

ВКЛАДЫШ-ПАМЯТКА ПОТРЕБИТЕЛЮ И ГАЗОВЫМ СЛУЖБАМ ПО ВВОДУ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ И ОБРАЩЕНИЮ В СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ

УСТАНОВКА ПЛИТЫ И ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ ДОЛЖНЫ ПРОИЗВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ ГАЗОВЫХ СЛУЖБ ПО МЕСТУ ЖИТЕЛЬСТВА И В СООТВЕТСТВИИ С «ПРАВИЛАМИ БЕЗОПАСНОСТИ СИСТЕМ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ» СТРАНЫ, В КОТОРОЙ УСТАНОВЛИВАЕТСЯ ПЛИТА.

- После установки проверяйте правильность заполнения гарантийного документа в каждом гарантийном талоне (№1 и №2). Должны быть указаны:
 - дата установки
 - наименование и штамп организации, которая ввела в эксплуатацию плиту
 - давление газа в сети, измеренное перед установленной плитой
 - ФИО и подпись мастера
- Требуйте проверки мастером соответствия давления газа в сети настройке плиты, указанной в свидетельстве о приемке.
- После подключения мастер должен проверить работу всех имеющихся в плите устройств.
 - Газ, подаваемый потребителю должен соответствовать ГОСТ 5542 — для природного газа давлением 1274 Па, ДСТУ 4047 — для сжиженного газа давлением 2940 Па.
 - При установке газового оборудования, присоединения их к газовым сетям, следует выполнять заводские требования по монтажу.
 - Согласно «Правилам безопасности систем газоснабжения Украины» перемещение и замена газовых приборов и аппаратов производится эксплуатационными специализированными предприятиями газового хозяйства с учетом требований нормативных документов.
 - Эксплуатационные специализированные предприятия газового хозяйства несут ответственность за качественное выполнение работ по техническому обслуживанию и ремонту газового оборудования.

При возникновении ситуации, когда после ввода в эксплуатацию наблюдаются неполадки в работе плиты, рекомендуем проверить возможные причины неисправностей согласно таблице 5 раздела 10 настоящего руководства

После введения в эксплуатацию проверяйте правильность заполнения гарантийных талонов №1 и №2 - отсутствие отметки об установке плиты специализированной газовой службой и несоблюдение вышеуказанных правил ЯВЛЯЕТСЯ НАРУШЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДАННОГО ПРИБОРА

При обращении в сервисную службу о проведении гарантийного ремонта необходимо предъявить полностью оформленный талон с отметками о продаже и установке плиты, с указанием измеренного давления газа в сети.

Нормативные документы: ДБН В .2.5-20-2001 «Государственные строительные нормы Украины. Газоснабжение», ДНАОП 0.00-1.20-98 «Правила безопасности систем газоснабжения Украины».

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПЕЧКЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

*Качество выпечки напрямую зависит от мастерства хозяйки.
Ваш собственный опыт и оценка ситуации всегда внесут свои коррективы.
Все наши указания носят исключительно рекомендательный характер.*

1. Прогрейте духовой шкаф при максимальном горении горелки духовки в течение 20-25 минут.
2. Если плита укомплектована алюминиевым противнем, то выполнять выпечку рекомендуется на нем.
3. Если комплектация Вашей плиты предусматривает наличие одного эмалированного противня - выпекайте на нем. Он устанавливается в полозья духового шкафа и имеет отверстия для циркуляции теплого воздуха.
4. При наличии в комплекте плиты только глубокого эмалированного противня, при выпечке установите его не в полозья духового шкафа, а на решетку, чтобы со всех сторон обеспечить воздушные зазоры.
5. После прогрева духовки, уменьшением подачи газа на горелку, регулируйте температуру согласно рецептуре. В среднем температура выпекания составляет 180-200°C.
6. Установите готовое к выпечке изделие в духовку по центру решетки на 3-й полке. Устанавливая блюдо, не держите долго дверку открытой, чтобы не растерять тепло.
7. При выпечке не рекомендуется открывать дверь духовки. Следите за приготовлением через смотровое окно.
8. Окончание выпечки определяется ориентировочно: по времени рецептуры и состоянию кондитерского изделия (проверка на прилипание теста к спичке).
9. В конце выпечки, при недостаточном зарумянивании изделия, увеличьте температуру в духовке, и в течение 4-6 минут пирог зарумянится в верхней части.
10. Погрешность показаний индикатора: ± 20 °C.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА:

- Если пирог подгорает сверху. Поставьте его на один уровень ниже и уменьшите температуру в духовке.
- 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. Добавляйте меньше жидкости и выпекайте пирог при более низкой температуре, но дольше.

**Газовая плита – это инструмент!
Как Вы на нем сыграете - зависит от Вас!**

Желаем удачи! Ваша GRETA