

**СОДЕРЖАНИЕ**

Общие указания	1
Требования по технике безопасности	2
Распаковка	3
Утилизация	3
Установка	4
Устройство плиты	4
Экономия электроэнергии	6
Подключение к электрической сети	7
Подготовка к работе	7
Технические данные	8
Порядок работы	9
Устранение неисправностей	11
Уход за плитой	12
Замена лампы освещения электрошкафа	13
Свидетельство о приёмке и продаже	14
Талон на установку	14
Комплектность	14
Гарантийные обязательства	15
Правила транспортирования и хранения	15
Рекомендации	16
Талоны № 1, 2, 3 на гарантийный ремонт	19

**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». Незаполнение «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 несоблюдения требований данного руководства по эксплуатации.

Плита должна эксплуатироваться в помещениях с климатическими условиями:

- температура окружающего воздуха от плюс 10 до плюс 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.

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-го класса.

**Внимание!** Электропитание плиты осуществляется от однофазной сети переменного тока частотой  $(50 \pm 1)$  Гц с номинальным напряжением  $220 \text{ В} \pm 10 \%$ .

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 её 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.

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

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.

При повреждении шнура питания, во избежание 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;

## ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- 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 легковоспламеняющимися веществами или хранить их в хозяйственном отделении плиты ;
  - производить самостоятельно какой-либо ремонт плиты;
  - устанавливать на открытую дверь жарочного электрошкафа посуду массой более 10 кг;
  - устанавливать на электроконфорку посуду массой более 20 кг;
  - эксплуатировать электроконфорки без установки на них посуды и для обогрева помещения;
  - заливать электроконфорки и ТЭН-ы жидкостями;
  - поднимать и передвигать плиту за ручку двери 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;
  - использовать плиту лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями, или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании лицом, отвечающим за их безопасность;
  - оставлять детей без надзора с целью недопущения их игр с плитой;
  - закрывать стеклянную крышку при разогретых электроконфорках.
- Внимание!** При несоблюдении вышеперечисленных требований гарантийное обслуживание не производится.

## РАСПАКОВКА

Для транспортирования плита была защищена от повреждений упаковкой. После удаления упаковки просим Вас избавиться от её 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 сможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба.

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

## 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 указаниями «Руководства по эксплуатации».

Установку плиты, её подключение к источнику электроэнергии должен производить только квалифицированный персонал специализированных организаций, уполномоченных на право установки и обслуживания электрических плит с обязательным заполнением «Талона на установку». Незаполнение «Талона на установку» может являться причиной отказа в гарантийном обслуживании.

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

Горизонтальное минимально допустимое расстояние между плитой и вертикальными поверхностями должно быть не менее 20 мм.

Вертикальное минимально допустимое расстояние до всех горизонтальных поверхностей, расположенных над плитой, должно быть не менее 650 мм.

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

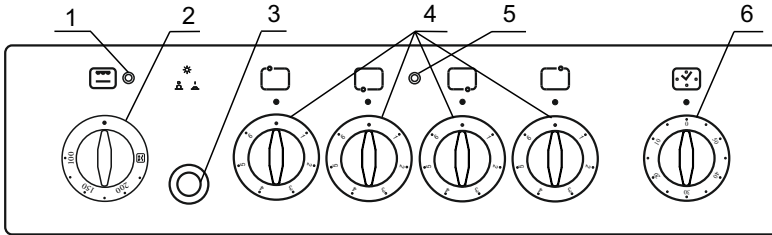
## УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

Плита модели 5004.10э с максимальным количеством элементов комфорта и указанием основных частей показана на данном рисунке:

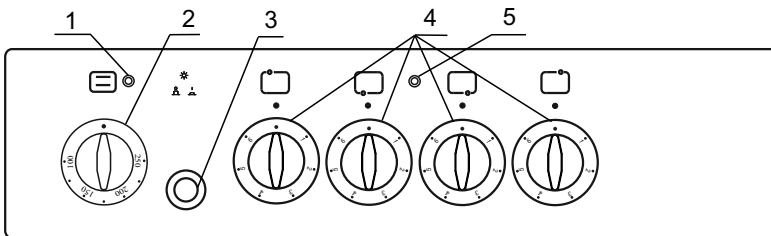


## УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

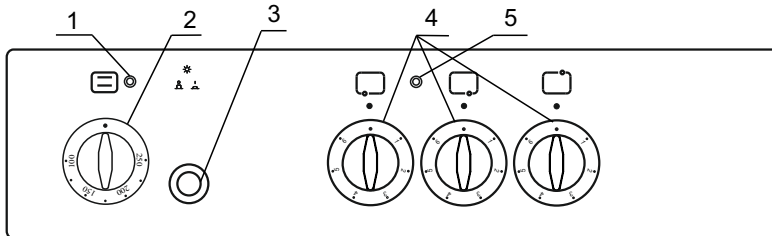
Панель управления плит моделей 5004.10э, 5004.11э



Панель управления плит моделей 5004.13э, 5004.14э



Панель управления плиты модели 5003.17э









Данные изображения представлены только для наглядности.

Приобретаемая Вами модель может отличаться от описанной в тексте данного руководства.

## 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.

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

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

Крепление двери 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 электроконфорки, позволяет сэкономить электроэнергию.



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

Загрязненные поверхности электроконфорок и посуды препятствуют теплообмену.

Электроконфорки не должны работать без установки на них посуды.

Рекомендуется использовать остаточное тепло нагревательных элементов, для чего следует выключать электроконфорки и нагревательные элементы жарочного электрошкафа за 5-10 минут до конца приготовления пищи.

Нельзя располагать плиту вблизи холодильников и морозильных камер.

Загрязненное резиновое уплотнение электрошкафа способствует потере тепла.

### Уважаемый покупатель!

В Вашей плите, кроме модели 5003.17э, с целью исключения возможности перегрузки электрической сети, одна электроконфорка (дальняя правая) при включении жарочного электрошкафа отключается.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

**Внимание!** Подключение плиты к электрической сети 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  $2,50 \text{ мм}^2$ .

Розетка и вилка в комплект поставки плиты не входят.

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 частотой 50 Гц напряжением 220 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 протереть губкой, периодически смачивая ее горячей водой. После этого поверхность нужно протереть сухой тканью.

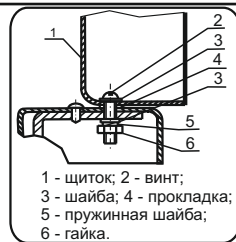
**Внимание!** Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для снятия этикеток, так как они могут поцарапать поверхность.

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

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

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

Если плита укомплектована щитком, то для его установки необходимо снять с плиты крепёж и установить щиток, как показано на рис.



Перед первым использованием плиты необходимо прогреть электроконфорки без посуды в течение 5 мин при установке переключателей в положение "6" и охладить до комнатной температуры. ТЭН-ы жарочного электрошкафа прогреть в течение 30 мин при установке ручки в положении "200".

При первом включении плиты возможно кратковременное появление запаха "нового прибора" и дыма от обгорания электроконфорок и ТЭН-ов. При этом испаряется влага, скопившаяся во время транспортирования или складского хранения. После этого необходимо хорошо проветрить помещение.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Наименование	Модель плиты				
	5004.10э	5004.11э	5004.13э	5004.14э	5003.17э
<b>Экспресс-электроконфорка</b> диаметр 180 мм 2 кВт	1		1		
<b>Электроконфорки:</b> диаметр 180 мм 1,5 кВт; диаметр 145 мм 1 кВт	1 2	2 2	1 2	2 2	2 1
<b>Электрошкаф:</b> верхний ТЭН - 0,8 кВт нижний ТЭН - 1,2 кВт ТЭН - гриль - 1,8 кВт вертел с электродвигателем освещение электрошкафа	1 1 1 + +	1 1 1 + +	1 1 1 + +	1 1 1 + +	1 1 1 + +
Таймер механический	+	+			
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,0	5,5	6,0	5,5	6,0
Масса плиты, кг (кр/щ)	41/39		40/38		38/36
Объем электрошкафа, л	46				
Габариты (ширина x глубина x высота), см	50 x 50 x 85				



## ПОРЯДОК РАБОТЫ

### ЭЛЕКТРОКОНФОРКИ

На плоскости готовки в зависимости от модели плиты 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.

Не допускайте резкого охлаждения горячих электроконфорок.

Электроконфорки от пролитой на них холодной жидкости или перегрева могут потрескаться и выйти из строя. Их замена не входит в гарантийные обязательства изготовителя или продавца.



Следите за тем, чтобы основание посуды было сухим и чистым.

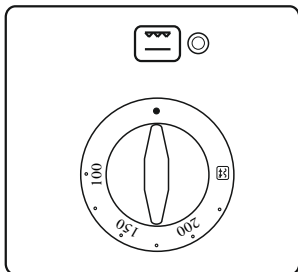
В таблице приведены рекомендации по выбору режимов работы электроконфорок.

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.

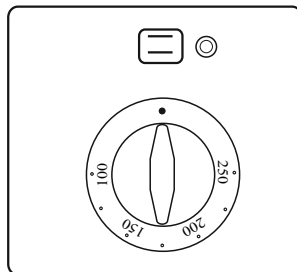
## ПОРЯДОК РАБОТЫ

### ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРОШКАФ



Управление электрошкафом выполняется ручкой переключателя, совмещённого с терморегулятором. При повороте ручки “” (или “”) по часовой стрелке в одно из положений “100-200” (или “100-250”) загорается сигнальная лампочка включения электрошкафа, начинают нагреваться верхний и нижний ТЭН-ы.







Ручка переключателя  
электрошкафа плит моделей  
5004.10э, 5004.11э



Ручка переключателя  
электрошкафа плит моделей  
5004.13э, 5004.14э, 5003.17э

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 “•”.

### РЕЖИМ “ГРИЛЬ”

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

## ПОРЯДОК РАБОТЫ

### ВЕРТЕЛ

При использовании вертела необходимо:

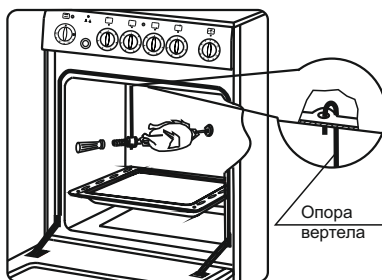
- установить в электрошкаф опору вертела;

- на штырь вертела насадить приготовленный для жарения продукт, разместив продукт посередине, 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

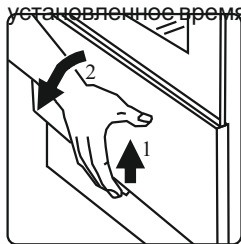
Переключатель освещения включает лампочку в электрошкафу. Это даёт возможность наблюдать за приготовлением пищи в любом режиме работы электрошкафа, не открывая дверцу.

### 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.

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если Ваша плита нуждается в ремонте, список ремонтных организаций, адреса которых приведены на сайте [www.proeVT.ru](http://www.proeVT.ru), всегда к Вашим услугам.

Все неисправности плит, вызванные отказом (за исключением замены лампы освещения), устраняются только специалистами ремонтных организаций.

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

## УХОД ЗА ПЛИТОЙ

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

Не применяйте для чистки абразивные средства (питьевую соду или кальцинированную), истирающие поверхность плиты и оставляющие царапины.

Не используйте жесткие абразивные очистители или жесткие скребки для чистки стекла двери жарочного шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на осколки.

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

Не используйте для чистки электроконфорки острые предметы, такие как нож, проволочная щётка и т. д., которые могут повредить её покрытие. Загрязнения с поверхности электроконфорки удаляйте мягкой влажной тканью, после чего включите ненадолго электроконфорку для просушки.

Не допускайте длительного контакта солёной воды с покрытием электроконфорки.

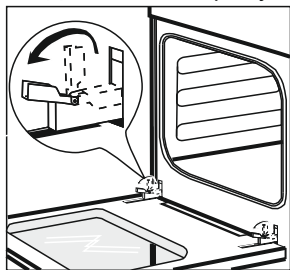
Для обеспечения долговечности покрытие электроконфорки рекомендуется периодически протирать бумажной салфеткой, смоченной несколькими каплями растительного масла.

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.

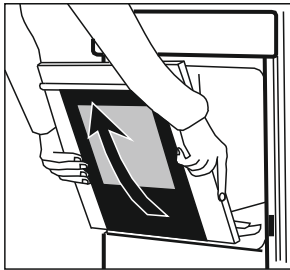
Для чистки внутреннего пространства между стеклами необходимо снять дверь духовки.

Для снятия двери духовки необходимо:



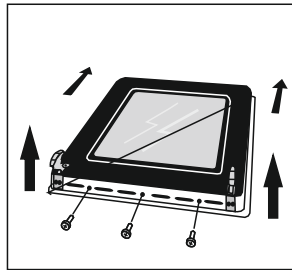
1 Полностью открыть дверь.

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



3 Немного прикрыть дверь. Возьмитесь за дверь двумя руками.

4 Приподнять дверь 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.

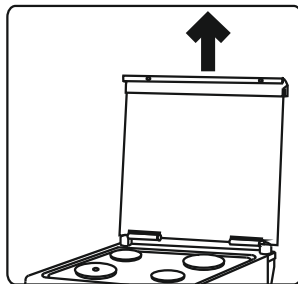
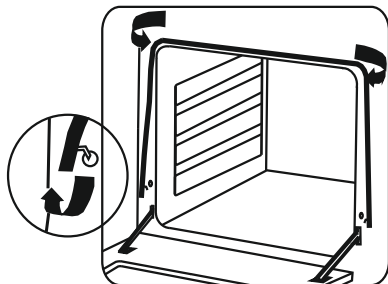
6 Отделите дверную панель от наружного стекла двери, для этого нужно приподнять её вверх и сдвинуть вперед.

## УХОД ЗА ПЛИТОЙ

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.

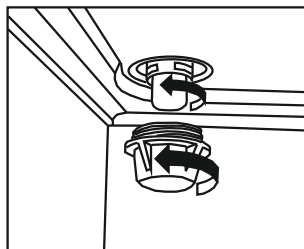


Когда Вы моете плиту внутри, резиновое уплотнение двери жарочного электрошкафа лучше снять, вынув металлические скобы из отверстий.

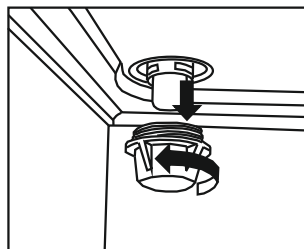
Чтобы крышку было удобнее мыть, снимите её. Для этого полностью откройте крышку и поднимите её вверх.

## ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ ЭЛЕКТРОШКАФА

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



Лампа с цоколем E14



Лампа с цоколем G9

Отключите плиту от электрической сети, вынув из розетки вилку шнура питания или отключив автоматический выключатель (автомат).

Открутите стеклянный плафон.

Извлеките вышедшую из строя лампу и замените её новой со следующими характеристиками:

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

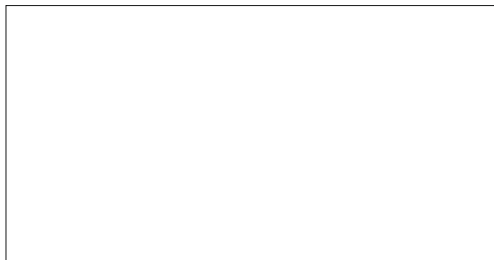
Лампа должна быть с цоколем E14 или цоколем G9 в зависимости от комплектации и рассчитана на работу при высокой температуре в духовке (плюс 300 °С).

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

332243.017

## 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				
	5004.10э	5004.11э	5004.13э	5004.14э	5003.17э
Плита	1	1	1	1	1
Противень	2	2	2	1	1
Решетка	•	•	•	•	•
Вертел	•	•			
Опора вертела	•	•			
Крышка стеклянная или щиток	•	•	•	•	•
Руководство по эксплуатации	•	•	•	•	•
Упаковка	•	•	•	•	•

**Внимание! В комплект поставки не входят вилка и розетка, необходимые для подключения плиты к электрической сети.**

## **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 плиты двумя или более семьями гарантийный срок составляет 2 месяца.

Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

- неправильной установки или незаполнения «Талона на установку» на плиту,
- неправильного подключения и эксплуатации плиты;
- несанкционированного ремонта или иного вмешательства;
- установки неоригинальных комплектующих;
- наличия 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 к некомплектности и механическим повреждениям 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, изменение цвета плоскости готовки и обечайки электроконфорок.

Плиты соответствуют требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», ТР ЕАЭС 037/2016 "Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники".

Срок службы плиты - 10 лет.

Ремонт плит производят ремонтные организации, адреса которых приведены на сайте [www.ppoevt.ru](http://www.ppoevt.ru).

Сервисный центр: тел. (8412) 49-53-75, E-mail: [servis@ppoevt.ru](mailto: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.

## РЕКОМЕНДАЦИИ

---

### 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.

### ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ 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.

### ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ МЯСА И РЫБЫ

Во избежание пересушивания, старайтесь готовить мясо порциями 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 порция, тем ниже температура и больше время приготовления. Рекомендуется класть продукт 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.



**ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ 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.

## РЕКОМЕНДАЦИИ

---

### 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 № 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)

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 № 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)

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)