

Общие указания	1
Требования по технике безопасности	2
Распаковка	3
Утилизация	3
Устранение неисправностей	3
Установка	3
Устройство электрошкафа	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

Электрошкаф предназначен для тепловой обработки пищевых продуктов в бытовых условиях.

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

При покупке требуйте заполнения гарантийных талонов. Талоны необходимо хранить в течении всего гарантийного срока.

Электрошкаф перед упаковкой был тщательно проверен на специальных стендах на предмет безопасности и работоспособности.

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

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

ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

По типу защиты от поражения электрическим током электрошкаф соответствует приборам 1 класса по ГОСТ Р 52161.1.

Внимание! В трехфазную сеть электрошкаф не включать. Во избежание опасности поражения электрическим током подключать электрошкаф должен специалист сервисной службы. Электрошкаф можно устанавливать только в домах, имеющих специальный силовой ввод и заземление.

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

Убедитесь, что место подключения электрошкафа находится в легкодоступном месте для того, чтобы можно было без затруднений отключить его от электрической сети.

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

Внимание! Электрошкаф предназначен для использования только в домашних условиях под надзором.

Доступные части могут сильно нагреваться при использовании электрошкафа. Не допускайте близко детей.

Номинальный режим работы электрошкафа - продолжительный.

Не допускайте попадания влаги внутрь электрошкафа.

При использовании электрошкаф сильно нагревается. Опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри жарочного электрошкафа.

Осторожно открывайте дверку жарочного электрошкафа. Возможен выход пара.

В случае неисправности отключите электрошкаф 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 электрошкаф без заземления (заземление осуществляется через шнур питания);
- подключать электрошкаф через удлинители или тройники;
- эксплуатировать электрошкаф в помещениях с повышенной влажностью, вне помещений или в помещениях с повышенным риском пожарной опасности;
- держать или пользоваться вблизи включенного электрошкафа легковоспламеняющимися веществами;
- производить самостоятельно какой-либо ремонт электрошкафа;
- устанавливать на открытую дверцу жарочного электрошкафа посуду массой более 15 кг;

ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Запрещается:

- поднимать и передвигать электрошкаф за ручку дверцы жарочного шкафа;
- производить уход за электрошкафом без его 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 электрошкаф был защищен 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

Электрошкаф не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Его необходимо сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Электрошкаф изготовлен 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 Ваш электрошкаф нуждается в ремонте, сервисные центры, список которых прилагается, всегда к Вашим услугам.

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

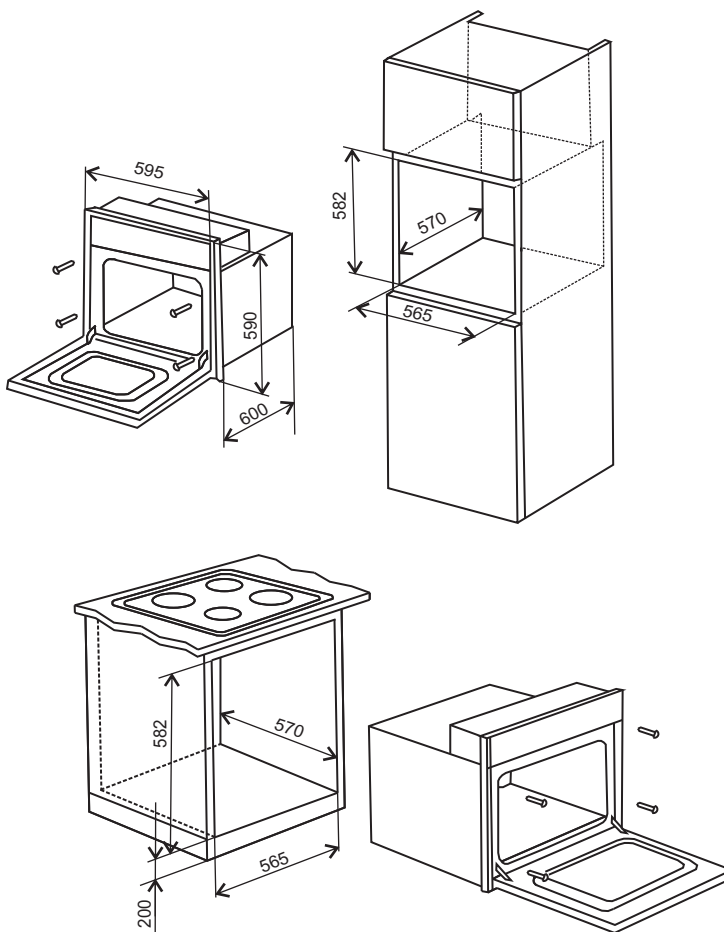
Перечень организаций по установке и гарантийному ремонту плит указан в приложении А.

УСТАНОВКА ЭЛЕКТРОШКАФА

Электрошкаф должен быть установлен в мебель с использованием материалов (краски, облицовки, клеи и т.д.), которые должны быть устойчивы к температуре не менее 100 °С.

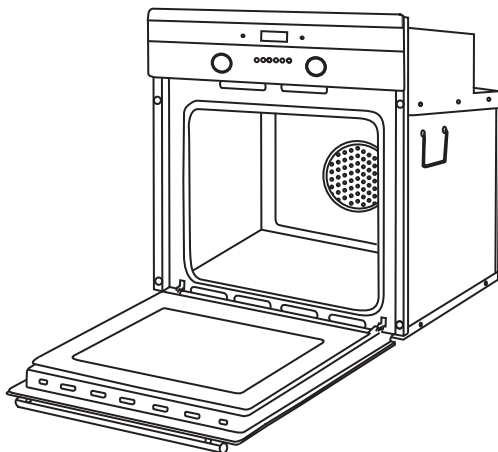
Размеры установочных проемов приведены ниже.

Предварительно установите 4 винта в специальные отверстия лицевой стороны, которые видны при открытой дверце электрошкафа. Убедитесь, что острие винтов направлено в сторону разделительной деревянной перегородки мебели.

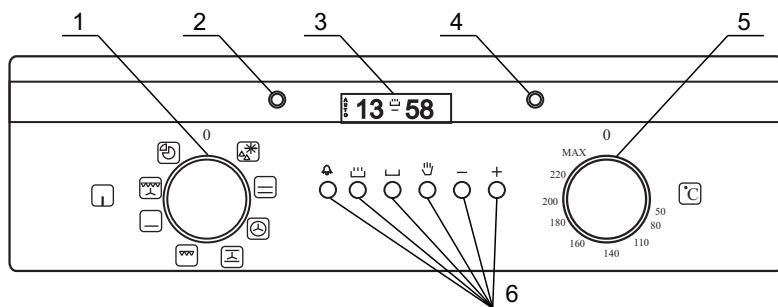


УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОШКАФА

Внешний вид электрошкафа модели 6009.01эшв показан на рисунке.



Панель управления электрошкафа модели 6009.01э



Электрошкаф имеет элементы управления, расположенные на лицевой панели:

- 1 - ручку управления электрошкафом;
- 2 - сигнальную лампочку включения электрошкафа (красную);
- 3- дисплей программатора;
- 4 - сигнальную лампочку включения терморегулятора (оранжевую), гаснет при достижении заданной температуры;
- 5 - ручку терморегулятора;
- 6 - кнопки программатора.

УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОШКАФА

Электрошкаф имеет четыре 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.**

Благодаря различным нагревательным элементам эта модель электрошкафа позволяет осуществлять процесс готовки различными способами, основанными на трех главных источниках тепла:

- а) принудительное распространение тепла (с системой вентиляции);
- б) естественное распространение тепла («статическая»);
- с) инфракрасные лучи (гриль).

Вращением ручки управления электрошкафом по часовой стрелке, начиная с положения «0» (выключено), устанавливаются следующие режимы работы:

-  - включение лампочки освещения, вентилятора конвекции и красной индикаторной лампочки включения электрошкафа;
-  духовка);
-  - включение кругового ТЭН-а и вентилятора конвектора;
-  - включение верхнего и нижнего ТЭН-ов, вентилятора конвекции;
-  - включение ТЭН-гриля (ручка терморегулятора должна находиться в положении максимальной температуры);
-  - включение нижнего ТЭН-а;
-  - включение верхнего ТЭН-а, ТЭН -гриля и вентилятора конвектора;
-  - включение нижнего ТЭН-а и вентилятора конвектора.

Внимание! Во всех положениях, за исключением «0», загорается красная индикаторная лампочка включения электрошкафа и лампочка освещения.

Регулировка температуры осуществляется поворотом ручки терморегулятора от 50 до 250 °С.

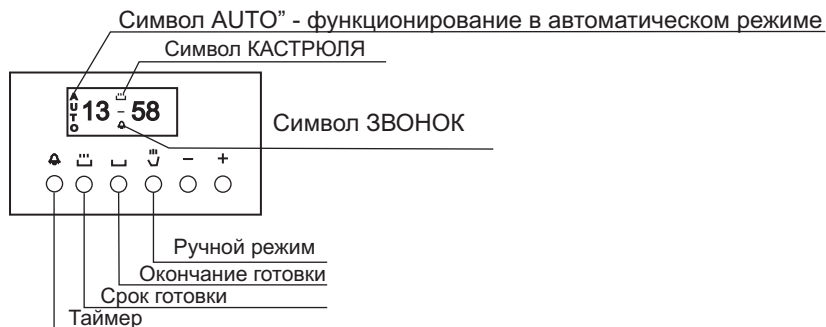
Внимание! Оранжевая индикаторная лампочка загорается при включении терморегулятора и гаснет при достижении заданной температуры.

После 10 мин работы электрошкафа должен автоматически включиться вентилятор охлаждения корпуса. Вентилятор работает и после выключения режимов работы электрошкафа. Выключение вентилятора происходит после охлаждения корпуса электрошкафа.

ЭЛЕКТРОННЫМ ПРОГРАММАТОР

В электрошкафу имеется электронный программатор (см. рисунок приведенный ниже), который позволяет программировать время начала и продолжительность приготовления. Если нет необходимости визуально следить за процессом приготовления пищи, то она может готовиться и в отсутствие потребителя.

В момент установки или после прерывания подачи электропитания дисплей программатора мигает, это означает, что нужно синхронизировать время, в противном случае заданные программы будут неправильными.



ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

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

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

Нельзя располагать электрошкаф вблизи холодильников и морозильных камер.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Внимание! Подключение к электрической сети должны производить только специалисты сервисных центров.

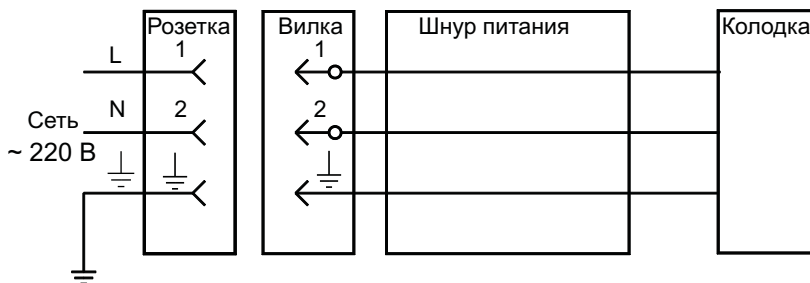
В следствии неправильного подключения электрошкафа может повредиться - в таком случае Вы теряете право на гарантийное обслуживание.

Электрошкаф имеет подводящий шнур питания с вилкой номинальным поперечным сечением жил 2,50 мм².

Схема подключения электрошкафа 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;
- контакт 2 - к нулевому проводу;
- контакт “ \perp ” - к проводу заземления.



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

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

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

Перед первым использованием электрошкафа необходимо прогреть ТЭНы в течение 30 мин при установке ручки в положении “200”.

При первом включении электрошкафа возможно кратковременное появление дыма от обгорания ТЭН-ов. При этом испаряется влага, скопившаяся во время транспортирования или складского хранения. После этого необходимо хорошо проветрить помещение.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Наименование	Модель электрошкафа
	6009.01эшв
Верхний ТЭН - 1,1 кВт	1
Нижний ТЭН - 1,1 кВт	1
ТЭН - гриль - 2,0 кВт	1
Круговой ТЭН - 2,0 кВт	1
Вентилятор конвекции	+
Вентилятор охлаждения корпуса	+
Освещение электрошкафа	+
Программатор электронный	+
Таймер механический	+
Единовременно потребляемая мощность, кВт	3,1
Объем электрошкафа, л	52
Габариты (ширина x глубина x высота), мм	595x600x590
Масса, кг	33

ПОРЯДОК РАБОТЫ

В момент включения электрошкафа или после прерывания подачи электропитания дисплей программатора мигает. Это означает, что нужно синхронизировать время, в противном случае заданные программы будут работать неправильно.

СИНХРОНИЗАЦИЯ ВРЕМЕНИ

При одновременном нажатии двух кнопок “”, “” кнопками “+” и “-” установить текущее время.

При этой операции стираются возможно имеющиеся программы предыдущего программирования. В этом случае символ “АУТО” мигает.

Внимание! При мигающем символе “АУТО” нельзя включить электрошкаф в ручном режиме.

При нажатии кнопок “+” и “-” время увеличивается или уменьшается со скоростью, меняющейся в зависимости от продолжительности нажатия кнопки.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ЭЛЕКТРОШКАФА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Нажать кнопку “”.


Символ “АУТО” гаснет (в том случае, если он мигает или постоянно горит).


Символ “КАСТРЮЛЯ” загорается, и теперь возможно включить электрошкаф путем вращения ручек терморегулятора и переключателя режимов в соответствии с инструкцией, приведенной в данном руководстве.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ С ЗАДАНЫМ ВРЕМЕНЕМ НАЧАЛА И ОКОНЧАНИЯ ГОТОВКИ

Приведем пример: часы показывают время 9 час 25 мин. Мы хотим, чтобы духовка начала работать в 11 час, и чтобы приготовление пищи закончилось в 12 час (время готовки 1 час).

Нажать кнопку “” (время готовки) и не позднее чем через 5 сек нажать кнопку «+» до показания цифр 01.00, при необходимости откорректировать показание с помощью кнопки «-». Символы “АУТО” и “КАСТРЮЛЯ” постоянно светятся.

Нажать кнопку “” (окончание готовки) и не позднее чем через 5 сек нажать кнопку «+» до показания цифр 12.00. Символ “КАСТРЮЛЯ” гаснет, тогда как символ “АУТО” продолжает гореть.

Установить ручку терморегулятора на необходимую температуру, а ручку переключателя режимов – в необходимый режим. Красная индикаторная лампочка и освещение зажигаются, программирующее устройство подготовлено к работе.


В 11 час электрошкаф автоматически включается и символ “КАСТРЮЛЯ” начинает гореть.

По окончании готовки (часы показывают время 12 час) символ “АУТО” начинает мигать, символ “КАСТРЮЛЯ” гаснет, звуковой сигнал предупреждает об окончании срока приготовления пищи. Чтобы отключить его, достаточно нажать любую кнопку.

После этого необходимо установить ручку терморегулятора и ручку переключателя режимов в положение “0” - выключено.

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ С ЗАДАНОЙ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬЮ ГОТОВКИ

Приведем пример: часы показывают время 11 час 35 мин. Мы хотим, чтобы духовка работала в течение 25 мин, начиная с этого момента.


Нажать кнопку “” (время готовки) и не позднее чем через 5 сек нажать кнопку «+» до показания цифр 00.25, при необходимости откорректировать показание с помощью кнопки «-». Символы “АУТО” и “КАСТРЮЛЯ” постоянно светятся.

Установить ручку терморегулятора на необходимую температуру, а ручку переключателя режимов – в необходимый режим. Красная индикаторная лампочка и освещение зажигаются, электрошкаф начнет работать.

Через 25 мин символ “КАСТРЮЛЯ” гаснет, символ “АУТО” начинает мигать, звуковой сигнал предупреждает об окончании срока приготовления пищи. Чтобы отключить его, достаточно нажать любую кнопку.

После этого необходимо установить ручку терморегулятора и ручку переключателя режимов в положение “0” - выключено.

ТАЙМЕР

Нажать кнопку “” (таймер) и выбрать необходимое время посредством кнопок «+» и «-». Во время функционирования таймера зажигается символ “ЗВОНОК”. По окончании заданного времени включается звуковой сигнал и символ “ЗВОНОК” гаснет.

ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

Звуковой сигнал включается по окончании заданной программы и остается включенным 7 мин.

Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.

При нажатии кнопки «-», не делая предварительно выбор какой-либо функции, можно изменять частоту звукового сигнала. Можно выбрать вплоть до трех разных типов сигнала. Выбранный сигнал будет звучать до тех пор, пока кнопка «-» остается нажатой.

НАЧАЛО ПРОГРАММЫ И КОНТРОЛЬ

Программа начинается спустя примерно 4 секунды с момента ввода.

В любой момент можно проконтролировать введенную программу путем нажатия соответствующей кнопки.

ОШИБКИ ПРОГРАММИРОВАНИЯ

Приведем пример: в 12 час 15 мин задается продолжительность готовки 30 мин и вводится время окончания готовки в 12 час 30 мин.

Ошибка ввода данных может быть исправлена путем изменения срока и продолжительности готовки или путем нажатия кнопки “ ∩ ” (ручной режим), после чего следует выполнить программирование заново правильным образом.

При наличии ошибки ввода данных электрошкаф не может быть включен.

УХОД ЗА ПЛИТОЙ

Внимание! Перед тем, как мыть электрошкаф, отключите его от электрической сети.

Не применяйте для чистки абразивные средства (питьевую соду или кальцинированную), истирающие поверхность 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 поверхности электрошкафа следует мыть тёплой водой с моющим средством и протирать мягкой сухой тканью.

Каждый раз после пользования 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.

ЧИСТКА СТЕКЛА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

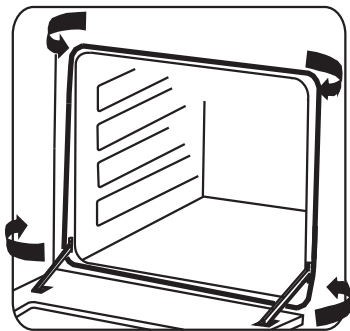
Электрошкаф оборудован стеклянной дверью с современными и очень практичными характеристиками. Внутреннее стекло можно легко снять без использования каких-либо инструментов. Блокировочная система без наружных винтов обеспечивает чистку стекла.

Чтобы снять внутреннее стекло с дверцы электрошкафа необходимо: полностью открыть дверь;

при помощи плоской отвертки одновременно осторожно поддеть в двух углублениях, выполненных внизу в тыльной стороне электрошкафа. Стекло освободится из его гнезда и может быть вынута из ниши, где оно находится;

завершив чистку, выполните эти же операции в обратной последовательности.

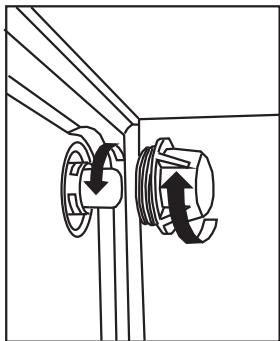
Внимание! Обратите внимание на правильность последовательности при установке стекла.



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

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ ЭЛЕКТРОШКАФА

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



Отключите электрошкаф 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 электрошкаф к электрической сети.

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Электрошкаф жарочный встраиваемый

Модель **6009.01эшв**

Заводской № _____

Дата выпуска _____

Штамп ОТК _____

Продан _____
(наименование торгового предприятия)

Дата продажи _____

ТАЛОН НА УСТАНОВКУ

Установлен в г. _____

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

_____ (наименование организации)

Механик _____ Владелец _____
(подпись) (подпись)

“ ____ ” _____ 20__ г.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Комплекующие	Модель электрошкафа
	6009.01эшв
Электрошкаф	1
Противень большой	1
Противень маленький	1
Решетка	1
Решетки боковые	2
Руководство по эксплуатации	1
Упаковка	1
Комплект монтажных частей	1

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

Гарантийный срок - 3 года со дня передачи электрошкафа 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 электрошкафа.

Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

- неправильного подключения и эксплуатации электрошкафа;
- несанкционированного ремонта или иного вмешательства;
- установки неоригинальных комплектующих;
- наличие на деталях 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 электрошкафа после его 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 и механические повреждения.

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

Срок службы электрошкафа - 10 лет.

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

Адрес предприятия-изготовителя:
Россия, 440039, г. Пенза, ул. Гагарина, 13.
ФГУП "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

Электрошкафы жарочные встраиваемые модели 6009.01эшв имеют сертификат соответствия № РОСС RU.АЮ02.В05093, санитарно-эпидемиологическое заключение № 58.02.02.346.П.000210.05.10.



РЕКОМЕНДАЦИИ



... ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИРОГОВ

Помните, что для выпечки пирогов электрошкаф необходимо предварительно прогреть при температуре 220 °С в течение 20 минут.

Выпечку пирогов следует проводить при температуре 200 - 220 °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.

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 - 180 °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.



... ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ

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

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.

При приготовлении мясного блюда на решетке 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!

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

Модель _____

Заводской № _____

Дата выпуска _____

Продан 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

Модель _____

Заводской № _____

Дата выпуска _____

Продан магазином _____

Дата продажи _____

Штамп магазина _____

(подпись продавца)



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

Модель _____

Заводской № _____

Дата выпуска _____

Продан 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)

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.