

Общие указания	1
Требования по технике безопасности	2
Распаковка	3
Утилизация	3
Устранение неисправностей	3
Установка	4
Устройство плиты	4
Экономия электроэнергии	6
Подключение к электрической сети	7
Подготовка к работе	7
Технические данные	8
Порядок работы	9
Уход за плитой	12
Замена лампы освещения электрошкафа	13
Свидетельство о приёме и продаже	14
Талон на установку	14
Комплектность	14
Гарантийные обязательства	15
Рекомендации по приготовлению	16
Талоны № 1, 2, 3 на гарантийный ремонт	19
Приложение А (вкладыш). Перечень организаций по установке и гарантийному ремонту плит	

## **ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ**

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

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

При покупке убедитесь, что плита не повреждена, полностью укомплектована, предприятием-изготовителем и торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство о приёме и продаже», гарантийные талоны. При установке требуйте обязательного заполнения «Талона на установку».

Не заполнение «Талона на установку» может являться причиной отказа в гарантийном обслуживании.

Талоны необходимо хранить в течение всего гарантийного срока.

Плита перед упаковкой была тщательно проверена на специальных стендах на предмет безопасности и работоспособности.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение незначительных изменений в конструкцию и характеристики плиты без предварительного уведомления.

Изготовитель не несет ответственность за ущерб, причиненный в следствии неправильного подключения или не соблюдения требований данного руководства по эксплуатации.

Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на её функциональность и стабильность.

## ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

По типу защиты от поражения электрическим током плита соответствует приборам 1 класса по ГОСТ МЭК 60335-1.

**Внимание! Электропитание плиты осуществляется от однофазной сети переменного тока с номинальным напряжением 220 В частотой 50 Гц.**

Во избежание опасности поражения электрическим током и обеспечения правильной эксплуатации подключать плиту должен только квалифицированный персонал специализированных организаций, уполномоченных на право установки и обслуживания электрических плит.

**Плиту можно устанавливать только в домах, имеющих специальный силовой ввод и заземление.**

Место подключения плиты должно находиться в легкодоступном месте для того, чтобы можно было без затруднений отключить плиту от электрической сети.

Запрещается проводить проводку над плитой или зажимать шнур дверцей жарочного электрошкафа, так как при этом может повредиться изоляция проводов и произойти короткое замыкание.

**Внимание! Плита предназначена для использования только в домашних условиях под надзором.**

**Доступные части могут сильно нагреваться при использовании плиты. Не допускайте близко детей.**

**Опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри жарочного электрошкафа.**

**Во избежание ожогов не касайтесь посуды голыми руками.**

**Во избежание растрескивания стеклокерамической поверхности исключайте попадание воды температурой ниже 20 °С на работающие электроконфорки.**

**Если стеклокерамическая поверхность треснула - отключите плиту для предотвращения поражения электрическим током.**

Номинальный режим работы плиты - продолжительный.

Не допускайте попадания влаги внутрь плиты.

Осторожно открывайте дверку жарочного электрошкафа. Возможен выход пара.

В случае неисправности отключите плиту от электрической сети и вызовите сервисную службу.

При повреждении шнура питания, во избежании опасности, его должен заменить изготовитель или аналогичное квалифицированное лицо сервисной службы.

**Запрещается:**

- эксплуатировать плиту без заземления (заземление осуществляется через шнур питания);

- подключать плиту через удлинители или тройники;

- эксплуатировать плиту в помещениях с повышенной влажностью, вне помещений или в помещениях с повышенным риском пожарной опасности;

- держать или пользоваться вблизи включенной плиты легковоспламеняющимися веществами или хранить их в хозяйственном отделении плиты;

## ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- производить самостоятельно какой-либо ремонт плиты;
- устанавливать на открытую дверцу жарочного электрошкафа посуду массой более 10 кг;
- устанавливать на стеклокерамическую плоскость посуду массой более 20 кг;
- эксплуатировать плиту без установки на стеклокерамическую плоскость готовки посуды и для обогрева помещения;
- использовать стеклокерамическую плоскость в качестве рабочей поверхности. Острые предметы могут оставить царапины;
- передвигать посуду по стеклокерамической поверхности, так как поверхность может поцарапаться. Всегда приподнимайте посуду;
- класть продукты в упаковке из фольги или в пластиковой посуде на горячее нагревательное поле. Может повредиться стеклокерамическая плоскость;
- ставить на нагретые зоны электроконфорок посуду с мокрым дном. Это может привести к появлению несмываемых пятен;
- поднимать и передвигать плиту за ручку дверцы жарочного шкафа;
- производить уход за плитой без ее отключения от электрической сети;
- извлекать и вставлять вилку шнура питания в розетку при включенных нагревательных элементах плиты;
- выдергивать вилку из розетки за шнур питания.

**Внимание!** При не соблюдении вышеперечисленных требований гарантийное обслуживание не производится.

## РАСПАКОВКА

При транспортировании плита была защищена от повреждений упаковкой. После удаления упаковки, просим Вас избавиться от ее частей способом, не наносящим ущерба окружающей среде.

Все материалы, использованные для изготовления упаковки, безвредны, на 100 % могут подлежать переработке.

## УТИЛИЗАЦИЯ

Плита не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Ее необходимо сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Плита изготовлена из материалов, подлежащих повторному использованию.

Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба.

Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования Вы можете получить в местной администрации.

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если Ваша плита нуждается в ремонте, сервисные центры, список которых прилагается, всегда к Вашим услугам.

Непрофессиональное вмешательство в ремонт плиты опасно, так как может привести к поражению электрическим током и короткому замыканию.

Перечень организаций по установке и гарантийному ремонту плит указан в приложении А.

## УСТАНОВКА

Распакуйте плиту, снимите липкую ленту и все упаковочные материалы и установите плиту на ровную поверхность.

Плиту следует устанавливать непосредственно на пол.

**Запрещается устанавливать плиту на подставку.**

Плита должна быть установлена в соответствии с указаниям «Руководства по эксплуатации».

Установку плиты, ее подключение к источникам электроэнергии и газа должен производить только квалифицированный персонал специализированных организаций, уполномоченных на право установки и обслуживания газовых плит с обязательным заполнением «Талона на установку». Не заполнение «Талона на установку» может являться причиной отказа в гарантийном обслуживании.

Материалы, из которого изготовлены элементы кухонной мебели должны быть термостойкими (100°C), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.

Если плита соприкасается с мебелью, которая выше плоскости готовки, то необходимо обеспечить зазор не менее 50 мм между стенками плиты и мебелью.

Зазор между плитой и стенкой мебели должен быть не менее 20 мм.

Вытяжка должна быть установлена в соответствии с «Руководством по эксплуатации» вытяжки и в любом случае на высоте не менее 650 мм от плиты.

## УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

Плита модели 506004.03эс (с максимальным количеством элементов комфорта) показана на данном рисунке.

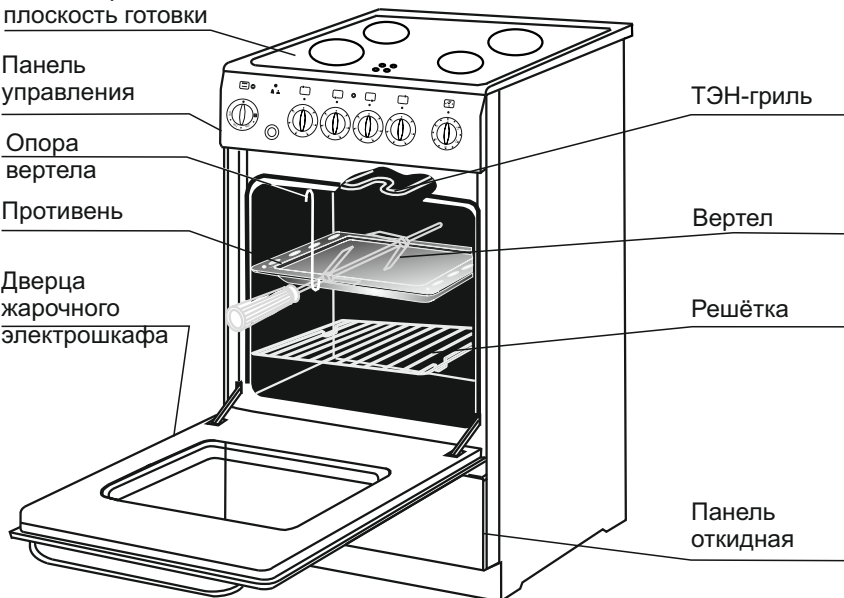
Стеклокерамическая  
плоскость готовки

Панель  
управления

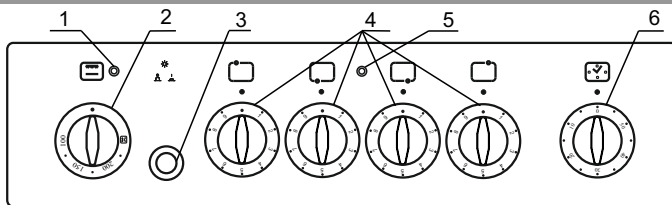
Опора  
вертела

Противень

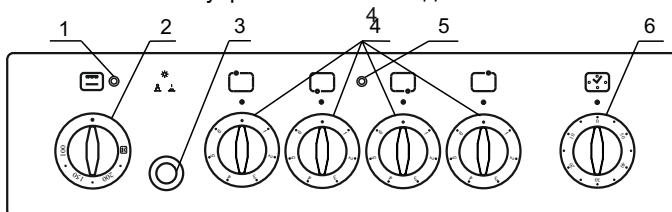
Дверца  
жарочного  
электрошкафа



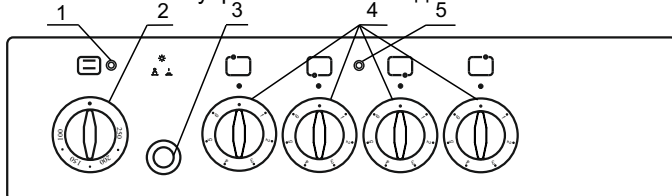
## УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ



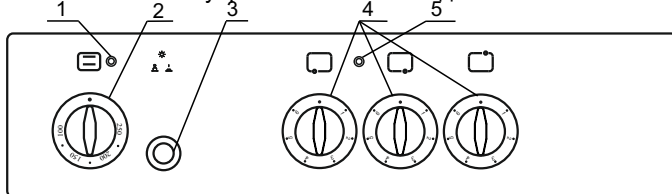
Панель управления плит модели 506004.02эс



Панель управления плит модели 506004.03эс









Панель управления плиты модели 506004.04эс



Панель управления плиты модели 506003.04эс

Элементы управления, расположенные на лицевых панелях, выполняют следующие функции:

-  1 - сигнальная лампочка включения терморегулятора, гаснет при достижении заданной температуры;
-  2 - ручка управления электрошкафом;
-  3 - кнопка переключателя освещения электрошкафа;
-  4 - ручки переключателей, управляющих работой электроконфорок;
-  5 - сигнальная лампочка включения нагревательных элементов - загорается при включении любой электроконфорки и любого ТЭН;
-  6 - ручка включения механического таймера.

## УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

Плоскость готовки плиты представляет собой стеклокерамический настил, под которым размещены электроконфорки. Уникальной особенностью стеклокерамики является возможность равномерно и быстро передавать тепло в рабочую зону нагрева и не рассеивает тепло по сторонам (за контуры электроконфорки). Зоны нагрева выделены контуром.

На стеклокерамической плоскости готовки расположен индикатор остаточного тепла. Во время включения электроконфорки и нагреве соответствующей зоны свыше 50 °С включается соответствующая лампочка индикатора. Индикация горит до тех пор, пока температура на поверхности не достигнет безопасного для человека уровня.

Жарочный электрошкаф имеет четыре пары направляющих пазов, предназначенных для установки на желаемом уровне противня и решётки.

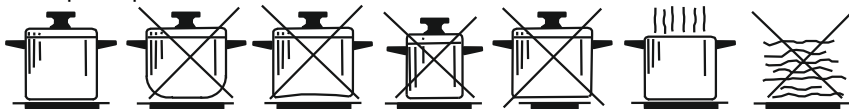
Дверца жарочного электрошкафа застеклена двумя прозрачными термостойкими стёклами, которые позволяют визуальное контролировать процесс приготовления пищи.

Крепление дверцы жарочного электрошкафа к корпусу плиты выполнено с помощью специальных петель, позволяющих фиксировать её в трёх положениях: **закр****ыто**, **откр****ыто**, **промежуточное**.

## ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Рациональное использование электроэнергии позволяет не только снизить расходы, но и сохранить окружающую среду. Выполнение следующих простых правил позволит добиться наилучших результатов.

Применение кастрюлей с плоским, ровным и толстым дном, диаметр которых равняется диаметру зоны нагрева электроконфорки, позволяет сэкономить электроэнергию.



Нужно помнить о необходимости использования крышки, в противном случае потребление энергии возрастает.

Загрязненные поверхности зон нагрева электроконфорки и посуды препятствуют теплообмену.

Электроконфорки не должны работать без установки на них посуды.

При приготовлении пищи своевременно уменьшайте степень мощности электроконфорки.

Рекомендуется использовать остаточное тепло нагревательных элементов, для чего выключать электроконфорки и нагревательные элементы жарочного электрошкафа за 5-10 минут до конца приготовления пищи или использовать неостывшую электроконфорку для поддержания блюда в нагретом состоянии.

Загрязненные уплотнители дверцы духовки способствуют потере тепла.

Нельзя располагать плиту вблизи холодильников и морозильных камер.

## ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

### Уважаемый покупатель!

В плитах моделей 506004.02эс, 506004.03эс, 506004.04эс с целью исключения возможности перегрузки электрической сети, одна электроконфорка (левая ближняя) при включении жарочного электрошкафа отключается.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

**Внимание!** Подключение плиты к электросети должен производить только квалифицированный персонал специализированных организаций, уполномоченных на право установки и обслуживания электрических плит в соответствии с действующими нормами.

Вследствие неправильного подключения плита может повредиться - в таком случае покупатель теряет право на гарантийное обслуживание.

Плита имеет подводящий шнур питания номинальным поперечным сечением жил не менее 2,50 мм<sup>2</sup> и комплектуется присоединительной розеткой.

Применяемые вилка и розетка должны выдерживать ток 32 А при рабочем напряжении 220 В.

**Внимание!** Подключение должно быть выполнено с соблюдением полярности и цветности проводов.



Схема подключения плиты к однофазной электрической сети переменного тока напряжением 220 В частотой 50 Гц

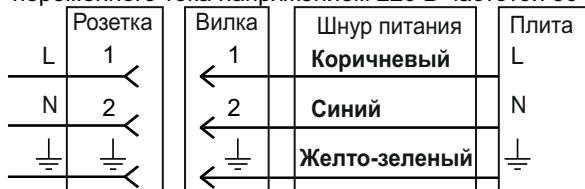


Схема подключения плиты к трехфазной электрической сети переменного тока напряжением 380 В



## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с настоящим "Руководством по эксплуатации" и следуйте его рекомендациям.

После распаковки плиты следует убрать все рекламные этикетки. Легко избавиться от них можно при помощи губки и горячей воды. Необходимо смочить



## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

всю поверхность этикетки и некоторое время подождать. После того как вода пропитает поверхность этикетки, можно тереть губкой, периодически смачивая ее горячей водой. После этого поверхность нужно протереть сухой тканью.

**Внимание!** Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для снятия этикеток, так как они могут поцарапать поверхность.

Нельзя использовать ацетон для снятия этикеток, т.к. может остаться матовый след.

После распаковки плиты следует вынуть содержимое, промыть плиту и комплектацию теплым мыльным раствором, протереть мягкой сухой тканью.

Перед первым использованием плиты необходимо прогреть ТЭН-ы жарочного электрошкафа в течение 30 мин при установке ручки в положении "200", возможно кратковременное появление запаха "нового прибора" и дыма от обгарания ТЭН-ов. При этом испаряется влага, скопившаяся во время транспортирования или складского хранения. После этого необходимо хорошо проветрить помещение.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Наименование	Модель плиты			
	506004.02эс	506004.03эс	506004.04эс	506003.04эс
<b>Электроконфорки односпиральные:</b> диаметр 165 мм 1200 Вт; диаметр 200 мм 1700 Вт	2 2			
<b>Электроконфорки трехспиральные:</b> диаметр 165 мм 1200 Вт (ближняя правая, дальняя левая); диаметр 165 мм 1200 Вт (ближняя правая); диаметр 200 мм 1700 Вт (ближняя левая, дальняя правая)		2 2	2 2	1 2
Индикатор остаточного тепла	1	1	1	1
<b>Электрошкаф:</b> верхний ТЭН - 800 Вт; нижний ТЭН - 1200 Вт; ТЭН - гриль - 1800 Вт; электродвигатель; освещение электрошкафа	1 1 1 + +	1 1 1 + +	1 1 + + +	1 1 + + +
Таймер механический	+	+		
Единовременно потребляемая мощность, кВт	6,1			6,6
Объем электрошкафа, л	54			
Габариты (ширина x глубина x высота), см	50 x 60 x 87			
Масса плиты, кг	35			



### ЭЛЕКТРОКОНФОРКИ

Под стеклокерамической плоскостью готовки установлены электроконфорки, которые отличаются повышенной скоростью нагрева и имеют защиту от перегрева.

При недостаточном тепловом контакте дна посуды со стеклокерамической поверхностью или при длительном включении электроконфорки срабатывает находящийся внутри электроконфорки датчик перегрева и происходит временное отключение односпиральной электроконфорки или части спиралей в трехспиральной электроконфорке. После остывания электроконфорка вновь включается полностью.

Для включения электроконфорки необходимо установить ручку в положение соответствующее требуемому режиму, учитывая что степень нагрева возрастает бесступенчато от “1” к “9” (у односпиральной электроконфорки), или ступенчато от “1” к “6” (у трехспиральной электроконфорки). При включении электроконфорки загорается сигнальная лампочка включения нагревательных элементов на лицевой панели плиты.

Приготовления пищи рекомендуется начинать на максимальной мощности электроконфорок. 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.**

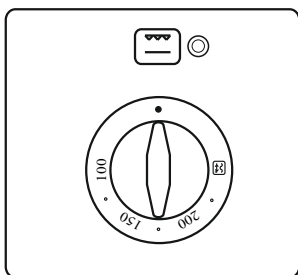
В таблице приведены рекомендации по выбору режимов работы электроконфорок.

Положение ручки переключателя		Тип приготовления блюд
ступенчатый	безступенчатый	
0	0	Выключено.
1	1-2	Томление. Приготовление овощей, рыбы.
2	3	Подогрев пищи и жидкостей в малых объемах. Приготовление картофеля на пару, супов.
3	4-5	Подогрев большого объема пищи. Приготовление подливок и соусов. Медленное кипячение.
4	6	Любой тип жарения. Приготовление котлет, жареного и тушеного картофеля.
4-5	7-8	Подрумянивание мяса, жареного картофеля, жареной рыбы, омлетов. Кипячение большого объема воды.
6	9	Быстрая жарка, жарение до корочки (мяса, рыбы). Кипячение.

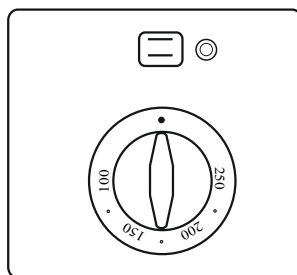
## ПОРЯДОК РАБОТЫ

### ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРОШКАФ

Управление электрошкафом выполняется одной ручкой переключателя, совмещённого с терморегулятором. При повороте ручки “☰” (или “☷”) по часовой стрелке в одно из положений “100-200” (или “100-250”) загорятся сигнальные лампочки включения терморегулятора и нагревательных элементов, начинают нагреваться верхний и нижний ТЭН-ы. После срабатывания терморегулятора его сигнальная лампочка гаснет и вновь загорается после повторного его включения.



Ручка переключателя  
электрошкафа плит моделей  
506004.02эс, 506004.03эс



Ручка переключателя  
электрошкафа плит моделей  
506004.04эс, 506003.04эс

В плитах моделей 506004.02эс, 506004.03эс 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 “•”.

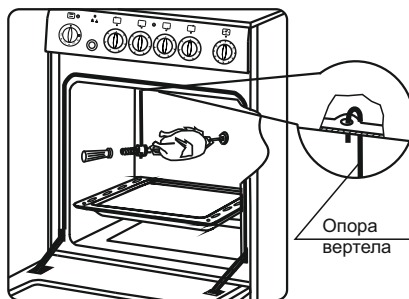
### РЕЖИМ “ГРИЛЬ”

При работе в режиме “гриль” дверца электрошкафа должна быть закрыта. Это предохраняет ручки управления плиты от перегрева.

**ВЕРТЕЛ**

При использовании вертела необходимо:

- установить в электрошкафу опору вертела;
- на штырь вертела насадить приготовленный для жарения продукт, разместив продукт по середине, закрепить его съёмными фиксаторами с двух сторон, застопорить фиксаторы винтами;
- разместить вертел в электрошкафу, вставив его в муфту электродвигателя;
- снять ручку вертела;
- разместить противень на самый нижний уровень электрошкафа.

**ОСВЕЩЕНИЕ ЖАРОЧНОГО ЭЛЕКТРОШКАФА**

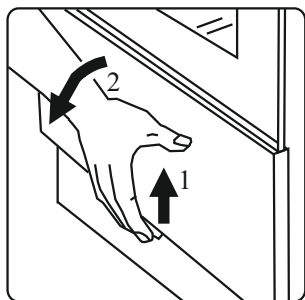
Переключатель освещения включает лампочку в электрошкафу. Это даёт возможность наблюдать за приготовлением пищи в любом режиме работы электрошкафа, не открывая дверцу.

**ТАЙМЕР**

Таймер работает независимо от жарочного электрошкафа.

Чтобы завести таймер, необходимо повернуть ручку на один оборот по часовой стрелке, затем вращая в обратную сторону, установить на необходимую отметку времени. Время установки от 5 до 60 мин.

По характерному звуковому сигналу Вы можете услышать, что установленное время на таймере истекло.

**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.



## УХОД ЗА ПЛИТОЙ

**Внимание!** Перед тем, как мыть плиту, отключите её от электрической сети.

### Стеклокерамическая поверхность

**Внимание!** Для того, чтобы стеклокерамическая поверхность долго сохраняла внешний вид, необходимо соблюдать следующие правила.

Очищайте стеклокерамическую поверхность каждый раз после её использования пока она ещё теплая.

Для ухода не применяйте агрессивные и грубые чистящие средства, истирающие поверхность стеклокерамической плоскости и оставляющие царапины.

Небольшие пятна на поверхности следует убирать используя чистую влажную салфетку.

Сильные загрязнения необходимо удалять с помощью специальных средств, предназначенных для ухода за стеклокерамическими поверхностями.

Для очистки и защиты стеклокерамической поверхности рекомендуется использовать средства марки VITRO-CLEN, силиконовый кондиционер или другие аналогичные по назначению средства.

Трудноудаляемые и пригоревшие загрязнения можно удалить с помощью специального скребка. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка не касалась горячей зоны нагрева. Во время работы со скребком также будьте внимательны, чтобы не пораниться.

Сахар и жидкости, содержащие сахар, могут изменить внешний вид стеклокерамической поверхности, поэтому осторожно удалите пролившееся сладкое блюдо пока стеклокерамическая поверхность не остыла.

Изменение цвета стеклокерамической поверхности, вызванное не соблюдением правил ухода за ней, не влияет на работоспособность плиты и не попадает под гарантийное обслуживание.

### Жарочный электрошкаф

Не используйте жесткие абразивные очистители для чистки стекла дверцы жарочного шкафа, так как они могут поцарапать поверхность.

Эмалированные и стеклянные поверхности следует мыть тёплой водой с моющим средством и протирать мягкой сухой тканью.

Пятна от пищи необходимо удалять до высыхания.

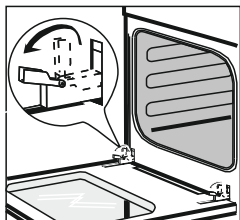
Каждый раз после пользования жарочным электрошкафом его необходимо вымыть тёплой водой с моющим средством, протереть мягкой сухой тканью и просушить.

Можно применять специальные аэрозольные средства для удаления жира.

Значительно легче мыть электрошкаф, пока он ещё тёплый.

## УХОД ЗА ПЛИТОЙ

Для снятия двери духовки необходимо:



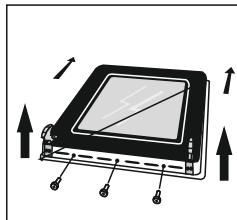
1. Полностью открыть дверь.

2. Повернуть оба блокировочных рычага на петлях справа и слева до упора.



3. Немного прикрыть дверь. Возьмитесь за дверцу двумя руками.

4. Приподнять дверцу на себя и вверх, чтобы петли вышли из корпуса плиты.



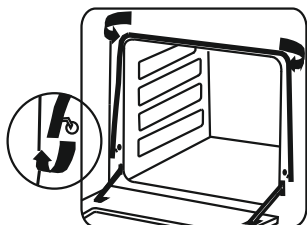
5. Для освобождения стекла от дверной панели, нужно отвернуть три винта, находящиеся на нижней части двери.

6. Отделите дверную панель от наружного стекла двери, для этого нужно приподнять её вверх и сдвинуть вперед..

7. Произвести чистку внутренних сторон наружного стекла и стекла дверной панели.

8. Сборку двери провести в обратном порядке.

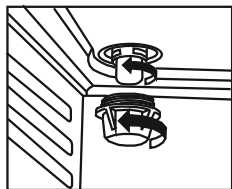
**Внимание! Будьте внимательны при сборке и установке двери.**



Когда Вы моете плиту внутри, резиновое уплотнение дверцы жарочного электрошкафа лучше снять, вынув металлические скобы из отверстий.

## ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ ЭЛЕКТРОШКАФА

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



Отключите плиту от электрической сети, вынув из розетки вилку шнура питания.

Открутите стеклянный плафон.

Выверните сгоревшую лампу и замените её новой со следующими характеристиками:

- напряжение - 220 В;
- мощность - 15...25 Вт.

Лампа должна быть с малым цоколем (E14) и малой колбой, рассчитанной на высокие температуры (300 °С).

Соберите всё в обратной последовательности и подключите плиту к электрической сети.



## СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Плита электрическая

Заводской № \_\_\_\_\_

Модель: **506004.02эс**, **506004.03эс**, **506004.04эс**, **506003.04эс**

(Нужное подчеркнуть)

Дата выпуска \_\_\_\_\_

Код \_\_\_\_\_

Штамп ОТК

Продана \_\_\_\_\_

(наименование торгового предприятия)

Дата продажи \_\_\_\_\_

## ТАЛОН НА УСТАНОВКУ

Установлена в г. \_\_\_\_\_

по ул. \_\_\_\_\_ в доме № \_\_\_\_\_ кв. \_\_\_\_\_ и пущена в

работу механиком \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (наименование организации)

Механик \_\_\_\_\_

(подпись)

Владелец \_\_\_\_\_

(подпись)

“ ” 20 \_\_\_\_ г.

## КОМПЛЕКТНОСТЬ

Комплекующие	Модель плиты			
	506004.02эс	506004.03эс	506004.04эс	506003.04эс
Плита	•	•	•	•
Противень большой	•	•	•	•
Противень маленький	•	•		
Решетка	•	•	•	•
Розетка*	•	•	•	•
Вертел	•	•		
Опора вертела	•	•		
Руководство по эксплуатации	•	•	•	•
Упаковка	•	•	•	•

\* - поставляется по отдельному договору.

Изготовитель гарантирует работу плит при соблюдении потребителем условий эксплуатации, хранения и транспортирования.

Гарантийный срок - 3 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.

При установке плиты в общежитии или эксплуатации двумя или более семьями гарантийный срок составляет 2 месяца.

Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

- не правильной установки или не заполнения «Талона на установку» на плиту,

- не правильного подключения и эксплуатации плиты;
- несанкционированного ремонта или иного вмешательства;
- установки неоригинальных комплектующих;
- наличие на деталях плиты следов воздействия химических веществ;
- повреждений, вызванных животными или насекомыми;
- повреждений вызванных пожаром, наводнениями, военными действиями и т.п.

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

На электрические компоненты гарантийный срок 1 год.

Гарантия не распространяется на установку и подключение плиты не в соответствии с требованиями данного «Руководства по эксплуатации», на механические повреждения, на замену лампы освещения и изменение цвета стеклокерамической поверхности.

Срок службы плиты - 10 лет.

**Ремонт плит производят ремонтные организации, адреса которых приведены в приложении А (вкладыш).**

Адрес предприятия-изготовителя:

Россия, 440039, г. Пенза, ул. Гагарина, 13, АО «ППО ЭВТ им. В.А.Ревунова»,

тел. (8412) 49-53-75,

E-mail: servis@ppoevt.ru.

**УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!**

Предлагаем Вашему вниманию рекомендации по приготовлению продуктов в духовке Вашей плиты.

Хотим предупредить Вас, что эти рекомендации носят приблизительный характер, так как время и температура приготовления во многом зависит не от самой плиты, а от количества (веса), видов и свойств приготавливаемых продуктов.

Ваша новая плита может иметь режимы приготовления пищи, отличные от тех, которыми обладал Ваш предыдущий прибор, поэтому рекомендуем при первых выпечках выставить менее высокие температуры из рекомендуемых и лишь затем, по мере необходимости, увеличить температуру.

**...ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИРОГОВ**

Помните, что для выпечки пирогов пустую духовку необходимо предварительно прогреть в течение 20-25 мин, установив ручку управления в положение «200».

Выпечку пирогов следует проводить при температуре 200 - 220 °С в течение 20-25 минут.

Противень рекомендуется устанавливать по направляющим второго уровня сверху. Выпечку производить при закрытой двери духовки. Перед установкой последующего противня с выпечкой, необходимо прогреть пустую духовку в течение 8-10 мин при установке ручки управления в положение «200».

Во время выпечки старайтесь не открывать дверь духовки. Наблюдайте за приготовлением через смотровое стекло двери, включив освещение духовки.

**Пирог выпекается слишком сухим** - в следующий раз необходимо повысить температуру на 10 °С, 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.

**... ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МЯСА И РЫБЫ**

Во избежание пересушивания, старайтесь готовить мясо кусками не менее 1 кг. При приготовлении белого мяса, птицы, рыбы задавайте низкую температуру 150 - 175 °С.

Если готовится красное мясо, которое должно быть хорошо пропеченным и сочным внутри, следует ненадолго повысить температуру до 200 - 225 °С, затем установить прежнее значение.

Общее правило: чем больше кусок, тем ниже температура и больше время приготовления. Рекомендуется класть кусок посередине решетки, установив под ней противень. Для получения вкусной корочки поливайте блюдо топленным салом.

При приготовлении рыбы следует руководствоваться следующими правилами: чем меньше рыба, тем больше температура должна быть в шкафу 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.

Эффект гриля заключается в инфракрасном излучении нагревательного элемента, который действует подобно углям 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.

Чем больше кусок, тем ниже температура и больше время приготовления.

При приготовлении рыбы следует руководствоваться следующими правилами: чем меньше рыба, тем больше температура должна быть в электрошкафу при ее приготовлении. И наоборот, большую рыбу следует готовить при умеренной температуре от начала до конца.

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.

При использовании вертела рекомендуется прижать и обвязать толстой ниткой ножки и крылышки 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.

## РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ пирога из ягод на противне

**Тесто:** 500 г муки, 25 г дрожжей, 250 мл молока, 50 г сахара, 175 г масла или маргарина, 0,5 чайной ложки соли, 1 яйцо, 2 желтка.

**Начинка:** 1 кг любых ягод (чёрная смородина, вишня, малина, крыжовник), 7 сухарей, 125 г сахарной пудры, 1 чайная ложка молотой корицы.

Половину молока и 1 ст. ложку сахара смешать с дрожжами и небольшим количеством муки, вымесить опару, накрыть, дать ей постоять 10 мин.

Муку высыпать в миску, в середине сделать углубление и положить оставшийся сахар, молоко, кусочки размягчённого масла или маргарина. Затем положить соль, яйцо, желтки и опару. Вымесить тесто и дать ему постоять 10 мин.

Растолчённые сухари смешать с сахарной пудрой и корицей.

Раскатать дрожжевое тесто и выложить его на смазанный жиром противень, сделать бортики по краям. Тесто посыпать смесью сухарей, корицы и сахарной пудры. Выложить на него ягоду. Дать настояться 10 мин.

Поставить пирог в разогретую духовку и выпекать при 200 °С 25 мин.

Взбить 2 белка с 1 ст. ложкой сахара.

Когда пирог испечётся, вынуть его из духовки, выложить на него взбитые белки и затем поставить опять в духовку на 2 - 3 мин.

Пирог готов. Приятного аппетита!

**КОРЕШОК ТАЛОНА № 1**  
на гарантийный ремонт

Изыят с " " " 20 \_\_\_\_ г.

Исполнитель  
(Фамилия, подпись)

(наименование и адрес организации,  
производившей ремонт, телефон)



**Талон № 1**

на гарантийный ремонт

Модель \_\_\_\_\_

Заводской № \_\_\_\_\_

Дата выпуска \_\_\_\_\_

Продана магазином \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

Штамп магазина \_\_\_\_\_

(подпись продавца)



**КОРЕШОК ТАЛОНА № 2**  
на гарантийный ремонт

Изыят с " " " 20 \_\_\_\_ г.

Исполнитель  
(Фамилия, подпись)

(наименование и адрес организации,  
производившей ремонт, телефон)



**Талон № 2**

на гарантийный ремонт

Модель \_\_\_\_\_

Заводской № \_\_\_\_\_

Дата выпуска \_\_\_\_\_

Продана магазином \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

Штамп магазина \_\_\_\_\_

(подпись продавца)



**КОРЕШОК ТАЛОНА № 3**  
на гарантийный ремонт

Изыят с " " " 20 \_\_\_\_ г.

Исполнитель  
(Фамилия, подпись)

(наименование и адрес организации,  
производившей ремонт, телефон)



**Талон № 3**

на гарантийный ремонт

Модель \_\_\_\_\_

Заводской № \_\_\_\_\_

Дата выпуска \_\_\_\_\_

Продана магазином \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

Штамп магазина \_\_\_\_\_

(подпись продавца)


Исполнитель \_\_\_\_\_  
(Фамилия, подпись)

Владелец \_\_\_\_\_  
(Фамилия, подпись)

\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия,  
выполнившего ремонт, его адрес)

М. П.

\_\_\_\_\_  
(Должность и подпись руководителя  
предприятия, выполнившего ремонт)


-----   
Исполнитель \_\_\_\_\_  
(Фамилия, подпись)

Владелец \_\_\_\_\_  
(Фамилия, подпись)

\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия,  
выполнившего ремонт, его адрес)

М. П.

\_\_\_\_\_  
(Должность и подпись руководителя  
предприятия, выполнившего ремонт)

-----   
Исполнитель \_\_\_\_\_  
(Фамилия, подпись)

Владелец \_\_\_\_\_  
(Фамилия, подпись)

\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия,  
выполнившего ремонт, его адрес)

М. П.

\_\_\_\_\_  
(Должность и подпись руководителя  
предприятия, выполнившего ремонт)