

Руководство по эксплуатации

Уважаемый покупатель !

Продукция торговой марки

De luxe

прочно завоевала
сердца наших покупателей !

Изящество, современный дизайн,
надежность и простота в обращении-
это далеко не последние преимущества плит,
выпускаемых нашим предприятием !

ПОЧТА

ФГУП "ППО ЭВТ"

Качество и доступная цена -
вот наш подарок покупателю !



Поздравляем,
Вы сделали
правильный выбор !

С уважением,
коллектив ФГУП "ППО ЭВТ"

модель 5004.10Э
модель 5004.11Э
модель 5004.12Э
модель 5004.13Э
модель 5004.14Э
модель 5003.17Э

г. Пенза

Плита электрическая предназначена для тепловой обработки пищевых продуктов в бытовых условиях.

Не допускается использование плиты в кафе, ресторанах и других предприятиях общественного питания.

**ПЛИТА РАСЧИТАНА НА ПОДКЛЮЧЕНИЕ К
ОДНОФАЗНОЙ ЭЛЕКТРОСЕТИ
ПЕРЕМЕННОГО ТОКА
НАПРЯЖЕНИЕМ 220 В.**

**В ТРЕХФАЗНУЮ СЕТЬ ПЛИТУ
НЕ ВКЛЮЧАТЬ.**

**ПЛИТУ МОЖНО УСТАНАВЛИВАТЬ ТОЛЬКО
В ДОМАХ, ИМЕЮЩИХ СПЕЦИАЛЬНЫЙ
СИЛОВОЙ ВВОД И ЗАЗЕМЛЕНИЕ.**

СОДЕРЖАНИЕ

Общие указания.....	3
Технические характеристики.....	4
Комплектность.....	6
Требования безопасности.....	7
Установка и подключение.....	9
Устройство плиты.....	11
Подготовка к работе.....	14
Порядок работы.....	16
Уход за плитой.....	22
Замена лампы освещения электрошкафа.....	24
Рекомендации по приготовлению.....	25
Правила хранения.....	29
Утилизация.....	29
Возможные неисправности и методы их устранения.....	29
Свидетельство о приёмке и продаже.....	30
Гарантийные обязательства.....	31
Талон на установку.....	32
Талон № 1 на гарантийный ремонт.....	33
Талон № 2 на гарантийный ремонт.....	35
Талон № 3 на гарантийный ремонт.....	37
Приложение А (вкладыш) Схема электрическая принципиальная плиты	
Приложение Б (вкладыш). Перечень организаций по установке и гарантийному ремонту плит	
Приложение В Рецепт приготовления пирога.....	39

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Плиты, в зависимости от применяемых элементов нагрева и комфортности, изготавливаются в модификациях, приведенных в таблице1.

Таблица 1

Наименование	Модель плиты					
	5004.10з	5004.11з	5004.12з	5004.13з	5004.14з	5003.17з
Экспресс-электроконфорка Ø180мм, 2кВт	1	-	-	1	-	-
Электроконфорки Ø180мм, 1,5кВт Ø145мм, 1кВт	1 2	2 2	2 2	1 2	2 2	2 1
Электрошкаф верхний ТЭН - 0,8кВт нижний ТЭН - 1,3кВт ТЭН- гриль - 1,8кВт вертел с электродвигателем освещение электрошкафа	1 1 1 + +	1 1 1 - -	1 1 1 - -	1 1 - - -	1 1 - - -	1 1 - - -
Таймер механический	+	+	-	-	-	-
Крышка стеклянная или щиток	+	+	+	+	+	+
Панель нижняя	+	+	+	+	+	+

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- При покупке снимите упаковку, убедитесь, что Ваша плита не повреждена, полностью укомплектована, в "Руководстве по эксплуатации" предприятием-изготовителем и торговой организацией правильно заполнены "Свидетельство о приемке и продаже", талоны №1, №2 и №3 на гарантийный ремонт.
- Плита должна быть проверена в Вашем присутствии на работоспособность.

 **Внимание!** Подключение плиты к сети должно производиться специалистами организаций, имеющих лицензию на право установки и обслуживания электрических плит. При установке плиты требуйте заполнения талона на установку.

- Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с настоящим "Руководством по эксплуатации" и следуйте его рекомендациям.
- Плита должна эксплуатироваться в помещениях с климатическими условиями:
 - температура окружающего воздуха от 1 °C до 35 °C;
 - относительная влажность воздуха - не более 80%;
 - атмосферное давление - от 84 до 106 кПа (от 630 до 800 мм.рт.ст.).
- Окружающая среда должна быть не взрывоопасной и не содержать агрессивные газы, пары и кислоты, разрушающие изоляцию плиты.
- Плиты постоянно совершенствуются, улучшаются их характеристики и дизайн, поэтому руководство может не отражать незначительных схемных и конструктивных изменений в плите, связанных с их модернизацией.

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

- Плиты электрические моделей 5004.10з, 5004.11з, 5004.12з, 5004.13з, 5004.14з, 5003.17з имеют сертификат соответствия № РОСС RU.AE14. В00160 (срок действия с 13.10.2003г. по 03.09.2005г.), выданный органом по сертификации электрооборудования и технической продукции АНО "Пензенский центр испытаний и сертификаций".

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Комплект поставки плит согласно таблице 2.

Таблица 2

Комплектующие	Модель плиты					
	5004.10Э	5004.11Э	5004.12Э	5004.13Э	5004.14Э	5003.17Э
Плита	•	•	•	•	•	•
Противень - 2шт.	•	•	•	•	•	•
Решётка	•	•	•	•	•	•
Вертел	•	•				
Опора вертала	•	•				
Розетка РАЗ-001-1шт.	•	•	•	•	•	•
Крышка стеклянная или щиток	•	•	•	•	•	•
Руководство по эксплуатации	•	•	•	•	•	•
Упаковка	•	•	•	•	•	•

- Предприятие-изготовитель не принимает претензий на комплектность и механические повреждения плиты после её продажи. Все претензии должны предъявляться к организациям торговли, где было приобретено изделие.

- Электропитание плит осуществляется от однофазной сети переменного тока с номинальным напряжением 220В, частотой 50 Гц. Нормальное функционирование плиты обеспечивается при отклонении напряжения сети в пределах $\pm 10\%$ от номинального значения.
- По типу защиты от поражения электрическим током плиты соответствуют приборам 1 класса по ГОСТ Р МЭК 335-1-94.

 **Уважаемый покупатель!** В Вашей плите, кроме модели 5003.17Э, с целью исключения возможности перегрузки сети одна электроконфорка (дальняя правая) при включении жарочного электрошашфа отключается.

- Единовременно потребляемая мощность (суммарная номинальная мощность при одновременном включении максимального количества нагревательных элементов на максимальную мощность) у плит моделей:
 - 5004.10Э, 5004.13Э, 5003.17Э - 6,1 кВт;
 - 5004.11Э, 5004.12Э, 5004.14Э - 5,6 кВт.
- Максимальный расход электроэнергии за 1ч непрерывной работы у плит моделей:
 - 5004.10Э, 5004.13Э, 5003.17Э - 6,1 кВт. ч;
 - 5004.11Э, 5004.12Э, 5004.14Э - 5,6 кВт. ч.
- Время разогрева рабочего пространства жарочного электрошашфа при положении ручки переключателя "10" до температуры 200 °C - не более 12 мин.
- Время разогрева электроконфорок (при положении ручки переключателя -"6") до температуры 100 °C - не более 5 мин, экспресс-электроконфорки - не более 3 мин.
- Объем жарочного электрошашфа - 42 л.
- Габариты плиты (ширина x глубина x высота) - 50 x 50 x 85 см.
- Масса плиты - не более 46 кг.
- Содержание драгоценных металлов (суммарное), серебра в плитах:
 - в модели 5003.17Э - 1,66г.
 - в остальных моделях - 1,99 г.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- производить уход за плитой без ее отключения от электросети; эксплуатировать электроконфорки без установки на них посуды;
- заливать электроконфорки и ТЭНЫ жидкостями;
- закрывать стеклянную крышку при разогретых электроконфорках;
- извлекать и вставлять вилку шнура питания в розетку при включенных нагревательных элементах плиты;
- выдергивать вилку из розетки за шнур питания;
- применять шнур питания с номинальным поперечным сечением жил менее 2,50 мм. Шнур питания должен быть марки ПРС или аналогичным с резиновой изоляцией жил и резиновой оболочкой.

 **Внимание!** Во избежание пожара не следует хранить легковоспламеняющиеся материалы (ткань, бумагу, моющие, чистящие средства и т.д.) в хозяйственном отделении плиты.

 **Будьте осторожны!** Следите за тем, чтобы в процессе приготовления пищи масло не попало на горячий нагревательный элемент и не воспламенилось на нем.

 **Категорически запрещается** использовать плиты для обогрева помещения без установки посуды. В противном случае возможны сколы эмали вокруг электроконфорок. За такой вид дефекта предприятие ответственности не несёт.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

 **Внимание!** Электропитание плиты осуществляется от однофазной электросети переменного тока с номинальным напряжением 220В, частотой 50Гц. В трёхфазную сеть плиту не включать!

- Плита предназначена для использования только в домашних условиях.
- Эксплуатация плиты должна производиться только под надзором.
- Номинальный режим работы плиты - продолжительный.
- Не допускайте попадания влаги внутрь плиты.
- Во избежание ожогов при включенном жарочном электрошкафе опасайтесь прикосновения в его верхней части к нагревательным элементам.
- При повреждении шнура питания заменять его должен специалист ремонтной организации.
- В случае неисправности отключите плиту от электросети и вызовите ремонтную службу.

 **Запрещается:**

- эксплуатировать плиту без ее заземления (заземление осуществляется через шнур питания или непосредственно корпуса отдельным проводом через болт заземления под крышкой в месте крепления к плите шнура питания);
- эксплуатировать плиту в помещениях с повышенной влажностью и вне помещений;
- эксплуатировать плиту в помещениях с повышенным риском пожарной опасности;
- эксплуатировать плиту без надзора;
- держать или пользоваться вблизи включенной плиты легковоспламеняющимися веществами;
- владельцам плиты поднимать рабочий стол, снимать заднюю стенку, производить самостоятельно какой-либо ремонт плиты;
- устанавливать на открытую дверцу жарочного электрошкафа посуду массой более 22,5 кг;
- устанавливать на электроконфорку посуду массой более 20 кг;
- эксплуатировать плиту детям;

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- На рисунке 2 показана условная маркировка контактов розетки РА 32-001 из комплекта плиты.

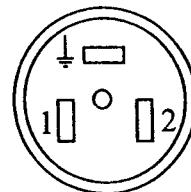


Рисунок 2-Условная маркировка контактов розетки РА32-001

- Перед подключением мастер обязан проверить:
 - соответствие электрических параметров Вашей плиты и электрической сети;
 - возможность выдержки предохранителями или автоматическими выключателями суммарной нагрузки от уже имеющегося и вновь устанавливаемого оборудования;
 - надёжность и эффективность системы заземления в соответствии с установленными правилами;
 - нахождение розетки или выключателя в легко доступном месте;
 - расположение подводящего кабеля так, чтобы он не нагревался до температуры выше 80°C по всей длине;

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

УСТАНОВКА

- Плиты электрические предназначены для установки на полу. Мебель, стоящая рядом, не должна быть выше рабочей поверхности плиты.
- Задняя и боковые стенки плиты должны быть расположены от поверхности стены и мебели на расстоянии не менее 20 мм.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Плита имеет подводящий кабель с вилкой и комплектуется присоединительной розеткой.
- Схема подключения плиты к однофазной электросети переменного тока напряжением 220В приведена на рисунке 1. Подключение должно быть выполнено с соблюдением полярности:
 - контакт 1 - к фазному проводу;
 - контакт 2 - к нулевому проводу;
 - контакт “—” - к проводу заземления.

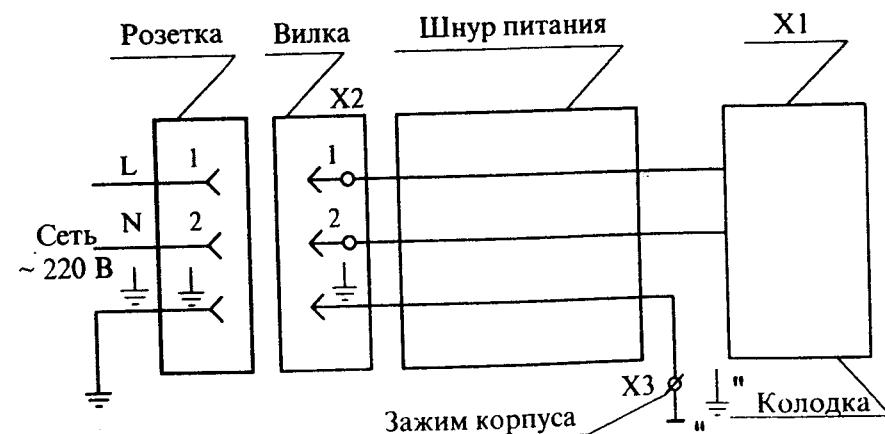


Рисунок 1 - Подключение плиты к однофазной сети

УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

Панели управления плит изображены на рисунках 4, 5, 6, 7.

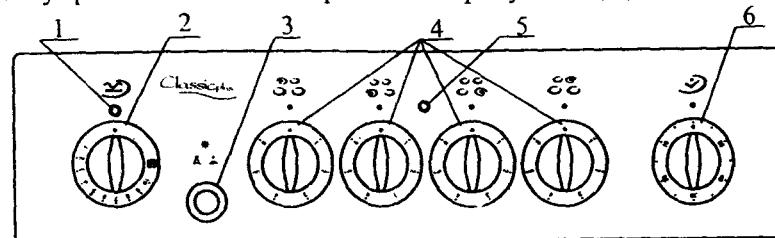


Рисунок 4 Панель управления плит моделей 5004.103, 5004.113

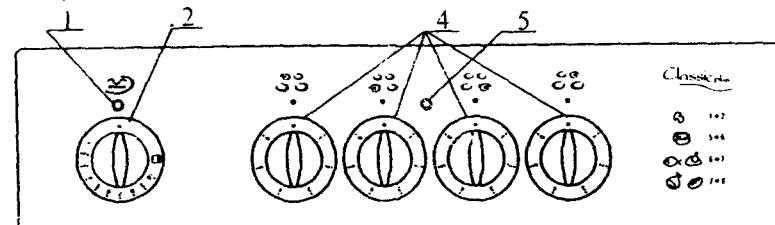


Рисунок 5 Панель управления плиты модели 5004.123.

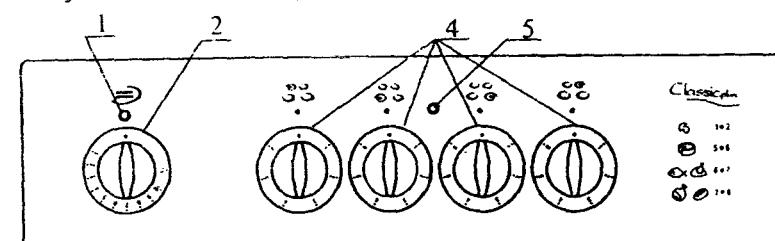


Рисунок 6 Панель управления плит моделей 5004.133, 5004.143

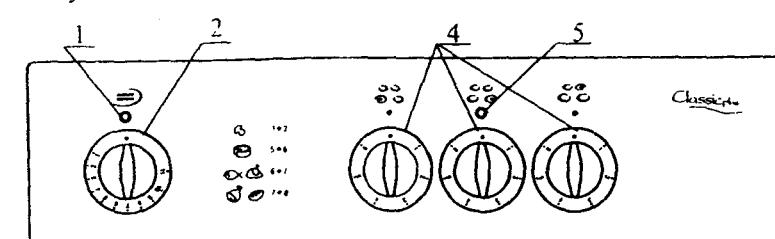


Рисунок 7 Панель управления плиты модели 5003.173.

УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

- Устройство плиты модели 5004.103 (с максимальным количеством электроконфорок и элементов комфорта) с указанием основных частей показано на рисунке 3.

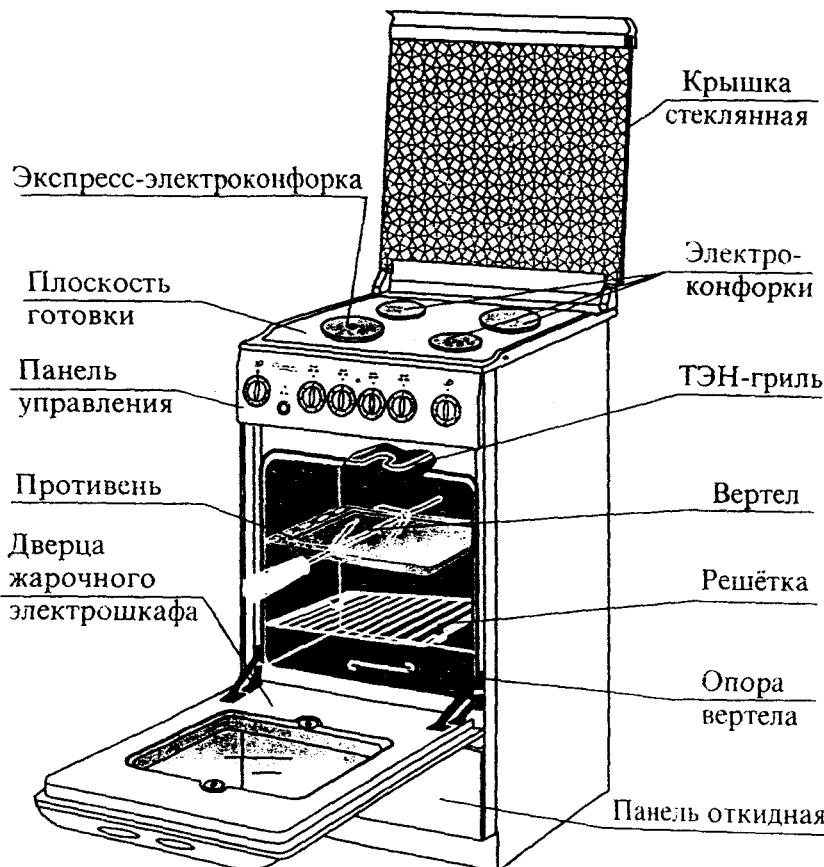


Рисунок 3 Устройство плиты модели 5004.103

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- После распаковки и установки плиты следует помыть теплым мыльным раствором противни и решетки, протереть их мягкой сухой тканью.
- Если плита укомплектована щитком, то для его установки (поз.1) необходимо в тыльной части крепления плиты ослабить гайку поз. 7, вставить щиток по пазам и затянуть гайку поз.7, как показано на рисунке 8.

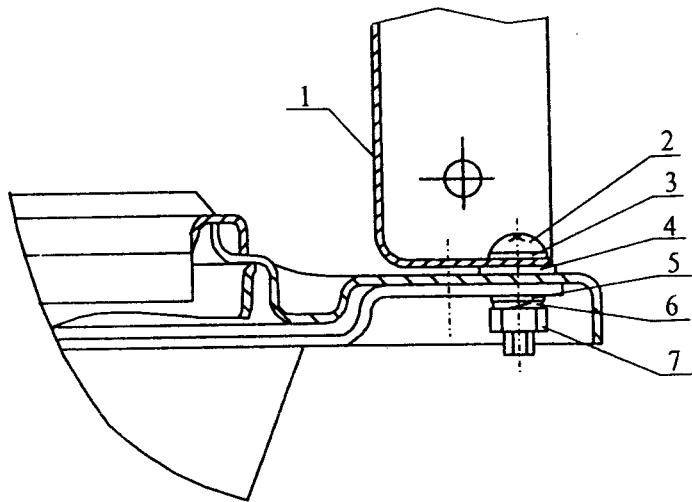


Рисунок 8 - Установка щитка

1 - щиток; 2 - винт; 3,5 - шайба; 4 - прокладка;
6 - пружинная шайба; 7 - гайка.

- Элементы управления, расположенные на лицевых панелях, выполняют следующие функции:
 - 1 - сигнальная лампочка включения электрошкафа;
 - 2 - ручка управления электрошкафом;
 - 3 - кнопка переключателя освещения электрошкафа;
 - 4 - ручки переключателей, управляющих работой электроконфорок.
 - 5 - сигнальная лампочка включения электроконфорок загорается при включении любой из них;
 - 6 - ручка включения механического таймера;
- На плоскости готовки установлены 4 нагревательных элемента (электроконфорки) различных диаметров и мощности. Температура нагрева электроконфорок устанавливается переключателями, расположенными на панели управления плиты.
- В средней части плиты расположен жарочный электрошкаф. Нагрев рабочего пространства осуществляется двумя трубчатыми электронагревателями, один из которых, мощностью 0,8 кВт, расположен в верхней части электрошкафа, второй, мощностью 1,3 кВт - поднищем электрошкафа.
- В верхней части электрошкафа плит моделей 5004.10Э, 5004.11Э, 5004.12Э расположен ТЭН-гриль мощностью 1,8 кВт, а в плитах моделей 5004.10Э, 5004.11Э и фонарь освещения электрошкафа.
- В плитах моделей 5004.10Э, 5004.11Э в средней части задней стенки жарочного электрошкафа расположен электродвигатель, врашающий вертел.
- Жарочный электрошкаф имеет три пары направляющих пазов, предназначенных для установки на желаемом уровне противней и решётки.
- Дверца жарочного электрошкафа застеклена двумя прозрачными термостойкими стёклами, которые позволяют визуально контролировать процесс приготовления пищи.
- Крепление дверцы жарочного электрошкафа к корпусу плиты выполнено с помощью специальных петель, позволяющих фиксировать её в трёх положениях: закрыто, открыто, промежуточное.
- Схема электрическая принципиальная плиты приведена в приложении А (вкладыш).

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ЭЛЕКТРОКОНФОРКИ

- В зависимости от модели плиты на плоскости готовки устанавливаются чугунные электроконфорки обычного действия и экспресс-электроконфорка.
- Экспресс-электроконфорка в центре помечена красным кружком, отличается повышенной скоростью нагрева и имеет защиту от перегрева.
- Для включения электроконфорки необходимо установить ручку в положение соответствующее требуемому режиму, учитывая что степень нагрева возрастает от “1” к “6”. При этом загорается сигнальная лампочка включения электроконфорок.
- Приготовление пищи рекомендуется начинать на максимальной мощности электроконфорок - с положения “6”. После закипания или несколько раньше переключите электроконфорку на минимальную или среднюю мощность, в зависимости от объема посуды.

Внимание! Вращение ручек переключателей электроконфорок - круговое, в любом направлении.

- Для снижения расхода электроэнергии, ускорения процесса приготовления пищи и увеличения срока службы электроконфорок рекомендуется пользоваться кухонной посудой, имеющей плоское и ровное дно, диаметром равным или на 5-10мм большим диаметра электроконфорки (рисунок 9). Допустимая выпуклость или вогнутость дна посуды не более 1мм.
- Не допускайте резкого охлаждения горячих электроконфорок. От пролитой на них холодной жидкости они могут потрескаться и выйти из строя. Следите за тем, чтобы основание посуды было сухим и чистым.

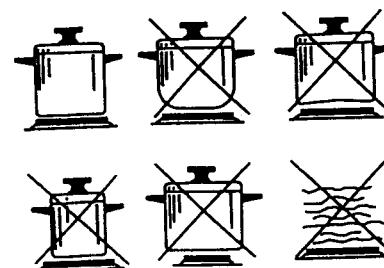


Рисунок 9 - Рекомендуемая кухонная посуда

16

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Установить ручки переключателей плиты в исходное положение “.”.
- Подключить плиту к электрической сети, вставив вилку в розетку.
- Перед первым использованием плиты необходимо прогреть электроконфорки без посуды в течение 5 мин. при установке переключателей в положение “6” и охладить до комнатной температуры.
- ТЭНЫ жарочного электрошкафа прогреть в течение 30 мин. при установке ручки “” или “” в положении “10”;
- При первом включении плиты возможно кратковременное появление дыма от обгорания электроконфорок и ТЭнов. При этом испаряется влага, скопившаяся во время транспортирования или складского хранения.

Внимание!
Щиток установить согласно
рисунку 1

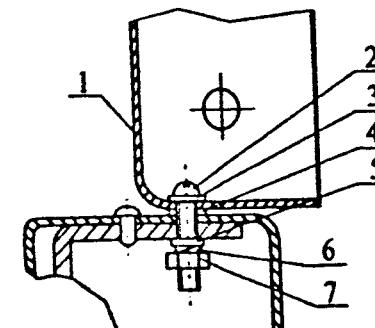


Рисунок 1 - Установка щитка

1 - щиток; 2 - винт; 3,5 - шайба;
4 - прокладка; 6 - пружинная шайба;
7 - гайка.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

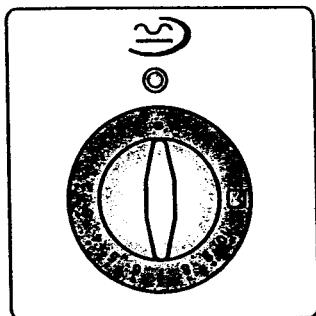


Рисунок 12 - Ручка переключателя электрошкафа плиты модели 5004.12э.

- Установка необходимой температуры в жарочном электрошкафу производится согласно таблице 3.
Значения температур, указанных в таблице 3, могут отличаться на $\pm 20^{\circ}\text{C}$.

Таблица 3

Положение ручки переключателя	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Температура, $^{\circ}\text{C}$	70	100	120	140	170	190	210	230	250	270	300

- В плите модели 5004.12э при повороте ручки переключателя “” в положение “” включается ТЭН-гриль. В плитах моделей 5004.10э, 5004.11э при повороте ручки “” в положение “” включается ТЭН-гриль вместе с электродвигателем. Другие нагревательные элементы электрошкафа при этом отключаются.

Внимание! Дальнейшее вращение ручки “” (или “”) по часовой стрелке запрещено!

- Для выключения жарочного электрошкафа необходимо ручку переключателя “” (или “”) повернуть против часовой стрелки в положение “”.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРОШКАФ

- Управление электрошкафом выполняется одной ручкой переключателя, совмещённого с термостатом.
- При повороте ручки “” (или “”) по часовой стрелке в одно из положений “1...10” (или “1...11”) загорается сигнальная лампочка включения электрошкафа, начинают нагреваться верхний и нижний ТЭНы (рисунки 10,11,12).

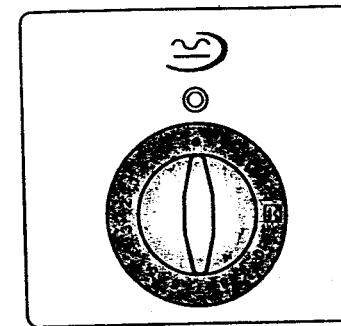


Рисунок 10 - Ручка переключателя-электрошкафа плит моделей 5004.10э,5004.11э.

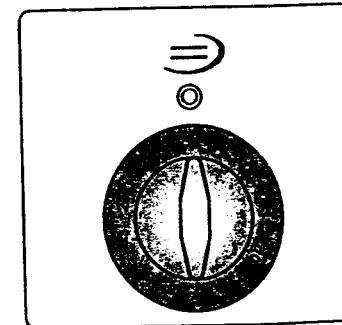


Рисунок 11 Ручка переключателя электрошкафа плит моделей 5004.13э,5004.14э,5003.17э.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ВЕРТЕЛ

Конструкция вертela показана на рисунке 14.

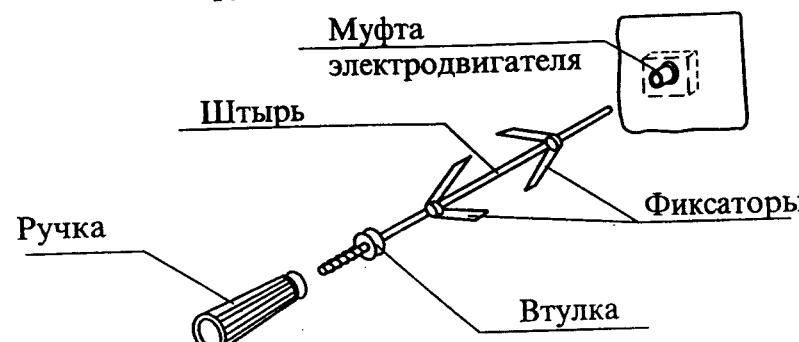


Рисунок 14 - Конструкция вертela

При использовании вертela необходимо:

- установить в электрошкафу опору вертela;
- на штырь вертela насадить приготовленный для жарения продукт, разместить продукт по середине, закрепить его съёмными фиксаторами с двух сторон, застопорить фиксаторы винтами;
- разместить вертел в электрошкафу, закрепить его в муфте электродвигателя (рисунок 15).
- снять ручку вертela.

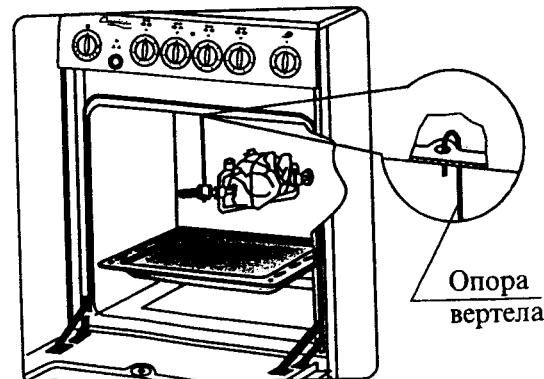


Рисунок 15 - Установка вертela в электрошкафу

ПОРЯДОК РАБОТЫ

РЕЖИМ "ГРИЛЬ"

- При работе в режиме "гриль" (рисунок 13) дверца электрошкафа должна быть закрыта. Это предохраняет ручки управления плиты от перегрева.

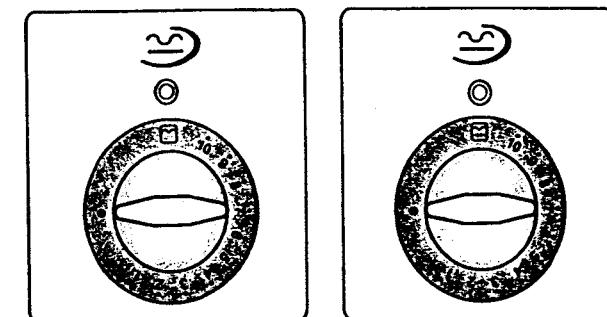


Рисунок 13 - Положение ручки в режиме "гриль"

- Жарочный электрошкаф в процессе работы сильно нагревается. Опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри жарочного электрошкафа.



Внимание! Перед тем, как мыть плиту, отключите её от электросети.

- Не применяйте для чистки абразивные средства (*питьевую соду или кальцинированную*), истирающие поверхность плиты и оставляющие царапины.
- Эмалированные и стеклянные поверхности плиты следует мыть тёплой водой с моющим средством и протирать мягкой сухой тканью.
- Загрязнения с поверхности конфорки удаляйте мягкой влажной тканью, после чего включите ненадолго электроконфорку для просушки.
- Не допускайте длительного контакта солёной воды с покрытием конфорки.
- Для обеспечения долговечности покрытия конфорку рекомендуется периодически протирать бумажной салфеткой, смоченной несколькими каплями растительного масла.
- Не используйте для чистки электроконфорки острые предметы, такие как нож, проволочная щётка и т.д., могущие повредить её покрытие.
- Пятна от пищи необходимо удалять до высыхания.
- Трудноудаляемые пятна можно убрать тёплым раствором столового уксуса.
- Каждый раз после пользования жарочным электрошкафом его необходимо вымыть тёплой водой с моющим средством, протереть мягкой сухой тканью и просушить. Можно применять специальные аэрозольные средства для удаления жира. Значительно легче мыть электрошкаф, пока он ещё тёплый.
- Внутреннее стекло дверцы жарочного электрошкафа можно снять, отвернув два винта с внутренней стороны дверцы, что позволяет помыть смотровое окно со всех сторон (рисунок 17).



ОСВЕЩЕНИЕ ЖАРОЧНОГО ЭЛЕКТРОШКАФА

- Переключатель освещения включает лампочку в электрошкафу. Это даёт возможность наблюдать за приготовлением пищи в любом режиме работы электрошкафа, не открывая дверцу.

ТАЙМЕР

- Чтобы завести таймер, необходимо повернуть ручку на один оборот по часовой стрелке, затем вращая в обратную сторону, установить на необходимую отметку времени.

ХОЗЯЙСТВЕННОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

- В нижней части плиты расположено хозяйственное отделение, предназначенное для хранения кухонной посуды и принадлежностей.
- Плиты выпускаются с откидной панелью. Чтобы открыть панель, её необходимо приподнять вверх и наклонить на себя (рисунок 16).

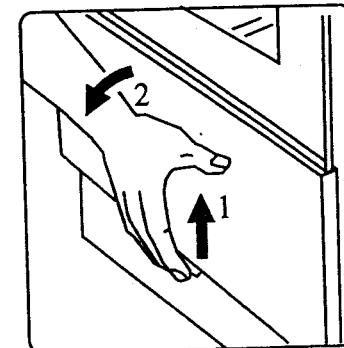


Рисунок 16 - Открывание панели

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ ЭЛЕКТРОШКАФА

- Отключите плиту от электросети, вынув из розетки вилку шнура питания.
- Открутите стеклянный плафон (рисунок 20).
- Выверните сгоревшую лампу и замените её новой со следующими характеристиками:
 - напряжение - 220В;
 - мощность - 15...25Вт.
- Лампа должна быть с малым цоколем (E14) и малой колбой, рассчитанной на высокие температуры (300°C).
- Соберите всё в обратной последовательности и подключите плиту к электросети.

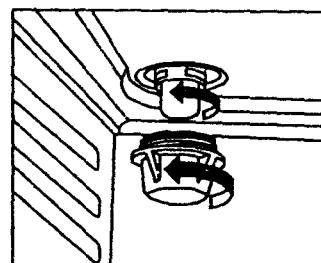


Рисунок 20 - Замена лампы освещения электрошкафа

УХОД ЗА ПЛИТОЙ

- Когда Вы моете плиту внутри, резиновое уплотнение дверцы жарочного электрошкафа лучше снять, вынув металлические скобы из отверстий (рисунок 18).

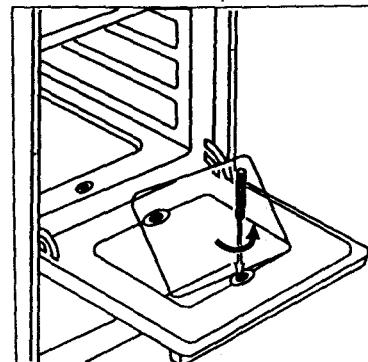


Рисунок 17 - Снятие внутреннего стекла дверцы жарочного электрошкафа

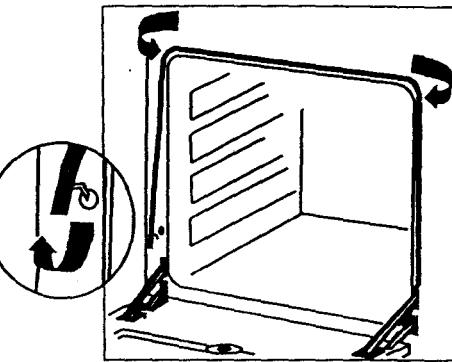


Рисунок 18 - Снятие резинового уплотнения

- Чтобы крышку было удобнее мыть, снимите её. Для этого полностью откройте крышку и поднимите вверх (рисунок 19).

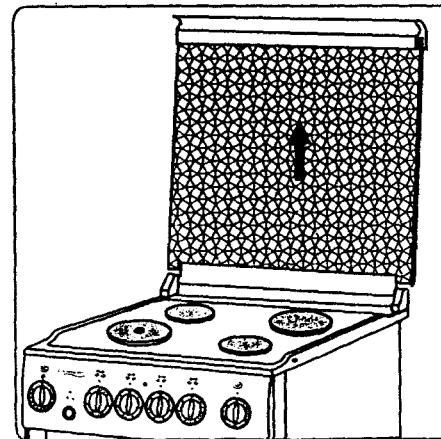


Рисунок 19 Снятие стеклянной крышки

РЕКОМЕНДАЦИИ

ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИРОГОВ

- Помните, что для выпечки пирогов жарочный электрощкаф необходимо предварительно прогреть при температуре 250 - 270 °C в течение 20 минут.
- Выпечку пирогов следует проводить при температуре 210-230 °C в течение 20 - 25 минут. Противень рекомендуется устанавливать в середине электрощкафа (по направляющим второго уровня снизу).
- Во время выпечки старайтесь не открывать дверцу электрощкафа. Наблюдайте за приготовлением через смотровое стекло дверцы, включив освещение электрощкафа.

Общие замечания:

- Пирог выпекается слишком сухим. В следующий раз необходимо повысить температуру на 10 °C, сократить время приготовления.
- Поверхность пирога слишком темная. Следует поместить противень с пирогом на более низкий уровень, уменьшить температуру, увеличить время приготовления.
- Пирог хорошо пропечен снаружи, но сырой внутри. Необходимо сократить количество жидкости при замешивании теста, уменьшить температуру, увеличить время приготовления.
- Пирог пригорает на противне. Следует хорошо смазать противень и посыпать его мукой.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- В таблице 4 приведены рекомендации по выбору режимов работы электроконфорок.

Таблица 4

Положение ручки переключателя	Тип приготовления блюд
0	Выключено.
1	Томление. Приготовление овощей, рыбы.
2	Подогрев пищи и жидкостей в малых объёмах. Приготовление картофеля на пару, супов.
3	Подогрев большого объёма пищи. Приготовление подливок и соусов. Медленное кипячение.
4	Любой тип жарения. Приготовление котлет, жареного и тушёного картофеля.
4-5	Подрумянивание мяса, жареного картофеля, жареной рыбы, омлетов. Кипячение большого объёма воды.
6	Быстрая жарка, жарение до корочки (мяса,рыбы). Кипячение.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Эффект гриля заключается в инфракрасном излучении нагревательного элемента, который действует подобно углем в жаровне. Такое излучение нагревает поверхность мяса непосредственно (а не через воздух). На мясе образуется румяная корочка, сохраняющая мясо сочным и мягким.
- Красное мясо, нарезанное ломтиками, рыбное филе и рыба, нарезанная на кусочки, должны готовиться на гриле очень быстро и как можно ближе к нагревательному элементу.
- При приготовлении белого мяса, свинины следует оставлять некоторое расстояние между блюдом и нагревательным элементом. Блюдо при этом готовится дольше, но получается вкуснее. Гриль можно использовать также для создания золотистой корочки на блюдах, приготовленных обычным способом, а также для подрумянивания готовых пирогов.
- Использование гриля совместно с вертелом позволяет прекрасно приготовить такие блюда, как курица или мясная вырезка на вертеле.
- При приготовлении блюд на вертеле предварительный нагрев не требуется.
- Предпочтительно готовить на вертеле продукты средних размеров (не более 1-1,5 кг), а для более крупных использовать приготовление на противне или жаровне.
- При использовании вертела рекомендуется прижать и обвязать толстой ниткой крыльшки к тушке птицы с тем, чтобы они не обгорели или не пережарились.
- При приготовлении мясного блюда на решетке или на вертеле поместить под него жаровню для сбора образующегося жира. Этим жиром следует поливать мясо для его равномерного подрумянивания.

...ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МЯСА И РЫБЫ

- Во избежании пересушки, старайтесь готовить мясо кусками не менее 1 кг. При приготовлении белого мяса, птицы, рыбы задавайте низкую температуру (150-175 °C).
- Если готовится красное мясо, которое должно быть хорошо пропеченым и сочным внутри, следует недолго повысить температуру до 200-220 °C, затем установить прежнее значение.
- Общее правило: чем больше кусок, тем ниже температура и большее время приготовления.
- Рекомендуется класть кусок посередине решетки, установив под ней противень. Для получения вкусной корочки поливайте блюдо топленым салом.
- При приготовлении рыбы следует руководствоваться следующими правилами: чем меньше рыба, тем большая температура должна быть в электрошкафу при ее приготовлении. И наоборот, большую рыбу следует готовить при умеренной температуре от начала до конца.

... ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ

- В зависимости от требуемого результата приготовление на гриле можно вести на решетке, установленной в направляющие первого или второго уровня сверху, либо на вертеле.
- В первом случае, перед использованием гриля его следует включить на 2-3 минуты, пока нагревательный элемент не приобретет ярко красный цвет.

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

Плита электрическая

Заводской №
Модель
Дата выпуска

07782
5004.10э, 5004.11э, 5004.12э, 5004.13э, 5004.14э, 5003.17э
05-04с (Нужно подчеркнуть)

соответствует техническим условиям ВТИС.332243.017 ТУ

Штамп ОТК



Продана _____
(наименование торгового предприятия)

Дата продажи _____

- Плиты должны храниться в отапливаемых и вентилируемых помещениях при температуре воздуха от 1 до 40 °C, относительной влажности не более 80% при температуре воздуха 25 °C, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материалы плит.
- Транспортирование и складирование плит должно производиться только в вертикальном положении в заводской упаковке, не более чем в два ряда по высоте, с предохранением от осадков и механических повреждений.

УТИЛИЗАЦИЯ

- Если Вы хотите заменить старую плиту, ее необходимо сдать в специализированную организацию, занимающуюся установкой и ремонтом плит.
- Если плита будет отправлена на свалку, позаботьтесь о том, чтобы сделать ее непригодной для дальнейшего использования: обрежьте шнур питания, снимите электроконфорки и ТЭНЫ.

Помните! Попав в детские руки, она может привести к несчастному случаю.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

- Все неисправности, вызванные отказом, устраняются только специалистами ремонтных организаций.
- Перечень организаций по установке и гарантийному ремонту плит указан в приложении Б.

ТАЛОН НА УСТАНОВКУ

Установлена в г. _____
по ул. _____ в доме № ____ кв. ____ и пущена в
работу механиком _____

_____ (наименование организации)

Механик _____ Владелец _____
(подпись) (подпись)

“ ____ ” 20 ____ г.

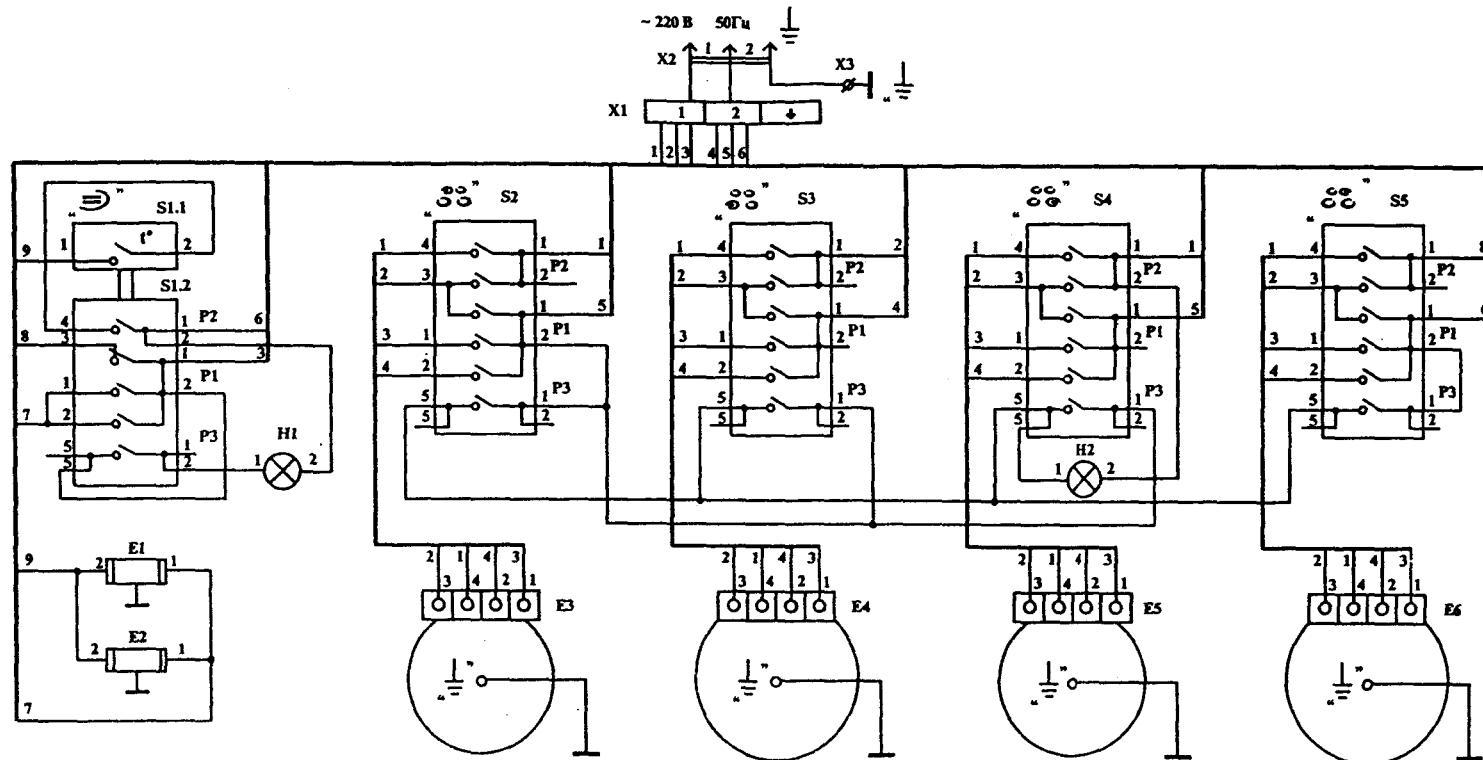
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- Предприятие-изготовитель гарантирует соответствие качества плит требованиям ВТИС.332243.017 ТУ при соблюдении потребителем условий эксплуатации, транспортирования и хранения.
- Гарантийный срок - 2 года со дня передачи плиты потребителю. День передачи определяется как день продажи через розничную торговую сеть.
- При отсутствии в отрывном талоне штампа магазина и даты продажи гарантийный срок исчисляется со дня выпуска плиты.
- В течение гарантийного срока потребитель имеет право, в случае нарушения работоспособности плиты, предъявить требования, определённые законом РФ “О защите прав потребителя”.
- Срок службы плиты - 10 лет.
- Ремонт плит производят предприятие-изготовитель и ремонтные организации, адреса которых приведены в приложении Б (вкладыш).

Адрес предприятия-изготовителя:
Россия, 440039, г. Пенза, ул. Гагарина, 13.
ФГУП “ППО ЭВТ”,

телефон (8412) 49-65-75,
факс (8412) 49-58-83.
E-mail: ppoevt@tl.ru
Http://www.ppoevt.tl.ru.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
 (обязательное)
 Схема электрическая принципиальная плит моделей 5004.13Э, 5004.14Э



Состояние контактов переключателей S2 ...S5

Позиция переклю- чателя	Контакты переключателя					
	4-P2	3-P2	3-P1	1-P1	2-P1	5-P3
0						
1		X		X		X
2	X		X			X
3	X				X	X
4	X			X	X	
5	X	X			X	X
6	X	X		X	X	X

X - замкнут

Состояние контактов переключателя S1

Позиция переклю- чателя	Контакты переключателя					
	1-2	1-P1	2-P1	3-P1	4-P2	5-P3
0						
1 - 10				X		
11	X	X			X	X

X - замкнут

Обозначение "1", "2" контактов разъема X2 показаны условно.

E1 - ТЭН 1300 Вт 220 В;
 E2 - ТЭН 800 Вт 220 В;
 E3, E5 - электроконфорка Ø145 1000 W;
 E4 - электроконфорка Ø180 1500 W (модель 5004.14Э),
 или Ø180 2000 W (модель 5004.13Э);
 E6 - электроконфорка Ø180 1500 W;
 H1, H2 - лампа сигнальная;
 S1.1 - термостат;
 S1.2 - переключатель ПМЭ 16/220-3;
 S2...S5 - переключатель ПМЭ 16/220-7;
 X1 - колодка клеммная;
 X2 - вилка В32-001;
 X3 - наконечник.