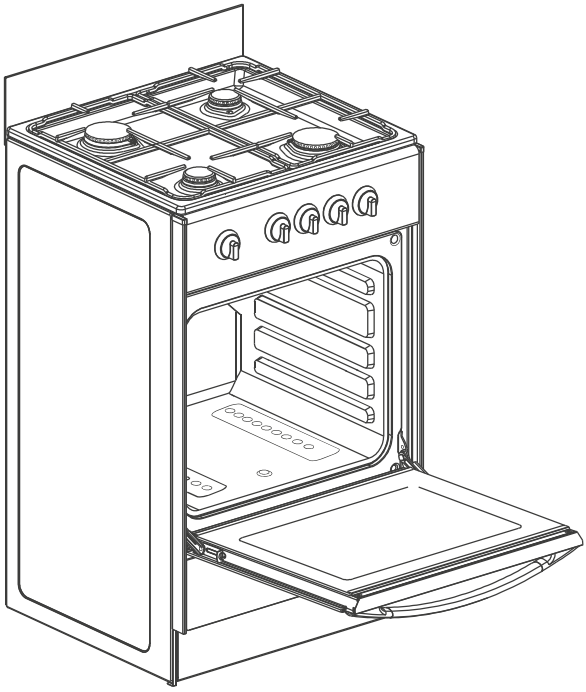
DARINA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ПЛИТА ГАЗОВАЯ

Бытовая тип GM

www.darina.su

E-mail: info@darina.su

В контакте :vk.com/club68355458

Бесплатная горячая линия: 8-800-775-80-78

YouTube

GM441 00 000-03 РЭ

Плита газовая бытовая тип GM соответствует требованиям ТУ4858-004-53500398-2006, ТР ТС 016/2011 и «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору»

СОДЕРЖАНИЕ

1.Важные рекомендации....2
2.Требования безопасности....2
3.Установка....3
4.Подсоединение....3
4.1. Жесткое подсоединение....4
4.2. Подсоединение с помощью гибкого присоединительного рукава....4
5.Устройство и принцип работы....4
6.Стиль....5
7.Комплектность....5
8.Характеристики....5
8.1. Технические характеристики....5
8.2. Эксплуатационные характеристики....6
9.Панель управления....6
10.Горелки стола....6
11.Крышки горелок....7
12.Духовка....7
12.1. Установка температуры духовки....7
12.2. Зажигание основной горелки духовки....7
13.Рекомендации....8
13.1.По использованию горелок стола....8
13.2.По использованию горелок духовки....8
14.Уход за плитой....8
15.Если что-то не так....9
16.Транспортирование и хранение....10
17.Утилизация....10
18.Реквизиты завода....10
19.Перечень национальных стандартов....11
Информация на казахском языке....на внутренней стороне обложки

1. ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

! Убедитесь, что плита не повреждена, укомплектована, и в гарантийных обязательствах ГО 01-08 проставлена дата установки и подключения плиты со штампом организации, проводившей подключение.

■ Внимательно прочтите данное руководство, содержащее важную информацию по установке, правильному использованию и обслуживанию плиты.
■ Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.

■ 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.
■ Прибор не предназначен для функционирования от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
■ 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 паспорте и на табличке плиты.
■ Размещение и эксплуатация газовых баллонов при установке плиты на сжиженный газ должна осуществляться в соответствии с правилами противопожарного режима в Российской Федерации.

Внимание! Пламя горелки гаснет при скорости воздушного потока свыше 2,4 м/с.
! Модели плит, имеющие устройство «газ-контроль», обеспечивают 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 распространенными несчастными случаями, связанными с плитой, являются ожоги. Обычно 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, затвердение 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, они легко воспламеняются.

Знайте! Нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой, 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 эксплуатироваться в сухом месте с относительной влажностью не более 80%.

■ **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 «X», 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 70 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.**

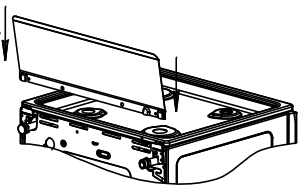


рис. 1

■ 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.

■ Плита, комплектуются щитком, который закрепляется перед установкой плиты (рис.1).

■ **Установка щитка** (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.

■ 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 (рис.2)

■ 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. 2) производится с помощью переходной муфты (в комплект поставки не входит).

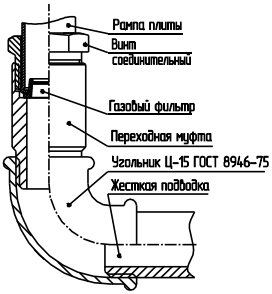


рис. 2

4.2. ГИБКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ (рис.3)

■ 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.

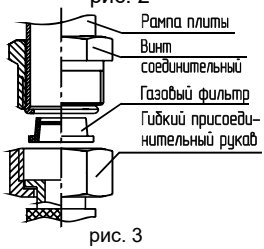
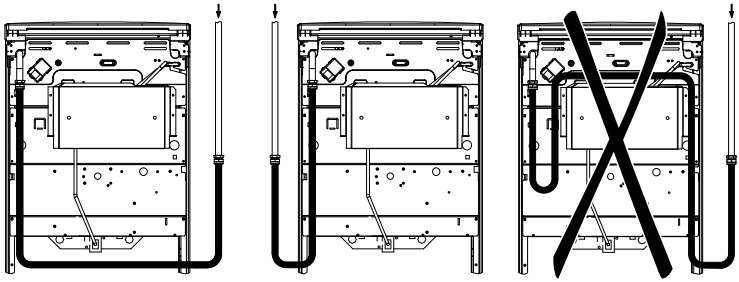


рис. 3

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 и шнура питания (рис. 4). Они не должны проходить над дымоходом и касаться задней стенки плиты. Во время работы духовки там возникает высокая температура, которая может их 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. 4

5. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

■ Газовая плита - это специальное устройство для приготовления пищи за счет образования тепла от сгорания газа в газовых горелках. Горелки расположены на рабочем столе плиты и в духовке. Управление работой газовых горелок осуществляется кранами. Для розжига горелок используется ручной розжиг (любым источником открытого огня, чаще всего спичками, электрическими или пьезоэлектрическими зажигалками). Для горения горелки используется воздух помещения, поступающий через специальные отверстия в плите. Специальное устройство для отвода продуктов сгорания газа не предусмотрено.
Более подробное описание работы составных частей плиты в соответствующих разделах данного руководства по эксплуатации.

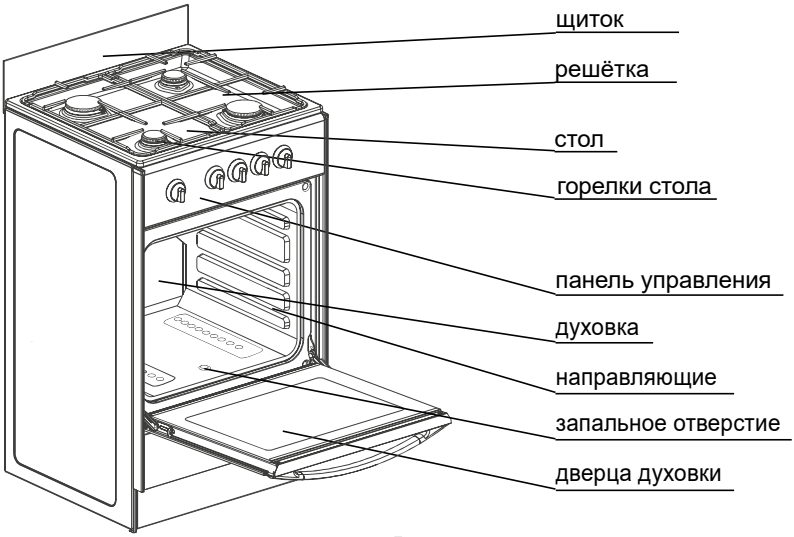


рис. 5

6. СТИЛЬ

■ Внешний вид плиты, формы видовых деталей, формы ручек управления, ручек дверцы, рисунки панели управления, стекла дверцы определяются стилем плиты, который обозначается латинскими буквами и цифрами, и указывается на фирменной табличке и в данном руководстве по эксплуатации.

7. КОМПЛЕКТНОСТЬ

№ п/п	Наименование составных частей	Количество
1.	Плита газовая	1
3.	Решетка стола	2
4.	Поддон для сбора жира	1
5.	Газовый фильтр	1
6.	Руководство по эксплуатации	1
7.	Гарантийные обязательства	1
8.	Упаковка	1
9.	Щиток	1

8. ХАРАКТЕРИСТИКИ

8.1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

■ Плита относится к приборам 2 класса, 1 подкласса. 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 осуществляется персоналом специализированных организаций. Климатическое исполнение УХЛ4 по ГОСТ15150-69 и ГОСТ15543.1-89.

■ Число горелок стола, шт.....4
■ Диапазон температуры в духовке, °С.....150-300
■ Объем духовки, л.....50
■ Габариты (ширина х глубина х высота), см.....50x51x85
■ Масса, кг не более.....44

■ Присоединительная резьба газопровода ..... G 1/2"
■ Время срабатывания кранов с устройством «газ-контроль» при замыкании, сек. не более
для горелок стола.....10
для горелок духовки.....15
■ Время отключения подачи газа в момент погасания пламени для кранов с «газ-контролем»,
сек. не более.....для горелок стола.....90
.....для горелок духовки.....60

Таблица 1

Горелка	Мощность, кВт	Природный газ ном. давл. 1300 Па		Природный газ ном. давл. 2000 Па		Сжиженный газ ном. давл. 3000Па	
		Маркировка		Маркировка		Маркировка	
		сопла	ВМП	сопла	ВМП	сопла	ВМП
Горелка повышенной мощности (передняя правая и задняя левая)	2,3	123	65	113	60	73	36
Горелка нормальной мощности (передняя левая и задняя правая)	1,9	110	49	101	49	69	29
Основная горелка духовки	2,6	145	95	129	83	83	65
Максимальный расход газа на плите	-	1050 л/ч		1050 л/ч		612 г/ч	

Примечание:
В графах «маркировка сопла» указан диаметр отверстия сопла в ммх100. Сменные сопла и ВМП поставляются по отдельному заказу.
Для плит, оснащённых 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 решетке духовки, не более, кг.....3
■ Вес посуды с продуктами, устанавливаемой на решетку стола по центру горелки,
не более, кг.....10
■ Диаметр посуды, устанавливаемой на решетку стола, не менее, мм.....120
■ Диаметр посуды, устанавливаемой на решетку стола, не более, мм.....240

9. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

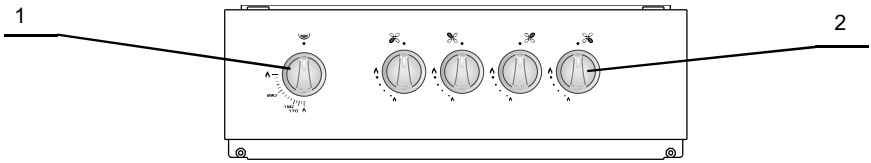


рис. 6. Панель плиты
1. Рукоятка управления крана горелки духовки.
2. Рукоятка управления крана горелки стола.

10. ГОРЕЛКИ СТОЛА

■ Положение горелок на столе схематично изображено возле рукоятки каждого крана на панели управления, и нанесены символы состояния работы горелок в крайних положениях.
■ Все краны имеют ограничение в положении «малое пламя», обеспечивающее устойчивое горение в экономичном режиме.
■ Регулировку пламени производят плавно, поворотом рукоятки крана от знака «большое пламя» до знака «малое пламя».



рис. 7

ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ СТОЛА:
1. Нажать и повернуть рукоятку крана в положение

«большое пламя».
2. Поднести огонь к горелке стола.
3. Установить рукоятку в нужное Вам положение.

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. КРЫШКИ ГОРЕЛОК

В целях улучшения эксплуатационных характеристик плиты и для снижения обгорания эмали на зубьях решётки необходимо ориентировать крышку горелки повышенной мощности (большая горелка) относительно зубьев решетки согласно рисунку.

Примечание! Во время эксплуатации плиты возможно выгорание эмали на кончиках зубьев решётки стола в зоне горелок, что не является производственным дефектом и не влияет на работу плиты.

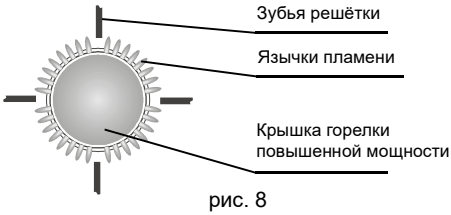


рис. 8

12. ДУХОВКА

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

Духовка укомплектована поддоном, который служит для сбора жира и сока.

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 температур. Для установки в духовом шкафу нужной Вам температуры поверните рукоятку управления горелкой духовки в соответствующее положение.

12.2. Зажигание основной 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 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.

13. РЕКОМЕНДАЦИИ

13.1. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛОК СТОЛА

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

Пользуйтесь посудой с крышками — это значительно сократит время приготовления.

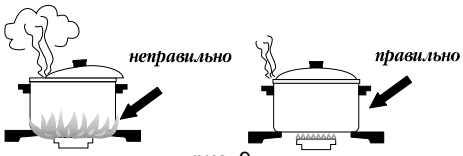


рис. 9

■ Доведя жидкость до кипения, установите такой минимальный режим, при котором не придется снимать или сдвигать крышку. Рекомендуем использовать посуду с более толстым дном.

13.2. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛОК ДУХОВКИ

■ После покупки нужно вымыть теплым мыльным раствором духовку и поддон, затем протереть начисто и просушить.

■ Перед первым использованием рекомендуется прогреть пустую духовку в течение 30 мин. в режиме «большое пламя» для удаления консервационных материалов.

■ Следите, чтобы во время приготовления поддон был установлен в середине решётки, не упирался в заднюю стенку. В духовке не должно быть никаких лишних предметов (сковородок, кастрюль, форм для выпечки и т.п.).

■ Несоблюдение этих правил приведёт к нарушению 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.

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.

14. УХОД ЗА ПЛИТОЙ

ОБЩИЕ ПРАВИЛА:

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

■ Паровую чистку не используют.

Нельзя использовать для чистки:

■ Абразивные материалы (твердые мелкозернистые вещества).

■ Чистящие средства, содержащие песок, соду, кислоты и другие агрессивные компоненты, которые могут необратимо повредить поверхности плиты.

■ Жесткие губки, металлические мочалки или нож для удаления загрязнений и другие грубые предметы.

Рекомендуем использовать для чистки:

■ Мягкую ткань, мягкие салфетки из микрофибры.

■ Специальные моющие средства, в составе которых нет вышеперечисленных веществ, жидкие моющие средства для посуды.

Полезные советы:

■ Стойкие и старые затвердевшие загрязнения следует предварительно размочить, после чего протереть сухой салфеткой.

■ Жир можно отмыть при помощи теплой воды с небольшим количеством специального средства.
■ Чтобы почистить горелки или помыть стол плиты, горелки можно снять.
■ Загрязненные и мокрые разрядники могут не работать. Будьте аккуратны при чистке стола и керамических разрядников. Сломанный разрядник не подлежит ремонту, его нужно заменить.
■ 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.

ПРАВИЛА УХОДА ЗА ДЕТАЛЯМИ С ЭМАЛЕВЫМ ПОКРЫТИЕМ И ОКРАШЕННЫМИ ДЕТАЛЯМИ:

■ Стол плиты, панель управления и внутренняя поверхность духовки покрыты силикатным эмалевым покрытием. Остальные видовые детали покрыты краской.
■ Перед применением чистящих средств следует проверить стойкость покрытия в скрытом месте на небольшом участке.
■ При чистке деталей покрытых эмалевым покрытием старайтесь следить за тем, чтобы средство не предназначенное для окрашенных поверхностей не попадало на детали покрытые краской.
■ Окрашенные поверхности являются менее стойкими к чистящим средствам, чем эмалевое покрытие, поэтому для мытья окрашенных поверхностей не применяйте моющие и чистящие вещества содержащие в своем составе растворители, абразивные материалы и щелочи >5%, во избежание повреждения покрытия с необратимыми последствиями. По окончании вымойте поверхность чистой водой и протрите насухо мягкой тканью или специальной салфеткой.

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

15. 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 (удлинителя) 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). - *проверить кран.

* - работы выполняются сервисной службой.

16. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

■ Перевозить и хранить плиты необходимо в заводской упаковке, в вертикальном положении, не более, чем в три яруса по высоте.
■ Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту плит от атмосферных осадков и механических повреждений.
■ Плита должна храниться в помещениях с естественной вентилляцией при температуре воздуха от минус 50 °С до плюс 40 °С, относительной влажности не более 75%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материалы плиты.

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 ФИЛИАЛ АО «ГАЗПРОМ БЫТОВЫЕ СИСТЕМЫ»
Россия, 617762, Пермский край, г. Чайковский, промрайон «Сутузово»,
Почтовый адрес: Россия, 617762, Пермский край, г. Чайковский, ул. Советская, 45, а/я 402
Тел.: (34241) 7-28-10,
факс: (34241) 7-28-23,
сервисная служба: (34241) 7-28-88,
Бесплатная горячая линия: 8-800-775-80-78
E-mail: info@darina.su

19. ПЕРЕЧЕНЬ НАЦИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ

ГОСТ Р 50696-2006 Приборы газовые бытовые для приготовления пищи.Общие технические требования и методы испытаний

иному техническому обслуживанию изделия.

Классификация моделей плит

№ п/п	Элементы комфортности плит	Модельный ряд плит GM441	
		GM441 001	GM441 101
1.	Устройство «газ-контроль» - горелок стола	-	+
	- горелок духовки	+	+
2.	Щиток	+	+

Стиль плиты:
S4 - стиль для строительных организаций.

Вариант исполнения Вашей плиты указан в гарантийных обязательствах в разделе «Свидетельство о приёмке».