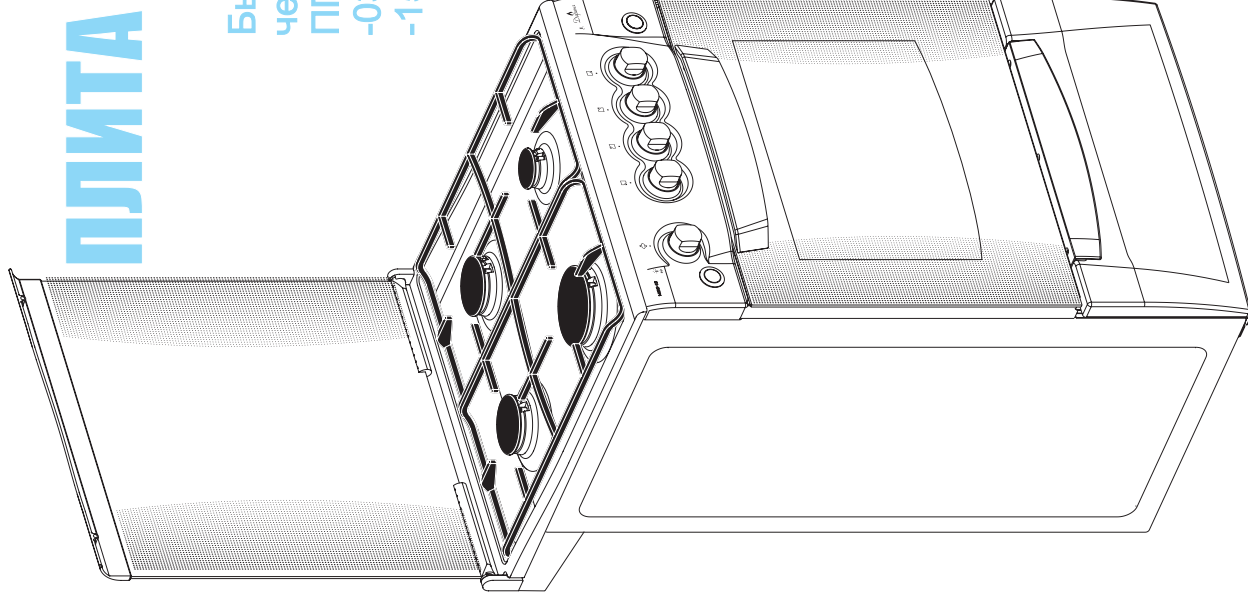


ПЛИТА ГАЗОВАЯ

Бытовая
четырёхгорелочная
ПГ4. II 2нз мод. 1408, -02,
-03, -04, -05, -07, -13, -14,
-15, -16, -17.

Марки
Дарна



ПГ56 00 000 РЭ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Классификация моделей плит

Оснащение плит элементами комфорта соответствует ее модели. Конструкция плиты постоянно совершенствуется, поэтому изготовитель оставляет за собой право изменения конструкции без внесения изменений в **д а н н о е р у к о в о д с т в о .**

№	Элементы комфорта плиты	Модели плит																																			
		1408				1408-02				1408-03				1408-04				1408-05				1408-07				1408											
		А	Д	Е	Ж	А	Л	А	А1	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	Д	Е	Ж	А	Д	Е	Ж				
1.	Устройство «Газ-контроль» стола	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	Терморегулятор горелок духовки с устройством безопасности	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	Горелка «Гриль»	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	Электророзжиг горелок стола	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.	Электророзжиг горелок духовки	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6.	Освещение духовки	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
7.	Заземление	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
8.	Термоуказатель механический	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9.	Электронный индикатор температуры	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10.	Вертел электрический	-	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11.	Таймер электронный	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12.	Регулируемые опоры	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
13.	Выдвижной ящик	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
14.	*Эмалированная или стеклянная крышка плиты	±	±	±	±	±	±	±	±	±	±	±	±	±	±	±	±	±	±	±	±	±	±	±	±	±	±	±	±	±	±	±	±	±	±	±	±

* Переменный вариант исполнения плиты.

Вариант исполнения Вашей плиты указан в разделе «Свидетельство о приемке».

Уважаемый покупатель!

Качество и надежность плиты обеспечивается применением самых современных импортных технологий и материалов. Безопасность плит обеспечивается кранами Балакиревского филиала ОАО «Газмаш», изготавливаемыми по лицензии ведущих Европейских производителей.

Уверены, что наша плита станет Вашей доброй помощницей, и с ее помощью Вы почувствуете себя настоящим кулинаром.

Желаем Вам всяческих успехов.

Плита газовая бытовая марки «Дарина» четырехгорелочная типа ПГ4И_{2НЗ} моделей 1408, 1408-02, 1408-03, 1408-04, 1408-05, 1408-07, 1408-13, 1408-14, 1408-15, 1408-16, 1408-17 ТУ 4858-007-53500398-2003 соответствует требованиям нормативных документов:



МГ 01

ГОСТ Р 50696-94; ГОСТ Р МЭК 335-1-94;

ГОСТ 51318.14.1-99; ГОСТ Р МЭК 60335-2-6

И имеет сертификат соответствия N РОСС.RU.МГ01.В01837.
Срок действия с 14.04.2005 г. по 28.06.2007 г.

Оснащенность моделей плит	на обложке
Важные рекомендации	2
Требования безопасности	3
Установка	5
Подсоединение	6
Устройство	8
Комплектность	9
Характеристики технические, эксплуатационные.....	9
Панель управления	12
Горелки стола	13
Электророзжиг	14
Духовка	14
Вертел	18
Таймер механический	18
Таймер электронный	19
Крышка плиты	19
Выдвижной ящик	19
Практические советы	20
по использованию горелок стола	20
по использованию горелок духовки.....	20
по приготовлению пирогов	21
по приготовлению мяса и рыбы	22
по использованию горелки гриля	22
по использованию горелки гриля с вертелом.....	23
Уход за плитой	24
Замена лампы	26
Если что-то не так	27
Транспортирование и хранение	28
Утилизация	28
Реквизиты завода	28
Свидетельство о приемке	29
Свидетельство о продаже и установке	29
Гарантийные обязательства	30
Гарантийные талоны	31
Письмо на конкурс «Мои ноу-хау»	37
Перечень региональных сервисных центров.....	39

Наши плиты постоянно совершенствуются, улучшаются их характеристики, обновляется дизайн, поэтому приобретенная Вами плита может несколько отличаться с рисунками и обозначениями с данным Руководством по эксплуатации.



При покупке снимите упаковку и убедитесь, что плита не повреждена, укомплектована и в руководстве по эксплуатации торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство продажи» (стр. 28 и гарантийные талоны 1, 2, 3 (стр.29, 31,33))

- Внимательно прочтите руководство, содержащее важную информацию по установке, правильному использованию и обслуживанию плиты.
- Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.
- При подключении плиты проверьте заполнение свидетельства установки и наличие штампа организации, проводившей подключение плиты.
- Самовольно и неправильно подключенная плита не обеспечит надежную и безопасную работу и может привести к несчастному случаю, а также лишит Вас возможности гарантийного обслуживания.

- 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.
- Плита должна быть установлена в помещении с хорошей вентиляцией.
- 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 пожарной безопасности (В Российской Федерации это ППБ 01-93** п.3**).

Внимание!

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

! Модели плит, имеющие электрооборудование, выполнены по I классу электробезопасности и должны подключаться к розетке с заземлением.

Во избежании 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 и в хозяйственном отсеке легковоспламеняющиеся предметы (горючие вещества, аэрозоли, бумагу, тряпки и т.п.).
 - ▶ Допускать детей к работающей плите.
- Во время работы нагревательные элементы 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 в помещении 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) освещение и электроприборы.

- Перед мытьем или проведением других операций по обслуживанию плиты необходимо отключить от электросети.
- Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа. При обнаружении каких-либо дефектов (трещины, следы оплавлений, затвердение материала) немедленно обращайтесь в ремонтную службу. Замену шнура питания и подключение с помощью гибкого присоединительного рукава должна производить сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

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

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

- Если рядом с плитой находятся бытовые электроприборы, подключенные к сети (электрозажигалки, тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не попал в зону пламени горелок или не был зажат горячей дверцей духовки.
- 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.

Помните!

! Наиболее распространенными несчастными случаями, связанными с плитой, являются ожоги. Обычно они происходят:

- при касании горячих частей плиты;
 - при расплескивании кипящих жидкостей;
 - в ситуации, когда опрокидывается посуда, стоящая на передних конфорках.
- Будьте аккуратны и особенно внимательно следите за своими малышами, а лучше, не пускайте их на кухню пока плита работает или остывает.

Установка

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

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

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

■ 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 70 мм, с левой и правой сторон не менее 20 мм.

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

■ Распакованную плиту запрещается переносить за ручку дверцы духовки.

УСТАНОВКА РЕГУЛИРУЕМЫХ ОПОР

1. Положить плиту на пол, на одну из боковых сторон.
2. Ввернуть в кронштейны Опоры (см. рисунок 1) предварительно выставив их на нужную высоту.
3. Поднять плиту с пола, установить ее на опоры и поставить на постоянное место, где она будет эксплуатироваться.

ВЫРАВНИВАНИЕ.

Заворачивая или выворачивая опоры, окончательно подрегулировать высоту плиты по отношению к столешнице кухонной мебели. Качание плиты не допускается.

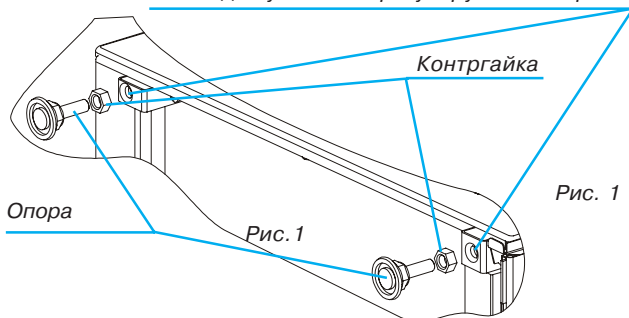


Для устранения случайного проворачивания опор в процессе эксплуатации подтянуть контргайку на опоре.

УСТАНОВКА, ПОДСОЕДИНЕНИЕ

Места для установки регулируемых опор (Вид снизу)

Места для установки регулируемых опор



Подсоединение



Подключение плиты к газовой коммуникации производится с правой стороны. Подключение газа возможно с помощью как жесткой, так и гибкой подводки.

■ При подключении плиты, для создания герметичности следует между рампой и подводкой для газа установить паронитовую прокладку. Для плит модели 1408, -05, -07, -14, -17 вместо паронитовой прокладки устанавливается газовый фильтр.

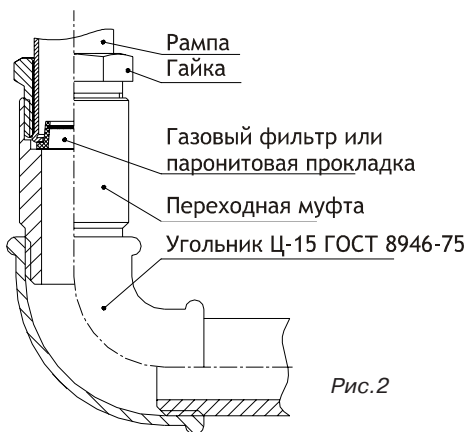


Рис.2

ЖЕСТКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ

- Перед подключением еще раз убедитесь, что давление газа в сети соответствует указанному в паспорте и на табличке плиты.
- Подсоединение плиты к газовому стояку или баллону следует проводить в соответствии с местными стандартами.
- Плита имеет присоединительную резьбу G1/2". Жесткое подсоединение к газовому стояку (Рис. 2) производится с помощью переходной муфты.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ГИБКОГО ПРИСОЕДИНИТЕЛЬНОГО РУКАВА

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

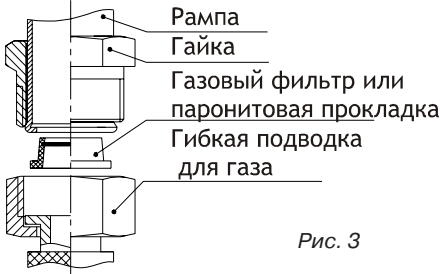


Рис. 3

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 проходить в зоне горячего воздуха дымохода и касаться задней стенки плиты (рис. 4);
- 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.

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.

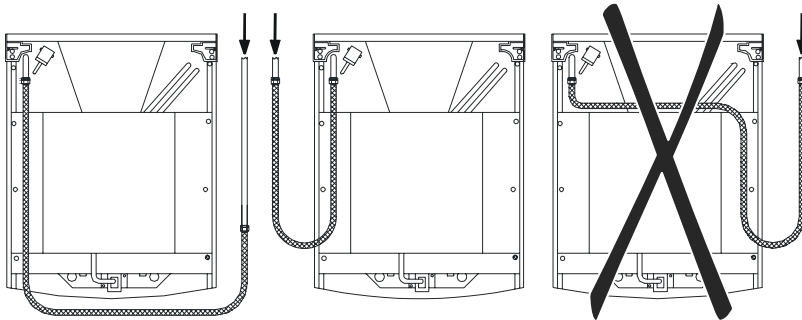


Рис. 4

ПОДСОЕДИНЕНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ

■ Плита подключается к сети 220 В (50 Гц). Розетка должна находиться в легкодоступном месте. Плита, поставленная на рабочее место, не должна ее закрывать.

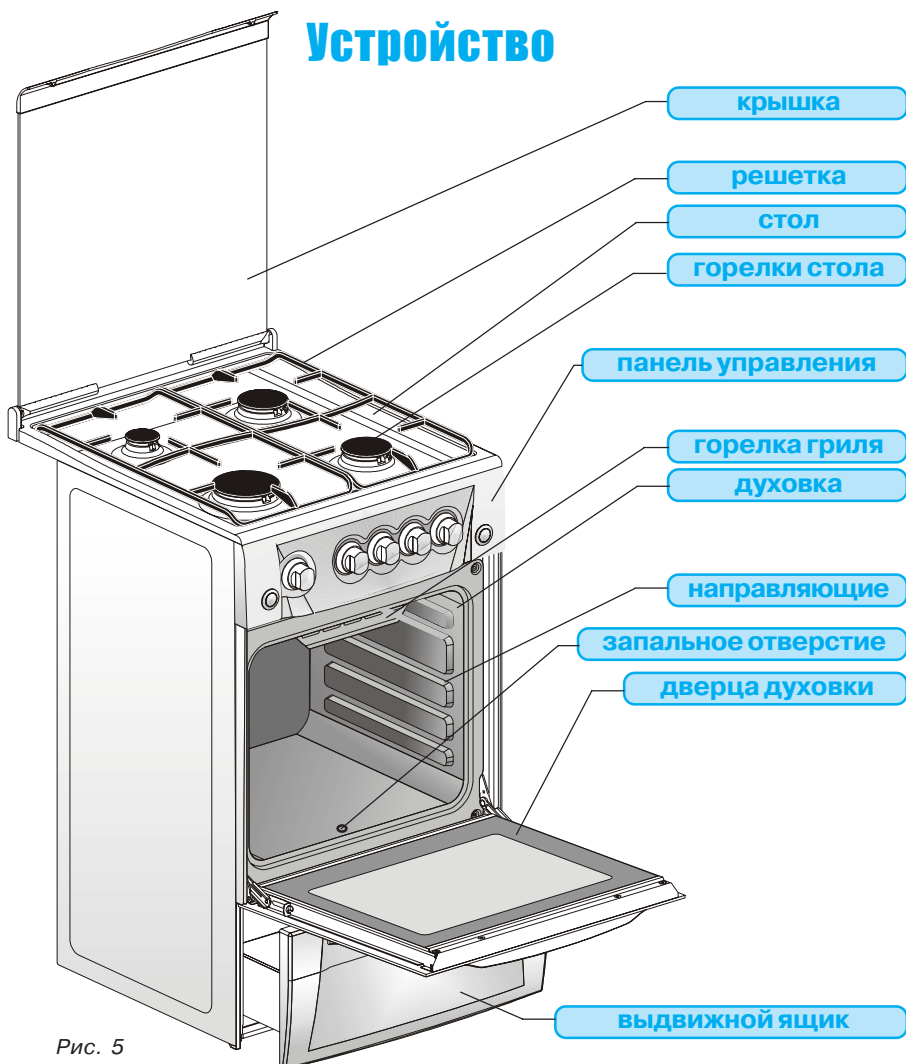


Рис. 5

Комплектность

п/п	Наименование составных частей	Количество
1.	Плита газовая	1
2.	Решетка духового шкафа	1
3.	Решетка стола	2
4.	Поддон для жаренья	1
5.	Противень для выпечки	1
3.	Руководство по эксплуатации	1
7.	Упаковка	1
8.	Гибкий присоединительный рукав*	1*
9.	Фильтр газовый* ¹	1
10.	Прокладка паронитовая* ²	1
11.	Комплект вертела: * ³	
	- ось с ручкой	1
	- вилка	2
	- винт	2
	- рамка вертела	1
12.	Комплект регулируемых опор	
	- опора	4
	- контргайка	4
13.	Упор дверки духовки	2

Примечание.

* Переменная комплектация, о наличии или отсутствии указывается в разделе «Свидетельство о приемке».

*¹ Комплектуются плиты моделей 1408, -05, -07, -13, -14, -17

*² Комплектуются плиты моделей 1408-02, -03, -04, -15, -16

*³ Комплектуются в зависимости от комфортности плиты

Характеристики

ТЕХНИЧЕСКИЕ

■ Исполнение плиты по типу применяемых газов - II_{2нз}. 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) кранов в соответствии с таблицей 1. Климатическое исполнение УХЛ4 по ГОСТ15150-69 и ГОСТ15543.1-89

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Примечание.

Для плит модели 1408-07, -14 при переводе на другое давление газа, для горелок стола необходимо заменить сопла и отрегулировать расход газа через ВМП, без замены ВМП. Регулирование производится поворотом ВМП до обеспечения минимального пламени с устойчивым горением.

■ Диапазон температуры в духовке с терморегулятором, °С.....	140...270
■ Диапазон температуры в духовке без терморегулятора, °С.....	150...300
■ Число горелок стола, шт	4
■ Объем духовки, л	43
■ Напряжение электросети, В	220
■ Класс электробезопасности	I
■ Максимальная потребляемая мощность, Вт	60
■ Габариты (ширина x глубина x высота), см	50 x 56 x 85
■ Масса, кг не более	43.5
■ Присоединительная резьба газопровода:	
■ через переходную муфту	G 1/2"
■ через гибкий присоединительный рукав	G 1/2"
■ Время срабатывания кранов с устройством «газ-контроля» при замыкании, сек. не более	30
■ Время отключения подачи газа в момент погасания пламени для кранов с «газ-контролем», сек. не более	90

Таблица 1

Горелка	Мощность, кВт	Природный газ ном. давл. 2000 Па	Сжиженный газ ном. давл. 3000 Па
		Маркировка сопла	Маркировка сопла
Горелка передняя правая	0.8	75 (зеленая)	50 (серая)
	1.7	110	72
Горелка передняя левая	2.65	135 (черная)	88 (белая)
	2.1	120	81
Горелка задняя левая	1.35	94 (желтая)	62 (синяя)
	1.0	83	57
Горелка задняя правая	2.0	115 (красная)	74 (коричневая)
	1.7	110	72
Основная горелка духовки	2.3...2.6	129	83
Горелка гриль	1.9	112	83

Примечание.

В графах «сопла» указана маркировка, которая соответствует диаметру сопла в мкм. Сменные сопла в комплект плиты не входят. Они имеются в сервисных службах.

ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ

- Суммарный вес продуктов, располагаемых на решетке духовки, не более кг 3
- Суммарный вес продукта располагаемого на вертеле, не более кг 2
- Вес продуктов с посудой устанавливаемых на одну газовую конфорку, не более кг 10
- Диаметр посуды устанавливаемой на конфорку, не более мм 240

Панель управления

■ В данном руководстве дается описание всех функций и элементов комфортности, символы которых могут присутствовать на панели управления плиты. Для Вашей плиты перечень элементов комфортности можно изучить по таблице на обложке настоящего руководства.

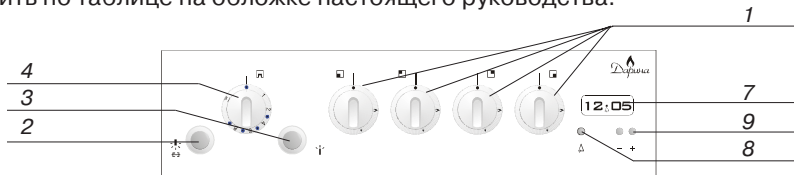


Рис. 7. Панель плиты с терморегулятором

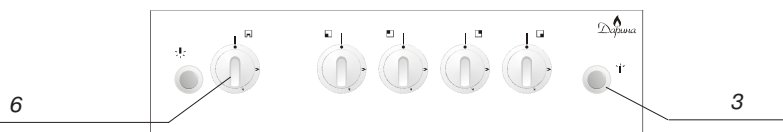


Рис. 8. Панель плиты с обычным краном духовки



Рис. 9. Панель плиты с электронным индикатором температуры

1. Рукоятка управления крана горелки стола.
2. Кнопка включения подсветки духовки (для модели 1408-09, -14 - кнопка включения подсветки духовки и электронного индикатора температуры) и электровертела.
3. Кнопка электророзжига.
4. Рукоятка управления терморегулятора горелок духовки.
5. Электронный индикатор температуры.
6. Рукоятка управления крана горелки духовки.
7. Табло электронного таймера.
8. Кнопка « Δ » включения электронного таймера.
9. Кнопки «+» и «-», управления электронным таймером.

Примечание.

Вместо поз. 7, 8, 9 может быть установлена рукоятка механического таймера (не показана).

Горелки стола

■ Положение горелок на столе схематично изображено возле рукоятки каждого крана на панели управления. На воротниках рукоятки управления горелок нанесены символы состояния работы горелок в крайних положениях.

СИМВОЛЫ:



■ Все краны имеют ограничение в положении «малое пламя», обеспечивающее устойчивое горение в экономичном режиме.

■ Регулировку пламени производят плавно, поворотом рукоятки крана от знака «максимальное пламя» до знака «малое пламя».

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

ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ СТОЛА С УСТРОЙСТВОМ ГАЗ-КОНТРОЛЬ:

1. Нажать и повернуть рукоятку крана в положение «малое пламя».
2. Удерживая рукоятку крана в нажатом положении, нажать на кнопку электророзжига (для моделей плит с электророзжигом) или поднести к ней огонь. Для модели 1408-14 зажигание происходит при удержании рукоятки крана в нажатом положении.
3. После появления пламени необходимо удерживать рукоятку крана в нажатом положении не менее 30 секунд, это необходимо для срабатывания устройства газ-контроль.
4. Отпустите ручку и убедитесь, что пламя не погасло.
5. Установите рукоятку в нужное Вам положение.

ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ СТОЛА С ОБЫЧНЫМ ОЧАГОВЫМ КРАНОМ:

1. Нажать и повернуть рукоятку крана в положение «малое пламя».
2. Нажать на кнопку электророзжига (для моделей плит с электророзжигом) или поднести огонь к горелке стола.
3. Установите рукоятку в нужное Вам положение.

Помните! В моделях плит с устройством «газ-контроль» стола, при случайном затухании пламени через 90 сек. произойдет прекращение подачи газа на горелку. Для повторного зажигания горелки повторите пункты раздела «Зажигание горелки стола с устройством «газ-контроля»».

Электророзжиг

- В плитах, оснащенных электророзжигом, горелки стола зажигаются от искры высоковольтного разряда. Если нажать и отпустить кнопку электророзжига, а для модели 1408-14 нажать на рукоятку крана, между разрядником и горелкой на всех конфорках проскакивает искра. Розжигается горелка, на которую подается газ. Розжиг горелки производить в положении ручки крана «малее пламя».
- Если горелка не зажглась, повторите розжиг снова.

Запрещается! Нажимать кнопку электророзжига при снятых горелках – это может привести к выходу из строя системы электророзжига!

Духовка



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

Духовка снабжена следующими принадлежностями:

Противень для выпечки (алюминиевый) предназначен для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п.;

Поддон для жаренья (эмалированный) служит для жарки, сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд на решетке или вертеле;

Внимание! Не оставляйте на дне духовки различную кухонную посуду, противень или поддон во время включенной основной (нижней) горелки духовки. Это может привести к растрескиванию (разрушению) эмалевого покрытия духовки и возможным травмам во время ее уборки.

Решетка духовки используется как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях. На ней можно непосредственно готовить мясо, птицу, шашлык и т.п.

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВКИ

- Установка и управление рабочей температурой в духовке обеспечивается

применением терморегулятора или очагового крана с использованием шкал термоуказателя или электронного индикатора.

■ Терморегулятор с устройством безопасности - это термостатированный кран, который позволяет выбирать необходимую температуру приготовления пищи, автоматически поддерживает заданную температуру при работе основной горелки и прекращает подачу газа в случае её погасания.

Для плит с термостатированным краном на воротнике рукоятки управления горелками духовки нанесена шкала с цифрами. Для установки в духовом шкафу нужной Вам температуры, поверните рукоятку управления горелками духовки в соответствующее положение, согласно таблицы:

Деление шкалы	•	1	2	•	4	•	6	•	8	•
Температура в центре духовки °С	Выкл	160	165	170	180	195	215	230	250	270

■ Термоуказатель устанавливается изготовителем стационарно между стеклами. Показания термоуказателя соответствуют значениям температуры, приведенным в таблице:

Показания термоуказателя	1	2	3	4	5	6
Температура в центре духовки °С	150	170	200	230	265	300

■ При использовании термоуказателя следует учитывать небольшое отставание по времени показаний индикатора от температуры в центре духовки. Изменение температуры в духовке достигается поворотом рукоятки управления горелкой (горелками) духовки.

Вместо стрелочного термоуказателя может быть установлен электронный термоуказатель. Цвет и количество горящих единичных индикаторов информирует о температуре в центре духового шкафа.

Шкала термоуказателя расположена на панели управления. Желаемая температура приготовления выбирается из значений, указанных на Панели управления. Полный диапазон температур, поддерживаемых индикатором, показан ниже:



Рис. 10

- Электронный термоуказатель включается нажатием кнопки подсветки духовки. По мере нагрева духовки последовательно один за другим слева направо загораются 12 единичных индикаторов. Из них первые 4 – желтого цвета, средние 4- зеленого, последние 4- красного. Оптимальному температурному режиму для приготовления большинства блюд и выпечки соответствует зеленый сектор. При загорании 1-го зеленого индикатора - температура в центре духового шкафа около 180°C, последнего зеленого - 240°C. Загорание красных индикаторов говорит о повышенной температуре в центре духовки, свечение одних желтых о её недостаточном прогреве.
- Электронный индикатор позволит Вам наиболее точно установить требуемый температурный режим. Следует помнить, что показания электронного термоуказателя могут отличаться от фактических в период включения и открывания дверки духовки.
- По окончании работ не забывайте выключить термоуказатель (освещение).

Внимание! Снаружи индикатор защищен стеклом с нанесенной градуировкой. Во избежание его повреждения не рекомендуется чистить стекло металлическими предметами, абразивными пастами. Избегайте попадания жидкости под стекло индикатора.

ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛОК ДУХОВКИ

Зажигание основной горелки духовки с терморегулятором

1. Открыть дверцу духовки.
2. Поднести зажженную спичку к запальному отверстию.
3. Нажать и повернуть рукоятку управления терморегулятором против часовой стрелки, до максимального значения.
4. При появлении пламени для срабатывания устройства безопасности необходимо удерживать рукоятку управления в нажатом положении в течение 10...30 секунд.
5. Отпустите рукоятку и убедитесь, что пламя не погасло, закройте дверцу.
6. Прогреть духовку в положении 1 не менее 2-х минут.
7. Установите рукоятку управления на нужное деление.
8. Если горелка погасла, поверните рукоятку в положение «закрыто» и, подождав примерно 1 минуту, повторите зажигание.

Зажигание основной горелки духовки с терморегулятором (плита с электророзжигом).


1. Открыть дверцу духовки.
2. Нажать и повернуть рукоятку управления терморегулятором против часовой стрелки, до максимального значения.

3. Удерживая рукоятку терморегулятора в нажатом положении, нажать на кнопку электророзжига. Если газ не загорается после 3 нажатий (интервал между нажатиями не менее 1 сек.), отпустить рукоятку и, выждав по крайней мере 1 минуту перед следующей попыткой, повторить зажигание.
4. При появлении пламени для срабатывания устройства безопасности необходимо удерживать рукоятку в нажатом положении в течение 10...30 секунд.
5. Отпустите рукоятку и убедитесь, что пламя не погасло, закройте дверцу.
6. Прогреть духовку в положении «1» не менее 2-х минут.
7. Установите рукоятку управления на нужное деление.
8. Если горелка погасла, поверните рукоятку в положение «закрыто» и, подождя примерно 1 минуту, повторите зажигание.

Зажигание горелки гриля

1. Открыть дверцу духовки
2. Поднести зажженную спичку к горелке гриля, нажать и повернуть рукоятку управления терморегулятором по часовой стрелке до упора, так чтобы знак «» совпал с линией на панели управления.
3. При появлении пламени для срабатывания устройства безопасности рукоятку необходимо удерживать в течение 10...30 секунд.
4. Отпустите рукоятку и, убедившись, что пламя не погасло, закройте дверцу.
5. Если горелка погасла, поверните рукоятку в положение «закрыто» и, подождя примерно 1 минуту, повторите зажигание.

Зажигание горелки гриля (плита с электророзжигом).

1. Открыть дверцу духовки.
2. Нажать и повернуть рукоятку управления терморегулятором по часовой стрелке, до упора, так чтобы знак «» совпал с линией на панели управления.
3. Удерживая рукоятку управления терморегулятором в нажатом положении, нажать на кнопку электророзжига. Если газ не загорается после 3 нажатий (интервал между нажатиями не менее 1 сек.), отпустить рукоятку и, выждав, по крайней мере, 1 минуту перед следующей попыткой, повторить зажигание.
4. При появлении пламени для срабатывания устройства безопасности необходимо удерживать рукоятку в нажатом положении в течение 10...30 секунд.
5. Отпустите рукоятку и убедитесь, что пламя не погасло.
6. Закройте аккуратно дверцу духовки.
7. Если горелка погасла, поверните рукоятку в положение «закрыто» и, подождя примерно 1 минуту, повторите зажигание.

Плита с обычным краном духовки

Чтобы зажечь горелку духовки, необходимо открыть дверцу, поднести зажженную спичку к запальному отверстию и повернуть рукоятку в положение «максимальное пламя». Прогреть духовку в положении рукоятки «малое пламя» не менее 2-х минут.

Температура в духовке регулируется поворотом рукоятки в диапазоне от «малое пламя» до «максимальное пламя» и выставляется в процессе приготовления по шкале термоуказателя.

Шкала с цифрами на термоуказателе нанесена для удобства запоминания выбранного режима.

Вертел

1. Установить в средние направляющие духовки рамку вертела.
2. Поместить на вертел продукт, который Вы хотите приготовить, переместить его к центру вертела и закрепить вилки вертела винтами. Винты взять из пакета с опорами.
3. Промазать продукт подсолнечным маслом, или размягченным сливочным маслом, или соусом.
4. Вставить острый конец штока вертела во втулку электропривода, а второй установить на рамку вертела.
5. Поместить снизу на решетку эмалированной поддон для сбора сока и жира с добавлением немного воды (см. раздел «ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ»)
6. Разжечь горелку гриля.
7. Включить привод вертела нажатием кнопки на панели управления, при этом загорается лампа освещения.
8. Закрепленный на штоке продукт должен находиться точно под горелкой гриля.

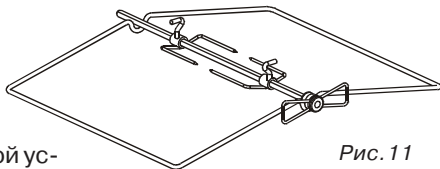


Рис. 11

Во время приготовления дверца должна быть закрыта.

Внимание! В вашей модели плиты вертел имеет электрический привод, принудительное вращение вертела вручную запрещено!

Таймер механический

Таймер применяется для установления временного интервала приготовления пищи и звукового оповещения.

■ Для установки таймера на определенное время, необходимо повернуть ручку из положения «0» до «60» и, вращая в обратную сторону, установить на необходимую отметку времени, через которое раздастся звонок.

Таймер электронный

Таймер применяется для отображения текущего времени, времени для установки временного интервала приготовления пищи и звукового оповещения.

■ После подключения плиты к электросети индикатор таймера начинает мигать. Он находится в режиме ожидания. При нажатии кнопки « Δ » Вы включаете таймер. Индикатор мигать перестанет.

Установка текущего времени:

1. Нажать кнопку « Δ » - включается режим установки текущего времени;
2. Кнопками «+» или «-» произвести установку текущего времени. Каждый раз после нажатия кнопки, время изменяется на 1 минуту;
3. По истечении 10 секунд после последнего нажатия кнопки происходит переход таймера в режим отсчета текущего времени.

Установка режима отсчета временного интервала (режим таймера):

1. Нажать кнопку «+» - включается режим таймера; при этом на индикаторе загораются нули;
 2. Кнопками «+» или «-», не выжидая, произвести установку требуемого временного интервала, при каждом нажатии кнопки интервал увеличивается или уменьшается на 10 сек. На индикаторе появляется значок « Δ »;
 3. По истечении 10 секунд после последнего нажатия кнопки включается режим временного интервала, по истечении которого происходит подача звукового сигнала, который останавливается нажатием кнопки « Δ ».
- Изменение громкости звукового сигнала регулируется в режиме текущего времени путем нажатия кнопки «-».

Крышка плиты

Помните! Если Ваша плита имеет стеклянную крышку **ЗАПРЕЩАЕТСЯ!**

- Зажигать горелки стола при закрытой крышке.
- Опускать крышку при горящих или еще не остывших горелках.
- Ставить на крышку посуду.

Выдвижной ящик

■ Выдвижной ящик предназначен для хранения принадлежностей плиты.

Практические советы

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. 12).**
- **Пользуйтесь посудой с крышками — это значительно сократит время приготовления.**

■ Доведя жидкость до кипения, установите такой минимальный режим, при котором не придется снимать или сдвигать крышку.

Неправильно



Правильно



Рис. 12

ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛОК ДУХОВКИ

- После покупки нужно вымыть теплым мыльным раствором духовку и весь комплект (противень, поддон и решетку), затем протереть начисто и просушить.
- Перед первым использованием рекомендуется прогреть пустую духовку в течение 30 мин. в режиме «максимальное пламя» для удаления консервационных материалов. При этом может появиться запах от их выгорания. Откройте форточку, и все быстро проветрится.
- Следите, чтобы во время приготовления, противень был установлен по середине решетки, не упирался в заднюю или боковую стенки. В духовке не должно быть никаких лишних предметов (сковородок, кастрюль, форм для выпечки и т.п.).

- Несоблюдение этих правил приведет к нарушению тепловых потоков и испортит выпечку.
- Если в рецепте нет особых указаний, то до установки приготавливаемого блюда духовку необходимо прогреть 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.

ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИРОГОВ

- Не забудьте прогреть духовку. Тесто должно быть плотной консистенции, чтобы выпечка не затягивалась на выпаривание лишней влаги.
- Пирог получится лучше, если перед выпечкой тесту дать выстояться на противне в течение 30 минут.
- Для образования румяной корочки верх пирога перед установкой в духовку нужно смазать взбитым яичным желтком.
- Плоский пирог из дрожжевого теста без начинки весом около 700 грамм следует выпекать на противне, установленном на третью полку снизу. Если пирог будет выпекаться в специальной высокой форме (вес приблизительно 300-400 граммов), решетку необходимо установить на вторую полку снизу. Температура выпечки (180...200) °С. Время (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 пирог подгорает сверху.** Поставьте его на один уровень ниже и уменьшите температуру.
- **Если пирог подгорает снизу.** Поставьте его на один уровень выше и уменьшите температуру выпечки.
- **Пирог не пропекается внутри.** В следующий раз при замешивании теста добавляйте меньше жидкости и выпекайте пирог при более низкой температуре, но дольше.
- **Если пирог «осел».** Опять же, в тесте было много влаги и температура выбрана большая.
- **Если пирог при выпечке сильно высушивается.** Установите температуру на 10°С выше и попробуйте уменьшить время выпекания. Для увлажнения сухого пирога можно проделать следующее - проткните пирог в нескольких

местах деревянной шпилькой и залейте отверстия фруктовым соком.

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

ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МЯСА И РЫБЫ

■ Белое мясо, птица или рыба обычно готовятся при температуре (150...170) °С.

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

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

■ Запекать мясо можно на противне или в жаростойкой посуде с низкими краями, либо прямо на решетке, установив под нее жаровню для сбора жира и выделяющегося сока.

■ Степень готовности мяса можно проверить, нажав на кусок вилкой, если при этом красный сок не вытекает - мясо готово.

■ Для получения аппетитной корочки поливайте блюдо топленным жиром.

■ Мелкую рыбу следует от начала до конца готовить при высокой температуре. Рыбу среднего размера начинают готовить при высокой температуре и постепенно температуру снижают. Большую рыбу готовят при умеренной температуре от начала до конца.

■ Проверьте готовность рыбы, осторожно приподняв край брюшка, мясо должно быть белым и непрозрачным. Это относится ко всем видам рыб, кроме лосося, форели и им подобным.

ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ

■ Эффект гриля заключается в том, что инфракрасное излучение горелки действует подобно углям костра. Снаружи образуется румяная корочка, сохраняющая мясо сочным и мягким внутри.

■ Гриль незаменим при подрумянивании готового пирога или пышек.

■ На гриле отлично запекается нарезанное ломтями мясо, птица, разделенная на куски, мясной или рыбный шашлык и некоторые виды

овощей (например: кабачки, баклажаны, помидоры и т.п.). Хороши и тосты к чаю или кофе, приготовленные со всевозможной начинкой.

■ Противень или жаростойкую посуду для приготовления мяса в зависимости от величины кусков следует устанавливать на первую или вторую полку сверху. Выпекать можно и непосредственно на решетке, предварительно смазав прутья растительным маслом. В этом случае ниже решетки нужно задвинуть поддон для сбора жира и выделяющегося сока. Чтобы жир или сок не подгорали и не дымили, залейте в жаровню 1-2 стакана воды.

Помните, что во время работы гриля дверца духовки должна быть закрыта.

ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ С ВЕРТЕЛОМ

Чем хорош вертел, не нужно пояснять, еще наши далекие предки знали в нем толк.

Из опыта наших покупателей

■ Оттопыренные крылышки, ножки и отвислая шейка птицы перегреваются и обгорают. Поэтому их рекомендуется прижать к тушке и обвязать толстой ниткой. Для закрепления можно использовать большую иглу с «суровой» ниткой.

■ Снизу необходимо установить поддон для сбора жира.

■ Для равномерного подрумянивания следует поливать мясо топленым жиром.

Вам на заметку! Опросы наших покупателей и информация многочисленных сервисных служб завода показали, что давление в сети, и теплотворность газа в различных регионах колеблются в весьма больших пределах, выходя иногда за допустимые нормы. Поэтому все советы и данные таблиц в нестандартных ситуациях могут носить лишь рекомендательный характер. Ваш собственный опыт и оценка конкретной ситуации, возможно, внесут необходимые коррективы в выбор режимов приготовления пищи в духовке.

Уход за плитой

- Содержите плиту в чистоте. Чистая плита служит дольше, на ней приятно готовить и пища получается аппетитней. Перед тем, как мыть, обязательно отключите плиту от электросети
- 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 удобнее снять.

Внимание! Во избежание повреждения защитного покрытия крышки горелок очищаются горячей водой с добавлением моющего средства. Применение абразивных средств недопустимо.

- Загрязненные и мокрые разрядники электророзжига могут не работать. Будьте аккуратны при чистке стола и керамических разрядников. Сломанный разрядник не подлежит ремонту, его нужно заменить.
- Каждый раз после пользования духовкой ее необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть начисто и просушить. Можно применять специальное аэрозольное средство для удаления жира.
- Значительно легче мыть духовку, пока она еще теплая. Прикипевшие загрязнения нужно размочить мочалкой и удалить при помощи чистящего средства.
- Для облегчения чистки внутреннего стекла дверки духовки Вы можете ее снять. **Для этого нужно (см. рис 13):**

1. Откинуть дверцу в горизонтальное положение. Ввести в пазы, предусмотренные слева и справа в стойках дверцы, два технологических упора (рис.А);
2. Прикрыть дверцу до упора, не прикладывая усилия, пока упоры не зафиксируют шарниры (рис.Б);
3. Прикрыть дверцу (рис.В);
4. Взять дверцу за боковые стороны, и потянуть на себя и вверх, чтобы освободить нижние оси шарниров;

Установку дверцы производить в обратной последовательности

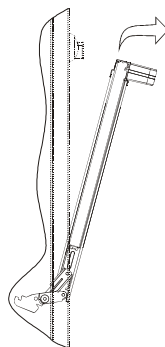
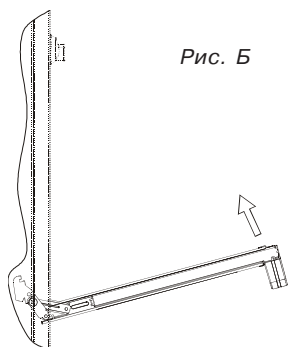


Рис. 13

5. Опустить дверцу, чтобы освободить зацепы шарниров из пазов в стойках плиты;
6. Снять дверцу;

Предупреждение! При проведении работ со снятой дверцей ни в коем случае нельзя снимать упоры дверцы, т.к. это вызовет резкий рывок цапф шарниров, что может нанести травму. Когда моете духовку, будьте аккуратны — не повредите резиновое уплотнение.

Замена лампы

В плитах применены лампочки с цоколем Е 14

1. Снять кожух (крепится винтами);
2. Вывинтить сгоревшую лампочку;
3. Вставить новую;
4. Установить кожух на место, закрепив его винтами.

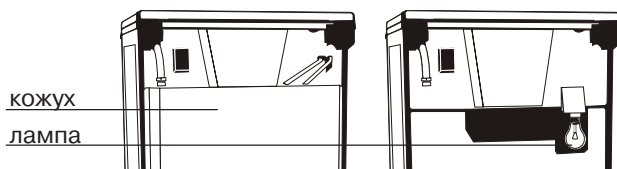


Рис. 14

Если что-то не так...

Что происходит	Причина	Как устранить
1. Не горит или плохо горит горелка стола	<ul style="list-style-type: none"> - в каналы горелки попали посторонние частицы (грязь или влага); - горелка установлена с перекосом; - засорилось сопло; - слишком малое давление в сети. 	<ul style="list-style-type: none"> - прочистить и просушить горелку. - правильно установить горелку. - * тонкой проволокой или иголкой прочистить сопло. - обратиться в газоснабжающую службу.
2. Горелка горит напряженно с отрывами пламени. Нестабильное пламя.	<ul style="list-style-type: none"> - в каналы горелки попала грязь или влага; - слишком большое давление в сети. 	<ul style="list-style-type: none"> - уменьшить ручкой подачу газа до стабилизации горения; - прочистить отверстия в крышке горелки. Насухо протереть крышку и верх горелки перед установкой на место. - обратиться в газоснабжающую службу.
3. Не срабатывает устройство безопасности	<ul style="list-style-type: none"> - нет контакта в месте присоединения термопары к крану; - конец термопары неправильно выставлен в пламени; - неисправна термопара; - неисправен электромагнитный клапан. 	<ul style="list-style-type: none"> - *подтянуть крепежные гайки; - * выставить положение термопары; - *заменить термопару; - *заменить электромагнитный клапан.
4. Не срабатывает устройство «газ-контроль» стола	<ul style="list-style-type: none"> - нет контакта в месте присоединения термопары к крану; - конец термопары неправильно выставлен в пламени; - неисправна термопара; - неисправен электромагнитный клапан. 	<ul style="list-style-type: none"> - *подтянуть крепежные гайки; - * выставить положение термопары; - *заменить термопару; - *заменить электромагнитный клапан.
5. Клинит рукоятку управления крана.	<ul style="list-style-type: none"> - выработалась смазка крана. 	<ul style="list-style-type: none"> - *смазать кран (смазка крана не реже 1 раза в 3 года). - *проверить кран.
6. Не работает все электрооборудование	<ul style="list-style-type: none"> - плита не подключена к электросети; - обрыв шнура питания. 	<ul style="list-style-type: none"> - *подключить плиту. - *заменить шнур питания.
7. Не работает электророзжиг : - нет искры. -- есть искра, но не зажигает	<ul style="list-style-type: none"> - сильно загрязнен или залит разрядник; - повреждена проводка к разряднику. - слишком большое давление газа в сети; - сломан фарфоровый корпус разрядника. 	<ul style="list-style-type: none"> - прочистить и просушить разрядник; - *заменить проводку. - зажигать при меньшей подаче газа; - заменить разрядник.
8. Не горит лампочка подсветки духовки.	<ul style="list-style-type: none"> - перегорела лампочка; - повреждена проводка. 	<ul style="list-style-type: none"> - заменить лампочку; - *заменить проводку.

* - работы выполняются сервисной службой.

Транспортирование и хранение

- Перевозить плиты необходимо в заводской упаковке, в вертикальном положении, не более, чем в два яруса по высоте.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту плит от атмосферных осадков и механических повреждений.
- Плита должна храниться в отопляемых 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.

Утилизация

- Если Вы хотите заменить старую плиту, ее необходимо сдать в специализированную организацию.
- В случае, если плита будет отправлена на свалку, помните, что, попав в детские руки, она может быть причиной несчастного случая. Позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Обрежьте шнур питания, снимите мотор вертела.

Реквизиты завода

ЧАЙКОВСКИЙ ЗАВОД ГАЗОВОЙ АППАРАТУРЫ -

филиал ОАО «ГАЗМАШ»

617762, Россия, Пермская область, г. Чайковский, ул Азина 5, а/я 2

Тел.: (34241) 6-27-75, факс: (34241) 6-14-62

E-mail: zga@permonline.ru

Свидетельство о приемке**Плита газовая бытовая четырехгорелочная ПГ4.П_{2НЗ}**

Мод. 1408 _____ марки «Дарина» с вариантом исполнения

 Стеклопанельная крышка

Заводской номер _____ изготовлена и принята в соответствии с обязательными требованиями ГОСТ Р 50696-94, соответствует ТУ4858-007-53500398-2003 и признана годной к эксплуатации. Укомплектована:

 Гибким присоединительным рукавом**Плита отрегулирована на использование:** - природного газа (метан) с давлением 1300 Па; - природного газа (метан) с давлением 2000 Па; - сжиженного газа (пропан-бутан) с давлением 3000 Па.**Дата выпуска****Штамп ОТК****Свидетельство о продаже и установке**Плита продана _____
(наименование и адрес торгового предприятия)Продавец _____
(дата, подпись и штамп торгового предприятия)

Наименование и адрес сервисной службы* _____

(*заполняется торговым предприятием)Плита установлена _____
ул., дом №, кв., тип газа, давлениеи подключена механиком _____
(наименование организации)Механик _____
(подпись, дата)**«Плита укомплектована и работоспособна.
С руководством по эксплуатации, правилами пользования
и гарантийными обязательствами ознакомлен».**Владелец _____
(подпись, дата)

Гарантийные обязательства

- Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей.
- Гарантийный срок эксплуатации — 2 года со дня продажи плиты розничной сетью или со дня получения организацией, устанавливающей плиту.
- Гарантийный срок хранения плиты в заводской упаковке до ее подключения в эксплуатацию - 1 год.
- При отсутствии штампов и даты продажи гарантийный срок исчисляется со дня выпуска плиты заводом.
- Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.
- Представитель сервисной службы, производящий ремонт, обязан заполнить отрывной изымаемый талон и корешок к нему.
- Замена перегоревшей лампочки подсветки духовки в гарантийный ремонт не входит.
- Претензии по комплектности и механическим повреждениям после продажи плиты не принимаются.
- **Гарантийные обязательства не выполняются в случае:**
 - несоблюдения правил транспортировки и хранения;
 - несоблюдения правил установки и эксплуатации;
 - разборки и ремонта плиты лицами, не имеющими на это право.

Срок службы плиты — 14 лет.

ТАЛОН ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА И УЧЕТА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫТалон изъят _____ Неисправность _____
(дата)

Что сделано _____

Специалист _____

(фамилия, подпись)

КОРЕШОК ТАЛОНА № 1**ОТРЫВНОЙ ТАЛОН ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА И УЧЕТА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ**

ЧЗГА- филиал ОАО «Газмаш», 617762, Россия, Пермская область, г. Чайковский, ул. Азина 5, а/я 2.

Плита газовая бытовая четырехгорелочная ПГ4 П_{2НЗ}, Заводской номер № _____ мод.1408- _____Дата выпуска _____ Продана магазином _____
(наименование торговой организации)

Штамп магазина _____ Дата продажи _____

Дата подключения в эксплуатацию _____ Владелец и его адрес _____

Выполнены работы по устранению неисправностей: _____

_____Перечень замененных деталей: _____

_____Специалист _____ Дата: _____
(подпись)Владелец _____ Утверждаю: начальник _____
(подпись) (наименование ремонтной службы)Штамп _____
(подпись, дата)**КОРЕШОК ТАЛОНА № 1**

Заявленный дефект _____
Установленная неисправность _____

Выполненные работы _____

Израсходовано запасных частей _____

Дата: « ____ » _____ 200_ г. Специалист _____
подпись (ф.и.о.) _____

Наименование изделия, узла	Код изделия	Кол-во

Работы выполнены в полном объеме. Изделие проверено в присутствии владельца. Претензии к работе специалиста отсутствуют. Владелец _____
(подпись)

Утверждаю: руководитель _____
(наименование ремонтной службы)

Штамп _____ / _____
(подпись, дата) (ф.и.о.)

ТАЛОН ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА И УЧЕТА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫТалон изъят _____ Неисправность _____
(дата)

Что сделано _____

Специалист _____

(фамилия, подпись)

КОРЕШОК ТАЛОНА № 2**ОТРЫВНОЙ ТАЛОН ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА И УЧЕТА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ**

ЧЗГА- филиал ОАО «Газмаш», 617762, Россия, Пермская область, г. Чайковский, ул. Азина 5, а/я 2.

Плита газовая бытовая четырехгорелочная ПГ4 П_{2НЗ}, Заводской номер № _____ мод.1408- _____Дата выпуска _____ Продана магазином _____
(наименование торговой организации)

Штамп магазина _____ Дата продажи _____

Дата подключения в эксплуатацию _____ Владелец и его адрес _____

Выполнены работы по устранению неисправностей: _____

_____Перечень замененных деталей: _____

_____Специалист _____ Дата: _____
(подпись)Владелец _____ Утверждаю: начальник _____
(подпись) (наименование ремонтной службы)Штамп _____
(подпись, дата)**КОРЕШОК ТАЛОНА № 2**

Заявленный дефект _____
Установленная неисправность _____

Выполненные работы _____

Израсходовано запасных частей _____

Дата: « ____ » _____ 200_г. Специалист _____
подпись (ф.и.о.) _____

Наименование изделия, узла	Код изделия	Кол-во

Работы выполнены в полном объеме. Изделие проверено в присутствии владельца. Претензии к работе специалиста отсутствуют.
Владелец _____
(подпись)

Утверждаю: руководитель _____
(наименование ремонтной службы)

Штамп _____ / _____
(подпись, дата) (ф.и.о.)

ТАЛОН ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА И УЧЕТА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫТалон изъят _____ Неисправность _____
(дата)

Что сделано _____

Специалист _____

(фамилия, подпись)

КОРЕШОК ТАЛОНА № 3**ОТРЫВНОЙ ТАЛОН ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА И УЧЕТА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ**

ЧЗГА- филиал ОАО «Газмаш», 617762, Россия, Пермская область, г. Чайковский, ул. Азина 5, а/я 2.

Плита газовая бытовая четырехгорелочная ПГ4 П_{2НЗ}, Заводской номер № _____ мод.1408- _____

Дата выпуска _____ Продана магазином _____

(наименование торговой организации)

Штамп магазина _____ Дата продажи _____

Дата подключения в эксплуатацию _____ Владелец и его адрес _____

Выполнены работы по устранению неисправностей: _____

Перечень замененных деталей: _____

Специалист _____ Дата: _____

(подпись)

Владелец _____ Утверждаю: начальник _____

(подпись)

(наименование ремонтной службы)

Штамп _____

(подпись, дата)

КОРЕШОК ТАЛОНА № 3

Заявленный дефект _____
Установленная неисправность _____

Выполненные работы _____

Израсходовано запасных частей _____

Дата: « ____ » _____ 200_ г. Специалист _____
подпись (ф.и.о.) _____

Наименование изделия, узла	Код изделия	Кол-во

Работы выполнены в полном объеме. Изделие проверено в присутствии владельца. Претензии к работе специалиста отсутствуют.
Владелец _____
(подпись)

Утверждаю: руководитель _____
(наименование ремонтной службы)

Штамп _____ / _____
(подпись, дата) (ф.и.о.)

**Сейчас мы составляем кулинарную книгу,
как приложение к паспорту плиты.**

*Будем благодарны, если Вы поделитесь своими
«секретами», опишите чудо-рецепты
и фирменные блюда,
которые Вы готовите на нашей плите.*

*Лучших домашних поваров
ждут ПРИЗЫ и ВОЗНАГРАЖДЕНИЯ.*

*Наш адрес: 617762, Пермская область,
г. Чайковский, ул. Азина, 5, а/я 2*

На конкурс «МОИ НОУ-КАУ»

*(чудо-рецепты; просто, быстро, вкусно;
фирменное блюдо; маленькие хитрости;
полезные советы...):*

О себе:

Фамилия Имя Отчество:

Адрес:

Индекс:

Телефон:

Опыт на кухне (лет):

Модель плиты:

Заводской номер и дата выпуска плиты:



ПЕРЕЧЕНЬ РЕГИОНАЛЬНЫХ СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ
По вопросам гарантийного и послегарантийного обслуживания и ремонта
просим обращаться в региональные сервисные службы:

Город	Наименование организации	Индекс	Адрес организации	Код	Телефон, факс
Аксай	ООО «Диана и К»	346720	ул.Ленина, 49	86350	5-51-58
Ангарск	ООО «Калейдоскоп»	665834	94 квартал д. 103а 2 этаж	3951	53-87-21
Архангельск	ПБЮЛ Ульянов А.Н.	666019	ул.Суворова 12	8182	27-69-12,65-54-44
Барнаул	ООО ПФ «Менелюф»	656019	ул. Гушина, 161а	3852	51-05-56
Береznики	ООО «Рембытторгтехника»	618419	ул.Л.Толстого, 76А	34242	1-76-61, 1-72-47
Благовещенск	ООО «Газсервис»	675011	ул. Мухина, 80	4162	35 – 26 – 51
Братск	ООО «Рембыттехника»	665708	ул.Южная 25	3953	41-71-66
Братск-17	ООО «РемБыТЦентр»	665717	а/я 943	3953	428-351, 470-490
Брянск	ООО «Рембыттехника»	241000	пр.Ленина 67-125	0832	64-96-35
Владимир	ООО «Рост-сервис»	600031	ул.Юбилейная 60	0922	214-424,305-055
Волгоград	ООО «Классика – Сервис»	400120	ул. Азизбекова, 1а	8442	97-12-88, 97-18-27
Волгоград	ООО «Татал»	400057	ул. Армавирская, 2	8442	45-01-63, 45-03-39
Вологда	ПБЮЛ Мыльников И.В.	160010	ул.Полевая 15-43	8172	71-63-94, 71-52-86
Воронеж	ООО «Атомприбор-1»	394006	ул.45 Стрелковой дивизии, 125	0732	46-00-33, 46-77-66
Воткинск	ООО «ТРЕСТ»	427430	ул. Садовникова, 8, а/я 39	34145	5-33-21
г.Каменск-Шатинский	ИП Устомов Е.Н.	347800	ул.Ясельная,73	86365	3-19-11
Екатеринбург	ООО «НОРД- сервис»	620057	ул.Донская 31	343	335-74-05, 335-94-42
Екатеринбург	ОАО «Екатеринбурггаз»	620075	ул.Белинского 37	343	269-47-11, 269-47-12, 225-20-52, 331-40-72
Екатеринбург	ООО «Газ-сервис»	620105	ул.Артинская 17 «3»	343	372-88-61, 372-88-15, 376-53-11
Екатеринбург ГСП-169	ИП Зенков С.А.	620219	ул. Первомайская 91	9022	660-440
Иваново	ООО «Центр ремонтных услуг»	153048	ул.Г.Хлебникова 36	0932	29-17-38,29-15-10
Иваново	ОАО «Ивановоголгаз»	153000	ул. Б.Воробьевская, 4	0932	41-46-99, 41-64-35
Ижевск	СЦ ООО «РИТ – Сервис»	426008	ул. Пушкинская, 216	3412	43-06-57
Ижевск	ООО «Служба сервиса «Ваш Дом»	426063	ул. Школьной поселок, 63а	3412	75-24-24, 75-42-77, 75-33-77
Ижевск	ООО «АРГУС-Сервис»	426006	ул. Горького 76	3412	78-06-64,78-76-85
Ижевск	ОАО «Гарант»	426000	ул.К.Маркса 395	3412	436-982, 437-040
Иркутск	ООО «Комту-Сервис»	664081	ул.4-я Советская 65	3952	222-699, 241-875
Иркутск	ООО «Карина-сервис»	664007	ул.И.Уткина 21-70	3952	25-17-97
Иошкар-Ола	ПБЮЛ Бешкарева С.В. СЦ «Мидас»	424033	ул.Петрова, 3-65	8362	21-39-10, 45-73-68
Иошкар-Ола	ООО «Марийскгаз»	424002	ул.Я.Эшпая, 145	8362	72-00-08, 72-06-75
Иошкар-Ола	ООО «Марийскгаз»	424002	ул.Я.Эшпая 145	8362	72-00-03,72-05-75
Казань	ООО «Саулык»	420044	проспект Ямашева, 36	8432	213-739, 213-733, 213-750
Калуга	филиал ООО ТТЦ «Лана – Сервис»	248013	ул.Никитина, 102	0842	54-86-05
Калуга	ООО «Техногаз»	248000	ул.С.Щедрина 139	0842	56-56-15, 54-80-77
Кемерово	ООО «Мастер-СИТИ»	650003	пр.Химиков 23	3842	73-30-96,31-72-61
Киров	ООО «Вятка-Евро-Газ»	610035	ул. Базовая, 13а	8332	65-48-64
Краснодар	ООО «Дарина-Юг»	350004	ул.Калыева 1	8612	тел: 59-19-53
Красноярск	ЧП Дегтярев В.С.	660079	ул. 60 лет Октября, 168	3912	63-38-90
Красноярск	ООО «Сиббиттехника-Сервис»	305029	ул. Семафорная 261 г	3912	36-63-01, 36-07-27
Курск	СЦ ИП Сунцов А.Г.	305004	ул. Толстого,9	0712	53-35-97
Курск	ООО «Выбор»	305029	ул.К.Маркса, 55	0712	50-03-40, 50-04-23
Ливны (Орлов, обл)	ООО «Белая техника»	303850	ул. Гайдара 2Г	08677	7-24-20 (18)
Липецк	ООО «Полюс - сервис»	398032	Универсальный проезд, 14а	0742	31-08-07, 31-87-27
Москва	ООО ТТЦ «Лана – Сервис»	123060	Маршала Соколовского, 3	095	194-79-47, 194-22-90
Москва	ООО «Сервис Центр Бытовой Техники»	115409	ул. Кантемировская, 20 корп.1	095	323-79-00
Москва	ООО «Стройремгаз»	123362	ул. Свободы, 35	095	913-53-34
Москва	ООО «Немал»	121351	ул.Молодогвардейская д. 33/1	095	416-30-01, 416-10-01

ПЕРЕЧЕНЬ СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

Город	Наименование организации	Индекс	Адрес организации	Код	Телефон, факс
Мурманск	МГХ ОАО «Мурманоблгаз»	183032	Кольский пр.29	8152	25-31-16,42-32-84
Н.Новгород	АОЦ «Гарант – Сервис»	603146	ул.Зарская, 18	8312	12-36-01, 16-31-41
Н.Новгород	ООО «Термотехника»	603006	ул.Ошарская, д.14 стр. 6	8312	61-94-00, 61-94-44
Н.Новгород	ЗАО «Полайр»	603950	ул.Бутырская, д.32А	8312	73-05-99,73-94-21
Н.Новгород	ООО СЦ «Электроника»	603005	ул.Алексеевская, 9	8312	36-75-04
Нефтеюганск	ЧП Якимов Е.А.	628310	12мкр. Д.47	34612	5-22-32, 5-22-42 сст.-тел. 8-902-858-275-97
Новокузнецк	ИП Занин А.В.	654041	ул. Транспортная, 61-87	3843	74-19-49
Новокузнецк	ООО «Дмитрий»	301650	ул. Садовского 42	08762	5-23-80, 5-23-14
Новосибирск	ОАО «РемБыттехника»	630007	ул.Фариничная, 16	3832	23-15-23, 24-77-77
Новосибирск	ООО «Сибирский Сервис»	630034	ул.Плеханова 39	3832	92-47-12, 43-16-38
Омск	ООО «Выгода техника»	644042	пр.Космический 99/2	3812	57-95-40, 57-95-96
Омск	ООО «Домотехника-сервис»	644009	ул.Лермонтова, 194	3812	36-74-01,36-74-12
Орск	ОАО «Омскгаз»	644070	ул.Красных Зорь, 19	3812	53-39-92, 31-33-89
Орск	ООО «Сервисбыттехника»	649036	ул.Евсеевская, 18	3812	61-91-01, 61-91-02
Пермь	ЗАО «Фирма Уралгазсервис»	617052	ул.Коммунальщицкая, 43	3422	88-1-31, 18-11-30, 18-11-53
Пермь	ООО «Сатурн-Сервис»	169601	ул.Царевского,35	3755	39-81-22
Пермь	ЧП Беляев И.В.	169601	ул.Царевского, 35	3755	39-81-22
Ростов-на-Дону	ООО «Арита-Сервис-Дон»	344009	пр.Шолохова, 199	82742	274-852
Рязань	ООО «Арктика-Сервис»	390046	ул.Яхтшова, 19	863	255-76-00
С. – Петербург	ООО «Ватка – Сервис»	196158	Московское шоссе, 14/1,	0812	21-13-97, 21-05-70
С. – Петербург	ООО «Балтийская Газовая Компания»	193019	в/д	812	371-24-64, 382-85-03
Самара	ООО «Самгаз»	443022	ул.Рабушкина 2 оф.217, а/я 72	812	380-40-80
Саранск	ФГУП «Саранскгазсервис»	430006	ул.Полтавская,123	8342	26-99-29, 55-12-60
Саратов	ООО «Техник-Газсервис»	410030	ул.Б.Затонская 19/21 оф. 217	8452	43-63-29, 48-63-28
Свердловск	ООО ТТЦ «Бирюса-ИМТЕХ»	164504	ул.Ворожича 31	8184	58-32-61,58-27-20
Свердловск	ЧП Брезгин И.В.	164500	ул.К.Маркса д.48, под.4, этаж-4	8184	52-97-30
Смоленск	ООО «Газтехснаб»	214031	ул. 25 Сентября 62-2-2	0812	62-30-67, 62-12-46
Сочи	ООО «Полайр-Сочи»	354340	ул. Энергетиков, 2	8622	69-29-13, 44-54-64
С-Петербург	СЦ ООО «Арита сервис»	196105	ул.Кучеловская 44	812	116-27-25, 325-71-68
С-Петербург	ООО «Мойдыр-сервис»	192007	ул.Днепротрогевская 10,	812	166-10-56, 167-03-59
Сыктывкар	ИП Ангилов Н.Н.	167000	Октябрьский пр.3	8212	21-15-32, 21-54-11
Тверь	ООО «Весь-Вест»	170001	ул.Спартака 50	0822	42-41-86, 42-33-89
Тольятти	ООО ТЦ «ЭПРО»	445051	Приморский бульвар, 2 оф. 5	8482	20-72-56
Томск-40	ЗАО ТТЦ «Северный»	634040	ул.Висюцкого 31а	3822	644-809, 644-325
Тула	ООО «Теллосервис»	300041	ул.ОБОронная, д.12	0872	32-60-67 (68.69), 37-09-78
Тула	ЗАО «Туларгаз»	300012	ул.М.Горька 5	0872	36-13-89, 36-49-11
Тюмень	ООО «Запсибгазсервис»	625002	ул.Свердлова д.5 оф.301	3452	45-16-09
Ульяновск	ООО «Компания Газовик»	432063	ул.Ленина 132	8422	41-65-48,41-65-47,41-64-99
Уфа	ОАО «Газ – Сервис»	450030	Индустриальное шоссе, 47,	3472	60-13-59, 42-39-17
Уфа	ООО «Газтехника плюс»	450078	а/я 78	3472	53-24-26, 24-90-81
Уфа	Сервис – Центр «Техно»	450008	ул.Революционная, 154/1	3472	23-23-84, 22-99-18
Уфа	«Уфагаз»	450001	ул.Пархоменко 157	3472	24-54-35
Хабаровск	ООО СЦ «Народная Компания»	680007	ул. Волочанская, 8	4212	23-33-33, 21-60-39
Химки	ООО Группа «Центросервис»	141400	ул.Кольчезая, 8	095	572-70-71, 572-70-66
Чайковский	ЧП Наборщиков А.В.	617760			8-902-478-0788
Чебоксары	ООО «Термотехника»	428020	ул.Артиллерийская, 102	8352	61-09-33, 21-38-41
Челябинск	ООО ТТЦ «РемБыттехника»	454081	ул.Пологодская 50а-49	3512	49-30-33, 49-20-20, 72-72-28
Череповец	ИП Наматов И.А.	672010	ул.Парковая 6-7	8202	50-25-60
Чернушка	ЧП Карионов Э.В.	672010	ул.Ингодинская 35	34261	4-66-32, 4-66-24
Челяук	ИП Любин А.В.	677009	ул.Хантурина 45	3022	32-55-22, 33-56-56
Якутск	АСЦ «Быт-Сервис»	677009	ул.Хантурина 45	4112	31-05-67, 43-98-66
Ярославль	ЗАО Фирма «ГАЗУ»	150049	ул.Свободы, 101	0852	79-66-79, 79-66-77