




De luxe®

**ПЛИТА
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ**

модели:

5004.10э

5004.11э

5004.13э

5004.14э

5003.17э

Руководство по эксплуатации

серия Evolution

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с удачной покупкой!

Будьте уверены, что независимо от выбранной Вами модели, 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!

Просим Вас внимательно прочитать руководство по эксплуатации перед включением плиты.

Следование изложенным в нем указаниям предотвратит неправильное пользование плитой.



Общие указания	1
Требования по технике безопасности	2
Распаковка	3
Утилизация	3
Устранение неисправностей	3
Установка	3
Устройство плиты	4
Экономия электроэнергии	6
Подключение к электрической сети	7
Подготовка к работе	7
Технические данные	8
Порядок работы	9
Уход за плитой	12
Замена лампы освещения электрошкафа	13
Свидетельство о приёме и продаже	14
Талон на установку	14
Комплектность	14
Гарантийные обязательства	15
Рекомендации по приготовлению	16
Талон № 1 на гарантийный ремонт	19
Талон № 2 на гарантийный ремонт	19
Талон № 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 требуйте заполнения гарантийных талонов. Талоны необходимо хранить в течении всего гарантийного срока.

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

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

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

ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

По типу защиты от поражения электрическим током плита соответствует приборам 1 класса по ГОСТР52161.1.

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

В трехфазную сеть плиту не включать.

Во избежание опасности поражения электрическим током подключать плиту должен специалист сервисной службы.

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.

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 избежании опасности, его должен заменить изготовитель или аналогичное квалифицированное лицо сервисной службы.

X Запрещается:

- эксплуатировать плиту без заземления (заземление осуществляется через шнур питания);
- подключать плиту через удлинители или тройники;
- эксплуатировать плиту в помещениях с повышенной влажностью, вне помещений или в помещениях с повышенным риском пожарной опасности;
- держать или пользоваться вблизи включенной плиты легковоспламеняющимися веществами или хранить их в хозяйственном отделении плиты;
- производить самостоятельный какой-либо ремонт плиты;
- устанавливать на открытую дверцу жарочного электрошкафа посуду массой более 22,5 кг;
- устанавливать на электроконфорку посуду массой более 20 кг;

ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

☒ Запрещается:

- эксплуатировать электроконфорки без установки на них посуды и для обогрева помещения;
- заливать электроконфорки и ТЭН-ы жидкостями;
- закрывать стеклянную крышку при разогретых электроконфорках;
- 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.

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 приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Плита изготовлена из материалов, подлежащих 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

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

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

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

УСТАНОВКА

Плиту следует устанавливать непосредственно на пол.

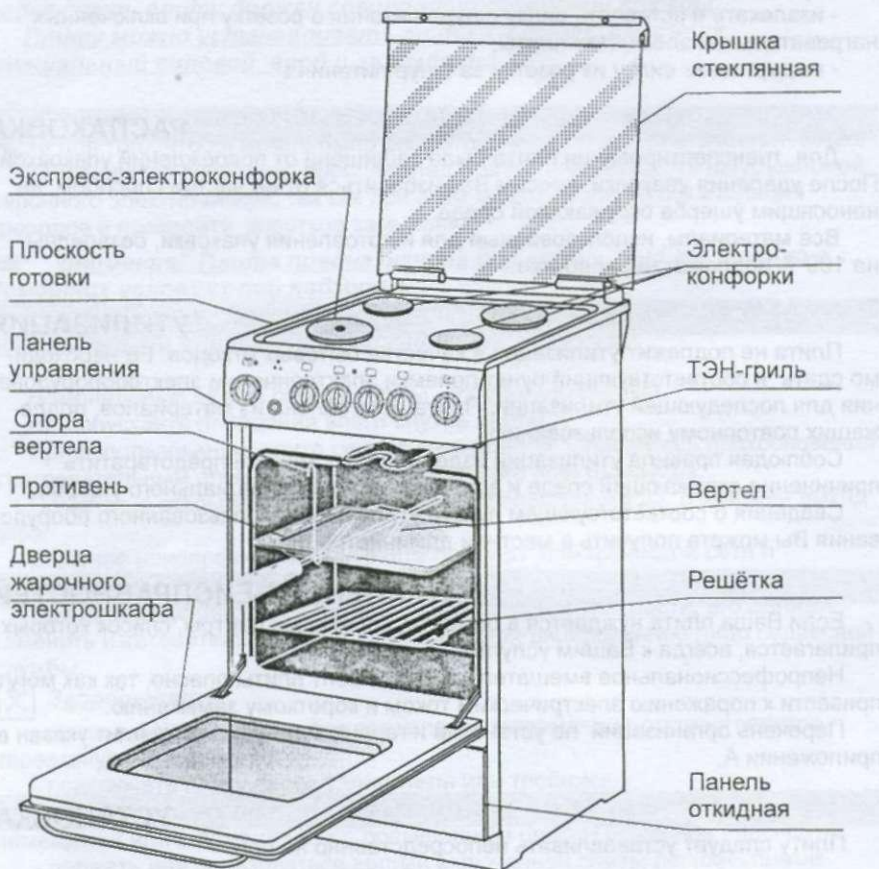
☒ Запрещается устанавливать плиту на подставку.

Мебель, стоящая рядом, не должна быть выше рабочей поверхности плиты.

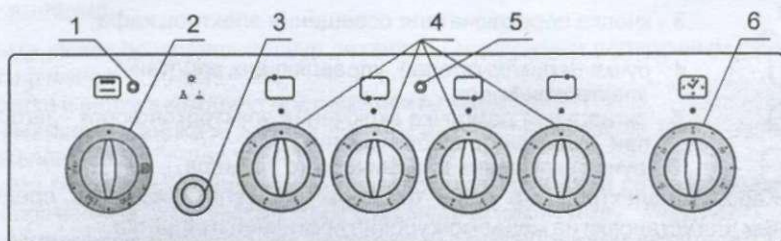
Задняя и боковые стенки плиты должны быть расположены от поверхности стены и мебели на расстоянии не менее 20 мм.

УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

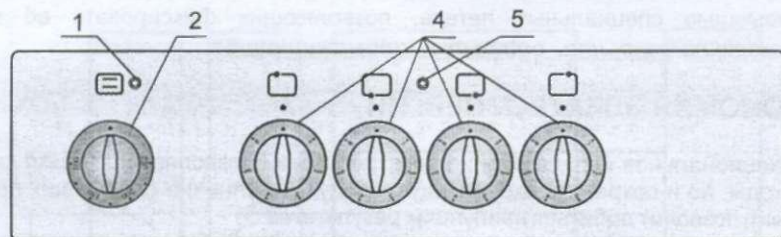
Плита модели 5004.10э (с максимальным количеством элементов комфорта) показана на данном рисунке.



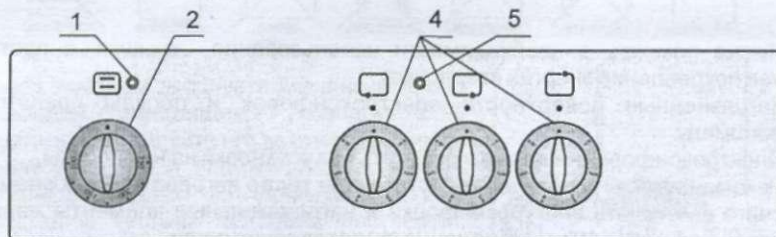
Панель управления плит моделей 5004.10э, 5004.11э



Панель управления плит моделей 5004.13э, 5004.14э



Панель управления плиты модели 5003.17э



УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

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

-  1 - сигнальная лампочка включения электрошкафа;
-  2 - ручка управления электрошкафом;
-  3 - кнопка переключателя освещения электрошкафа;
-  4 - ручки переключателей, управляющих работой электроконфорок;
-  5 - сигнальная лампочка включения электроконфорок - загорается при включении любой из них;
-  6 - ручка включения механического таймера.

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

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

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

ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

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

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



Нужно помнить о необходимости использования крышки, 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 выключать электроконфорки и нагревательные элементы жарочного электрошкафа за 5-10 минут до конца приготовления пищи.

Нельзя располагать плиту вблизи холодильников и морозильных камер.

← **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 к электрической сети должны производить только специалисты сервисных центров.

Вследствии неправильного подключения плита может повредиться - в таком случае Вы не имеете право на гарантийное обслуживание.

Плита имеет подводящий шнур питания номинальным поперечным сечением жил не менее 2,50 мм².

Розетка и вилка в комплект поставки плиты не входят.

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

Схема подключения плиты к однофазной электрической сети переменного тока напряжением 220 В частотой 50 Гц приведена на рисунке.

Подключение должно быть выполнено с соблюдением полярности:

- контакт 1 - к фазному проводу (синий);
- контакт 2 - к нулевому проводу (коричневый);
- контакт "⏏" - к проводу заземления (желто-зеленый).



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

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

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 крепеж поз. 2-6 и установить щиток поз. 1, используя тот же крепеж.



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

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Необходимо перед первым использованием плиты 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 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
Экспресс-электроконфорка диаметр 180 мм 2 кВт	1	-	1	-	-
Электроконфорки: диаметр 180 мм 1,5 кВт;	1	2	1	2	2
диаметр 145 мм 1 кВт	2	2	2	2	1
Электрошкаф:					
верхний ТЭН - 0,8 кВт	1	1	1	1	1
нижний ТЭН - 1,2 кВт	1	1	1	1	1
ТЭН - гриль - 1,8 кВт	1	1	-	-	-
вертел с электродвигателем	+	+	-	-	-
освещение электрошкафа	+	+	-	-	-
Таймер механический	+	+	-	-	-
Единоновременно потребляемая мощность, кВт	6,0	5,5	6,0	5,5	6,0
Объем электрошкафа, л	43				
Габариты (ширина x глубина x высота), см	50 x 50 x 85				
Масса плиты, кг (кр/ш)	41/39		40/38		38/36

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 объема 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.

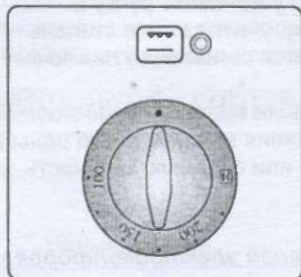
В таблице приведены рекомендации по выбору режимов работы электроконфорок.

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

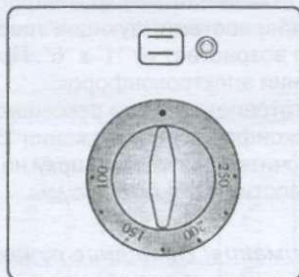
ПОРЯДОК РАБОТЫ

ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРОШКАФ

Управление электрошкафом выполняется одной ручкой переключателя, совмещённого с терморегулятором. При повороте ручки "☐" (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
5004.10з, 5004.11з



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

В плитах моделей 5004.10з, 5004.11з при повороте ручки "☐" в положение "☐" включается ТЭН-гриль вместе с электродвигателем. Другие нагревательные элементы электрошкафа при этом отключаются.

Внимание! Дальнейшее вращение ручки "☐" (или "☐") по часовой стрелке запрещено!

Для выключения жарочного электрошкафа необходимо ручку переключателя "☐" (или "☐") повернуть против часовой стрелки в положение "•".

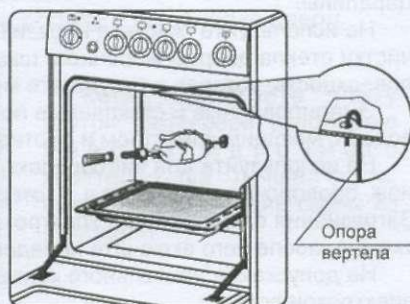
РЕЖИМ "ГРИЛЬ"

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

ВЕРТЕЛ

При использовании вертела необходимо:

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



ОСВЕЩЕНИЕ ЖАРОЧНОГО ЭЛЕКТРОШКАФА

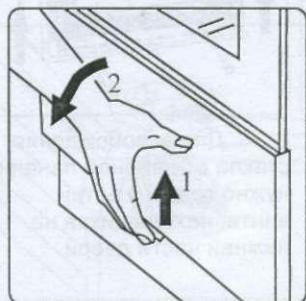
Переключатель освещения включает лампочку в электрошкафу. Это даёт возможность наблюдать за приготовлением пищи в любом режиме работы электрошкафа, не открывая дверцу.

ТАЙМЕР

Таймер работает независимо от жарочного электрошкафа.

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

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



ХОЗЯЙСТВЕННОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

В нижней части плиты расположено хозяйственное отделение, предназначенное для хранения кухонной посуды и принадлежностей.

Плиты выпускаются с откидной панелью. Чтобы открыть панель, её необходимо приподнять вверх и наклонить на себя.

УХОД ЗА ПЛИТОЙ

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

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 дверцы 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.

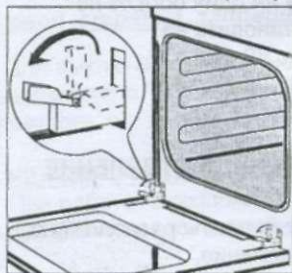
Для обеспечения долговечности покрытие электроконфорки рекомендуется периодически протирать бумажной салфеткой, смоченной несколькими каплями растительного масла.

Пятна от пищи необходимо удалять до высыхания.

Трудноудаляемые пятна можно убрать тёплым раствором столового уксуса.

Каждый раз после пользования жарочным электрошкафом его необходимо вымыть тёплой водой с моющим средством, протереть мягкой сухой тканью и просушить. Можно применять специальные аэрозольные средства для удаления жира. Значительно легче мыть электрошкаф, пока он ещё тёплый.

Для снятия двери духовки необходимо:



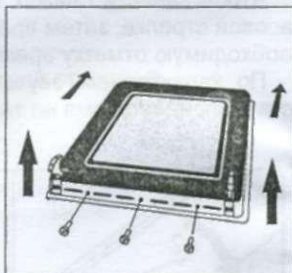
1. Полностью открыть дверь.

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.



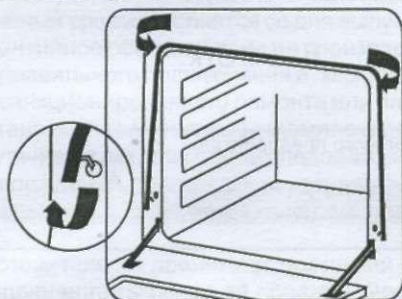
5. Для освобождения стекла от дверной панели, нужно отвернуть три винта, находящихся на нижней части двери.

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

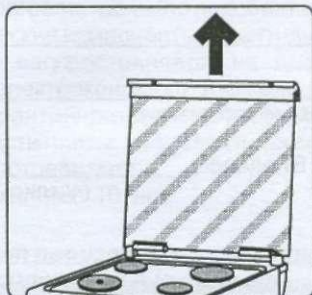
7. Произвести чистку внутренних сторон наружного стекла и стекла дверной панели.

8. Сборку двери провести в обратном порядке.

Внимание! Будьте внимательны при сборке и установке двери.



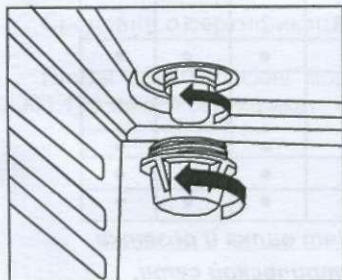
Когда Вы моете плиту внутри, резиновое уплотнение дверцы жарочного электрошкафа лучше снять, вынув металлические скобы из отверстий.



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

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ ЭЛЕКТРОШКАФА

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



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

Открутите стеклянный плафон.

Выверните сгоревшую лампу и замените её новой со следующими характеристиками:

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

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

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

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Плита электрическая

Заводской № _____

Модель: **5004.10э, 5004.11э, 5004.13э, 5004.14э, 5003.17э**

(Нужное подчеркнуть)

Дата выпуска _____

Код _____

Штамп ОТК

Продана _____

(наименование торгового предприятия)

Дата продажи _____

ТАЛОН НА УСТАНОВКУ

Установлена в г. _____

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

(наименование организации)

Механик _____
(подпись)

Владелец _____
(подпись)

" ____ " _____ 20 ____ г.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Комплектующие	Модель плиты				
	5004.10э	5004.11э	5004.13э	5004.14э	5003.17э
Плита	•	•	•	•	•
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.

Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

- 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 замену лампы освещения, изменение цвета обечайки электроконфорок и механические повреждения.

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 электрические моделей 5004.10э, 5004.11э, 5004.13э, 5004.14э, 5003.17э имеют сертификат соответствия № РОСС RU.АЮ02.В05160.

РЕКОМЕНДАЦИИ



... ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИРОГОВ

Помните, что для выпечки пирогов жарочный электрошкаф необходимо предварительно прогреть при температуре 225-250 °С в течение 20 минут.

Выпечку пирогов следует проводить при температуре 200 - 225 °С в течение 20 - 25 минут. Противень рекомендуется устанавливать в середине электрошкафа (по направляющим второго уровня снизу).

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

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

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

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

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

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

... ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МЯСА И РЫБЫ

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

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



... ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ

В зависимости от требуемого результата приготовление на гриле можно вести на решетке, установленной в направляющие первого или второго уровня сверху, либо на вертеле.

В первом случае, перед использованием гриля его следует включить на 2-3 минуты, пока нагревательный элемент не приобретет ярко красный цвет.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Эффект гриля заключается в инфракрасном излучении нагревательного элемента, который действует подобно углям в жаровне. Такое излучение нагревает поверхность мяса непосредственно (а не через воздух). На мясе образуется румяная корочка, сохраняющая мясо сочным и мягким.

Красное мясо, нарезанное ломтиками, рыбное филе и рыба, нарезанная на кусочки, должны готовиться на гриле очень быстро и как можно ближе к нагревательному элементу.

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

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

При приготовлении белого мяса, свинины следует оставлять некоторое расстояние между блюдом и нагревательным элементом. Блюдо при этом готовится дольше, но получается вкуснее. Гриль можно использовать также для создания золотистой корочки на блюдах, приготовленных обычным способом, а также для подрумянивания готовых пирогов.

Использование гриля совместно с вертелом позволяет прекрасно приготовить такие блюда, как курица или мясная вырезка на вертеле.

При приготовлении блюд на вертеле предварительный нагрев не требуется.

При использовании вертела рекомендуется прижать и обвязать толстой ниткой ножки и крылышки к тушке птицы с тем, чтобы они не обгорели или не пережарились.

При приготовлении мясного блюда на решетке или на вертеле поместить под него жаровню для сбора образующегося жира. Этим жиром следует поливать мясо для его равномерного подрумянивания.

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ пирога из ягод на противне

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

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

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

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

Растолчённые сухари смешать с сахарной пудрой и корицей.

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

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

Взбить 2 белка с 1 ст. ложкой сахара.

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

Пирог готов. Приятного аппетита!



**Сохраните руководство,
оно поможет разрешить возникшие
вопросы.**