штоке крана, регулировка осуществляется узкой отверткой через отверстие в штоке.

15.4. Устройство безопасности

■ Устройство безопасности представляет собой систему из электромагнитного клапана газового крана и термопары.

■ При розжиге горелок пода или гриля термопара с рабочим концом, помещенным в пламя горелки, вырабатывает ток, который проходя через катушку электромагнита производит удержание клапана, обеспечивая подачу газа в канал пробки крана.

При погасании пламени горелки прекращается ток и по мере остывания термопары клапан подачи газа закрывается.

■ Для обеспечения подачи тока на катушку необходимо обеспечивать надежный контакт в местах соединений: термопара - удлинитель, удлинитель - контакт катушки.

■ Надежный контакт в местах соединений обеспечивается соосным соединением деталей на резьбе, отсутствием "подзаклинивания" при завинчивании и выполнением требований по величине момента затяжки (не более 2 Н·м (0,2 кг·м)).

В случае пропадания контакта в резьбовом соединении рекомендуется отвинтить соединение и повторно его завинтить.

16. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Перевозить и хранить плиты необходимо в заводской упаковке, в вертикальном положении, не более, чем в два яруса по высоте (допускается в три яруса при высоте бортов не менее 2700 мм).
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту плит от атмосферных осадков и механических повреждений.
- Плита должна храниться в отапливаемых помещениях при температуре воздуха от плюс 4 до плюс 40 °С, относительной влажности не более 80%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материалы плиты.
- Распакованную плиту запрещается переносить за ручку дверцы духовки.
- Рекомендуется при перемещении плиты поддерживать ее за верхнюю часть духовки, при приоткрытой дверце духовки.

17. УТИЛИЗАЦИЯ

- Если Вы хотите заменить старую плиту, ее необходимо сдать в специализированную организацию.
- В случае, если плита будет отправлена на свалку, позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Для этого необходимо вывести ее из строя, сняв краны и утилизировав стекла дверцы духовки отдельно.

18. РЕКВИЗИТЫ ЗАВОДА

«Чайковский Завод Газовой Аппаратуры» -
филиал ОАО «Газмаш»
 617762, Россия, Пермский край, г. Чайковский, ул. Азина, 5, а/я 2
Тел.: (34241) 6-27-75, факс: (34241) 6-14-62,
сервисная служба: 7-28-88
E-mail: zga@permonline.ru

KZ

ГОСТ Р 50696-2006, ГОСТ Р МЭК 335-1-94, ГОСТ 51318.14.1-2006, ГОСТ Р МЭК 60335-2-6-2000 талаптарға сәйкес,
ТУ 4858-004-53500398-2006 дайындалған тұрмыстық газ плитасы GM түрі, үлгілері GM521 001.



МГ 01

Плиталар тек үй жағдайларда тағам дайындауға арналған. Плиталар тек 2 және 3 түр газдармен жұмыс жасауға арналған.

Табиғи газ (метан) ГОСТ 5542-87 қолданылады, 1300 Па немесе 2000 Па номиналды қысымымен; сұйыл газ (пропан-бутан) ГОСТ 20448-90, номиналды қысымымен 3000 Па.

Габариті (ені x тереңдігі x биіктігі), см50,2 x 48,5 x 85
Салмақ (нетто), кг аспайды32
Салмақ (брутто), кг аспайды44

Өндіруші бұйымды пайдалануға 2 жыл кепілдік береді- бұйымды жекелеп сатып алынған күннен немесе мекеме алынған күннен бастап.

Тұтынушыға бұйымды берген күннен бастап, қызмет мерзімі 10 (он) жыл.

Қызмет мерзімі біткеннен кейін, өмірге қауіпті жағдайлардың алдын алу үшін (герметикалық газөткізуші каналдар және қауіпті жанбаған жиналған газ), тұрмыстық техникаға қадағалаған, келесі пайдалануға мүмкіндік немесе пайдаға асыру қортынды алу үшін арнайы мекемеге хабарласу керек. Берілген талаптар орындалмаған жағдайда, өндіруші жауапкершілік алмайды.

Бұйымның зауыттық қаптамада іске қосылғанға дейін сақталу кепілдік мерзімі - 1 жыл.

Шығарылған күні: ГО 01-08 көрсетілген

«Ресейде жасалған»

Өндіруші зауытының деректемесі

«Чайковский Завод Газовой Аппаратуры» - филиал ОАО «Газмаш»

617762, Ресей, Пермь аймағы, Чайковский қаласы, Азин көшесі 5, а/ж 2

Тел.: (34241) 6-27-75, факс: (34241) 6-14-62, сервис қызметі: (34241) 7-28-88

E-mail: zga@permonline.ru

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.