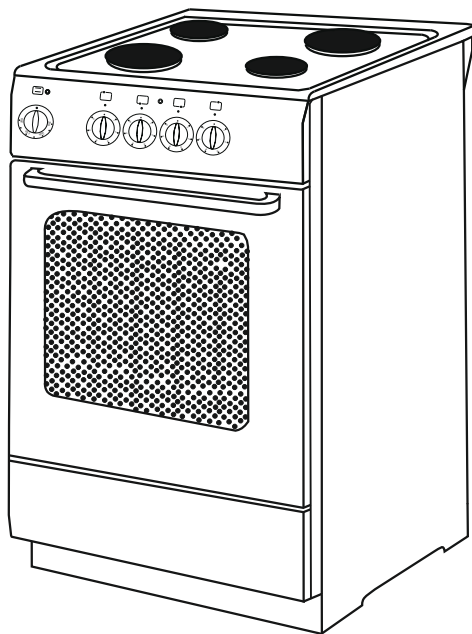


EAC Руководство по эксплуатации

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ


DeLuxe[®]



модели 5004.12э, 5003.17э

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.



| | |
|--|----|
| Общие указания | 1 |
| Требования по технике безопасности. | 2 |
| Распаковка. | 3 |
| Утилизация. | 3 |
| Устранение неисправностей. | 3 |
| Установка. | 3 |
| Устройство плиты. | 4 |
| Экономия электроэнергии. | 5 |
| Подключение к электрической сети. | 6 |
| Подготовка к работе. | 6 |
| Технические данные. | 7 |
| Порядок работы. | 8 |
| Уход за плитой. | 9 |
| Свидетельство о приёмке и продаже. | 11 |
| Талон на установку. | 11 |
| Комплектность. | 11 |
| Гарантийные обязательства. | 12 |
| Талоны № 1, 2, 3 на гарантийный ремонт. | 13 |
| 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 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 ГОСТ МЭК 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 правоустановки 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.

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.

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 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 электроконфорки без установки на них посуды и для обогрева помещения;

- заливать электроконфорки и ТЭН-ы жидкостями;

ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- поднимать и передвигать плиту за ручку дверцы жарочного шкафа;
- производить уход за плитой без её 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 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. Её 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.

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 может привести к поражению электрическим током и короткому замыканию.

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

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.

Плиту модели 5003.17э необходимо закрепить к полу с помощью комплекта монтажных частей, поставляемого с плитой.

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 специализированных 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°C), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.



УСТАНОВКА

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.

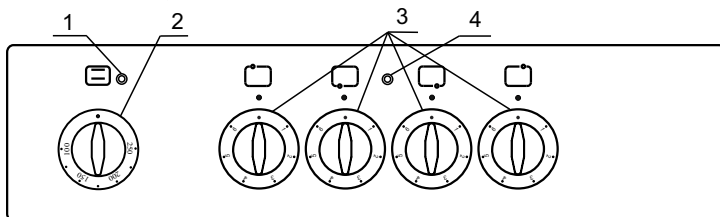
Вытяжка должна быть установлена в соответствии с "Руководством по эксплуатации" вытяжки и в любом случае на высоте не менее 650 мм от плиты.

УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

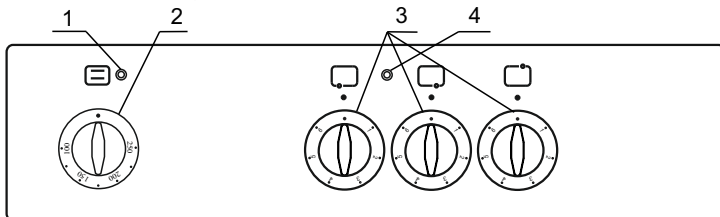
Плита модели 5004.12э (с максимальным количеством элементов комфортности) показана на данном рисунке.



Панель управления плиты модели 5004.12э







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 - ручки переключателей, управляющих работой электроконфорок;
-  4 - сигнальная лампочка включения электроконфорок - загорается при включении любой из них;

Жарочный электрошкаф имеет три пары направляющих пазов, предназначенных для установки на желаемом уровне противня.

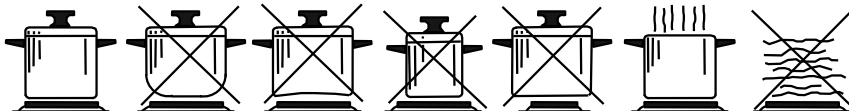
Дверца жарочного электрошкафа застеклена двумя прозрачными терmostойкими стёклами, которые позволяют визуально контролировать процесс приготовления пищи.

Крепление дверцы жарочного электрошкафа к корпусу плиты выполнено с помощью специальных петель, позволяющих фиксировать её в трёх положениях: **закр~~ы~~то, откр~~ы~~то, промежут~~оч~~ное.**

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, 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 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.

Плита должна иметь подводящий шнур питания с вилкой (по особому договору) номинальным поперечным сечением жил не менее 2,50 мм² и комплектоваться присоединительной розеткой (по особому договору).

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

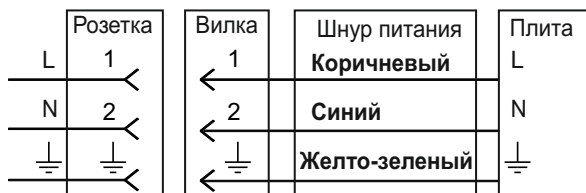


Схема подключения плиток трехфазной электрической сети переменного тока напряжением 380 В



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 духовки и промыть плиту и комплектацию теплым мыльным раствором, протереть их мягкой сухой тканью.

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 | |
|--|--------------|----------|
| | 5004.12э | 5003.17э |
| Электроконфорки: диаметр 180 мм 1,5 кВт; диаметр 145 мм 1 кВт | 2 2 | 2 1 |
| Электрошкаф: верхний ТЭН - 0,8 кВт нижний ТЭН - 1,2 кВт | 1 1 | 1 1 |
| Единовременно потребляемая мощность, кВт | 5,5 | 6,0 |
| Масса плиты, кг | 40/38 | 27 |
| Объем электрошкафа, л | 43 | |
| Габариты (ширина x глубина x высота), см | 50 x 50 x 85 | |



ЭЛЕКТРОКОНФОРКИ

На плоскости готовки устанавливаются чугунные электроконфорки.

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.

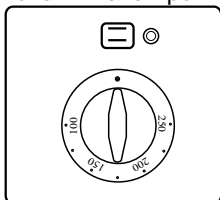
Следите за тем, чтобы основание посуды было сухим и чистым.

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. |

ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРОШКАФ

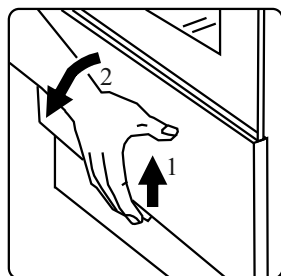
Управление электрошкафом выполняется одной ручкой переключателя, совмещённого с терморегулятором. При повороте ручки “☐” по часовой стрелке в одно из положений “100-250” загорается сигнальная лампочка включения электрошкафа, начинают нагреваться верхний и нижний ТЭН-ы.



Ручка переключателя электрошкафа плит моделей 5004.12э, 5003.17э

“☐” **Внимание! Дальнейшее вращение ручки по часовой стрелке запрещено!**

Для выключения жарочного электрошкафа необходимо ручку переключателя “☐” повернуть против часовой стрелки в положение “0”.



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.



УХОД ЗА ПЛИТОЙ



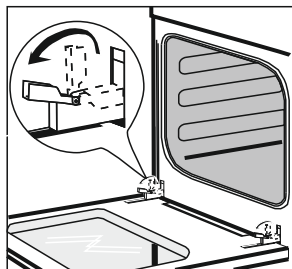
Для обеспечения долговечности покрытие электроконфорки рекомендуется периодически протирать бумажной салфеткой, смоченной несколькими каплями растительного масла.

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:



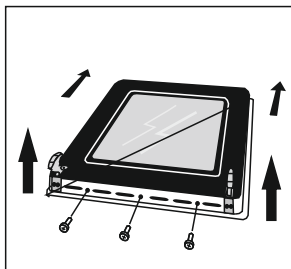
1. Полностью открыть дверь.

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



3. Немного прикрыть дверь. Возьмитесь за дверцу двумя руками.

4. Приподнять дверцу до 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.

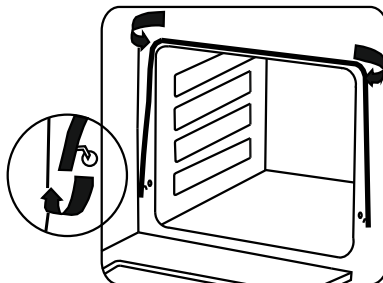
6. Отделите дверную панель от наружного стекла двери, для этого нужно приподнять её вверх и сдвинуть вперед.

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.





СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Плита электрическая

Заводской № _____

Модель: **5004.12э, 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 | |
|---|--------------|----------|
| | 5004.12э | 5003.17э |
| Плита | 1 | 1 |
| Противень | 1 | 1 |
| Розетка* | 1 | 1 |
| Комплект монтажных частей | | 1 |
| Руководство по эксплуатации | 1 | 1 |
| Упаковка | 1 | 1 |
| * - поставляется по отдельному договору | | |



ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



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

Гарантийный срок - 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.

При установке плиты в общежитии или эксплуатации плиты двумя или более семьями гарантийный срок составляет 2 месяца.

Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

- не правильной установки или не заполнения «Талона на установку» на плиту,

- не правильного 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 и изменение цвета обечайки электроконфорок.

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, АО «ППО ЭВТ им. В.А.Ревунова»,

тел. (8412) 49-53-75,

E-mail: servis@ppoevt.ru.

КОРЕШОК ТАЛОНА № 1
на гарантийный ремонт

Изыят с " " " 20 ____ г.

Исполнитель
(Фамилия, подпись)

(наименование и адрес организации,
производившей ремонт, телефон)



Талон № 1

на гарантийный ремонт

Модель _____

Заводской № _____

Дата выпуска _____

Продана магазином _____

Дата продажи _____

Штамп магазина _____

(подпись продавца)



КОРЕШОК ТАЛОНА № 2
на гарантийный ремонт

Изыят с " " " 20 ____ г.

Исполнитель
(Фамилия, подпись)

(наименование и адрес организации,
производившей ремонт, телефон)



Талон № 2

на гарантийный ремонт

Модель _____

Заводской № _____

Дата выпуска _____

Продана магазином _____

Дата продажи _____

Штамп магазина _____

(подпись продавца)



КОРЕШОК ТАЛОНА № 3
на гарантийный ремонт

Изыят с " " " 20 ____ г.

Исполнитель
(Фамилия, подпись)

(наименование и адрес организации,
производившей ремонт, телефон)



Талон № 3

на гарантийный ремонт

Модель _____

Заводской № _____

Дата выпуска _____

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)

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Предлагаем Вашему вниманию рекомендации по приготовления продуктов в жарочном электрошкафу 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 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 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.

... ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МЯСА И РЫБЫ

Во избежании пересушивания, старайтесь готовить мясо кусками не менее 1 кг. При приготовлении 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 кусок, тем ниже температура и больше время приготовления. 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.



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.



По вопросам приобретения
обращаться:
тел. (8412) 49-53-75,
факс (8412) 49-58-83.

