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 !

Качество и доступная цена -
вот наш подарок покупателю !

ISO 9001
De luxe
ФГУП "ППО ЭВТ"

Поздравляем,
Вы сделали
правильный выбор !

С уважением,
коллектив ФГУП "ППО ЭВТ"

Руководство по эксплуатации

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

модель 5004.10э
модель 5004.11э
модель 5004.12э
модель 5004.13э
модель 5004.14э
модель 5003.17э

г. Пенза

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

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 Н Е В К Л Ю Ч А Т Ь.

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Таблица 1

Наименование	Модель плиты					
	5004.10э	5004.11э	5004.12э	5004.13э	5004.14э	5003.17э
Экспресс-электроконфорка Ø180мм, 2кВт	1	-	-	1	-	-
Электроконфорки						
Ø180мм, 1,5кВт	1	2	2	1	2	2
Ø145мм, 1кВт	2	2	2	2	2	1
Электрошкаф						
верхний ТЭН - 0,8кВт	1	1	1	1	1	1
нижний ТЭН - 1,3кВт	1	1	1	1	1	1
ТЭН- гриль - 1,8кВт	1	1	1	-	-	-
вертел с электродвигателем	+	+	-	-	-	-
освещение электрошкафа	+	+	-	-	-	-
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 °С до 35 °С;
  - 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 5004.10э, 5004.11э, 5004.12э, 5004.13э, 5004.14э, 5003.17э 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 сертификации".

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 вертела	•	•				
Розетка РА32-001-1шт.	•	•	•	•	•	•
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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- 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 ± 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 электрошкафа 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 электрошкафа при положении ручки переключателя "10" до температуры 200 °С - не более 12 мин.
- Время разогрева электроконфорок (при положении ручки переключателя -"6") до температуры 100 °С - не более 5 мин, экспресс-электроконфорки - не более 3 мин.
- Объем жарочного электрошкафа - 42 л.
- Габариты плиты (ширина х глубина х высота) - 50 х 50 х 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

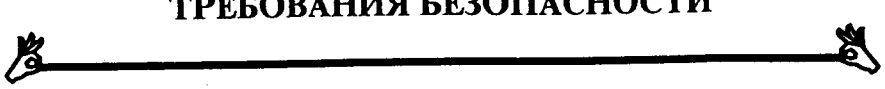
- производить уход за плитой без ее отключения от электро сети; эксплуатировать электроконфорки без установки на них посуды;
- заливать электроконфорки и ТЭНы жидкостями;
- закрывать стеклянную крышку при разогретых электроконфорках;
- извлекать и вставлять вилку шнура питания в розетку при включенных 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

- 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.

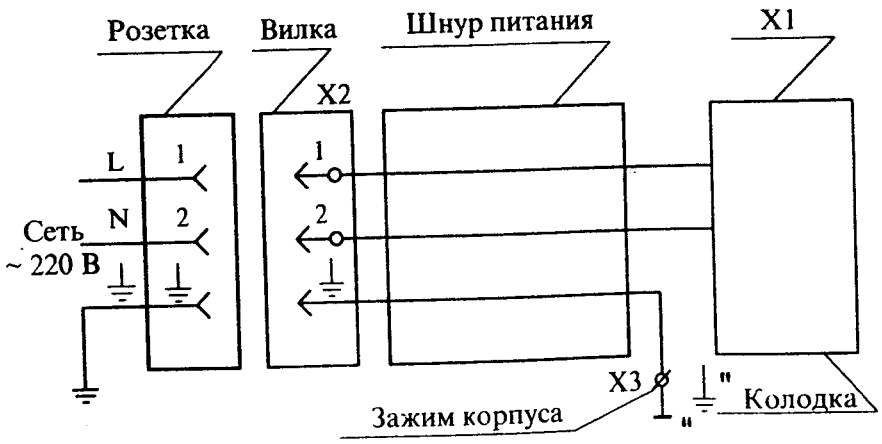


Рисунок 1 - Подключение плиты к однофазной сети

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

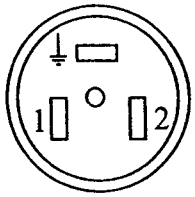


Рисунок 2-Условная маркировка контактов розетки РА32-001

- 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°С по всей длине;

- Устройство плиты модели 5004.10э (с максимальным количеством электроконфорок и элементов комфортности) с указанием основных частей показано на рисунке 3.

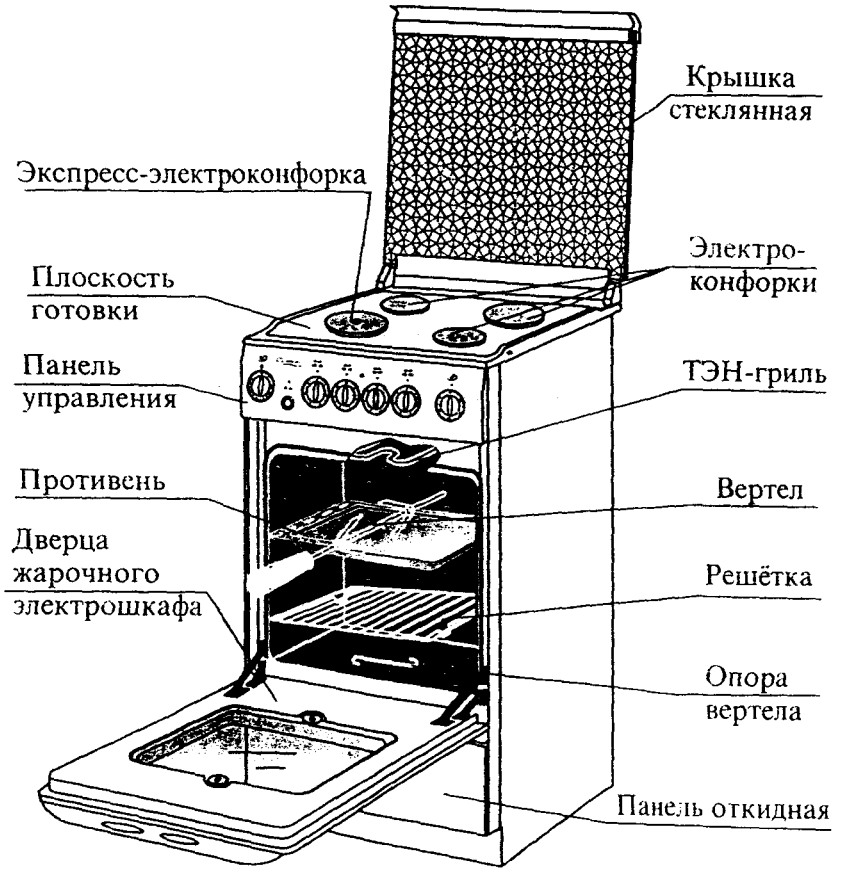


Рисунок 3 Устройство плиты модели 5004.10э

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

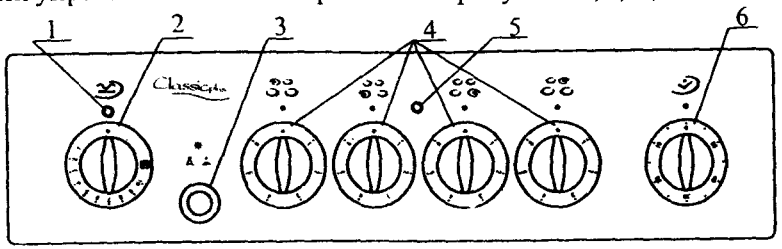


Рисунок 4 Панель управления плит моделей 5004.10э,5004.11э

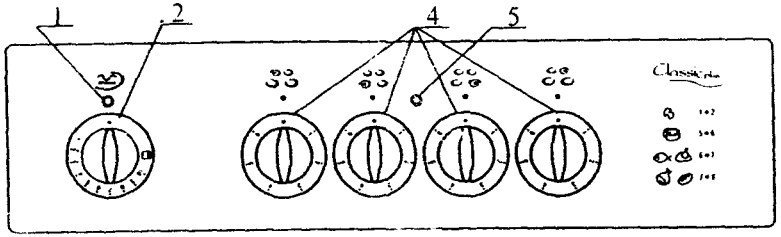


Рисунок 5 Панель управления плиты модели 5004.12э.

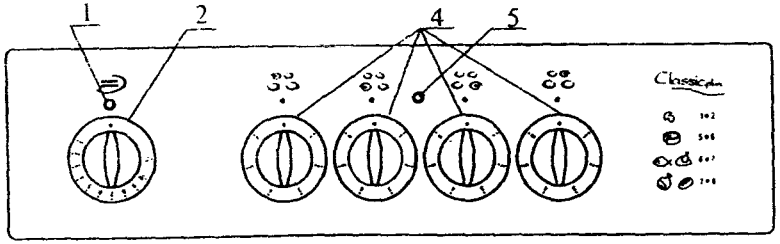


Рисунок 6 Панель управления плит моделей 5004.13э,5004.14э

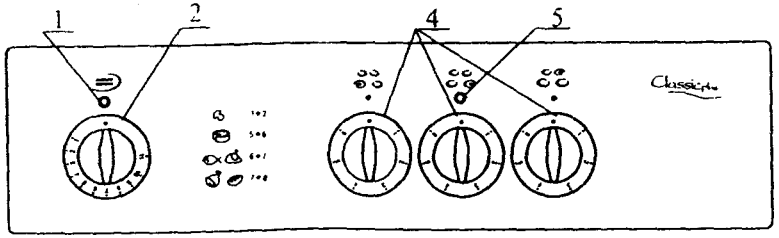


Рисунок 7 Панель управления плиты модели 5003.17э.

УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

- 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 0,8кВт, расположен в верхней части электрошкафа, второй, мощностью 1,3 кВт - под днищем 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, вращающий 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).

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.

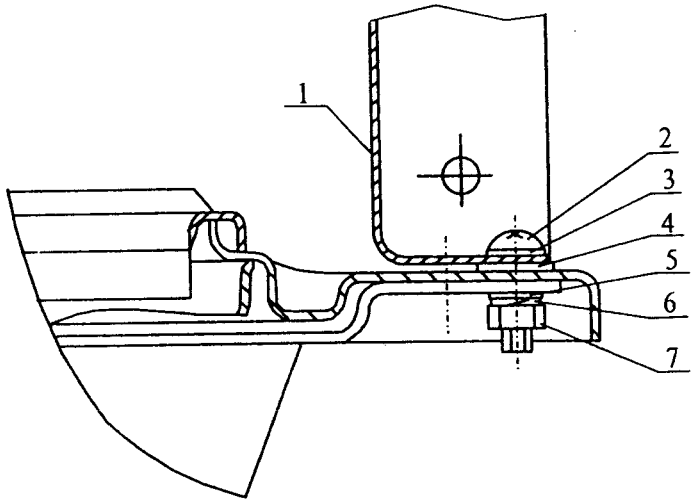


Рисунок 8 - Установка щитка

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

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 объёма 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.

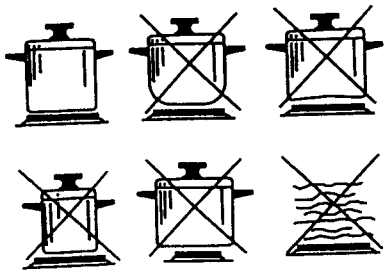


Рисунок 9 - Рекомендуемая кухонная посуда

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

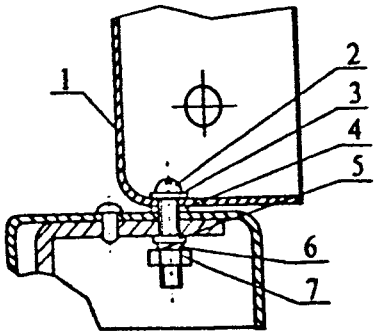


Рисунок 1 - Установка щитка

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

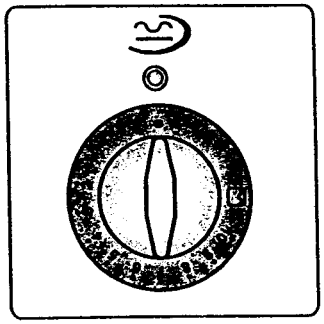


Рисунок 12 - Ручка переключателя электрошкафа плиты модели 5004.12э.

- Установка необходимой температуры в жарочном электрошкафу производится согласно таблице 3.
  Значения температур, указанных в таблице 3, могут отличаться на ± 20 °С.

Таблица 3

Положение ручки переключателя	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Температура, °С	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 "•".

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).

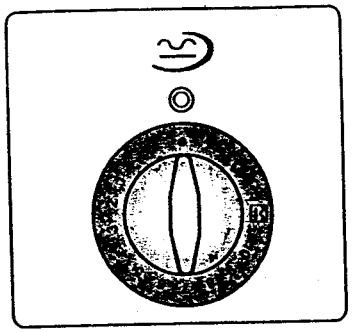


Рисунок 10 - Ручка переключателя-электрошкафа плит моделей 5004.10э,5004.11э.

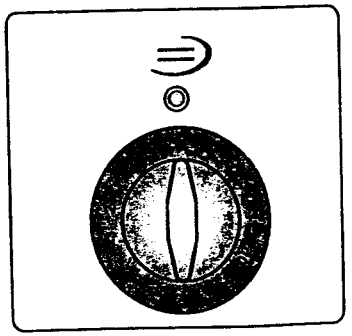


Рисунок 11 Ручка переключателя электрошкафа плит моделей 5004.13э,5004.14э,5003.17э.

ВЕРТЕЛ

Конструкция вертела показана на рисунке 14.

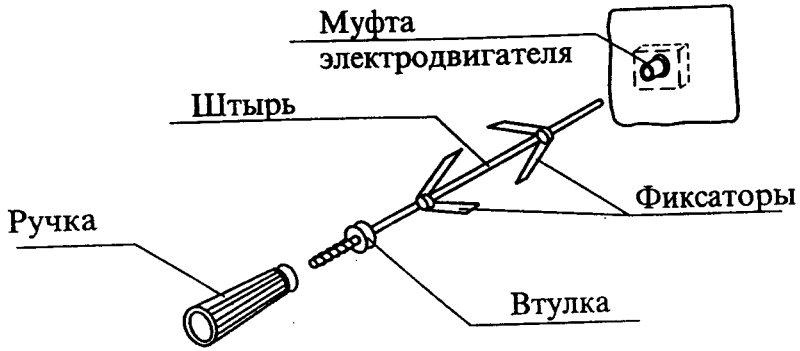


Рисунок 14 - Конструкция вертела

При использовании вертела необходимо:

- установить в электрошкафу опору вертела;
- на штырь вертела 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 вертела.

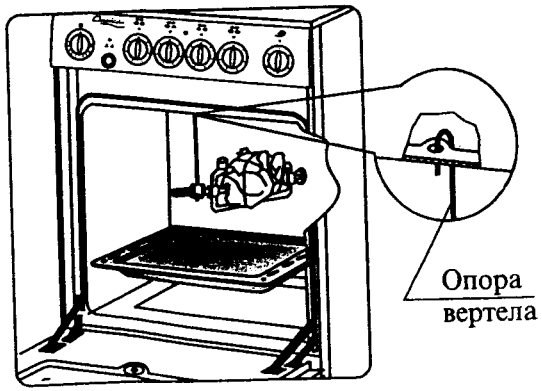


Рисунок 15 - Установка вертела в электрошкафу

РЕЖИМ "ГРИЛЬ"

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

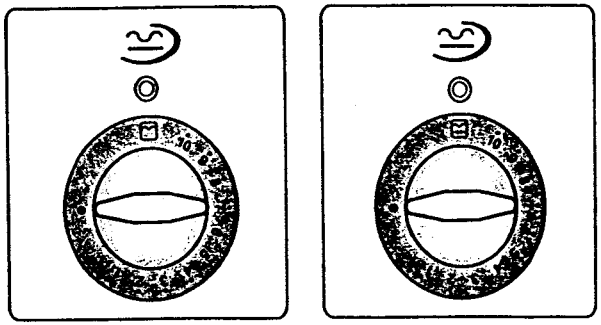


Рисунок 13 - Положение ручки в режиме "гриль"

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

УХОД ЗА ПЛИТОЙ

☞ ***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 (рисунок17).

ПОРЯДОК РАБОТЫ

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).

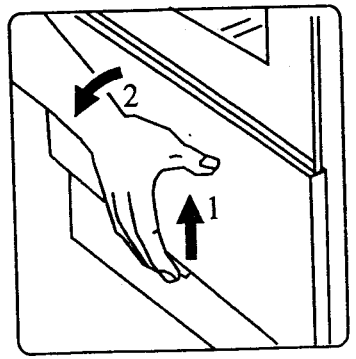


Рисунок 16 - Открывание панели

УХОД ЗА ПЛИТОЙ

- Когда Вы моете плиту внутри, резиновое уплотнение дверцы жарочного электрошкафа лучше снять, вынув металлические скобы из отверстий (рисунок18).

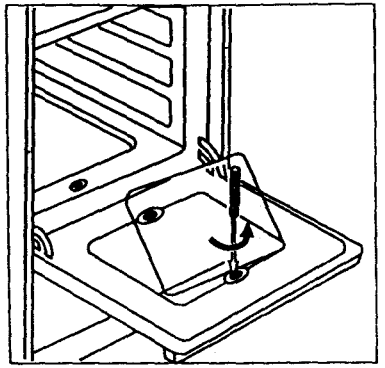


Рисунок 17 - Снятие внутреннего стекла дверцы жарочного электрошкафа

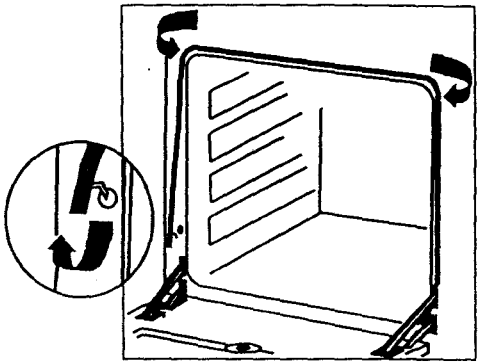


Рисунок 18 - Снятие резинового уплотнения

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

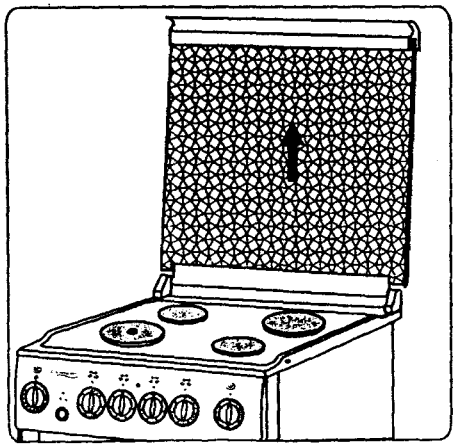


Рисунок 19 Снятие стеклянной крышки

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 (Е14) и малой колбой, рассчитанной на высокие температуры (300 °С).
- Соберите всё в обратной последовательности и подключите плиту к электросети.

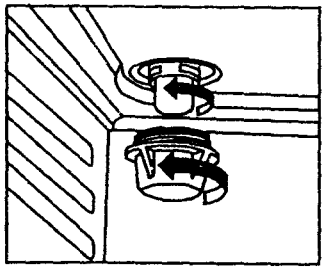


Рисунок 20 - Замена лампы освещения электрошкафа

РЕКОМЕНДАЦИИ

ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИРОГОВ

- Помните, что для выпечки пирогов жарочный электрошкаф необходимо предварительно прогреть при температуре 250 - 270 °С в течение 20 минут.

- Выпечку пирогов следует проводить при температуре 210-230 °С в течение 20 - 25 минут. Противень рекомендуется устанавливать в середине электрошкафа (по направляющим второго уровня снизу).

- Во время выпечки старайтесь не открывать дверцу электрошкафа. Наблюдайте за приготовлением через смотровое стекло дверцы, включив освещение электрошкафа.

Общие замечания:

- *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.

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 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.

- 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 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.

..ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МЯСА И РЫБЫ

- Во избежании 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 - 220 ° 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 топленым салом.

- 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.

... 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

Плита электрическая

Заводской № 07757
Модель 5004.10э, 5004.11э, 5004.12э, 5004.13э, 5004.14э, 5003.17э
Дата выпуска 05-04г (Нужное подчеркнуть)

соответствует техническим условиям ВТИС.332243.017 ТУ

Штамп ОТК 2-ОТК 249

Продана _____
(наименование торгового предприятия)

Дата продажи _____

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

- Плиты должны храниться в отапливаемых и вентилируемых помещениях при температуре воздуха от 1 до 40 °С, относительной влажности не более 80 % при температуре воздуха 25 °С, 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.

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 - 10лет.
- Ремонт плит производит 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",
☎ тел. (8412) 49-65-75,
факс (8412) 49-58-83.
E-mail:ppoevt@tl.ru
Http://www.ppoevt.tl.ru.

ТАЛОН НА УСТАНОВКУ

Установлена в г._____

по ул._____ в доме №_____ кв._____ и пущена в

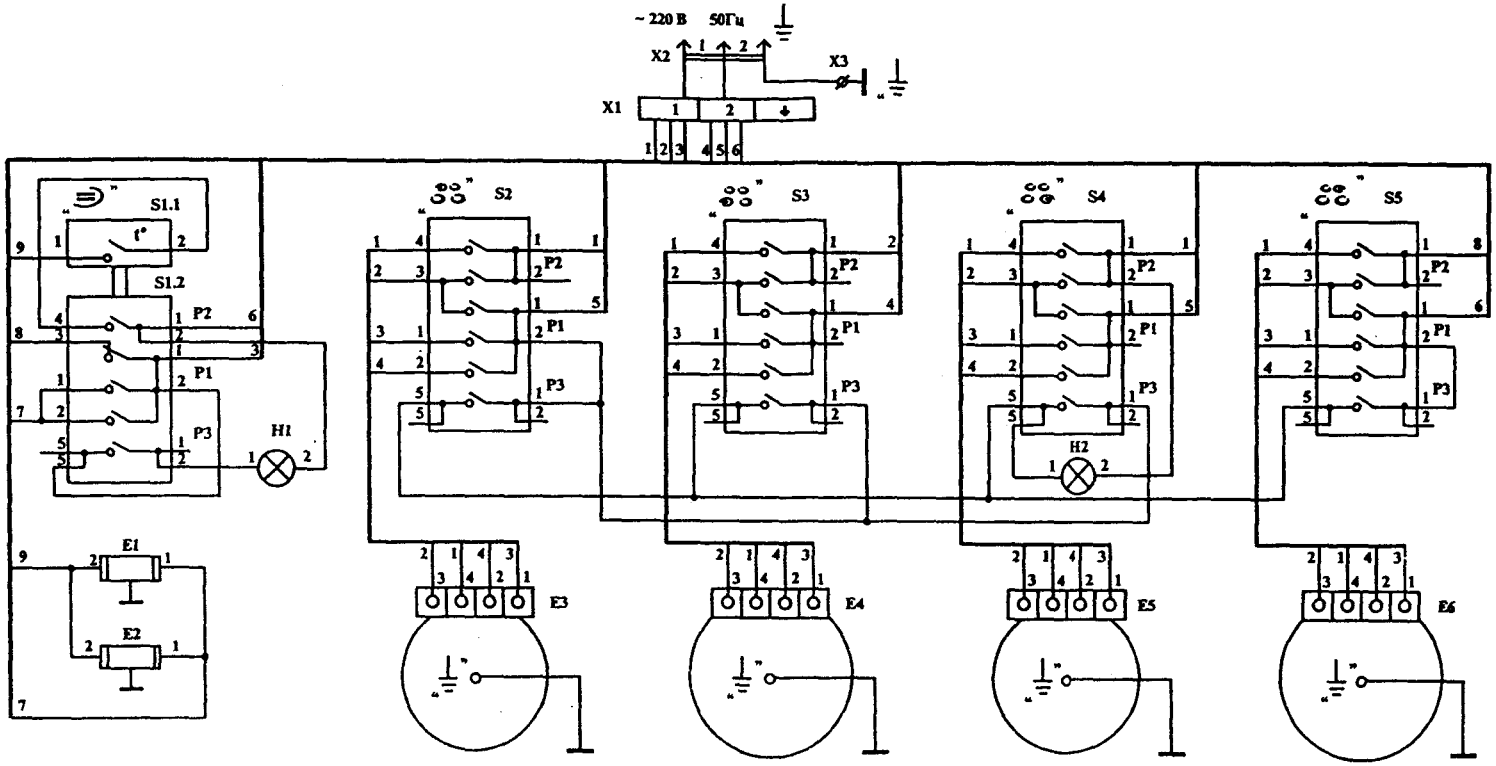
работу механиком_____

_____
(наименование организации)

Механик_____ Владелец_____
(подпись) (подпись)

"____" _____ 20___ г.

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



Состояние контактов переключателей S2 ...S5

Позиция переключателя	Контакты переключателя					
	4-P2	3-P2	3-P1	1-P1	2-P1	5-P3
0						
1		×		×		×
2	×		×			×
3	×				×	×
4		×			×	×
5	×	×			×	×
6	×	×		×	×	×

× - замкнут

Состояние контактов переключателя S1

Позиция переключателя	Контакты переключателя					
	1-2	1-P1	2-P1	3-P1	4-P2	5-P3
0				×		
1 - 10	×		×		×	×
11	×	×			×	×

× - замкнут

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.

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