

Weissgauff

ПЛИТА КОМБИНИРОВАННАЯ БЫТОВАЯ тип КМ

WCS K1K62 WGM



EAC

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Плита комбинированная бытовая тип КМ соответствует требованиям ТУ27.51.28-009-53500398-2020, ТР ТС 004/2011, ТР ТС 016/2011, ТР ТС 020/2011 и «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору».

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование	№ страницы
1.	Важные рекомендации	2
2.	Требования безопасности	2
3.	Установка	3
4.	Подсоединение	4
5.	Устройство и принцип работы	5
6.	Стиль	6
7.	Комплектность	6
8.	Характеристики	6
9.	Панель управления	7
10.	Горелки стола	7
11.	Жарочный шкаф	8
12.	Таймер электромеханический	9
13.	Хозяйственный отсек	10
14.	Рекомендации	10
15.	Уход за плитой	10
16.	Замена лампы	12
17.	Если что-то не так...	13
18.	Рекомендации ремонтным службам	14
19.	Транспортирование и хранение	15
20.	Утилизация	15
21.	Реквизиты завода	15
22.	Перечень национальных стандартов	16
	Оснащенность моделей плит	обложка

1. ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Наши плиты постоянно совершенствуются, улучшаются их характеристики, обновляется дизайн, поэтому приобретенная Вами плита может отличаться от рисунков, приведенных в данном Руководстве и иметь иные символы на панели управления.

- Внимательно прочтите данное Руководство, содержащее важную информацию по установке, использованию и обслуживанию плиты.
- Сохраните Руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.
- Подключение плиты должно осуществляться только уполномоченной сертифицированной организацией, обладающей разрешением на ведение подобной деятельности.
- При самовольном подключении плиты изготовитель не может гарантировать безопасную работу плиты и снимает с себя обязательства по гарантийному обслуживанию.

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Прибор не предназначен для функционирования от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Лица, пользующиеся плитами, обязаны знать правила безопасного обращения с бытовыми газовыми плитами и внимательно изучить данное Руководство.
- Плита предназначена для использования только в домашних условиях.
- Использование плиты ведет к повышению температуры и влажности в помещении. Поэтому в помещении кухни должна быть хорошая вентиляция, для чего необходимо держать открытыми естественные вентиляционные отверстия или должно быть установлено механическое вентиляционное устройство. При интенсивном и продолжительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (открытие окна и эффективное проветривание или включение механического вентиляционного устройства).
- Запрещается пользоваться плитой, если давление газа в сети не соответствует давлению, указанному в Руководстве по эксплуатации и на табличке плиты.
- Размещение и эксплуатация газовых баллонов при установке плиты на сжиженный газ должна осуществляться в соответствии с правилами противопожарного режима в Российской Федерации.

! **ВНИМАНИЕ!** Пламя горелки гаснет при скорости воздушного потока свыше 2,4 м/с.

■ **! Модели плит, имеющие электрооборудование, выполнены по I классу защиты от поражения электрическим током и должны подключаться к розетке с заземлением.**

! Модели плит, имеющие устройство «газ-контроль», обеспечивают безопасность эксплуатации плиты в случае внезапного погасания пламени на горелке, при этом подача газа на горелку прекращается.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- В случае возникновения пожара перекрыть общий кран подачи газа и краны на плите, отключить плиту от электросети, вызвать пожарную службу по телефону **01** и принять меры по тушению огня.
- Если рядом с плитой находятся бытовые электроприборы, подключённые к сети (электрозажигалки, тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не попал в зону пламени горелок.
- Категорически запрещается тушить электроизделия, находящиеся под напряжением, водой.
- При использовании прибор сильно нагревается, опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри жарочного шкафа.

! Во избежание возникновения пожара категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- - Пользоваться неисправной плитой.
- - Искать утечки газа при помощи спичек и другого открытого огня.
- - Устанавливать плиту в местах с повышенным риском пожарной опасности (вплотную к деревянным, покрытым обоями, горючим пластиком и т. п. поверхностям).
- - Оставлять работающую плиту без присмотра.
- - Сушить над плитой белье.
- - Использовать плиту для обогрева помещения.
- - Хранить вблизи плиты легковоспламеняющиеся предметы (горючие вещества, аэрозоли, бумагу, тряпки и т.п.).
- - Допускать детей к работающей плите.

! ВНИМАНИЕ! Распространенными несчастными случаями, связанными с плитой, являются ожоги. Обычно они происходят:

- - при касании горячих частей плиты;
- - при расплёскивании кипящих жидкостей;
- - в ситуации, когда опрокидывается посуда, стоящая на передних горелках.

■ Во время работы плиты горелки стола и духовки, а также стекло дверцы и некоторые части лицевой панели сильно разогреваются и длительное время сохраняют тепло после выключения. Будьте осторожны, не прикасайтесь к ним. Не позволяйте детям подходить к работающей плите и не допускайте игры с плитой.

! ВНИМАНИЕ! Доступные части могут сильно нагреваться при использовании прибора. Не допускайте близко детей.

■ **! При появлении в помещении запаха газа необходимо перекрыть общий кран подачи газа, закрыть все краны плиты, открыть окна и до устранения утечек не производить никаких действий, связанных с огнем: не зажигать спички, не курить, не включать (выключать) освещение и электроприборы. Для устранения утечек газа немедленно вызывайте аварийную газовую службу.**

■ Перед мытьем или проведением других операций по обслуживанию плиту необходимо отключить от электросети.

■ Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа. При обнаружении каких-либо дефектов (трещины, следы оплавлений, затвердение материала) немедленно обращайтесь в ремонтную службу. Гибкий шланг подвода газа заменяется только персоналом специализированных организаций, имеющих право установки и обслуживания газовых плит.

! ВНИМАНИЕ! При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.

■ **ОСОБУЮ ОСТОРОЖНОСТЬ** проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла, они легко воспламеняются.

■ **ЗНАЙТЕ!** Нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой, посуду с огнем нужно плотно накрыть крышкой.

3. УСТАНОВКА

■ Плита должна быть подключена только персоналом специализированных организаций, имеющих право установки и обслуживания газовых и электрических плит.

■ Плита должна эксплуатироваться в сухом месте с относительной влажностью не более 80%.

■ Плита должна быть установлена в соответствии с требованиями настоящего Руководства по эксплуатации.

■ Плиту не следует присоединять к дымоходу.

■ Плиту не следует устанавливать на подставку.

■ По степени защиты от пожара плита относится к приборам типа «Х», предназначенным для установки на полу. Мебель, стоящая рядом, должна быть ниже рабочей поверхности стола. Плита

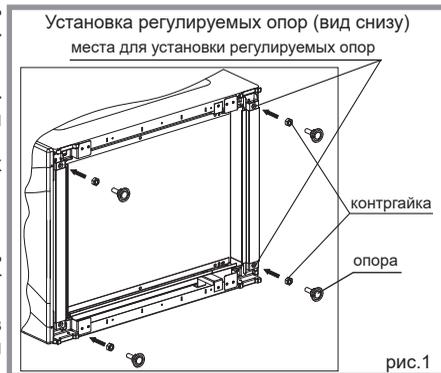
должна отстоять от поверхности стены сзади не менее чем на 70 мм, с левой и правой сторон - не менее 20 мм. Расстояние от поверхности решётки плиты до элементов кухонного оборудования, расположенных над плитой, должно быть не менее 1 м.

■ Мебель, верх которой выше рабочей поверхности стола плиты, а также кухонные полотенца, шторы и т.п. должны находиться на безопасном расстоянии, исключающем их воспламенение.

■ Плиту запрещается перемещать за ручку дверцы жарочного шкафа. Рекомендуется при перемещении плиты поддерживать ее за верхнюю часть жарочного шкафа, при приоткрытой дверце жарочного шкафа.

■ Перед эксплуатацией установите плиту горизонтально. Если ваша плита оснащена регулируемыми опорами необходимо:

1. Положить плиту на пол, на одну из боковых сторон.
2. Ввернуть опоры в места для установки опор, предварительно выставив их на нужную высоту.
3. Установить плиту на опоры и поставить на постоянное место, где она будет эксплуатироваться.
4. Отрегулировать высоту плиты, зафиксировав положение опор контргайками. Качание плиты не допускается.



4. ПОДСОЕДИНЕНИЕ

! Подключение газа возможно с помощью гибкой подводки.

■ Перед подключением проверить, соответствуют ли условия подключения (вид газа и давление газа) настройкам плиты. Параметры настроек плиты приведены в табличке, расположенной на задней поверхности плиты и в гарантийных обязательствах.

■ При подключении плиты, для создания герметичности, следует между рампой и подводкой для газа установить газовый фильтр или паронитовую прокладку. Газовый фильтр или паронитовая прокладка находятся в пакете с комплектующими.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ГИБКОГО ПРИСОЕДИНИТЕЛЬНОГО РУКАВА

■ При подсоединении с помощью гибкого присоединительного рукава должны быть соблюдены следующие требования:

- выбранный гибкий присоединительный рукав должен иметь сертификат соответствия и документ, указывающий дату изготовления, срок службы и замены;
- гибкий присоединительный рукав должен быть доступен для осмотра по всей длине;
- гибкий присоединительный рукав не должен проходить в зоне горячего воздуха дымохода и касаться задней стенки плиты (рис. 3);



- гибкий присоединительный рукав не должен ничем пережиматься, иметь перегибы и испытывать растягивающие усилия;
- если гибкий присоединительный рукав имеет повреждения, он должен заменяться целиком, ремонт недопустим.

! **ПОМНИТЕ!** Запрещено проверять герметичность соединений и искать утечки газа с помощью спичек и другого открытого огня.

! **ПОМНИТЕ!** После установки плиты на место обязательно проверьте положение гибкого шланга подвода газа и шнура питания (рис. 3). Они не должны проходить над дымоходом и касаться задней стенки плиты. Во время работы духовки там возникает высокая температура, которая может их повредить.

! **ПОМНИТЕ!** После подсоединения плиты убедитесь в том, что горелки стола и духовки работают стабильно. Для этого необходимо зажечь горелки в положение «максимальное пламя» и перевести через 5 сек. в положение «малое пламя», горелка не должна гаснуть. Проскок пламени не допускается. Затем перевести в положение «максимальное пламя». Отрыв пламени не допускается.

! **ВНИМАНИЕ!** При первоначальном подключении плиты к электросети возможно подсвечивание сигнальной лампочки индикации терморегулятора. При дальнейшем использовании жарочного шкафа подсвечивание сигнальной лампочки исчезает.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ

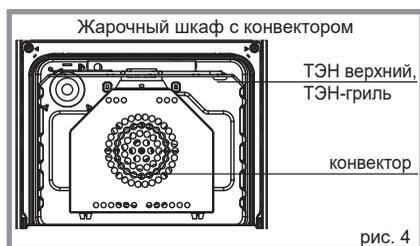
- Плита подключается к электросети однофазного переменного тока номинальным напряжением 230 В и частотой 50 Гц. Розетка должна находиться в легкодоступном месте. Плита, поставленная на рабочее место, не должна ее закрывать.

! **ВНИМАНИЕ!** Розетка обязательно должна иметь заземляющий контакт.

5. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

- Комбинированная плита - это специальное устройство для приготовления пищи за счет образования тепла от сгорания газа в газовых горелках и от нагрева ТЭНов жарочного шкафа (рис.4,5). Горелки расположены на рабочем столе плиты, ТЭНовы расположены в жарочном шкафу. Управление работой газовых горелок осуществляется кранами, работа ТЭНов осуществляется переключателями мощности. Для зажигания газовых горелок используется интегрированный розжиг. Для горения газа необходим воздух помещения. Устройство для отвода продуктов сгорания газа не предусмотрено. Более подробное описание работы составных частей плиты в соответствующих разделах данного руководства.

- Ваша плита может иметь не все элементы комфортности, указанные на рисунке. Уточняйте перед покупкой комплектацию у продавца. Изображение представлено только для наглядности.



6. СТИЛЬ

■ Внешний вид плиты, формы видовых деталей, формы ручек управления, рисунки панели управления могут отличаться от описанных в тексте данного руководства. Пожалуйста, перед покупкой уточните информацию у продавца.

7. КОМПЛЕКТНОСТЬ

№ п/п	Наименование составных частей	Кол-во
1.	Плита комбинированная	1
2.	Решётка жарочного шкафа	1
3.	Решётка стола	2
4.	Руководство по эксплуатации	1
5.	Гарантийные обязательства	1
6.	Упаковка	1
7.	Комплект регулируемых опор: - опора - контргайка	4 4
9.	Поддон для сбора жира	1
10.	Фильтр газовый	1
13.	Комплект деталей для перевода плит на сжиженный газ P=3000Па	1

8. ХАРАКТЕРИСТИКИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

■ Плита относится к приборам 2 класса, 1 подкласса по ГОСТ Р 50696-2006. Плиты предназначены для работы с газами 2-го и 3-го семейства. Используется природный газ (метан) ГОСТ 5542-87, с номинальным давлением 1300 Па или 2000 Па; сжиженный газ (пропан-бутан) ГОСТ 20448-90, с номинальным давлением 3000 Па. Перевод плиты с природного на сжиженный газ и с одного давления на другое производится заменой сопел горелок и винтов малого пламени (ВМП) в соответствии с таблицей 1, для кранов с регулируемым ВМП регулировкой расхода газа и заменой сопел в соответствии с таблицей 1 осуществляется персоналом специализированных организаций. Климатическое исполнение УХЛ4 по ГОСТ15150-69 и ГОСТ15543.1-89.

■ Число горелок стола, шт.....	4
■ Объем духовки, л.....	50
■ Напряжение электросети, В.....	230
■ Класс защиты	I
■ Класс энергоэффективности	A
■ Габариты (ширина x глубина x высота), см.....	60x60x85
■ Масса, кг не более.....	45
■ Присоединительная резьба газопровода	G 1/2"
■ Время срабатывания устройства «газ-контроль» при зажигании, сек. не более.....	10
■ Время отключения подачи газа с момента погасания пламени для кранов с «газ-контролем», сек. не более.....	90

Таблица 1

Наименование	Мощность, кВт	Природный газ ном. давл. 1300 Па		Природный газ ном. давл. 2000 Па		Сжиженный газ ном. давл. 3000 Па	
		Маркировка сопла	ВМП	Маркировка сопла	ВМП	Маркировка сопла	ВМП
Горелка передняя правая	3,0	132	65	120 / 129 / 135	60	85/87	49
Горелка передняя левая	2,0	119	49	98 / 104 / 105	49	65/70	47
Горелка задняя правая	1,0	90	49	75 / 77 / 80	49	50	36
Горелка задняя левая	2,0	119	49	98 / 104 / 105	49	65/70	47
Максимальный расход газа по плите	-	696 л/ч		696 л/ч		445 г/ч	

Примечание: Суммарная мощность горелок стола, установленных в Вашей плите указана в фирменной табличке.

В графах «маркировка сопла» указан диаметр отверстия сопла в мм x 100.

Для плит, оснащённых кранами с регулируемым ВМП, настройка расхода газа производится поворотом ВМП. Регулирование производится до обеспечения устойчивого горения на малом пламени. При переводе на другое давление газа необходимо заменить сопла горелок и отрегулировать расход газа через ВМП, без замены ВМП.

ПОТРЕБЛЯЕМАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ ПЛИТЫ

№ п/п	Перечисление параметров	Мощность, Вт
		K1K62
1.	Установленная мощность плиты	3500
2.	Единовременная потребляемая мощность плиты	2000

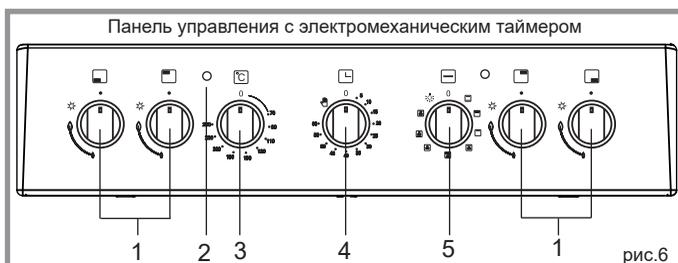
ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Суммарный вес продуктов, располагаемых на решётке жарочного шкафа, не более, кг.....3
- Суммарный вес продуктов, располагаемых на поддоне жарочного шкафа, не более, кг.....3
- Вес посуды с продуктами, устанавливаемой на решетку стола по центру над каждой горелкой не более, кг.....10
- Диаметр посуды, устанавливаемой на решетку стола, не менее, мм.....120
- Диаметр посуды, устанавливаемой на решетку стола, не более, мм.....240
- Конструкция направляющих обеспечивает устойчивость, выдвинутых из духовки не менее чем на половину решетки с противнем или поддона с противнем при их равномерном нагружении массой, не более 3 кг.

9. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- На рисунке панели управления (рис.6) присутствуют элементы комфортности, Ваш прибор может отличаться от описанного в тексте данного руководства. Пожалуйста, уточняйте комплектацию у продавца.

1. Рукоятка управления крана горелок стола.
2. Сигнальная лампа.
3. Рукоятка управления управлением терморегулятора.
4. Рукоятка управления таймером.
5. Рукоятка управления переключателя режимов работы жарочного шкафа.

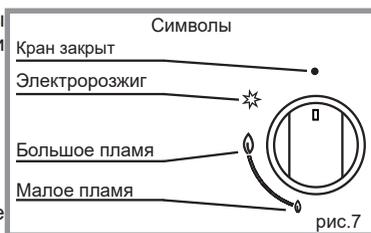


10. ГОРЕЛКИ СТОЛА

- Положение горелок на столе и символы состояния работы горелок схематично изображено (рис.7) возле рукоятки каждого крана на панели управления.

- Все краны имеют ограничение в положении «малое пламя», обеспечивающее устойчивое горение в экономичном режиме.

- Регулировку пламени производят плавно, поворотом рукоятки крана от знака «большое пламя» до знака «малое пламя».



ПРИМЕЧАНИЕ! Во время эксплуатации плиты возможно выгорание эмали на кончиках зубьев решётки стола в зоне горелок, что не является производственным дефектом и не влияет на работу плиты.

ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ СТОЛА С УСТРОЙСТВОМ «ГАЗ-КОНТРОЛЬ»:

1. Нажать и удерживая нажатой повернуть рукоятку крана в положение «», дождаться появления пламени.
2. После появления пламени необходимо удерживать рукоятку крана в нажатом положении 10 секунд, это необходимо для срабатывания устройства «газ-контроль».

3. Отпустить рукоятку крана и убедиться, что пламя не погасло, затем установить рукоятку в нужное Вам положение.
4. Если горелка не зажглась, вернуть рукоятку крана в положение «закрыто» и повторить розжиг снова.

! **ПОМНИТЕ!** При погасании пламени горелки (по любой причине) необходимо установить рукоятку в положение «закрыто» и предпринять попытку повторного зажигания не ранее чем через 1 минуту.

! **ПОМНИТЕ!** При случайном затухании пламени через 90 сек. произойдет прекращение подачи газа на горелку. Для повторного зажигания горелки повторите пункты раздела «Зажигание горелки стола с устройством «газ-контроль».

! **ВНИМАНИЕ!** При закрытии кранов горелок стола от положения «большое пламя» в сторону положения «закрыто» наличие искры розжига не является производственным дефектом. В положении «закрыто» искра должна отсутствовать.

! **ПОМНИТЕ!** Ваша плита имеет стеклянную крышку, **НЕДОПУСТИМО:**

- Зажигать горелки стола при закрытой крышке.
- Опускать крышку при горящих или еще не остывших горелках.
- Ставить на крышку посуду.

11. ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ

■ Жарочный шкаф оборудован нижним и верхним нагревателями, освещением, нагревателем гриля, электрическим конвектором.

■ Жарочный шкаф может быть укомплектован следующими принадлежностями (см. разд.7):

Поддон для сбора жира (эмалированный) служит для сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд;

Решетка жарочного шкафа используется как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях.

! **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте на дне жарочного шкафа различную кухонную посуду, поддон во время включенного основного (нижнего) нагревателя жарочного шкафа. Это может привести к растрескиванию (разрушению) эмалевого покрытия жарочного шкафа и возможным травмам во время его уборки.

УПРАВЛЕНИЕ И УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ЖАРОЧНОГО ШКАФА

■ Управление жарочным шкафом осуществляется переключателем режимов, который включает и выключает ТЭНы жарочного шкафа.

■ Установка рабочей температуры в жарочном шкафу обеспечивается терморегулятором, который задает необходимую температуру (рис.8). Значения температур указаны на панели управления и являются ориентировочными, могут колебаться в пределах $\pm 15^{\circ}\text{C}$.

■ Установку рабочей температуры в жарочном шкафу в режимах с грилем необходимо проводить поворотом ручки управления терморегулятора в положения:

- не выше «180°C» в режиме гриля совместно с конвектором;
- не выше «200°C» в режиме гриля (без конвектора).

ВОЗМОЖНЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ ЖАРОЧНОГО ШКАФА И ИХ СИМВОЛЫ

Обозначение режимов	Режимы	Рекомендации по тепловой обработке
	Гриль	Жарка
	Гриль с конвекцией	Жарка для получения румяной верхней корочки
	Предварительный нагрев	Размораживание, подрумивание
	Обычный режим	Традиционная жарка, выпечка
	Обычный режим с конвекцией	Традиционная ускоренная жарка

Обозначение режимов	Режимы	Рекомендации по тепловой обработке
	Холодная конвекция	Размораживание, в т.ч. фруктов и кондитерских изделий
	Режим нижнего ТЭНа с конвекцией	Размораживание, подогрев готовых блюд
	Предварительный нагрев с конвекцией	Разогревание блюд, сушка
	Освещение жарочного шкафа	

РАБОТА ЖАРОЧНОГО ШКАФА

Жарочный шкаф включается в работу в следующей последовательности:

- Ручкой переключателя режимов установить нужный Вам режим работы жарочного шкафа, повернув ручку в любую сторону и установив ее на нужный значок. При этом загорается красная сигнальная лампочка, что означает готовность жарочного шкафа к работе, но нагреватели при этом не включаются.

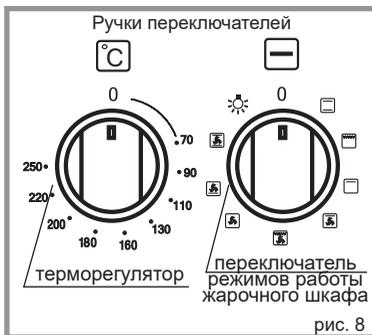
- Для включения нагревательных элементов необходимо повернуть по часовой стрелке ручку терморегулятора (рис.8) и установить выбранный температурный режим.

- При достижении заданной температуры терморегулятор отключит нагревательные элементы. Такой режим будет сохраняться до тех пор, пока температура в жарочном шкафу не снизится до заданного предела. После этого терморегулятор автоматически включит нагревательные элементы и вновь нагреет жарочный шкаф до заданной температуры.

- Для выключения жарочного шкафа необходимо ручку терморегулятора установить в положение «0», вращая её против часовой стрелки. Ручку выбора режима работы также необходимо установить в положение «0», вращая ее в любую сторону. При этом должна погаснуть сигнальная лампочка.

- Конвектор применяется для выравнивания температуры в жарочном шкафу, за счет принудительного движения воздуха.

- Для включения конвектора необходимо установить рукоятку переключателя режимов на символ конвекции



ВНИМАНИЕ! Когда ставите и вынимаете блюдо из разогретого жарочного шкафа, будьте осторожны, чтобы избежать соприкосновения с нагревателями (ТЭНами).

! Не следует оставлять дверцу разогретого электрошкафа открытой более 3 минут во избежание перегрева ручек управления.

! При приготовлении блюд на решетке необходимо под решетку устанавливать поддон для сбора жира и сока.

! При включении нижнего нагревателя запрещается устанавливать посуду и класть алюминиевую фольгу на дно жарочного шкафа. Это может привести к повреждению эмалевого покрытия и подгоранию пищи.

12. ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЙ

Таймер применяется для установления временного интервала и звукового оповещения.

- Для установки таймера на определенное время необходимо повернуть ручку из положения «0» до «60» и, вращая в обратную сторону, установить на необходимую отметку времени, через которое раздастся звонок и произойдет отключение жарочного шкафа.

- Установка ручки в положение «» позволяет готовить пищу без контроля учета времени приготовления.

13. ХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ОТСЕК

- Хозяйственный отсек представляет собой выдвижной ящик.
- Хозяйственный отсек предназначен для хранения принадлежностей плиты.

! **Внимание!** При использовании выдвижного ящика, уложенные в него принадлежности не должны касаться корпуса термоизоляции пода.

14. РЕКОМЕНДАЦИИ

ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛОК СТОЛА

! **ВНИМАНИЕ!** Размеры посуды и режим работы горелок нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за края и не «лизало» боковые стенки (рис. 9). Пользуйтесь посудой с крышками — это сократит время приготовления.

- Доведя жидкость до кипения, установите такой минимальный режим, при котором не придётся снимать или сдвигать крышку. Рекомендуем не использовать посуду с изогнутым дном.



ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЖАРОЧНОГО ШКАФА

- Перед первым использованием необходимо:
 - жарочный шкаф и весь комплект принадлежностей (поддон и решётку) необходимо вымыть теплым мыльным раствором, затем протереть начисто и просушить;
 - прогреть пустой жарочный шкаф в течение 30 мин. при установке работы нагревателей на полную мощность для удаления консервационных материалов и для испарения влаги из нагревательных элементов, возможно скопившуюся при хранении и транспортировке изделия. При этом в помещении может появиться запах от их выгорания. Откройте форточку и проветрите помещение.
- Во время приготовления следите, чтобы поддон был установлен в середине решётки, не упирался в заднюю или боковую стенки. Уберите из жарочного шкафа все лишние предметы (сковородки, кастрюли, формы для выпечки и т.п.). Несоблюдение этих правил приведет к нарушению циркуляции тепловых потоков и испортит выпечку.
- До установки приготавливаемого блюда в жарочный шкаф необходимо прогреть его в течение 10 минут при температуре приготовления.
- Обычно для выпечки в жарочном шкафу используется температура в пределах (180...220)°С.

15. УХОД ЗА ПЛИТОЙ

! **Помните!** Перед тем как мыть плиту, обязательно отключите ее от электросети.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА:

- Паровую чистку не использовать.

Нельзя использовать для чистки:

- Абразивные материалы (твердые мелкозернистые вещества).
- Чистящие средства, содержащие песок, соду, кислоты и другие агрессивные компоненты, которые могут необратимо повредить поверхности плиты.
- Жесткие губки, металлические мочалки или нож для удаления загрязнений и другие грубые предметы.

Рекомендуем использовать для чистки:

- Мягкую ткань, мягкие салфетки из микрофибры.
- Специальные моющие средства, в составе которых нет вышеперечисленных веществ, жидкие моющие средства для посуды.

Полезные советы:

- Стойкие и старые затвердевшие загрязнения следует предварительно размочить, после чего протереть сухой салфеткой.
- Жир можно отмыть при помощи теплой воды с небольшим количеством специального средства.

- Чтобы почистить горелки или помыть стол плиты, горелки можно снять.
- Загрязненные и мокрые разрядники могут не работать. Будьте аккуратны при чистке стола и керамических разрядников. Сломанный разрядник не подлежит ремонту, его нужно заменить.
- После пользования жарочным шкафом его необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть начисто и просушить. Можно применять аэрозольное средство для удаления жира.
- Значительно легче мыть жарочный шкаф, пока он еще теплый. Прилипевшие загрязнения нужно размочить мокрой тряпкой и удалить при помощи чистящего средства.

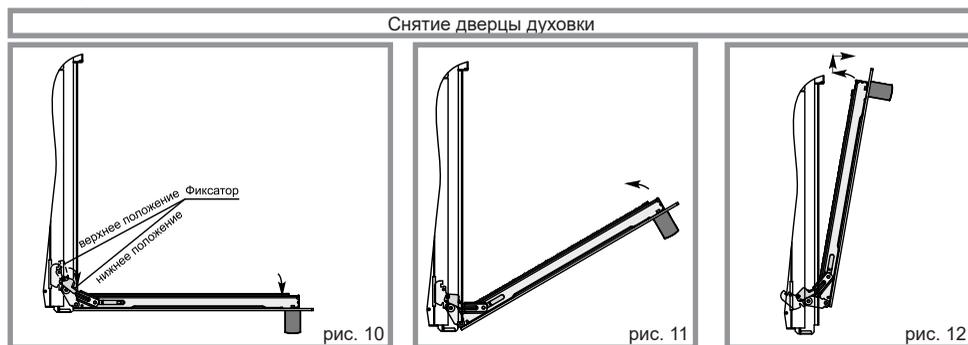
ПРАВИЛА УХОДА ЗА ДЕТАЛЯМИ С ЭМАЛЕВЫМ ПОКРЫТИЕМ И ОКРАШЕННЫМИ ДЕТАЛЯМИ:

- Стол плиты, панель управления и внутренняя поверхность жарочного шкафа покрыты силикатным эмалевым покрытием. Остальные видовые детали покрыты краской.
- Перед применением чистящих средств следует проверить стойкость покрытия в скрытом месте на небольшом участке.
- При чистке деталей покрытых эмалевым покрытием старайтесь следить за тем, чтобы средство не предназначенное для окрашенных поверхностей не попадало на детали покрытые краской.
- Окрашенные поверхности являются менее стойкими к чистящим средствам, чем эмалевое покрытие, поэтому для мытья окрашенных поверхностей не применяйте моющие и чистящие вещества содержащие в своем составе растворители, абразивные материалы и щелочи >5%, во избежание повреждения покрытия с необратимыми последствиями. По окончании вымойте поверхность чистой водой и протрите насухо мягкой тканью или специальной салфеткой.

УХОД ЗА ДВЕРЦЕЙ ЖАРОЧНОГО ШКАФА.

Для снятия дверцы жарочного шкафа необходимо:

1. Полностью открыть дверцу;
2. Повернуть фиксатор шарнира в крайнее нижнее положение см. рис. 10;
3. Прикрыть дверцу до упора, не прикладывая усилия, пока фиксатор не зафиксирует шарнир, см. рис. 11;
4. Взять дверцу за боковые стороны и потянуть на себя и вверх, чтобы освободить нижние оси шарниров, см. рис.12;
5. Опустить дверцу, чтобы освободить зацепы шарниров из пазов в стойках жарочного электрошкафа;
6. Снять дверцу.
7. Установку дверцы производить в обратной последовательности, фиксатор поднять до упора вверх.



! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Когда моете духовку или жарочный шкаф, будьте аккуратны — не повредите резиновое уплотнение.

! Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для чистки стекла дверцы жарочного шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на осколки.

■ Для проведения работ по очистке стекол дверцы духовки или жарочного шкафа Вы можете разобрать дверцу.

Для разборки дверцы жарочного шкафа необходимо:

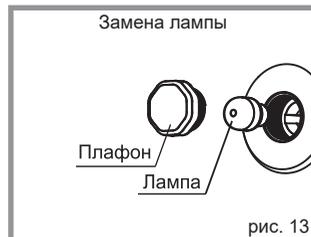
1. Положить дверцу на ткань горизонтально внутренним стеклом вверх;
2. Отвернуть 6 винтов крепления металлических профилей дверцы, поддерживая ручку от падения;
3. Разобрать дверцу и провести необходимые работы;
4. Сборку дверцы провести в обратной последовательности.

16. ЗАМЕНА ЛАМПЫ

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

Для замены лампы необходимо:

1. Открутить защитный стеклянный плафон;
2. Вывинтить сгоревшую лампу;
3. Вкрутить новую лампу*;
4. Закрутить защитный плафон обратно.



Примечание: *Лампа специального назначения (SPECIAL OVEN) для духовых шкафов, грушевидная, цоколь E14, температурная стойкость 300 °С, мощность - 15 Вт.

17. ЕСЛИ ЧТО-ТО НЕ ТАК...

Что происходит	Причина	Как устранить
1. Не горит или плохо горит горелка стола	- в каналы горелки попали посторонние частицы (грязь или влага);	- прочистить и просушить горелку;
	- горелка установлена с перекосом;	- правильно установить горелку;
	- засорилось сопло;	- * тонкой проволокой или иголкой прочистить сопло;
	- слишком малое давление в сети.	- обратиться в газоснабжающую службу.
2. Горелка горит напряжённо с отрывами пламени	- в каналы горелки попала грязь или влага;	- уменьшить ручкой подачу газа до стабилизации горения;
		- прочистить отверстия в крышке горелки. Насухо протереть крышку и верх горелки перед установкой на место;
Нестабильное пламя	- слишком большое давление в сети.	- обратиться в газоснабжающую службу.
3. Не срабатывает устройство безопасности	- нет контакта в месте присоединения термопары к крану или корпусу плиты;	- *восстановить контакт;
	- конец термопары неправильно выставлен в пламени;	- * выставить положение термопары;
	- неисправна термопара;	- *заменить термопару;
	- неисправен электромагнитный клапан;	- *заменить электромагнитный клапан;
4. Заклинило рукоятку управления крана	- выработалась смазка крана.	- *смазать кран (не реже 1 раза в 3 года).
5. Не работает все электрооборудование	- плита не подключена к электросети;	- *подключить плиту;
	- обрыв шнура питания.	- *заменить шнур питания.
6. Не работает электророзжиг : - нет искры - есть искра, но не зажигает		
	- сильно загрязнен или залит разрядник;	- прочистить и просушить разрядник;
	- повреждена проводка к разряднику;	- *заменить проводку;
	- слишком большое давление газа в сети;	- зажигать при меньшей подаче газа;
	- сломан фарфоровый корпус разрядника.	- *заменить разрядник.
7. Не горит лампа подсветки духовки или жарочного шкафа	- перегорела лампа;	- заменить лампу;
	- повреждена проводка.	- *заменить проводку.
8. Не нагревается ТЭН-гриль	- поврежден электронагреватель;	-* заменить электронагреватель;
	- поврежден терморегулятор;	-* заменить терморегулятор;
	- повреждена проводка.	-* заменить проводку.
* - работы выполняются сервисной службой.		

18. РЕКОМЕНДАЦИИ РЕМОНТНЫМ СЛУЖБАМ

■ Перевод плиты с природного на сжиженный газ и наоборот и с одного давления на другое производится заменой сопел горелок и винтов малого пламени (ВМП), для кранов с регулируемым ВМП регулировкой расхода газа и осуществляется персоналом специализированных организаций. Установку сопел при сборке плиты и ее ремонте необходимо проводить в соответствии с таблицей 1.

! **ВНИМАНИЕ!** При проведении работ необходимо следить, чтобы резиновые кольца не получали повреждений, порезов, смятий и т.п.

■ Для уплотнения стыков соединений применяются кольца ГМг 2.07.

Проведение замены сопла при ремонте, а также при переводе на другой тип газа (рис.14)

Для замены сопел необходимо:

1. Перекрыть общий кран подачи газа, закрыть все краны плиты;
2. Отключить плиту от электрической сети;
3. Снять решетки стола, крышки горелок с рассека-телями;
4. Заменить сопла на столе с помощью ключа с торцевой головкой $S=7$, момент затяжки не более $3 \text{ Н}\cdot\text{м}$ (не более $0,3 \text{ кг}\cdot\text{м}$).

После установки сопла его стык проверить обмыливанием на герметичность, при этом необходимо следить, чтобы сопла были установлены в соответствии с таблицей 1.



рис. 14

Проведение замены винтов малого пламени (ВМП) в краях горелок стола (рис. 15):

Для того, чтобы заменить винт малого пламени, необходимо:

1. снять решетки стола, крышки горелок с рассека-телями, вывинтить винты крепления корпусов горелок, снять верхнюю панель;
2. снять ручки управления, воротники, панель управления;
3. отвинтить ВМП и заменить их в соответствии с таблицей 1;
4. сборка производится в обратном порядке, при этом необходимо обеспечивать соответствующие моменты затяжки крепежных элементов и соответствие винта малого пламени виду газа, применяемого при эксплуатации плиты.

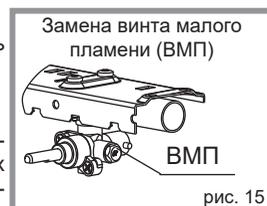


рис. 15

■ Винт малого пламени (ВМП) устанавливается с моментом $M_{кр}=4 \text{ Н}\cdot\text{м}$ ($0,4 \text{ кг}\cdot\text{м}$). Перед установкой винта его необходимо смазать маслом И-20А ГОСТ 20799-88. Тип винта определяется видом газа (природный или сжиженный) по табл. 1.

■ После замены ВМП его стык проверить обмыливанием на герметичность, при этом необходимо следить, чтобы ВМП были установлены в соответствии с таблицей 1.

Настройка регулируемых ВМП кранов горелок стола.

■ При переводе плит с природного на сжиженный газ и с одного давления на другое для плит, оснащённых кранами с регулируемым ВМП, после замены сопла необходимо отрегулировать ВМП. Регулирование расхода газа производится поворотом ВМП, без его замены, до обеспечения устойчивого горения пламени горелки, при переводе крана в положение «малое пламя», при этом все другие горелки должны работать в положении «большое пламя».

■ Для кранов, у которых ВМП находится в штоке крана, необходимо снять ручки управления и отрегулировать расход газа узкой отверткой через отверстие в штоке.

19. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировать и хранить плиты необходимо в заводской упаковке, в вертикальном положении, не более, чем в три яруса по высоте.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту плит от атмосферных осадков и механических повреждений.
- Плита должна храниться в помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от минус 50 °С до плюс 40 °С, относительной влажности не более 75%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материалы плиты.

20. УТИЛИЗАЦИЯ

- Материалы, используемые в транспортной упаковке безопасны для окружающей среды. Деревянная часть упаковки подлежит вторичному использованию, вспененный полистирол утилизируется как твердые коммунальные отходы и размещается на полигоне совместно с бытовыми отходами. Все остальные части упаковки подлежат вторичной переработке в соответствии с действующим природоохранным законодательством и правилами утилизации отходов. Помните, что возвращение упаковки для ее переработки приводит к экономии и уменьшению количества отходов.
- Если Вы хотите заменить старую плиту, ее необходимо сдать в специализированную организацию.
- В случае, если плита будет отправлена на свалку, позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Для этого необходимо вывести ее из строя, сняв краны и утилизировав стекла дверцы жарочного шкафа отдельно, обрезав шнур питания, сняв привод вертела.

21. РЕКВИЗИТЫ ЗАВОДА

ПРОИЗВЕДЕНО:

Акционерное общество «ГАЗПРОМ БЫТОВЫЕ СИСТЕМЫ»

Адрес места осуществления деятельности: Россия, 617762, Пермский край,
г. Чайковский, промрайон «Сутузово»,

По заказу ООО «ГАУФ РУС»

Адрес: 121357, г. Москва, ул. Верейская, д.29, строение 134, комната 56

22. ПЕРЕЧЕНЬ НАЦИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ

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

ГОСТ IEC 60335-1-2015 Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов. Часть 1. Общие требования.

ГОСТ IEC 60335-2-6-2010 Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов. Часть 2.6. Частные требования для стационарных кухонных плит, конфорочных панелей, духовых шкафов и аналогичных приборов.

ГОСТ 30804.3.2-2013 Совместимость технических средств электромагнитная. Эмиссия гармонических составляющих тока техническими средствами с потребляемым током не более 16 А (в одной фазе). Нормы и методы испытаний.

ГОСТ 30804.3.3-2013 Совместимость технических средств электромагнитная. Ограничение изменений напряжения, колебаний напряжения и фликера, в низковольтных системах электроснабжения общего назначения. Технические средства с потребляемым током не более 16 А (в одной фазе), подключаемые к электрической сети при несоблюдении определенных условий подключения. Нормы и методы испытаний.

ГОСТ 30805.14.1-2013 Совместимость технических средств электромагнитная. Бытовые приборы, электрические инструменты и аналогичные устройства. Радиопомехи промышленные. Нормы и методы измерений.

ГОСТ 30805.14.2-2013 Совместимость технических средств электромагнитная. Бытовые приборы, электрические инструменты и аналогичные устройства. Устойчивость к электромагнитным помехам. Требования и методы испытаний.

Классификация моделей плит

Оснащение плит элементами комфортности соответствует ее модели. Конструкция плиты постоянно совершенствуется, поэтому изготовитель оставляет за собой право изменения конструкции без внесения изменений в данное руководство.

№ п/п	Элементы комфортности плит	Модель плиты
		K1K62
1.	Горелки стола мощностью 2,0 кВт	+
2.	Горелка стола мощностью 3,0 кВт	+
3.	Горелка стола мощностью 1,0 кВт	+
4.	Устройство «газ-контроль» горелок стола	+
5.	Электророзжиг горелок стола	+
6.	Нагреватели жарочного шкафа: ТЭН - нижний - 1,2 кВт ТЭН - верхний - 0,8 кВт ТЭН - гриль - 1,5 кВт	+ + +
7.	Терморегулятор	+
8.	Переключатель режимов работы жарочного шкафа: 10 - позиционный	+
10.	Таймер электромеханический	+
12.	Конвектор	+
13.	Выдвижной ящик	+
15.	Освещение	+
16.	Заземление	+
17.	Регулируемые опоры	+

Стиль плит:

WCS - Стиль панорамный, плоский со стеклянной крышкой и чугунными решетками стола

Цвет плит:

WGM - белый

Обращаем Ваше внимание, что производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид, страну производства и технические характеристики модели, следуя политике непрерывного улучшения качества выпускаемой продукции.

Приобретаемая Вами модель может отличаться от описанной в тексте данного руководства.

Пожалуйста, уточняйте информацию у продавца перед покупкой.