

MV GM 00 000 РЭ

DARINA™

**RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**ПЛИТА ГАЗОВАЯ бытовая тип GM**

Бесплатная горячая линия:  
+7 (800) 600-32-54

E-mail: [info@darina.su](mailto:info@darina.su)  
[www.darina.su](http://www.darina.su)

WhatsApp, Telegram, Viber:  
+7 (922) 240-59-03



EAC



# DARINA™

*уют в каждом доме*

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники торговой марки DARINA - качественной, функциональной, стильной, которая долгие годы будет приносить Вам радость.

Более 20 лет мы работаем, чтобы сделать Ваш повседневный быт комфортым и легким. Техника производится на европейском оборудовании, многолетний опыт и отраслевая специализация гарантируют надежность и безопасность.

Мы гордимся своей продукцией и предлагаем современную бытовую технику, которая сэкономит Ваше время на приготовлении блюд без лишних трат, позволит насладиться процессом и преобразить интерьер Вашей кухни.

С DARINA уют и тепло всегда будут в Вашем доме.

Мы заботимся о Вас, поэтому нашу бытовую технику легко приобрести и обслуживать, она имеет понятный функционал и приятное управление.

Мы внимательно относимся к Вашим пожеланиям. Вы всегда можете получить профессиональное сервисное обслуживание и оперативную поддержку по любому вопросу по горячей линии, в мессенджерах или по e-mail, а также направить вопрос мне лично: [director@darina.su](mailto:director@darina.su)

Мы желаем Вам творческого вдохновения и воплощения самых смелых кулинарных идей с DARINA!

Директор Тимофеев С.В. и коллектиив  
Чайковского филиала АО “Газпром бытовые системы”



## СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование	№ страви- ницы.
1.	Важные рекомендации	1
2.	Требования безопасности	1
3.	Установка	2
4.	Подсоединение	3
5.	Устройство и принцип работы	5
6.	Комплектность	5
7.	Характеристики	5
8.	Панель управления	7
9.	Горелки стола	7
10.	Духовка	8
11.	Хозяйственный отсек	9
12.	Рекомендации	9
13.	Уход за плитой	10
14.	Замена лампы	12
15.	Если что-то не так...	12
16.	Рекомендации ремонтным службам	13
17.	Транспортирование и хранение	15
18.	Утилизация	15
19.	Реквизиты завода	15
	Оснащенность моделей плит	обложка

Плита газовая бытовая тип GM соответствует требованиям ТУ 27.52.11.110-007-53500398-2020, ТР ТС 004/2011, ТР ТС 016/2011, ТР ТС 020/2011 и «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору».



Перечень часто задаваемых вопросов и ответов размещен на сайте производителя. Перейти на сайт можно по QR - коду.

## 1. ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Наши плиты постоянно совершенствуются, улучшаются их характеристики, обновляется дизайн, поэтому приобретенная Вами плита может отличаться от рисунков, приведенных в данном Руководстве и иметь иные символы на панели управления.

! При покупке снимите упаковку и убедитесь, что плита не повреждена, оснащенность плиты соответствует данным руководства по эксплуатации, укомплектована, и в гарантийных обязательствах торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство о продаже» и гарантийные талоны. Дата, месяц и год изготовления плиты указаны в гарантийных обязательствах в разделе «Свидетельство о приемке».

- Внимательно прочтите данное Руководство, содержащее информацию по установке, 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.
- При самовольном подключении плиты изготовитель не гарантирует 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 психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- 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.
- 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 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 выше 2,4 м/с.  
! Модели плит, имеющие электрооборудование, выполнены по I классу защиты от поражения электрическим током и должны подключаться к розетке с заземлением.  
! Модели плит, имеющие устройство «газ-контроль», обеспечивают безопасность эксплуатации плиты в случае внезапного погасания пламени на горелке, при этом подача газа на горелку прекращается.

## 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 (электророзжигалки, тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не попал в зону пламени горелок.

- ! 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.

**! ВНИМАНИЕ! 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.

■ Во время работы плиты горелки стола и духовки, а также стекло дверцы и некоторые части лицевой панели сильно разогреваются и длительное время сохраняют тепло после выключения. Будьте осторожны, не прикасайтесь к ним. Не позволяйте детям подходить к работающей плите и не допускайте игры с плитой.

**! 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 шнура питания и 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.

**! ВНИМАНИЕ! При повреждении шнура питания, во избежание опасности, его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.**

**! 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 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.
- Плиту не следует устанавливать на подставку.
- 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. 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 приоткрытии дверце духовки.

■ Модели плит GM 4M41 001, GM 3M41 001 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.



рис. 1

■ Перед эксплуатацией установите плиту горизонтально.

Если ваша плита оснащена регулируемыми опорами, необходимо:

1. Положить плиту на пол, на одну из боковых сторон.
2. Ввернуть опоры в места установки опор, предварительно выставив их на нужную высоту.
3. Установить плиту на опоры и поставить на постоянное место, где она будет эксплуатироваться.
4. Отрегулировать высоту плиты, зафиксировав положение опор контргайками. Качание плиты не допускается.



рис. 2

## 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 маркировке.**

- 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 убедитесь, что давление газа в сети соответствует указанному на табличке плиты.

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

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



рис. 3

### 4.2. ПОДСОЕДИНЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ГИБКОГО ПРИСОЕДИНИТЕЛЬНОГО РУКАВА

■ 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 проходить в зоне горячего воздуха дымохода и касаться задней стенки плиты (рис. 5);
- гибкий присоединительный рукав не должен ничем пережиматься,



рис. 4

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. 5). 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 стablyно. 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.

**!** **ВНИМАНИЕ!** После установки плиты Вы можете удалить со стекла дверцы жарочного шкафа декоративные и информационные наклейки. Зацепив уголок наклейки удалите ее, возможно оставшийся клеевой слой уберите с помощью уайт-спирита.

Подсоединение гибкого присоединительного рукава

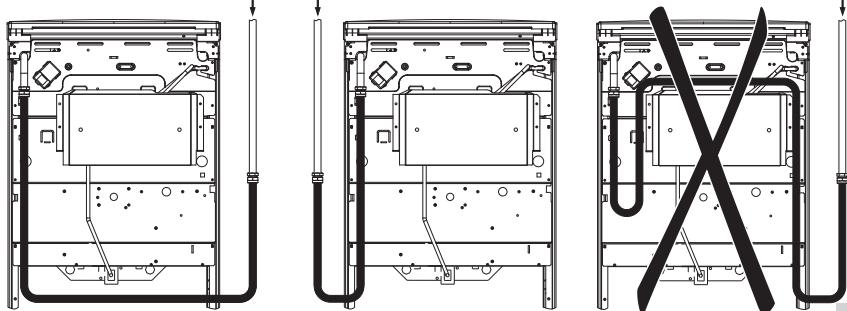


рис. 5

#### 4.3. ПОДСОЕДИНЕНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ

■ Плита подключается к электросети однофазного переменного тока номинальным напряжением 230 В и частотой 50 Гц. Розетка должна находиться в легкодоступном месте. Плита, поставленная на рабочее место, не должна ее закрывать.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Розетка обязательно должна иметь заземляющий контакт.

## 5. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

■ Газовая плита - это прибор 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 зажигания горелок используется интегрированный розжиг. Для горения газа необходим воздух помещения. Устройство для отвода продуктов сгорания газа не предусмотрено.

Более подробное описание работы составных частей плиты дано в соответствующих разделах данного руководства по эксплуатации.

■ Ваша плита может иметь не все элементы комфортности, указанные на рисунке. Полная информация представлена в таблице комфортности плит на обложке данного руководства.

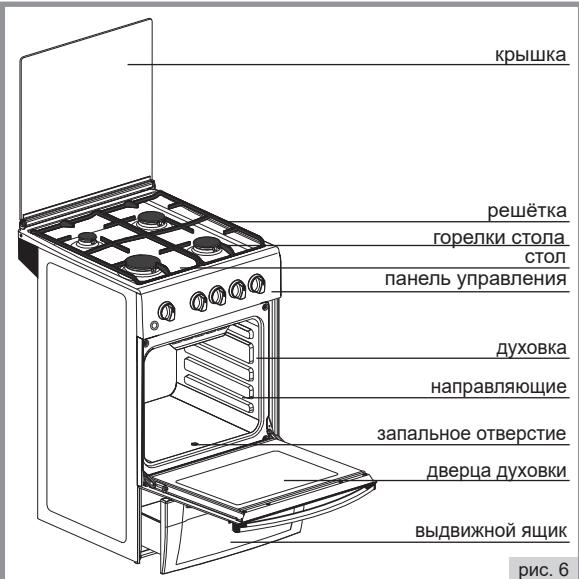


рис. 6

## 6. КОМПЛЕКТНОСТЬ

№ п/п	Наименование составных частей	Кол-во	Модель плиты
1.	Газовая плита	1	Все модели плит
2.	Решётка духового шкафа	1	
3.	Решётка стола	2	
4.	Фильтр газовый	1	
5.	Руководство по эксплуатации	1	
6.	Гарантийные обязательства	1	
7.	Упаковка	1	
8.	Комплект регулируемых опор: - опора - контргайка	4 4	
9.	Упор дверцы духовки	2	GM 4M41 001
10.	Поддон для сбора жира или противень для выпечки	2	Все модели плит
11.	Щиток	1	GM 4M41 001, GM 3M41 001
12.	Комплект деталей для перевода плит на сжиженный газ Р=3000 Па	1	Все модели плит

## 7. ХАРАКТЕРИСТИКИ

### 7.1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

■ Плита относится к приборам 2 класса, 1 подкласса по ГОСТ 33998-2016. 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 со-

ответствии 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 терморегулятором, °С.	.....	140-270
■ Диапазон температуры в духовке без терморегулятора, °С.	.....	150-300
■ Объем духовки, л.	.....	50
■ Напряжение электросети, В.	.....	230
■ Класс защиты .....	.....	I
■ Максимальная потребляемая мощность, Вт .....	.....	22,6
■ Габариты (ширина x глубина x высота), см .....	.....	50x51x85
GM 4M41 001, GM 4M42 002, GM 4M42 008 .....	.....	50x51x85
.....GM 3M41 001, GM 3M41 002, GM 3M41 008, GM 3M41 018 .....	.....	50x56x85
■ Масса, кг не более .....	.....	44
.....GM 3M41 001, GM 3M41 002, GM 3M41 008, GM 3M41 018 .....	.....	47
■ Присоединительная резьба газопровода .....	.....	G 1/2"
■ Время срабатывания кранов с устройством «газ-контроль» при зажигании, сек. не более.....	.....для горелок стола.....	10
.....	.....для горелок духовки.....	15
■ Время отключения подачи газа с момента погасания пламени для кранов с «газ-контролем», сек. не более.....	.....для горелок стола.....	90
.....	.....для горелок духовки.....	60

**Таблица 1 - Для плит моделей GM 4M41 001, GM 4M42 002, GM 4M42 008**

Наименование	Мощ- ность, 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 (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
Для плит с терморегулятором	Основная горелка духовки	2,5...2,9	145	95	129	83	83
	Горелка гриль	1,7	110	95	101	83	72
Для плит без терморегулятора	Основная горелка духовки	2,6	145	95	129	83	83
Максимальный расход газа на плите	-	1050 л/ч		1050 л/ч		612 г/ч	

**Таблица 2 - Для моделей GM 3M41 001, GM 3M41 002, GM 3M41 008, GM 3M41 018**

Наименование	Мощ- ность, 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 передняя правая	2,0	117	49	98 / 104 / 105	49	65/70	47
Горелка передняя левая	3,0	145	65	120 / 129 / 135	60	85/87	49
Горелка задняя правая	2,0	117	49	98 / 104 / 105	49	65/70	47
Горелка задняя левая	1,0	84	49	75 / 77 / 80	49	50	36
Основная горелка духовки	2,6	145	95	129	83	83	65
Горелка гриль	1,7	110	95	101	83	72	63
Максимальный расход газа на плите	-	977 л/ч		977 л/ч		606 г/ч	

**Примечание:** В графах маркировка «сопла» и «ВМП» указана маркировка, которая соответствует диаметру отверстия сопла в мм x 100. Сменные сопла и ВМП поставляются по отдельному заказу.

Для плит, оснащенных кранами с регулируемым ВМП, настройка расхода газа производится поворотом ВМП. Регулирование производится до обеспечения устойчивого горения на малом пламени.

## 7.2. ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Суммарный вес продуктов, располагаемых на решётке духовки, не более, кг.....3
- Суммарный вес продуктов, располагаемых на противне духовки, не более, кг.....3
- Суммарный вес продукта, располагаемого на вертеле, не более, кг.....2
- Вес посуды с продуктами, располагаемых на решётке стола по центру над каждой горелкой не более, кг.....10
- Диаметр посуды, устанавливаемой на решётку стола, не менее, мм.....120
- Диаметр посуды, устанавливаемой на решётку стола, не более, мм.....240
- Конструкция направляющих обеспечивает устойчивость, выдвинутых из духовки не менее чем на половину, решётки, противня и поддона при их равномерном нагружении массой, не более 3 кг.

## 8. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- На рисунке панели управления (рис.7) присутствуют элементы комфорта, которые могут присутствовать на панелях различных моделей плит. Для Вашей плиты перечень элементов указан в таблице комфорта моделей плит на обложке настоящего руководства.

1. Кнопка включения подсветки духовки
2. Рукоятка управления терморегулятора горелок духовки или рукоятка управления крана горелки духовки.
3. Рукоятка управления крана горелки стола.

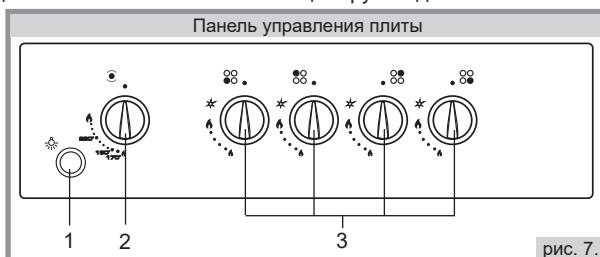


рис. 7.

## 9. ГОРЕЛКИ СТОЛА

- Положение горелок на столе и символы состояния работы горелок схематично изображено (рис.8) возле рукоятки каждого крана на панели управления.
- 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».
- Для снижения обгорания эмали на зубьях решётки необходимо ориентировать крышку горелки повышенной мощности (большая горелка) относительно зубьев решётки согласно рисунку (рис.9).

**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

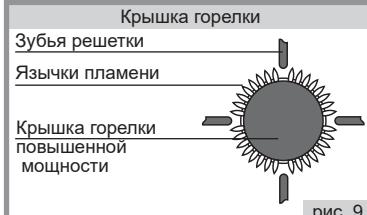


рис. 9

### 9.1. ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ СТОЛА:

1. Нажать и повернуть рукоятку крана в положение «большое пламя».
2. Удерживая рукоятку крана в нажатом положении поднести огонь к горелке стола.  
Для плит с розжигом - нажать и удерживая нажатой повернуть рукоятку крана в положение «», дождаться появления пламени.
3. После появления пламени перевести рукоятку крана в рабочую зону между положениями «большое пламя» и «малое пламя» 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.

**ВНИМАНИЕ!** Для плит, оснащенных интегрированным розжигом при закрытии кранов горелок стола от положения «большое пламя» в сторону положения «закрыто» наличие искры розжига не является производственным дефектом. В положении «закрыто» искра должна отсутствовать.

**ПОМНИТЕ!** Если Ваша плита имеет стеклянную крышку, **НЕДОПУСТИМО:**

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

## 10. ДУХОВКА

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

■ Духовка может быть укомплектована следующими принадлежностями (см. разд.7):

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

**Поддон для сбора жира** служит для сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд;

**Решётка** используется как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях.

**ВНИМАНИЕ!** При использовании противня для выпечки исключить контакт с кислой средой.

**!** На алюминиевом противне возможно наличие защитной пленки. Необходимо перед применением противня пленку удалить.

**!** Не оставляйте на дне духовки различную кухонную посуду, противень или поддон во время работы основной (нижней) горелки духовки. Это может привести к расщеплению (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.

### 10.1. УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВКИ

■ Установка и управление рабочей температурой в духовке обеспечивается применением терморегулятора или крана горелок духовки.

На панели управления возле рукоятки управления горелками духовки нанесена шкала температур. Для установки в духовом шкафу нужной Вам температуры, поверните рукоятку управления горелками духовки в соответствующее положение.

### 10.2. ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛОК ДУХОВКИ

#### 10.2.1. Зажигание основной горелки духовки

1. Открыть дверцу духовки.
2. Поднести зажжённую спичку к запальному отверстию.
3. Нажать и повернуть рукоятку управления терморегулятором против часовой стрелки в положение «большое пламя», дождаться появления пламени.  
Для плит с электророзжигом - нажать и удерживая нажатой повернуть рукоятку управления в положение «», дождаться появления пламени.
4. После появления пламени, для срабатывания устройства безопасности, рукоятку управления удерживать в нажатом положении в течение 10 секунд.
5. Отпустить рукоятку, убедиться, что пламя не погасло и закрыть дверцу духовки.
6. Прогреть духовку в течение не менее 2-х минут в положении «малое пламя», затем установить рукоятку управления в нужное положение.
7. Если горелка погасла, повернуть рукоятку в положение «закрыто» и, подождав 1 минуту, повторить зажигание.

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

### 10.2.2. Зажигание горелки гриля

1. Открыть дверцу духовки.
2. Поднести захваченную спичку к горелке гриля, нажать и повернуть рукоятку управления терморегулятором по часовой стрелке до положения «», дождаться появления пламени. Для плит с электророзжигом - нажать и удерживая нажатой повернуть рукоятку управления терморегулятором по часовой стрелке в положение «», дождавшись появления пламени перевести рукоятку в положение «».
3. После появления пламени, для срабатывания устройства безопасности, удерживать рукоятку в течение 10 секунд.
4. Отпустить рукоятку и убедиться, что пламя не погасло, закрыть дверцу.
5. Если горелка погасла, повернуть рукоятку в положение «закрыто» и, подождав примерно 1 минуту, повторить зажигание.

## 11. ХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ОТСЕК

- Хозяйственный отсек представляет собой выдвижной ящик или ящик с откидной дверцей.
- Хозяйственный отсек предназначен для хранения принадлежностей плиты.
- У плиты модели GM 4M41 001 хозяйственный отсек отсутствует.

**!** **ВНИМАНИЕ!** При использовании хоз. отсека, уложенные в него принадлежности не должны касаться корпуса горелки пода.

## 12. РЕКОМЕНДАЦИИ

Подробные рекомендации по выпечке, приготовлению блюд даны на сайте по адресу: [www.darina.su](http://www.darina.su)

### 12.1. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛОК СТОЛА

**!** **ВНИМАНИЕ!** Размеры посуды и режим работы горелок нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за края и не «лизало» боковые стенки (рис. 10). Пользуйтесь посудой с крышками — это сократит время приготовления.

- Доведя жидкость до кипения, установите режим, при котором не придётся снимать или сдвигать крышку. Рекомендуем не использовать посуду с изогнутым дном.



рис. 10

### 12.2. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДУХОВКИ

- Перед первым использованием:
  - духовку и весь комплект принадлежностей (противень, поддон и решётку) 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.
- 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 приведет к нарушению циркуляции тепловых потоков и испортит выпечку.
- До установки приготавливаемого блюда в духовку прогрейте ее в течение 10 минут при температуре приготовления.
- Обычно для выпечки в духовке используется температура в пределах (170...220)°С.

## **13. УХОД ЗА ПЛИТОЙ**

**!** **ПОМНИТЕ!** Перед тем как мыть плиты с электрической частью обязательно отключите плиту от электросети.

### **13.1. ОБЩИЕ ПРАВИЛА:**

- Паровую чистку не использовать.

#### **Нельзя использовать для чистки:**

- Абразивные материалы (твёрдые 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.
- Моющие средства, в составе которых нет вышеперечисленных веществ, жидкые моющие средства для посуды.

#### **Полезные советы:**

- Стойкие и старые затвердевшие загрязнения предварительно размочите, после чего протрите 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 аэрозольное средство для удаления жира.
- Значительно легче мыть духовку, пока она теплая. Прикипевшие загрязнения нужно размочить мокрой тряпкой и удалить при помощи чистящего средства.

### **13.2. 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 предназначеннное 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.

### **13.3. УХОД ЗА ДВЕРЦЕЙ ДУХОВКИ:**

#### **13.3.1. Для снятия дверцы духовки необходимо:**

##### **Для плиты GM 4M41 001:**

1. Откинуть дверцу в горизонтальное положение. Ввести в пазы, предусмотренные слева и справа в стойках дверцы, два упора дверцы (рис. 11);
2. Прикрыть дверцу до упора, не прикладывая усилия, пока упоры не зафиксируют шарниры (рис. 12);
3. Прикрыть дверцу (рис. 13);
4. Взять дверцу за боковые стороны и потянуть на себя и вверх, чтобы освободить нижние оси шарниров;
5. Опустить дверцу, чтобы освободить зацепы шарниров из пазов в стойках плиты и снять дверцу.

### Снятие дверцы духовки

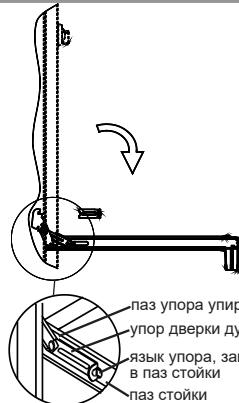


рис. 11

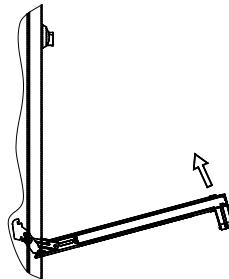


рис. 12

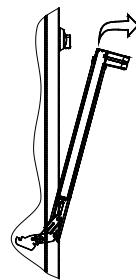


рис. 13

Для плит GM 4M42 002, GM 4M42 008, GM 3M41 001, GM 3M41 002, GM 3M41 008, GM 3M41 018:

1. Полностью открыть дверцу;
2. Повернуть фиксатор шарнира в крайнее нижнее положение см. рис. 14;
3. Прикрыть дверцу до упора, не прикладывая усилия, пока фиксатор не зафиксирует шарнир, см. рис. 15;
4. Взять дверцу за боковые стороны и потянуть на себя и вверх, чтобы освободить нижние оси шарниров, см. рис. 16;
5. Опустить дверцу, чтобы освободить защепы шарниров из пазов в стойках жарочного электрощкафа;
6. Снять дверцу.

7. Установку дверцы производить в обратной последовательности, фиксатор поднять до упора вверх.

### Снятие дверцы духовки

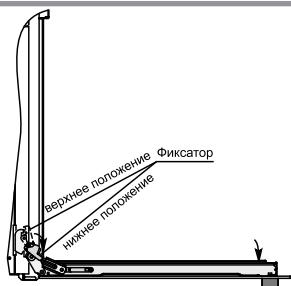


рис. 14

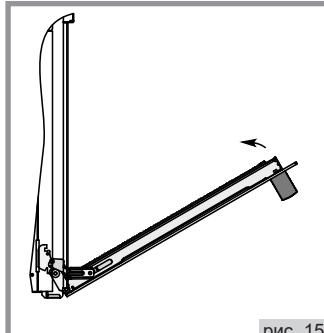


рис. 15



рис. 16

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** При проведении работ со снятой дверцей ни в коем случае нельзя снимать упоры дверцы, т.к. это вызовет резкий рывок цапф шарниров и может нанести травму.

! Когда моете духовку, будьте аккуратны — не повредите резиновое уплотнение.

! Не используйте 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.

■ Для проведения работ по очистке стекол дверцы духовки Вы можете разобрать дверцу.

### 13.3.2. Для разборки дверцы духовки необходимо:

1. Положить дверцу на ткань горизонтально внутренним стеклом вверх;
2. Отвернуть 4 или 6 винтов (в зависимости от конструкции) крепления металлических профилей дверцы, поддерживая ручку от падения;
3. Разобрать дверцу и провести необходимые работы;
4. Сборку дверцы провести в обратной последовательности.

## 14. ЗАМЕНА ЛАМПЫ

**ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что плита выключена, прежде чем проводить замену лампы, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

Для замены лампы необходимо:

1. Открутить защитный стеклянный плафон;
2. Вывинтить сгоревшую лампу;
3. Вкрутить новую лампу\*;
4. Закрутить защитный плафон обратно.

Примечание: \*Лампа специального назначения (SPECIAL OVEN) для духовых шкафов, грушевидная, цоколь E14, температурная стойкость 300 °C, мощность - 15 Вт.

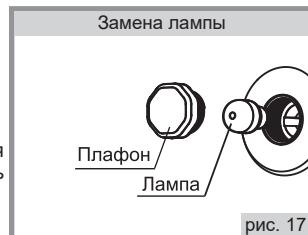


рис. 17

## 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); - горелка установлена с перекосом; - засорилось сопло; - слишком малое давление в сети.	- прочистить и просушить горелку; - правильно установить горелку; - * тонкой проволокой или иглой прочистить сопло; - 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;
Нестабильное пламя	- слишком большое давление в сети.	- прочистить отверстия в крышке горелки. Насухо протереть крышку и верх горелки перед установкой на место;
3. Не срабатывает устройство безопасности	- нет контакта в месте присоединения термопары к крану; - конец термопары неправильно установлен в пламени; - неисправна термопара; - неисправен электромагнитный клапан;	- *подтянуть крепежные гайки; - *выставить положение термопары; - *заменить термопару; - *заменить электромагнитный клапан;
4. Заклинило рукоятку управления крана	- выработалась смазка крана.	- *смазать кран (смазка крана не реже 1 раза в 3 года).
5. Не работает все электрооборудование	- плита не подключена к электросети; - обрыв шнура питания.	- *подключить плиту; - *заменить шнур питания.
6. Не работает электророзжиг:	- сильно загрязнен или залит разрядник;	- прочистить и просушить разрядник;
- нет искры	- повреждена проводка к разряднику;	- *заменить проводку;
- есть искра, но не зажигает	- слишком большое давление газа в сети;	- зажигать при меньшей подаче газа;
	- сломан фарфоровый корпус разрядника.	- *заменить разрядник.
7. Не горит лампа подсветки духовки	- перегорела лампа; - повреждена проводка.	- заменить лампу; - *заменить проводку.
8. Не регулируется температура в духовке	- неисправен терморегулятор.	- *заменить терморегулятор.

\* - работы выполняются сервисной службой.

## 16. РЕКОМЕНДАЦИИ РЕМОНТНЫМ СЛУЖБАМ

Подробная информация по ремонту и переоснащению плиты дана на сайте по адресу: [www.darina.su](http://www.darina.su)

■ 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 уплотнения стыков соединений применяются кольца ГМг 2.07.

### 16.1. Проведение замены сопла при ремонте, а также при переводе на другой тип газа (рис.18, 19, 20, 21)

Для замены сопел необходимо:

1. Перекрыть общий кран подачи газа, закрыть все краны плиты;
2. При наличии в плите электрической части, отключить плиту от электрической сети;

Для плит GM 4M41 001, GM 4M42 002, GM 4M42 008 (рис. 18):

3. 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 за jakiны, 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 верхней панели обязательно используйте упоры дверцы: сначала отжать правый зажим, отпустить панель и вытащить упор, затем провести аналогичные действия с левой стороной. Помните, что защелкивание верхней панели простым нажатием на переднюю часть панели может привести к сколам эмали на краях панели и нарушению крепления.

4. Снять ручки управления, панель управления;

5. Снять кожух (газовый колпак) в случае замены сопел гриля и пода;

6. 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



рис. 18



рис. 19



рис. 20

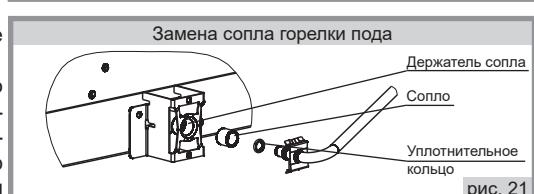


рис. 21

снять сопло с трубы газа (рис.18). Резиновые уплотнительные кольца рекомендуется оставить на трубках.

7. 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 плит GM 3M41 001, GM 3M41 002, GM 3M41 008, GM 3M41 018 (рис. 19):

3. Снять решетки стола, крышки горелок с рассекателями;

4. Заменить сопла на столе с помощью ключа с торцевой головкой S=7, момент затяжки не более 3 Н·м (0,3 кг·м);

5. Поставить новые сопла, при этом необходимо следить, чтобы они были установлены в соответствии с таблицей 2 (резиновые кольца при сборке необходимо смазать силиконовой смазкой).

■ Для замены сопла горелки гриля или горелки пода (см. рис. 20, 21) 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 егостык проверить обмыливанием на герметичность, при этом необходимо следить, чтобы сопла были установлены в соответствии с таблицей 1 или 2.

#### 16.2. Проведение замены винтов малого пламени (ВМП) в кране-термостате и кранах горелок стола (рис. 22, 23):

Для того, чтобы заменить винт малого пламени, необходимо:

- провести работы по п.20.1. подпункты 1-4;

- отвинтить ВМП и заменить его в соответствии с таблицей 1 или 2;

- 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 Мкр=4 Н·м.(0,4 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 егостык проверить обмыливанием на герметичность, при этом необходимо следить, чтобы ВМП были установлены в соответствии с таблицей 1 или 2.

Замена винтов малого пламени (ВМП)

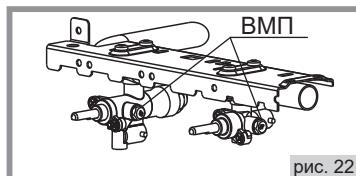


рис. 22

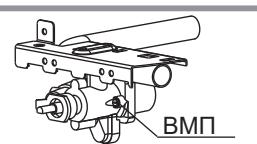


рис. 23

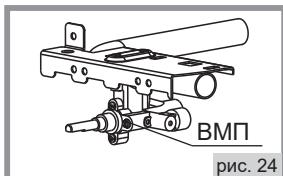


рис. 24

#### 16.3. Настройка регулируемых ВМП горелок стола и духовки (рис. 24).

■ При переводе плит с природного на сжиженный газ и с одного давления на другое для плит, оснащенных 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, необходимо снять ручки управления и отрегулировать расход газа узкой отверткой через отверстие в штоке.

## **17. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ**

- Транспортировать 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 вентиляцией при температуре воздуха от минус 50 °C до плюс 40 °C, относительной влажности не более 75%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материалы плиты.

## **18. УТИЛИЗАЦИЯ**

- Материалы, используемые в транспортной упаковке безопасны для окружающей среды. Деревянная часть упаковки подлежит вторичному использованию, вспененный полистирол утилизируется как твердые коммунальные отходы и размещается на полигоне совместно с бытовыми отходами. Все остальные части упаковки подлежат вторичной переработке в соответствии с действующим природоохранным законодательством и правилами утилизации отходов. Помните, что возвращение упаковки для ее переработки приводит к экономии и уменьшению количества отходов.
- Если Вы хотите заменить старую плиту, ее необходимо сдать в специализированную организацию.
- Перед отправкой плиты на свалку, позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Для этого необходимо вывести плиту из строя, сняв краны и утилизировав стекла дверцы духовки отдельно, обрезав шнур питания, сняв привод вертала.

## **19. РЕКВИЗИТЫ ЗАВОДА**

АО «ГАЗПРОМ БЫТОВЫЕ СИСТЕМЫ»

Россия, 195027, г. Санкт-Петербург, проспект Металлистов, д.7, литер A, офис 212.

Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции:

ЧАЙКОВСКИЙ ФИЛИАЛ АО «ГАЗПРОМ БЫТОВЫЕ СИСТЕМЫ»

Россия, 617762, Пермский край, Чайковский г.о., г. Чайковский, территория Сутузово, строение 1

Почтовый адрес: Россия, 617762, Пермский край, г. Чайковский, ул. Советская, 45, а/я 402

Тел.: (34241) 7-28-88;

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

E-mail: [service@darina.su](mailto:service@darina.su)



## Классификация моделей плит

Оснащение плит элементами комфортности соответствует ее модели. Конструкция плиты постоянно совершенствуется, поэтому изготовитель оставляет за собой право изменения конструкции без внесения изменений в данное руководство.

№ п/п	Элементы комфорtnости плит	Модельный ряд плит									
		GM 4M41 001 W	GM 4M42 002 W	GM 4M42 002 WG	GM 4M42 008 W	GM 3M41 001 W	GM 3M41 002 WS	GM 3M41 002 W	GM 3M41 008 W	GM 3M41 018 W	
1.	Устройство «газ-контроль» горелок духовки	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Интегрированный электророзжиг горелок стола	-	-	-	+	-	-	-	+	+	
3.	Терморегулятор горелок духовки	-	-	-	-	-	-	-	-	+	
4.	Освещение духовки	-	-	-	+	-	-	-	+	+	
5.	Горелка «Гриль»	-	-	-	-	-	-	-	-	+	
6.	Заземление	-	-	-	+	-	-	-	+	+	
7.	Регулируемые опоры	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
8.	Выдвижной ящик	-	-	-	+	-	-	-	+	+	
9.	Хозяйственный отсек	-	+	+	-	-	+	+	+	-	
10.	Стеклянная крышка	-	-	+	+	-	+	+	+	+	
11.	Металлическая крышка	-	+	-	-	-	-	-	-	-	
12.	Щиток	+	-	-	-	+	-	-	-	-	

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