

СОДЕРЖАНИЕ

Общие указания	1
Требования по технике безопасности	2
Комплектность	3
Технические характеристики	3
Распаковка	4
Устройство плиты	4
Установка	5
Подключение к электрической сети	6
Экономия электроэнергии	7
Подготовка к работе	7
Порядок работы	8
Уход за плитой	9
Утилизация	11
Устранение неисправностей	11
Свидетельство о приёмке и продаже	12
Талон на установку	12
Гарантийные обязательства	13
Правила транспортирования и хранения	13
Рекомендации	14
Талоны № 1, 2, 3 на гарантийный ремонт	15
Приложение А (вкладыш). Перечень организаций по установке и гарантийному ремонту плит	

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Плита электрическая предназначена для тепловой обработки пищевых продуктов в бытовых условиях.

Не допускается использование плиты в кафе, ресторанах и других предприятиях общественного питания.

При покупке убедитесь, что плита не повреждена, полностью укомплектована, предприятием-изготовителем и торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство о приёмке и продаже», гарантийные талоны. При установке требуйте обязательного заполнения «Талона на установку». Не заполнение «Талона на установку» может являться причиной отказа в гарантийном обслуживании. Талоны необходимо хранить в течение всего гарантийного срока.

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

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

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

Плита должна храниться и эксплуатироваться в помещениях с климатическими условиями:

- температура окружающей воздуха от 10 °С до 35 °С;
- 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

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

агрессивные газы, пары и кислоты, разрушающие изоляцию плиты.

Плита изготовлена в соответствии с требованиями:

- технического регламента “О безопасности низковольтного оборудования”,

- ГОСТ IEC 60335-1 “Бытовые и аналогичные электрические приборы.

Безопасность. Часть 1. Общие требования”.

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

ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

По типу защиты от поражения электрическим током плита соответствует приборам 1 класса по ГОСТ IEC 60335-1.

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

Во избежание опасности поражения электрическим током и обеспечения правильной эксплуатации подключать плиту должен только квалифицированный персонал специализированных организаций, уполномоченных на право установки и обслуживания электрических плит.

Плиту можно устанавливать только в домах, имеющих специальный силовой ввод и заземление.

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

Запрещается проводить проводку над плитой или зажимать шнур дверцей жарочного электрошкафа, так как при этом может повредиться изоляция проводов и произойти короткое замыкание.

Внимание! Плита предназначена для использования только в домашних условиях под надзором.

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 климатических условиях, отличных от условий, для которых она предназначена, то есть не допускается эксплуатировать в

ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

помещениях с повышенной влажностью, вне помещений или в помещениях с повышенным риском пожарной опасности;

- держать или пользоваться вблизи включенной плиты легко воспламеняющимися 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 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! При не соблюдении вышеперечисленных требований гарантийное обслуживание не производится.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Комплекующие	Модель плиты
	5004.11э
Плита	1
Противень	1
Розетка*	1
Комплект монтажных частей	1
Руководство по эксплуатации	1
Упаковка	1
* - поставляется по отдельному договору	

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Модель плиты
	5004.11э
Электроконфорки: диаметр 180 мм 1,5 кВт; диаметр 145 мм 1 кВт	2 2
Электрошкаф: верхний ТЭН - 0,8 кВт; нижний ТЭН - 1,2 кВт	1 1
Единовременно потребляемая мощность, кВт	5,5
Объем электрошкафа, л	43
Габариты (ширина x глубина x высота), см	50 x 50 x 85
Масса плиты, кг	28

332243.017-11

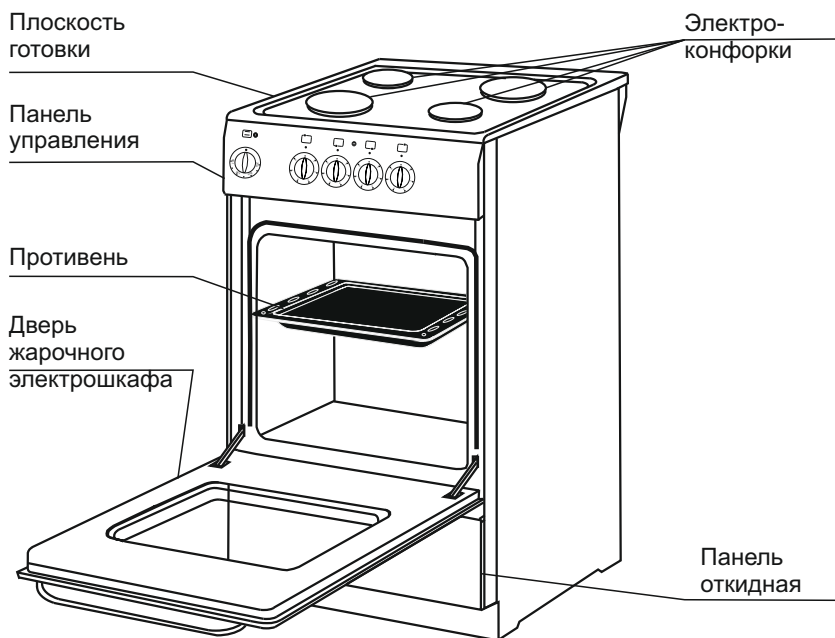
РАСПАКОВКА

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

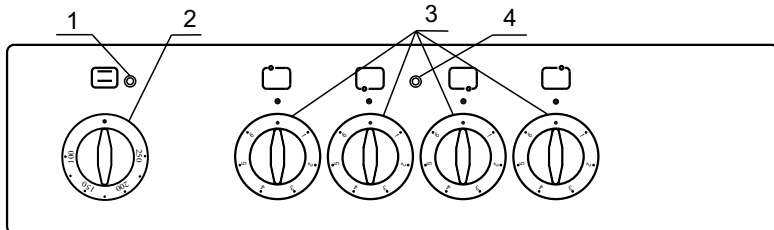
Все материалы, использованные для изготовления упаковки, безвредны, на 100 % подлежат переработке.

УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

Устройство плиты модели 5004.11э с указанием основных частей показано на данном рисунке.







Панель управления плиты модели 5004.11э



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.

Дверь 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.**

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 необходимо закрепить к полу с помощью комплекта монтажных частей, поставляемого с плитой.

Плита должна быть установлена в соответствии с указаниями «Руководства по эксплуатации».

Установку плиты, ее 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». Не заполнение «Талона на установку» может являться причиной отказа в гарантийном обслуживании.

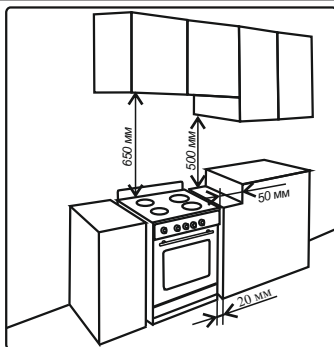
Материалы, из которого изготовлены элементы кухонной мебели должны быть термостойкими (100°C), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.

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.

УСТАНОВКА



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 имеет подводящий шнур питания с вилкой номинальным поперечным сечением жил не менее 2,50 мм² и комплектуется присоединительной розеткой по отдельному договору.

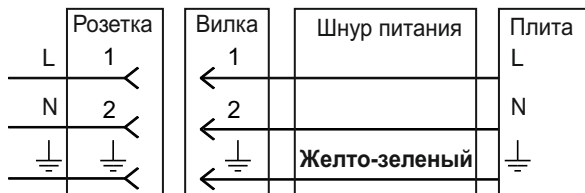
Розетка и вилка в комплект поставки плиты не входят.

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



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

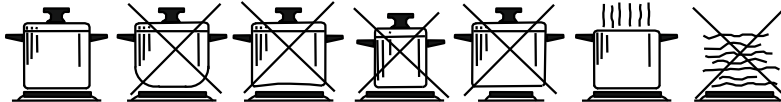
Схема подключения плиты к трехфазной электрической сети переменного тока напряжением 380 В



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 съэкономить 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.

Загрязненное резиновое уплотнение электрошкафа способствуют потере тепла.

Нельзя располагать плиту вблизи холодильников и морозильных камер.

Уважаемый покупатель!

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

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.

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.

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..

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ЭЛЕКТРОКОНФОРКИ

На плоскости готовки установлены 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.

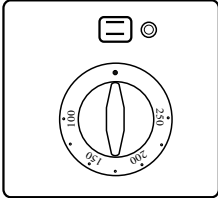
В таблице приведены рекомендации по выбору режимов работы электроконфорок.

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.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРОШКАФ

Управление электрошкафом выполняется 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
модели 5004.11э

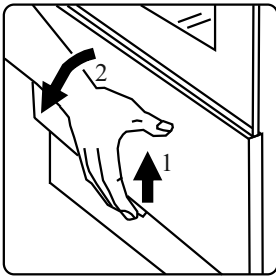
Внимание! Дальнейшее вращение ручки “☐” по часовой стрелке запрещено!

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

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 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.

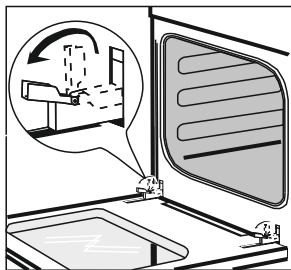
УХОД ЗА ПЛИТОЙ

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

Пятна от пищи необходимо удалять до высыхания.

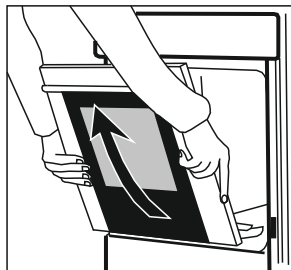
Каждый раз после пользования жарочным электрошкафом его необходимо вымыть тёплой водой с моющим средством, протереть мягкой сухой тканью и просушить. Можно применять специальные аэрозольные средства для удаления жира. Значительно легче мыть электрошкаф, пока он ещё тёплый.

Для снятия двери духовки необходимо:



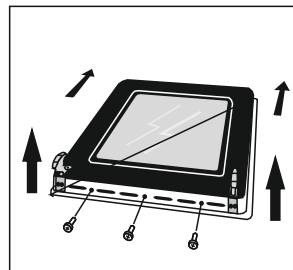
1. Полностью открыть дверь.

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



3. Немного прикрыть дверь. Возьмитесь за 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.

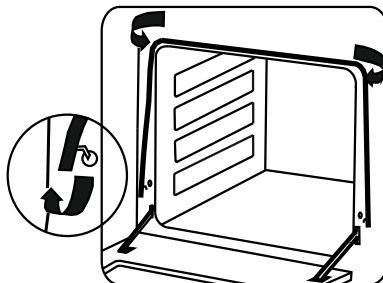
6. Отделите дверную панель от наружного стекла двери, для этого нужно приподнять её вверх и сдвинуть вперед.

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.



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 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.

Все неисправности плит, вызванные отказом, устраняются только специалистами ремонтных организаций.

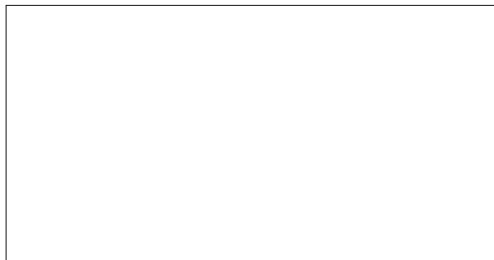
Непрофессиональное вмешательство и ремонт плиты опасны, так как могут привести к нарушению работоспособности плиты, поражению электрическим током и короткому замыканию.

Неисправность, её внешнее проявление	Вероятная причина	Способ устранения
Не нагревается или недостаточно нагревается электроконфорка.	Внутри электроконфорки перегорела спираль. Неисправен переключатель электроконфорки.	Заменить электроконфорку. Заменить переключатель электроконфорки.
Отсутствует индикация включения электроконфорок, включения электрошкафа.	Перегорела индикаторная лампочка. Неисправен переключатель электроконфорки или электрошкафа.	Заменить индикаторную лампочку. Заменить переключатель.
Не нагревается ТЭН электрошкафа.	Перегорел ТЭН. Неисправен переключатель электрошкафа.	Заменить ТЭН. Заменить переключатель.
При нагревании и остывании плита издает звуки.	При нагревании металлические детали нагреваются и могут издавать звуки.	Это не является причиной неисправности и не влияет на работоспособность плиты.

332243.017-11

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.

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.

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 не заполнения «Талона на установку» на плиту;
- неправильного подключения и эксплуатации плиты;
- несанкционированного ремонта или иного вмешательства;
- установки неоригинальных комплектующих;
- наличие на деталях плиты следов воздействия химических веществ;
- повреждений, вызванных животными или насекомыми;
- повреждений вызванных пожаром, наводнениями, военными действиями и т.п.

Изготовитель не принимает претензий на некомплектность и механические повреждения плиты после её продажи. Все претензии должны предъявляться к организациям торговли, где было приобретено изделие.

Гарантия не распространяется на установку и подключение плиты не в соответствии с требованиями данного «Руководства по эксплуатации», на механические повреждения и изменение цвета плоскости готовки и обечайки электрорешеток.

Срок службы плиты - 10 лет.

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

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

ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ

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

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

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

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.

...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 РЫБЫ И МЯСА

Во избежании пересушивания мяса старайтесь готовить его 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 200-220 °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 образовавшим жиром.

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.

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)