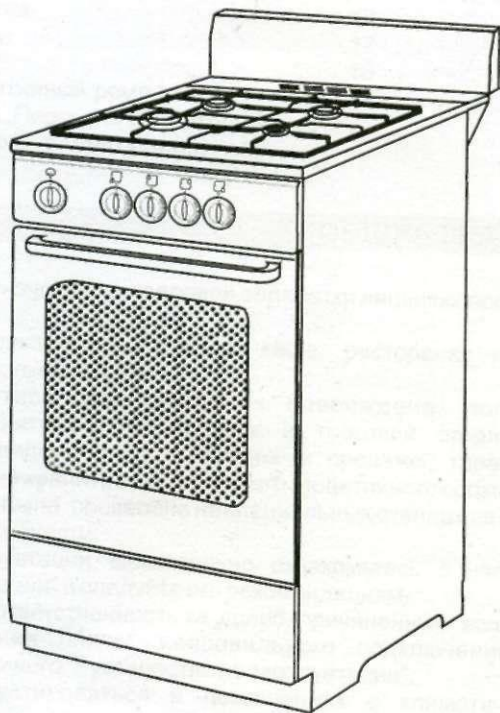




Руководство по эксплуатации

ПЛИТА ГАЗОВАЯ
БЫТОВАЯ


De luxe[®]



модель 5040.38г

СОДЕРЖАНИЕ

Общие указания	1
Требования по технике безопасности	2
Комплектность	4
Технические данные	4
Распаковка	5
Устройство плиты	5
Установка	6
Подключение к газовой магистрали	7
Перевод на другой тип газа	7
Экономия расхода газа	9
Подготовка к работе	9
Порядок работы	10
Уход за плитой	12
Утилизация	14
Устранение неисправностей	14
Свидетельство о приемке и продаже	16
Талон на установку	16
Гарантийные обязательства	17
Сведения о сертификации	17
Рекомендации	18
Талоны № 1, 2, 3 на гарантийный ремонт	19
Приложение А (вкладыш). Перечень организаций по установке и гарантийному ремонту плит	

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Плита газовая 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 приемке и продаже", гарантийные талоны. Талоны необходимо хранить в течении 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 вследствие грубого транспортирования плиты, неправильного подключения, не соблюдения требований данного "Руководства по эксплуатации".

Плита должна эксплуатироваться в помещениях с климатическими условиями:

- температура окружающего воздуха от 1 °С до 35 °С;

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- 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.

Плита изготовлена в соответствии с требованиями:

- технического регламента "О безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе", утвержденного постановлением Правительства РФ от 11.02.2010 г. № 65;

- ГОСТ Р 50696-2006 "Приборы газовые бытовые для приготовления пищи. Общие технические требования и методы контроля";

- ГОСТ Р 52161.1-2004 "Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов. Общие требования".

Плита предназначена для работы на природном газе:

- с давлением от 650 до 1800 Па (номинальное давление 1300 Па),

- с давлением от 1700 до 2500 Па (номинальное давление 2000 Па)

или на сжиженном газе

- с давлением от 2500 до 3500 Па (номинальное давление 2900 Па).

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 I класса по ГОСТ Р 52161.1.

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

Плита предназначена для использования **только** в бытовых (домашних) условиях под надзором.

Номинальный режим работы плиты - продолжительный.

Во избежание опасности поражения электрическим током и обеспечения правильной эксплуатации подключать плиту должен специалист сервисной службы или специалист, имеющий лицензию на право установки электрических и газовых приборов в бытовых условиях.

Внимание! При неправильной установке и эксплуатации плиты существует опасность взрыва, пожара, отравления угарным газом, вредного термического воздействия, поражения электрическим током.

Когда плита не работает, общий кран подачи газа должен быть **закрыт**.

Использовать плиту допускается только в проветриваемых помещениях.

Использование плиты для приготовления пищи на газе ведет к повышению температуры и влажности в помещении. Поэтому в помещении кухни должна быть хорошая вентиляция, для чего необходимо держать открытыми естественные вентиляционные отверстия или должно быть установлено механическое вентиляционное устройство.

ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

При интенсивном и продолжительном использовании плиты может потребоваться дополнительная вентиляция (открывание окна и эффективное проветривание или включение механического вентиляционного устройства).

При появлении в помещении запаха газа необходимо закрыть все краны плиты, кран газовой сети, проветрить помещение и вызвать аварийную службу газового хозяйства. До устранения утечки газа не производить никаких операций, связанных с огнем и искрообразованием: не курить, не включать освещение, электроприборы и т. п.

При эксплуатации плиты не допускайте заливание горелок жидкостями.

При повреждении шнура питания его должен заменить представитель изготовителя или сервисной службы.

Запрещается:

- эксплуатировать плиту в климатических условиях, отличных от условий, для которых она предназначена, то есть не допускается эксплуатировать в помещениях с повышенной влажностью и вне помещений;

- устанавливать на открытую дверцу духовки посуду массой более 10 кг;

- устанавливать на плоскость готовки плиты посуду общей массой более 20 кг;

- поднимать и передвигать плиту за ручку дверцы духовки;

- использовать плиту людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения, за исключением случаев, когда за такими людьми осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования плиты лицом, отвечающим за их безопасность;

- оставлять детей без надзора с целью недопущения их игр с плитой.

Внимание! Во избежании возникновения пожара категорически запрещается:

- пользоваться неисправной плитой;

- класть на плиту легковоспламеняющиеся предметы;

- хранить в хозяйственном отделении плиты легковоспламеняющиеся предметы (тряпки, бумагу, моющие, чистящие средства и т.д.);

- сушить над плитой бельё;

- эксплуатировать плиту без установки посуды на горелки стола в целях обогрева помещения.

Внимание! При работе на сжиженном газе в качестве источников газоснабжения должны использоваться индивидуальные баллонные установки в соответствии со СНиП 42-01-2002 "Газораспределительные системы".

Индивидуальные баллонные установки допускается размещать как снаружи, так и внутри зданий.

Баллон следует размещать на расстоянии не менее 0,5 м от газовой плиты и 1 м от отопительных приборов. При установке баллона вне помещения его следует защищать от механических повреждений и нагрева выше 45 °С.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Наименование	Модель плиты
	5040.38г
Плита	1
Противень	1
Решетка плоскости готовки	1
Фильтр	1
Щиток	+
Комплекты принадлежностей:	
- для сжиженного газа ВТИС.103654.054*;	1
- для природного газа давлением 1300 Па ВТИС.103654.065*;	1
Руководство по эксплуатации	+
Упаковка	+
* - комплекты поставляются по отдельному договору.	

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Наименование	Модель плиты
	5040.38г
Горелки плоскости готовки:	
- пониженной мощности 1,0 кВт (А) (ближняя правая);	1
- нормальной мощности 1,75 кВт (SR) (дальняя левая и дальняя правая);	2
- повышенной мощности 3,0 кВт (R) (ближняя левая).	1
Горелка духовки основная 2,5 кВт с УКП	+
Кран газовый без УКП	4
Кран горелки духовки с УКП	1
Панель откидная	+
Номинальная тепловая мощность, кВт	10
Масса плиты, кг	32
Объем духовки, л	43
Габариты плиты (ширина x глубина x высота), см	50x50x85

РАСПАКОВКА

Для транспортирования плита была защищена от повреждений упаковкой. После удаления упаковки просим Вас избавиться от её частей способом, не наносящим ущерба окружающей среде.

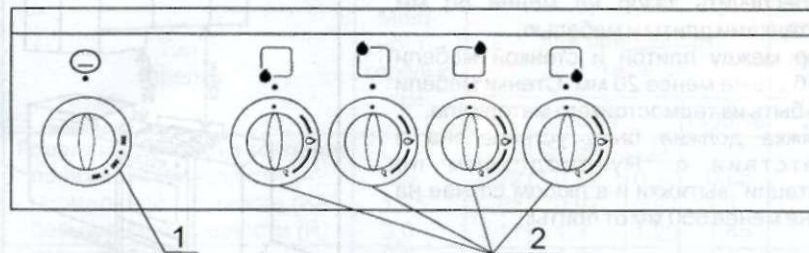
Все материалы, использованные для изготовления упаковки, безвредны и могут на 100% подлежать переработке.

УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

Устройство плиты модели 5040.38г с указанием основных частей показана на данном рисунке.



Панель управления плит модели 5040.38г.



УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

Элементы управления, расположенные на лицевой панели, выполняют следующие функции:



1 - ручка управления духовки;



2 - ручки кранов, управляющих работой газовых горелок.

Устройство контроля пламени (УКП) горелки духовки **прекращает подачу газа на горелку в случае погасания пламени.**

Духовка имеет три пары направляющих газом, предназначенных для установки на требуемом уровне противня.

Дверь духовки застеклена двумя прозрачными термостойкими стёклами, которые позволяют визуально контролировать процесс приготовления пищи.

Крепление двери духовки к корпусу плиты выполнено с помощью специальных петель, позволяющих фиксировать её в трёх положениях: закрыто, открыто, промежуточное.

УСТАНОВКА

Плиту следует устанавливать непосредственно на пол.

Запрещается устанавливать плиту на подставку.

Перед подключением проверить соответствуют ли условия подключения (вид газа и давление газа) настройке плиты.

Параметры настройки плиты приведены в маркировке шильдика, расположенного на задней стенке плиты.

Плиту не следует присоединять к дымоходу.

Плита должна быть установлена в соответствии с указаниями "Руководства по эксплуатации" и действующих правил:

1 Правила безопасности в газовом хозяйстве ПБ 12-368-00;

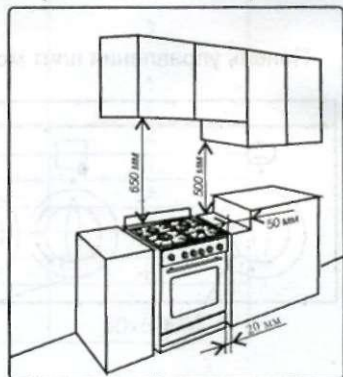
2 Правила технической эксплуатации и требования безопасности труда в газовом хозяйстве Российской Федерации № 70-П.

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

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. Стенки мебели должны быть из термостойкого материала.

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



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ МАГИСТРАЛИ

Внимание! Подключение к газовой магистрали должен производить только квалифицированный персонал специализированных организаций, имеющих лицензию на право установки и обслуживания газовых плит.

Подключение плиты к газовой магистрали может производиться с помощью жёсткого или гибкого соединений.

Жёсткое соединение производится с использованием металлической газопроводной трубы диаметром 1/2 дюйма, соединяющей газовую магистраль со входом плиты (газовым коллектором с гайкой).

При подключении плиты к газовой магистрали гибким шлангом должны быть выполнены следующие требования:

- длина шланга не должна превышать 1500 мм;
- шланг должен иметь защитную металлическую оболочку;
- шланг не должен проходить в зоне горячего воздуха дымохода и касаться задней стенки плиты;
- шланг не должен перекручиваться или быть сильно натянут, а также не должен иметь резких сгибов;
- шланг не должен касаться режущих предметов, острых углов, подвижных предметов, которые могут сдавить шланг;
- шланг должен быть расположен таким образом, чтобы можно было легко произвести проверку его состояния по всей длине;
- поврежденным шлангом пользоваться категорически запрещается.

Внимание! По завершению подсоединения проверить герметичность мест соединений при помощи мыльного раствора, но не спичкой или другим огнем.

ПЕРЕВОД НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

Внимание! Перевод плиты на другой тип газа или на другое давление газа должен осуществляться только квалифицированным персоналом специализированных организаций, имеющих лицензию на право установки и обслуживания газовых плит.

При переводе плит необходимо выполнить следующее:

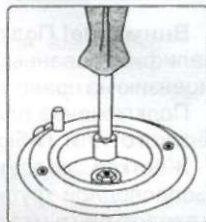
- заменить инжекторы в соответствии с таблицей;
- провести регулировку воздушного зазора основной горелки духовки;
- выставить "малое пламя" на горелках плоскости готовки и основной горелке.

Тип горелки	Мощность горелки, кВт	Диаметр инжектора, мм				
		для природного газа			для сжиженного газа	
		2000Па		1300Па	2900Па	
Горелки плоскости готовки:		"S"	"S 2AE"	"D"		
- пониженной мощности (A);	1,0	0,72	0,72	0,77	0,85	0,54
- нормальной мощности (SR);	1,75	0,98	0,97	0,97	1,1	0,68
- повышенной мощности (R).	3,0	1,17	1,3	1,29	1,45	0,9
Горелка духовки	2,5	1,22			1,3	0,78

ПЕРЕВОД НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

Замена инжекторов в горелках плоскости готовки производится следующим образом:

- снять решетку плоскости готовки, крышку и отделитель пламени горелки;
- торцевым ключом 7 мм вывернуть инжектор и заменить его новым в соответствии с таблицей;
- собрать детали в обратном порядке.



Замена инжектора горелки духовки и регулировка воздушного зазора производится следующим образом:

- открыть дверь духовки;
- снять дно духовки;
- отвернуть винты крепления горелки;
- выдвинуть горелку на 80 - 100 мм, обеспечив доступ к инжектору;
- вывернуть инжектор и заменить его на инжектор из комплекта принадлежности;
- ослабить в основной горелке винт крепления заслонки;
- передвинуть заслонку в положение N (при переводе на природный газ) или в положение GPL (при переводе на сжиженный газ). В случае, если на горелке отсутствует маркировка GPL, то заслонку необходимо сдвинуть на 14 мм от положения N и зафиксировать её винтом в этом положении;
- установить горелку на место, закрепив её винтами;
- установить на место дно духовки.

Регулировка "малого пламени" горелок плоскости готовки производится в следующей последовательности:

- установить ручку крана соответствующей горелки в положение "малое пламя";
- снять ручку крана и вращать регулировочный винт, чтобы высота пламени была порядка 4 мм. При этом пламя должно быть ровным и устойчивым;

Внимание! В случае использования сжиженного газа регулировочный винт должен быть завинчен до упора.

- проверить, чтобы при быстром повороте ручки от максимального к минимальному положению пламя не гасло.

Регулировка "малого пламени" основной горелки, управляемой краном, производится также, как и горелок плоскости готовки.

ЭКОНОМИЯ РАСХОДА ГАЗА

Для рационального использования газа рекомендуется пользоваться горелками в зависимости от диаметра кастрюли.

В таблице приведены рекомендации по выбору горелок в зависимости от диаметра кастрюли.

Тип горелки	Диаметр кастрюли, см
Пониженной мощности, 1,0 кВт	до 16
Нормальной мощности, 1,75 кВт	от 14 до 22
Повышенной мощности, 3,0 кВт	от 20 до 26

Размер посуды и режим работы горелок нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за края и не "лизало" боковые стенки.



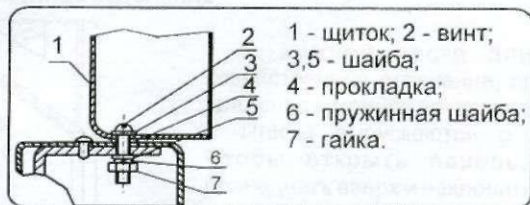
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

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

Перед эксплуатацией плиты следует вынуть содержимое духовки, промыть плиту и комплектацию тёплым мыльным раствором, протереть мягкой сухой тканью.

Перед первым использованием плиты необходимо прогреть основную горелку газовой духовки на максимальную мощность на 30 мин. Затем повторить эту операцию для горелки гриль. Возможно кратковременное появление запаха и дыма от обгорания горелок. При этом испаряется влага, скопившаяся во время транспортирования или складского хранения. После этого необходимо хорошо проветрить помещение.

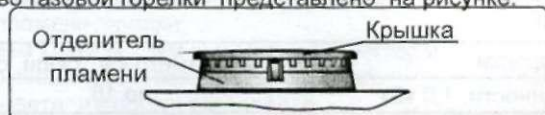
Для установки щитка необходимо снять с плиты крепёж и установить щиток как показано на рисунке.



ПОРЯДОК РАБОТЫ

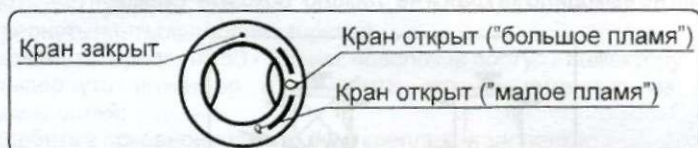
Газовые горелки

Устройство газовой горелки представлено на рисунке.



Положение горелок на плоскости готовки схематично показано на рисунке панели управления над каждой ручкой крана.

На обрамлениях ручек управления кранами имеются символы, представленные на рисунке.



Все краны имеют положение "малое пламя", которым удобно пользоваться, чтобы резко уменьшить огонь, не выключая горелку.

Горелки зажигают в положении крана - "большое пламя".

Регулировка пламени горелок должна проводиться между положениями "большое пламя" и "малое пламя".

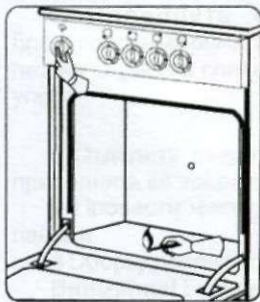
Чтобы зажечь горелку плоскости готовки, необходимо нажать, затем повернуть против часовой стрелки до указателя "большое пламя" ручку управления соответствующего крана.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Духовка

Горелка духовки находится под её дном.

На обрамлении ручки управления духовки нанесены символы представляемые на рисунке.



Зажигание горелки духовки производится следующим образом:

- открыть дверь духовки;
- нажать и повернуть ручку управления духовки в положение максимальной температуры "300", приблизив пламя к запальнику горелки;
- после зажигания газа для срабатывания устройства контроля пламени **продолжать удерживать ручку нажатой в течение 10-15 с**;
- отпустить ручку крана;
- убедившись, что горение устойчиво, перевести ручку на нужную температуру, закрыть дверь духовки.

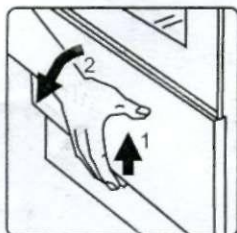
Если пламя вдруг по какой-либо причине погаснет, то, чтобы снова зажечь горелку, необходимо установить кран в положение "кран закрыт", подождать не менее 1 мин, а затем опять попытаться разжечь горелку.

В плите управление горелкой духовки выполняется при помощи крана.

В этом случае температура в духовке регулируется установкой ручки крана в диапазоне между положениями "300" (большое пламя) и "160" (малое пламя).

Внимание! В духовке может быть высокая температура. Опасайтесь прикосновения к внутренним нагревательным элементам.

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

При наличии гибкого шланга необходимо регулярно контролировать его состояние. Резиновый шланг рекомендуется заменять через 3 года.

Эмалированные и стеклянные поверхности плиты следует мыть теплой водой с моющим средством и протирать мягкой сухой тканью. Горелки и другие объемные части плиты промываются губкой с мыльной водой или другими не абразивными средствами.

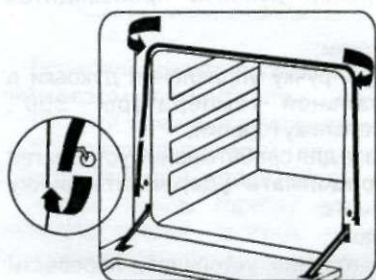
После чистки аккуратно установить отделители пламени и крышки на свои места, т.к. неправильная установка может привести к неполному сгоранию и утечке газа.

Пятна от пищи необходимо удалять до высыхания. Трудноудаляемые пятна можно убрать теплым раствором столового уксуса.

Каждый раз после каждого пользования духовки ее необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть мягкой сухой тканью и просушить.

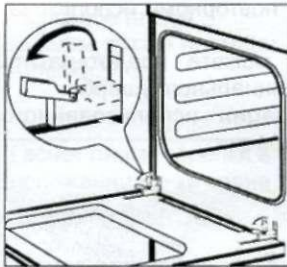
Можно применять специальные аэрозольные средства для удаления жира.

Значительно легче мыть духовку пока она еще теплая.

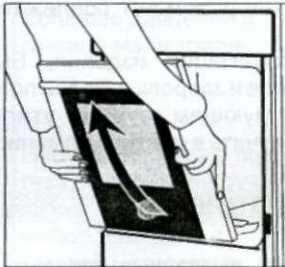


Когда Вы моете плиту внутри, уплотнение дверцы электрической духовки лучше снять, вынув металлические скобы из отверстий.

Для снятия двери духовки необходимо:

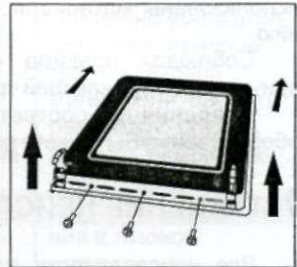


1 Полностью открыть дверь.



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

3 Немного прикрыть дверь. Взяться за дверцу стекла от дверной панели, двумя руками. Приподнять дверцу винта, находящиеся на себя и вверх, чтобы нижней части двери. петли вышли из корпуса плиты.



5 Для освобождения

нужно отвернуть три винта, находящиеся на нижней части двери. Для этого нужно приподнять её вверх и сдвинуть вперед.

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

7 Провести чистку внутренних сторон внешнего стекла и стекла дверной панели.

8 Сборку двери вести в обратном порядке.

Внимание! Будьте внимательны при сборке и установке двери.

УТИЛИЗАЦИЯ

Плита не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Её необходимо сдать в соответствующий пункт приёма для последующей утилизации. В плите использованы материалы, которые могут подлежать повторному использованию.

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

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

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

Непрофессиональное вмешательство и ремонт плиты опасны, так как могут привести к нарушению герметичности газовых соединений, поражению электри-

Неисправность, её внешнее проявление	Вероятная причина	Способ устранения
Не загорается горелка плоскости готовки.	Засорились отверстия горелки. Засорилось отверстие инжектора. Неправильно установлена крышка горелки.	Прочистить отверстия горелки, инжектора. Установить крышку горелки на место.
Не загорается основная горелка духовки через запальник.	Неправильно установлен запальник.	Установить запальник, чтобы струя газа попадала в канал запальника.
Загорается и при отпуске ручки управления краном гаснет горелка плоскости готовки или духовки.	Неисправны элементы системы газ-контроля: - слабый поджим контакта термопары; - увеличенное расстояние между контактами термопары и огневыми отверстиями горелки.	Затянуть гайку термопары. Установить расстояние между контактом термопары и огневым отверстием 3-4 мм.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность, её внешнее проявление	Вероятная причина	Способ устранения
Неровное пламя горелки, отрыв пламени горелки.	Большое давление в газовой магистрали.	Временно уменьшить давление, прикрыв кран на газовой магистрали, вызвать ремонтную службу.
Гаснет пламя горелки в положении ручки крана "малое пламя".	Неотрегулирована подача газа в положении ручки крана "малое пламя", малое давление в газовой магистрали.	Вызвать ремонтную службу для регулировки крана и давления в газовой магистрали.
Не поворачивается или заклинивает при повороте ручки крана.	Израсходовалась смазка в поворотном механизме крана.	Вызвать ремонтную службу для разборки и смазки крана.
При открытом кране на газовой магистрали и неработающей плите появляется запах газа.	Нарушение герметичности в газопроводах или узлах плиты, газовой подводке от магистрали к плите.	Перекрыть и не открывать газовую магистраль. Проветрить помещение, не вести никакие работы с открытым огнем. Вызвать ремонтную службу для определения места и ликвидации утечки.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

Гарантийный срок эксплуатации плит - 1 год 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.

Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

- 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 на некомплектность и механические повреждения плиты после ее продажи. Все претензии должны предъявляться к организациям торговли, где было приобретено изделие.

Гарантия не распространяется на механические повреждения, а также на необратимые изменения цвета и покрытия деталей плиты, находящихся в зоне действия высоких температур, таких как крышки горелок, части решетки плоскости готовки.

В течение гарантийного срока потребитель имеет право, в случае нарушения работоспособности плиты, предъявить требования, определённые законом РФ "О защите прав потребителя".

Срок службы плиты - 10 лет.

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

Адрес предприятия-изготовителя:
Россия, 440039, г. Пенза, ул. Гагарина, 13.
ОАО "ППО ЭВТ",
тел. (8412) 49-56-44,
факс (8412) 49-58-83.
Телефон "горячей линии" (8412) 49-53-75.
E-mail: ppoevt@tl.ru
Http://www.ppoevt.ru.

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Плиты газовые бытовые модели 5040.38г имеют сертификат соответствия № С-РУ.МГ01.В.00043.

РЕКОМЕНДАЦИИ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

Хотим предупредить Вас, что эти рекомендации носят приблизительный характер, т.к. время и температура приготовления во многом зависит не от самой плиты, а от давления газа в сети и количество (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 при температуре 300 °С в течение 20-25 минут.

Выпечку пирогов следует проводить при температуре 230 °С в течение 20-25 минут. Противень рекомендуется устанавливать в середине духовки (по направляющим второго уровня снизу). Перед установкой последующего противня с выпечкой, необходимо прогреть пустую духовку в течение 8-10 мин при установке ручки управления в среднее положение между «230» и «300» в плитах с терморегулятором или в положение «большое пламя» в плитах без терморегулятора.

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

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

Поверхность пирога слишком темная - следует поместить противень с пирогом на более низкий уровень, уменьшить температуру, увеличить время приготовления.

Пирог хорошо пропечен снаружи, но сырой внутри - необходимо сократить количество жидкости при замешивании теста, уменьшить температуру, увеличить время приготовления.

Пирог пригорает на противне - следует хорошо смазать противень и посыпать его мукой.

...ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РЫБЫ И МЯСА

Во избежании пересушивания мяса старайтесь готовить его кусками не менее 1 кг. При приготовлении белого мяса птицы, рыбы задавайте низкую температуру (160 °С).

Если готовится красное мясо, которое должно быть хорошо пропеченным и сочным внутри, следует ненадолго повысить температуру до 230 °С, затем установить прежнее значение.

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

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