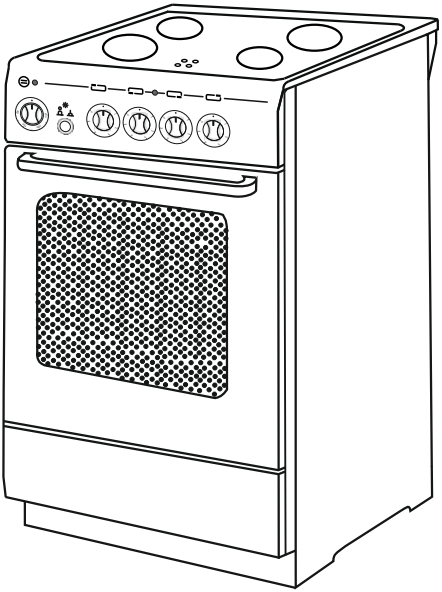
Руководство по эксплуатации

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПЛОСКОСТЬЮ ГОТОВКИ

De luxe®



модель: 506004.02эс

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с удачной покупкой!

Будьте уверены, плита будет служить Вам долгие годы.

Продукция торговой марки De luxe - это современные, высококачественные изделия, соответствующие международным стандартам.

Ваша плита изготовлена с применением новых мировых технологий и оборудования.

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

Качество и надежность, доступная цена - вот наш подарок покупателю.

Поздравляем, Вы сделали правильный выбор.

Просим Вас внимательно прочитать «Руководство по эксплуатации» перед включением плиты.

Следование изложенным в нем указаниям предотвратит неправильное пользование плитой.

Сохраните «Руководство по эксплуатации», оно поможет разрешить возникшие вопросы.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие указания	1
Требования по технике безопасности	2
Распаковка	3
Утилизация	3
Устранение неисправностей	4
Установка	4
Устройство плиты	4
Экономия электроэнергии	6
Подключение к электрической сети	7
Подготовка к работе	8
Технические данные	8
Порядок работы	9
Уход за плитой	11
Замена лампы освещения электрошкафа	12
Свидетельство о приёмке и продаже	13
Талон на установку	13
Комплектность	13
Гарантийные обязательства	14
Правила транспортирования и хранения	14
Рекомендации по приготовлению	15
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 приёмке 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 проверена на специальных стендах на предмет безопасности и работоспособности.

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

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.

Плита должна храниться и эксплуатироваться в помещениях с климатическими условиями:

- температура окружающей воздуха от 10 до 35 ° С;
- относительная влажность воздуха не более 80%;

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- 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.

Плита изготовлена в соответствиями с требованиями:

- технического регламента “О безопасности низковольтного оборудования”,
- ГОСТ IEC 60335-1 “Бытовые и аналогичные электрические приборы. Безопасность. Часть 1. Общие требования”.

Наши плиты постоянно совершенствуются, улучшаются их характеристики и дизайн, поэтому “Руководство по эксплуатации” может не отражать незначительных схемных и конструктивных изменений, связанных с их модернизацией.

ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

По типу защиты от поражения электрическим током плита соответствует приборам 1 класса по ГОСТ IEC 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.

Убедитесь, что место подключения плиты находится в легкодоступном месте для того, чтобы можно было без затруднений отключить электричество.

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 ^{0}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.

При использовании плита сильно нагревается. Опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри жарочного электрошкафа.

Осторожно открывайте дверку жарочного электрошкафа. Возможен выход пара.

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

ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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 климатических условиях, отличных от условий, для которых она предназначена, то есть не допускается эксплуатировать в помещениях с повышенной влажностью, вне помещений или в помещениях с повышенным риском пожарной опасности;
- держать или пользоваться вблизи включенной плиты легковоспламеняющими веществами или хранить их в хозяйственном отделении плиты ;
- производить самостоятельно какой-либо ремонт плиты;
- устанавливать на открытую дверцу жарочного электрошкафа посуду массой более 10 кг;
- устанавливать на электроконфорку 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, т.к. она 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 назретые 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

Для транспортирования 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 % подлежат 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 в приложении А, всегда к Вашим услугам. Все неисправности плит, вызванные отказом, устраняются только специалистами ремонтных организаций. Непрофессиональное вмешательство в ремонт плиты опасно, так как может привести к поражению электрическим током и короткому замыканию.

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 специали-зированных 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°С), 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.

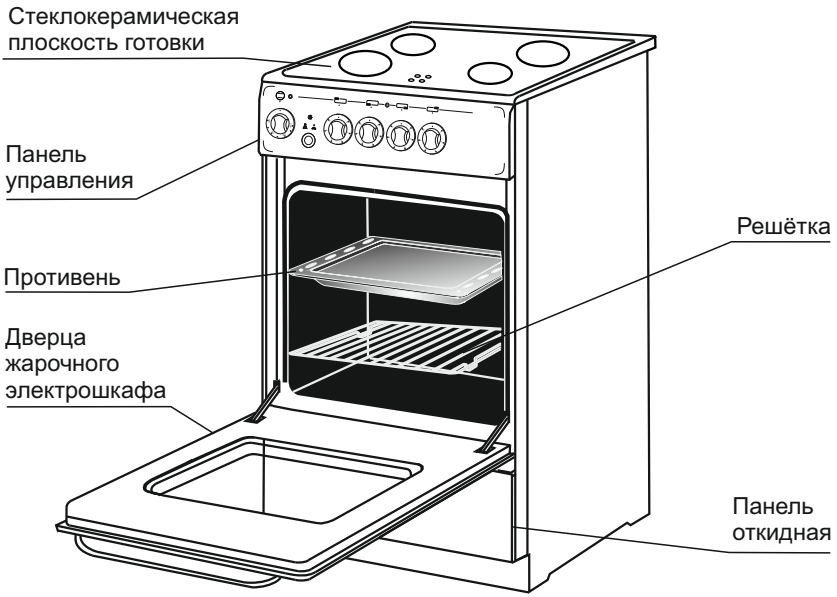
Зазор между плитой и стенкой мебели должен быть не менее 20 мм.

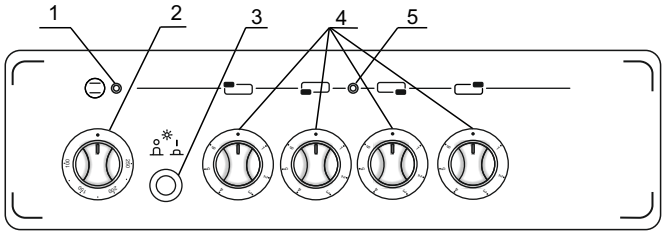
Вытяжка должна быть установлена в соответствии с "Руководством по эксплуатации" вытяжки и в любом случае на высоте не менее 650 мм от плиты.

УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

Устройство плиты с указанием основных частей показана на данном рисунке.

УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ





Панель управления плиты модели 506004.02эс

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;

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 электроконфорок). 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.

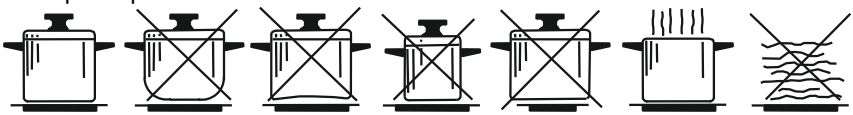
Дверца жарочного электрошкафа застеклена двумя прозрачными термостойкими стёклами, которые позволяют визуально контролировать процесс приготовления пищи.

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

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 съэкономить электроэнергию.



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

Загрязненные поверхности зон нагрева электроконфорок 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.

Нельзя располагать плиту вблизи холодильников и морозильных камер.

Загрязненное резиновое уплотнение электрошкафа способствует потере тепла.

ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

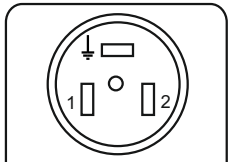
Уважаемый покупатель!

В плите 506004.02эс 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.



Условная маркировка контактов розетки

Плита имеет подводящий шнур питания номинальным поперечным сечением жил не менее 2,50 мм^2 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

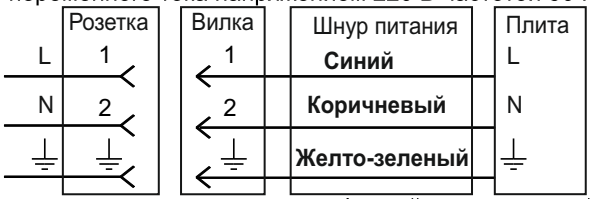
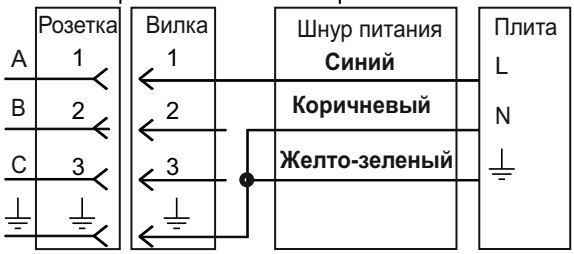


Схема подключения плиты к трехфазной электрической сети переменного тока напряжением 380 В



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 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
Электроконфорки трехспиральные: диаметр 165 мм 1200 Вт (ближняя правая, дальняя левая); диаметр 200 мм 1700 Вт (ближняя левая, дальняя правая)	2 2
Индикатор остаточного тепла	1
Электрошкаф: верхний ТЭН - 800 Вт; нижний ТЭН - 1200 Вт; освещение электрошкафа	1 1 +
Единовременно потребляемая мощность, кВт	6,1
Объем электрошкафа, л	54
Габариты (ширина х глубина х высота), см	50 х 60 х 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 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 ступенчато от “1” к “6”. При включении электроконфорки загорается сигнальная лампочка включения нагревательных элементов на лицевой панели плиты.

Приготовление пищи рекомендуется начинать на максимальной мощности электроконфорок. 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.

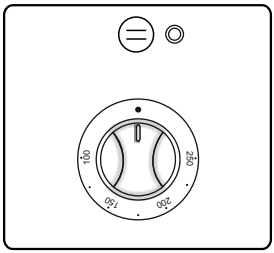
В таблице приведены рекомендации по выбору режимов работы электроконфорок.

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.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРОШКАФ

Управление электрошкафом выполняется одной ручкой переключателя, совмещённого с терморегулятором. При повороте ручки “ ⊜ ” по часовой стрелке в одно из положений “100-250” загораются 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.

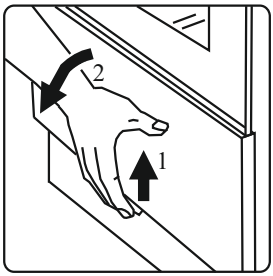


Внимание! Дальнейшее вращение ручки “ ⊜ ” по часовой стрелке запрещено!

Для выключения жарочного электрошкафа необходимо ручку переключателя “ ⊜ ” повернуть против часовой стрелки в положение “ • ”.

ОСВЕЩЕНИЕ ЖАРОЧНОГО ЭЛЕКТРОШКАФА

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



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.

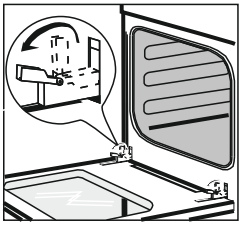
Каждый раз после пользования жарочным электрошкафом его необходимо вымыть тёплой водой с моющим средством, протереть мягкой сухой тканью и просушить.

Можно применять специальные аэрозольные средства для удаления жира.

Значительно легче мыть электрошкаф, пока он ещё тёплый.

УХОД ЗА ПЛИТОЙ

Для снятия двери духовки необходимо:



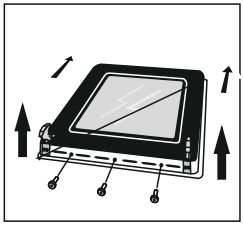
1. Полностью открыть дверь.

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.



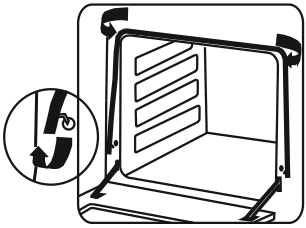
5. Для освобождения стекла от дверной панели, нужно отвернуть три винта, находящихся на нижней части двери.

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.

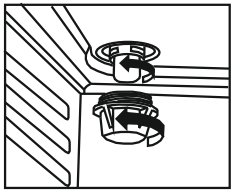
Внимание! Будьте внимательны при сборке и установке двери.



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 (Е14) и малой колбой, рассчитанной на высокие температуры (300 ^{0}С).

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

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Плита электрическая

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 _____ Владелец_____
(подпись) (подпись)

“____”_____ 20___ г.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Комплектующие	Модель плиты
	506004.02эс
Плита	●
Противень	●
Решетка	●
Розетка	●
Руководство по эксплуатации	●
Упаковка	●

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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:

- неправильной установки или не заполнения «Талона на установку» на плиту,
- неправильного 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).

Сервисный центр:
тел. 8 (412) 49 53 75,
E-mail:servis@ppoevt.ru.

ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ

Плита в упаковке производителя может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующих на данном виде транспорта. Условия транспортирования: температура окружающей среды от плюс 50 до минус 50 °С и относительной влажности 80 % при температуре плюс 25 °С.

При транспортировании должны быть исключены удары и перемещения плиты внутри транспортного средства.

До ввода в эксплуатацию плита должна храниться в упаковке производителя в закрытых отапливаемых помещениях при температуре от плюс 5 до плюс 40 °С и относительной влажности 80 % при температуре плюс 25 °С.

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 ^{0}C 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 ^{0}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.

… 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 ^{0}C.

Если готовится красное мясо, которое должно быть хорошо пропеченным и сочным внутри, следует ненадолго повысить температуру до 200 - 225 ^{0}C, 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 шкафу при ее приготовлении. И наоборот, большую рыбу следует готовить при умеренной температуре от начала до конца.

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

Изъят с "__" "__" 20____г.
Исполнитель _____
(Фамилия,подпись)

(наименование и адрес организации,
производившей ремонт, телефон)

Талон № 1
на гарантийный ремонт

Продана магазином_____

Дата продажи_____

Штамп магазина_____

(подпись продавца)

КОРЕШОК ТАЛОНА № 2
на гарантийный ремонт

Изъят с "__" "__" 20____г.
Исполнитель _____
(Фамилия,подпись)

(наименование и адрес организации,
производившей ремонт, телефон)

Талон № 2
на гарантийный ремонт

Продана магазином_____

Дата продажи_____

Штамп магазина_____

(подпись продавца)

КОРЕШОК ТАЛОНА № 3
на гарантийный ремонт

Изъят с "__" "__" 20____г.
Исполнитель _____
(Фамилия,подпись)

(наименование и адрес организации,
производившей ремонт, телефон)

Талон № 3
на гарантийный ремонт

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)

Для заметок

Для заметок

De luxe®

Сохраните
«Руководство по эксплуатации»,
оно поможет разрешить возникшие
вопросы.



По вопросам приобретения обращаться:
ООО «СВАР»
440039, Россия, г. Пенза, ул. Гагарина, 13
8 800 100 86 80