

# Weissgauff

Руководство  
по эксплуатации

## Плита газовая бытовая

Модель

WGS G4G02 WS

WGS G4G06 BS

WGS G4G05 XS

WGS G4G03 WS

WGS G4G12 WGS

WGS G4G16 BGS

WGS G4G15 XGS

WGS G4G13 WGS

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с удачной покупкой!

Будьте уверены, что независимо от выбранной  
Вами модели, плита будет служить  
Вам долгие годы.

Продукция торговой марки «**Weissgauff**» - это современные,  
высококачественные изделия, соответствующие  
международным стандартам.

Ваша плита изготовлена с применением  
новых мировых технологий, оборудования и  
комплектующих изделий.

Качество и надежность, доступная цена - вот  
наш подарок покупателю!

Просим Вас внимательно прочитать  
руководство по эксплуатации  
перед использованием плиты.



**СОДЕРЖАНИЕ**

Общие указания	1
Требования по технике безопасности	2
Комплектность	4
Технические данные	5
Распаковка	6
Устройство плиты	6
Установка	9
Подключение к газовой магистрали	9
Перевод на другой тип газа	10
Экономия расхода газа	11
Подготовка к работе	12
Порядок работы	13
Уход за плитой	15
Утилизация	16
Замена лампы освещения	17
Устранение неисправностей	17
Правила транспортирования и хранения	19
Рекомендации	20

**ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ**

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

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

Плита перед упаковкой была проверена на специальных стендах на предмет безопасности и работоспособности. Устройств для предварительной настройки плиты не требуется.

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

Изготовитель не несёт ответственности за ущерб, причиненный вследствие грубого транспортирования плиты, неправильного подключения, несоблюдения требований данного "Руководства по эксплуатации".

Плита должна эксплуатироваться в помещениях с климатическими условиями:

- температура окружающего воздуха от плюс 10 до плюс 35 °С;
- относительная влажность воздуха не более 80%;
- атмосферное давление от 84 до 106 кПа (от 630 до 800 мм рт. ст.).

## ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

---

Окружающая среда должна быть не взрывоопасной и не содержать агрессивные газы, пары и кислоты, разрушающие изоляционные плиты.

Плита изготовлена в соответствии с требованиями:

- технического регламента «О безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе»;

- ГОСТ 33998 «Приборы газовые бытовые для приготовления пищи. Общие технические требования, методы испытаний и рациональное использование энергии»;

- ГОСТ IEC 60335-1 «Бытовые и аналогичные электрические приборы. Безопасность. Часть 1. Общие требования».

Плита предназначена для работы **на природном газе**:

- с давлением от 650 до 1800 Па (номинальное давление 1300 Па),

- с давлением от 1700 до 2500 Па (номинальное давление 2000 Па)

или **на сжиженном газе**

- с давлением от 2500 до 3500 Па (номинальное давление 2900 Па).

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.

## ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

Плиты относятся к классу 1 и классу 2 подкласс 1 по ГОСТ 33998

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

Плита предназначена для использования **только** в бытовых (домашних) условиях под надзором.

Номинальный режим работы плиты - продолжительный.

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

**Внимание!** При неправильной установке и эксплуатации плиты существует опасность взрыва, пожара, отравления угарным газом, вредного термического воздействия, поражения электрическим током.

Когда плита не работает, общий кран подачи газа должен быть **закрыт**.

Использовать плиту допускается только в проветриваемых помещениях.

Использование плиты для приготовления пищи на газе 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.

## **ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

При интенсивном и продолжительном использовании плиты может потребоваться дополнительная вентиляция (открытие окна и эффективное проветривание или включение механического вентиляционного устройства).

При появлении в помещении запаха газа необходимо закрыть все краны плиты, кран газовой сети, проветрить помещение и вызвать аварийную службу газового хозяйства. До устранения утечки газа не производить никаких операций, связанных с огнем и искрообразованием: не курить, не включать освещение, электроприборы и т. п.

При эксплуатации плиты не допускайте заливание горелок жидкостями.

При повреждении шнура питания его должен заменить представитель изготовителя или сервисной службы.

### **Запрещается:**

- эксплуатировать плиту без заземления (заземление осуществляется через шнур питания);

- эксплуатировать плиту в климатических условиях, отличных от условий, для которых она предназначена, то есть не допускается эксплуатировать в помещениях с повышенной влажностью и вне помещений;

- включать электророзжиг плиты при снятых горелках плоскости готовки;

- устанавливать на открытую дверцу духовки посуду массой более 10 кг;

- устанавливать на плоскость готовки плиты посуду общей массой более 20 кг;

- поднимать и передвигать плиту за ручку дверцы духовки;

- выдёргивать вилку из розетки за шнур питания;

- производить уход за плитой без её отключения от электрической сети;

- извлекать и вставлять вилку шнура питания в розетку при включенных нагревательных элементах плиты;

- 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!** Стеклопанельная крышка при нагревании может лопнуть. Перед закрыванием плиты крышкой выключить все горелки плоскости готовки.

**Внимание!** Во избежание возникновения пожара категорически запрещается:

- пользоваться неисправной плитой;

- класть на плиту легковоспламеняющиеся предметы;

- хранить в хозяйственном отделении плиты легковоспламеняющиеся предметы (тряпки, бумагу, моющие, чистящие средства и т.д.);

- сушить над плитой белье;

- эксплуатировать плиту без установки посуды на горелки стола в целях обогрева помещения.

**Внимание!** При работе на сжиженном газе в качестве источников газоснабжения должны использоваться индивидуальные баллонные установки в соответствии со СНиП 42-01-2002 "Газораспределительные системы".

Индивидуальные баллонные установки допускается размещать как снаружи, так и внутри зданий.

332243.031-170

**ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

Баллон следует размещать на расстоянии не менее 0,5 м от газовой плиты и 1 м от отопительных приборов. При установке баллона вне помещения его следует защищать от повреждений транспортом и нагрева выше 45 °С.

**Внимание!** При несоблюдении вышеперечисленных требований гарантийное обслуживание не производится.

**КОМПЛЕКТНОСТЬ**

Наименование	Модель плиты							
	WGS G4G02 WS	WGS G4G06 BS	WGS G4G05 XS	WGS G4G03 WS	WGS G4G12 WGS	WGS G4G16 BGS	WGS G4G15 XGS	WGS G4G13 WGS
Плита	1	1	1	1	1	1	1	1
Противень	1	1	1	1	1	1	1	1
Решетка духовки	1	1	1	1	1	1	1	1
Решетка плоскости готовки: - эмалированная - чугунная	2	2	2	2	2	2	2	2
Фильтр	1	1	1	1	1	1	1	1
Крышка стеклянная	+	+	+	+	+	+	+	+
Комплект принадлежностей: - для сжиженного газа: ВТИС.103654.045; ВТИС.103654.045-01; - для природного газа давлением 1300 Па: ВТИС.103654.059*; ВТИС.103654.059-01*;	1	1	1	1	1	1	1	1
Руководство по эксплуатации	+	+	+	+	+	+	+	+
Упаковка	+	+	+	+	+	+	+	+
Цвет корпуса	Белый	Черный	«Нержавеющая сталь»	Бежевый	Белый	Черный	«Нержавеющая сталь»	Бежевый

\* - комплект поставляется по отдельному договору.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Наименование	Модель плиты							
	WGS G4G02 WS	WGS G4G06 BS	WGS G4G05 XS	WGS G4G03 WS	WGS G4G12 WGS	WGS G4G16 BGS	WGS G4G15 XGS	WGS G4G13 WGS
<b>Горелки плоскости готовки:</b>								
- пониженной мощности 1,0 кВт (A) (ближняя левая);	1	1	1	1	1	1	1	1
- нормальной мощности 1,75 кВт (SR) (дальняя левая, дальняя правая);	2	2	2	2	2	2	2	2
- повышенной мощности 3,0 кВт (R) (ближняя правая)	1	1	1	1	1	1	1	1
Устройство контроля пламени (УКП):								
- горелок плоскости готовки;					+	+	+	+
- горелка духовки	+	+	+	+	+	+	+	+
Электророзжиг:								
- горелок плоскости готовки;	+	+	+	+	+	+	+	+
- горелок духовки	+	+	+	+	+	+	+	+
Духовка:								
- горелка основная 2,5 кВт с УКП	+	+	+	+	+	+	+	+
Кран газовый с УКП	1	1	1	1	5	5	5	5
Кран газовый без УКП	4	4	4	4				
Освещение духовки	+	+	+	+	+	+	+	+
Масса плиты, кг	36				38			
Потребляемая электрическая мощность, не более Вт	25							
Номинальная тепловая мощность, кВт	10							
Общий объем расхода газа при номинальном давлении:								
- природного газа (G20), м <sup>3</sup> /ч	0,953							
- сжиженного газа (G30), г/ч	727							
Объем духовки, л	60							
Габариты плиты (ширина x глубина x высота), см	50x60x85							

332243.031-170

## РАСПАКОВКА

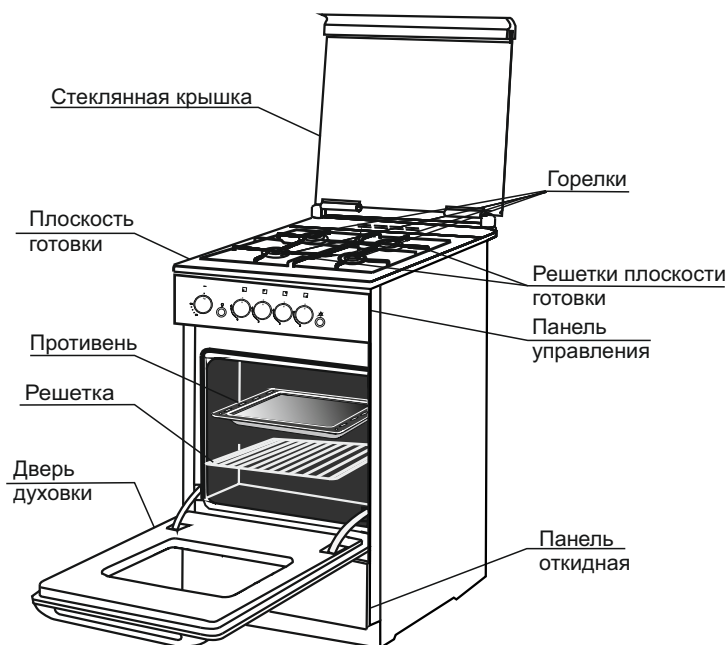
---

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

Все материалы, использованные для изготовления упаковки, безвредны и могут на 100% подлежать переработке.

## УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

Устройство плиты модели WGS G4G12 WGS с указанием основных частей показана на данном рисунке:



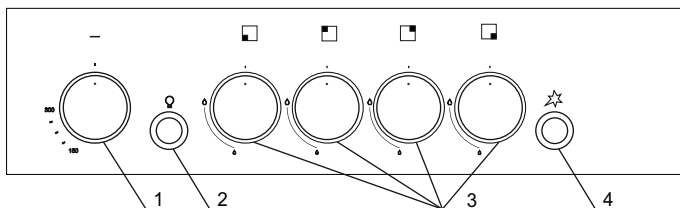
Данное изображение представлено только для наглядности.

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



**УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ**

Панель управления плит моделей: WGS G4G02 WS; WGS G4G06 BS;  
WGS G4G05 XS; WGS G4G03 WS; WGS G4G12 WGS; WGS G4G16 BGS;  
WGS G4G15 XGS; WGS G4G13 WGS



## УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

---

Элементы управления, расположенные на лицевой панели, выполняют следующие функции:



1 - ручка управления газовой духовкой ;



2 - кнопка освещения духовки;



3 - ручки кранов, управляющих работой газовых горелок;



4 - кнопка розжига.

Устройство контроля пламени (УКП) горелок плоскости готовки и горелки духовки **прекращает подачу газа на горелки в случае погасания пламени.**

Духовка имеет четыре пары направляющих пазов, предназначенных для установки на требуемом уровне противня и решетки.

Дверь духовки застеклена двумя термостойкими стёклами, которые позволяют визуалью контролировать процесс приготовления пищи.

Крепление двери духовки 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. Крепление не требуется.

Запрещается устанавливать плиту на подставку.

Параметры настройки плиты приведены в маркировке шильдика, расположенного на задней стенке плиты. Перед подключением проверить, соответствуют ли условия подключения (вид и давление газа, напряжение питания) настройке плиты.

Плиту не следует присоединять к дымоходу.

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

Следует обратить внимание на меры по вентиляции помещений.

Установку плиты, ее подключение к источникам электроэнергии и газа должен производить только квалифицированный персонал специализированных организаций, уполномоченных на право установки и обслуживания газовых плит.

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

Горизонтальное минимально допустимое расстояние между плитой и вертикальными поверхностями должно быть не менее 20 мм.

Вертикальное минимально допустимое расстояние до всех горизонтальных поверхностей, расположенных над плитой, должно быть не менее 650 мм.

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

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ МАГИСТРАЛИ

**Внимание!** Подключение к газовой магистрали должен производить только квалифицированный персонал специализированных организаций, уполномоченных на право установки и обслуживания газовых плит в соответствии с действующими нормами.

Подключение плиты к газовой магистрали может производиться с помощью **жёсткого или гибкого** соединений.

Жёсткое соединение производится с использованием металлической газопроводной трубы диаметром 1/2 дюйма, соединяющей газовую магистраль со входом плиты (газовым коллектором с гайкой).

При подключении плиты к газовой магистрали гибким шлангом должны быть выполнены следующие требования:

- длина шланга не должна превышать 1500 мм;
- шланг должен иметь защитную металлическую оболочку и не должен проходить в зоне горячего воздуха дымохода и касаться задней стенки плиты;
- шланг не должен перекручиваться или быть сильно натянут, а также не должен иметь резких сгибов;
- шланг не должен касаться режущих предметов, острых углов, подвижных предметов, которые могут сдавить шланг;

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ МАГИСТРАЛИ

- шланг должен быть расположен таким образом, чтобы можно было легко произвести проверку его состояния по всей длине;

- поврежденным шлангом пользоваться категорически запрещается.

**Внимание!** По завершении подсоединения проверить герметичность мест соединений при помощи мыльного раствора, но не спичкой или другим огнем.

Со временем газовый кран может начать заедать, не поворачиваться или поворачиваться с трудом. Операция по разборке и смазке крана должна выполняться квалифицированным персоналом специализированных организаций, имеющих лицензию на право обслуживания газовых плит. Смазка должна выдерживать высокое давление, быть устойчивой к износу и частым нагрузкам, быть жаростойкой.

## ПЕРЕВОД НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

**Внимание!** Перевод плиты на другой тип газа или на другое давление газа должен осуществляться только квалифицированным персоналом специализированных организаций, имеющих лицензию на право установки и обслуживания газовых плит.

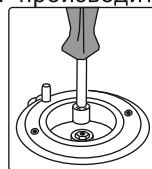
При переводе плит необходимо выполнить следующее:

- заменить инжекторы в соответствии с таблицей;
- провести регулировку воздушного зазора основной горелки духовки;
- выставить "малое пламя" на горелках плоскости готовки и основной горелке.

Тип горелки	Мощность горелки, кВт	Диаметр инжектора, мм					
		для природного газа				для сжиженного газа	
		2000Па		1300Па		2900Па	
Горелки плоскости готовки: - пониженной мощности (A); - нормальной мощности (SR); - повышенной мощности (R).	1,0 1,75 3,0	"S"	"S 2AE"	"St"	"D"	0,85 1,1 1,45	0,54 0,68 0,9
		0,72	0,72	0,72	0,77		
		0,98	0,97	0,97	0,97		
Духовка: - горелка основная	2,5	1,22				1,3	0,8

**Замена инжекторов в горелках плоскости готовки** производится следующим образом:

- снять решетку плоскости готовки, крышку и делитель пламени горелки;
- торцевым ключом 7 мм вывернуть инжектор и заменить его новым в соответствии с таблицей;
- собрать детали в обратном порядке.



**Замена инжекторов горелки духовки и регулировка воздушного зазора основной горелки духовки** производится следующим образом:

- открыть дверь духовки;
- снять дно духовки;
- отвернуть винты крепления горелки;
- выдвинуть горелку на 80 - 100 мм, обеспечив доступ к инжекторам;
- вывернуть инжекторы и заменить их на инжекторы из комплекта принадлежностей;

## ПЕРЕВОД НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

- ослабить в основной горелке винт крепления заслонки;
- передвинуть заслонку в положение N (при переводе на природный газ) или в положение GPL (при переводе на сжиженный газ). В случае, если на горелке отсутствует маркировка GPL, то заслонку необходимо сдвинуть на 14 мм от положения N и зафиксировать её винтом в этом положении;
- установить горелку на место, закрепив её винтами;
- установить на место дно духовки.

**Регулировка “малого пламени” горелок плоскости готовки** производится в следующей последовательности:

- установить ручку крана соответствующей горелки в положение “малое пламя”;
- снять ручку крана и вращать регулировочный винт, чтобы высота пламени была порядка 4 мм. При этом пламя должно быть ровным и устойчивым;
- проверить, чтобы при быстром повороте ручки от максимального к минимальному положению пламя не гасло.

**Регулировка “малого пламени” основной горелки духовки, управляемой краном,** производится также, как и горелок плоскости готовки.

## ЭКОНОМИЯ РАСХОДА ГАЗА

Правильно подобранная посуда обеспечивает оптимальное время приготовления и расход газа. Самым важным параметром является диаметр посуды.

Языки пламени, выходящие за края слишком маленькой посуды, могут испортить посуду, кроме того, в таких случаях увеличивается расход газа. Если диаметр посуды слишком большой по сравнению с диаметром горелки, падает ее эффективность, так как не всё дно посуды находится в зоне нагрева.

Рекомендуемые диаметра посуды приведены в таблице ниже.

Тип горелки	Диаметр кастрюли, см
Пониженной мощности, 1,0 кВт	до 16
Нормальной мощности, 1,75 кВт	от 14 до 22
Повышенной мощности, 3,0 кВт	от 20 до 26

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

---

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

После распаковки плиты следует убрать все рекламные этикетки. Легко избавиться от них можно при помощи губки и горячей воды. Необходимо смочить всю поверхность этикетки и некоторое время подождать. После того, как вода пропитает поверхность этикетки, можно тереть губкой, периодически смачивая ее горячей водой. После этого поверхность нужно протереть сухой тканью.

**Внимание!** Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для снятия этикеток, так как они могут поцарапать поверхность.

Нельзя использовать ацетон для снятия этикеток, т.к. может остаться матовый след.

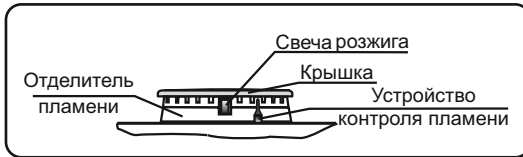
Перед эксплуатацией плиты следует вынуть содержимое духовки, промыть плиту и комплектацию тёплым мыльным раствором, протереть мягкой сухой тканью.

Перед первым использованием плиты необходимо прогреть основную горелку духовки на максимальной мощности в течение 30 мин. Затем повторить эту операцию для горелки гриль. Возможно кратковременное появление запаха «нового прибора» и дыма от обгорания горелок. При этом испаряется влага, скопившаяся во время транспортирования или складского хранения. После этого необходимо хорошо проветрить помещение.

## ПОРЯДОК РАБОТЫ

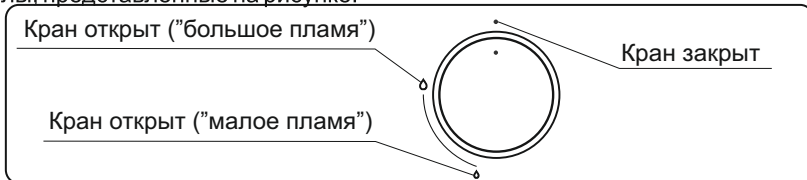
### Газовые горелки

Устройство газовой горелки представлено на рисунке:



Положение горелок на плоскости готовки схематично показано на рисунках панелей управления над каждой ручкой крана.

На панели управления рядом с ручками управления кранами имеются символы, представленные на рисунке:



Все краны имеют положение "малое пламя", которым удобно пользоваться, чтобы резко уменьшить огонь, не выключая горелку.

Горелки зажигают в положении крана - "большое пламя". При затруднении зажигания горелок с помощью электророзжига при положении крана "большое пламя" рекомендуется производить электророзжиг в положении крана "малое пламя".

Регулировка пламени горелок должна проводиться между положениями "большое пламя" и "малое пламя".

Для проверки стабильной работы горелок необходимо проконтролировать устойчивость горения при повороте ручки крана из положения «большое пламя» в положение «малое пламя». Пламя должно быть ровным по всей огневой поверхности, не иметь проскоков, отрыва, желтых языков.

Чтобы зажечь горелку плоскости готовки необходимо нажать, затем повернуть против часовой стрелки до указателя "большое пламя" ручку управления соответствующего крана, удерживая ее в нажатом положении, нажать кнопку электророзжига (при его наличии) или приблизить пламя к горелке. В плитах после зажигания газа для срабатывания устройства контроля пламени - **продолжать удерживать ручку нажатой в течение 8-10 с.**

В плитах используется многоискровой электророзжиг.

Включение многоискрового электророзжига производится нажатием и удерживанием кнопки в течение 3 - 5 с. После прохождения 3-5-ти искр высоковольтного разряда зажигается та горелка, на которую подаётся газ. Если горелка не зажглась, следует повторить розжиг снова.

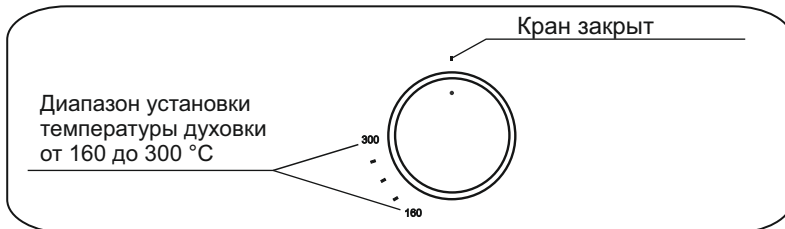
В моделях плит без электророзжига горелки розжигаются с помощью спичек.

## ПОРЯДОК РАБОТЫ

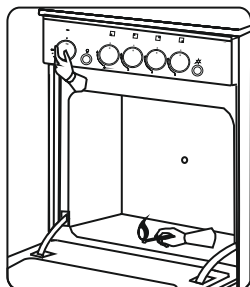
### Духовка

Основная горелка духовки находится под её дном.

На обрамлениях ручек управления духовкой с краном нанесены символы, представленные на рисунке:



Зажигание основной горелки духовки производится следующим образом:



- открыть дверь духовки;
- нажать и повернуть ручку управления духовки в положение максимальной температуры "300" - у ручки крана. Удерживая её в нажатом положении, нажать кнопку электророзжига (при его наличии) или приблизить пламя к горелке;
- после зажигания газа для срабатывания устройства контроля пламени **продолжать удерживать ручку нажатой в течение 10-15 с**;

- отпустить ручку крана;
- убедившись, что горение устойчиво, перевести ручку на нужную температуру, закрыть дверь духовки.

Если пламя вдруг по какой-либо причине погаснет, то чтобы снова зажечь горелку, необходимо сначала установить кран горелки в положение "кран закрыт", подождать не менее 1 мин, а затем опять повторить розжиг горелки.

В плитах управление основной горелкой духовки выполняется при помощи крана и температура в духовке устанавливается ручкой крана в диапазоне между положениями «160» и «300».

Отклонение температуры от установленной -  $\pm 20^\circ\text{C}$ .

**Внимание!** В духовке может быть высокая температура. Опасайтесь прикосновения к внутренним нагревательным элементам.

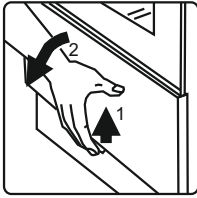
**Внимание!** Для плит без терморегулятора не рекомендуется включать духовку на максимальную температуру более, чем на 1 час в день.

### Освещение духовки

Освещение духовки производится кнопкой на панели управления, обозначенной символом "💡". Это дает возможность наблюдать за приготовлением пищи в любом режиме работы духовки, не открывая двери.



## ПОРЯДОК РАБОТЫ



### 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.

При наличии гибкого шланга необходимо регулярно контролировать его состояние. Резиновый шланг рекомендуется заменять через 3 года.

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. Горелки и другие объёмные части плиты промываются губкой с мыльной водой или другими не абразивными средствами.

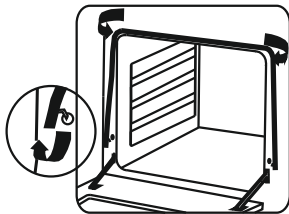
После чистки аккуратно установить отделители пламени и крышки на свои места, т.к. неправильная установка может привести к неполному сгоранию и утечке газа.

Загрязнённые и мокрые свечи электророзжига могут не работать. При чистке плоскости готовки и свечей нужна особая аккуратность, т.к. сломанная свеча ремонту не подлежит, её следует заменить.

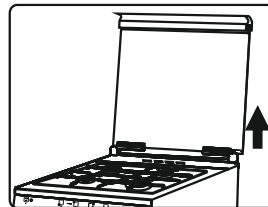
Пятна от пищи необходимо удалять до высыхания.

Каждый раз после пользования духовкой её необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть мягкой сухой тканью и просушить.

Можно применять специальные аэрозольные средства для удаления жира. Значительно легче мыть духовку, пока она еще тёплая.



Когда Вы моете плиту внутри, уплотнение двери электрической духовки лучше снять, вынув металлические скобы из отверстий.



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

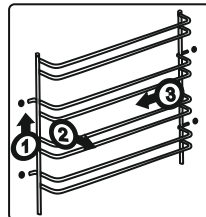
## УХОД ЗА ПЛИТОЙ

Для улучшения и упрощения очистки стенок духовки Вы можете снять боковые решётки. Для этого необходимо:

1. Приподнять передний край решётки вверх;
2. Отвести решётку внутрь духовки;
3. Потянуть решётку на себя, освободив её из дальних отверстий.

После очистки установку решётки провести

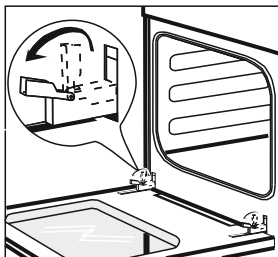
в обратном порядке: сначала необходимо вставить решётку в дальние гнезда, а затем в передние и потянуть вниз.



Если решётка в духовке крепится винтами, то для её снятия необходимо открутить два винта.

После сборки проверьте надежность установки решёток и прочность их фиксации.

Для чистки внутреннего пространства между стеклами необходимо снять дверь духовки.



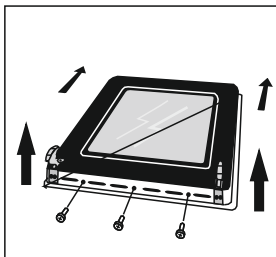
1 Полностью открыть дверь.

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



3 Немного прикрыть дверь. Взяться 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, находящиеся на нижней части двери.

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

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

8 Сборку двери вести в обратном порядке.

**ВНИМАНИЕ!** Будьте внимательны при сборке и установке двери.

## УТИЛИЗАЦИЯ

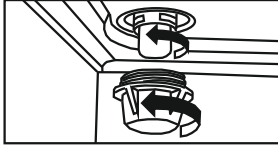
Плита не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Ее необходимо сдать в соответствующий пункт приемки для последующей утилизации. Плита изготовлена из материалов, подлежащих повторному использованию.

Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба.

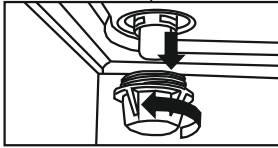
Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования Вы можете получить в местной администрации.

## ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ

**Внимание!** Убедитесь, что плита отключена, прежде чем проводить замену лампы, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.



Лампа с цоколем E14



Лампа с цоколем G9

Отключите плиту от электрической сети, вынув из розетки вилку шнура питания или отключив автоматический выключатель (автомат).

Открутите стеклянный плафон.

Извлеките вышедшую из строя лампу и замените её новой со следующими характеристиками:

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

Лампа должна быть с цоколем E14 или цоколем G9 в зависимости от комплектации и рассчитана на работу при высокой температуре в духовке (плюс 300 °С).

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

В случае возникновения проблем с заменой освещения обратитесь в авторизованный сервисный центр «Weissgauff».

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Все неисправности плиты, вызванные отказом (за исключением замены лампы освещения), устраняются только специалистами ремонтных организаций.

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

Если Ваша плита нуждается в ремонте, обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff. Пожалуйста, не предпринимайте попыток самостоятельного ремонта, поскольку в этом случае гарантийные обязательства не будут распространяться на приобретенное Вами устройство.

Неисправность, её внешнее проявление	Вероятная причина	Способ устранения
Не зажигается горелка плоскости готовки.	Засорились отверстия отделителя, инжектора. Неправильно установлена крышка горелки.	Прочистить отверстия горелки, инжектора. Установить крышку горелки на место.
Не зажигается основная горелка духовки через запальник.	Неправильно установлен запальник.	Установить запальник, чтобы струя газа попала в канал запальника.
Зажигается и при отпуске ручки управления краном гаснет горелка плоскости готовки или духовки.	Неисправны элементы системы газ-контроля: - слабый поджим контакта термопары; - увеличенное расстояние между контактами термопары и огневыми отверстиями горелки.	Вызвать ремонтную службу для решения проблем: затянуть гайку термопары, установить расстояние между контактом термопары и огневым отверстием 3-4 мм.

**УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

Неисправность, её внешнее проявление	Вероятная причина	Способ устранения
Отсутствует искра электророзжига.	Отсоединен (обрыв) провод свечи. Неисправен блок электророзжига. Сломан корпус свечи.  Загрязнена или залита свеча.	Вызвать ремонтную службу для решения проблем: -при отключенной от электрической сети плите заменить свечу, блок электророзжига. Прочистить и просушить свечу.
Неровное пламя горелки, отрыв пламени горелки.	Большое давление в газовой магистрали.	Временно уменьшить давление, прикрыв кран на газовой магистрали, вызвать ремонтную службу.
Гаснет пламя горелки в положении ручки крана "малое пламя".	Неотрегулирована подача газа в положении ручки крана "малое пламя", малое давление в газовой магистрали.	Вызвать ремонтную службу для регулировки крана и давления в газовой магистрали.
Не поворачивается или заклинивает при повороте ручка крана.	Израсходовалась смазка в поворотном механизме крана.	Вызвать ремонтную службу для разборки и смазки крана.
При включении освещения духовки не горит лампа освещения.	Отсутствует напряжение в электрической сети.  Перегорела лампа освещения.	Проверить наличие сетевого напряжения в розетке. Заменить лампу (см. раздел «Замена лампы освещения»)
При открытом кране на газовой магистрали и неработающей плите появляется запах газа.	Нарушение герметичности в газопроводах или узлах плиты, газовой подводке от магистрали к плите.	Перекрыть и не открывать газовую магистраль. Проветрить помещение, не вести никакие работы с открытым огнем. Вызвать ремонтную службу для определения места и ликвидации утечки.
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.

## **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.

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.

## 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 зависят 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.

### ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИРОГОВ

Помните, что для выпечки пирогов пустую духовку необходимо предварительно прогреть в течение 20-25 минут, установив ручку управления в положение «200».

Выпечку пирогов следует проводить при температуре 200 - 230 °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 минут 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.

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

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

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

### ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ РЫБЫ И МЯСА

Во избежании пересушивания мяса старайтесь готовить его порциями не менее 1 кг. При приготовлении белого мяса птицы, рыбы задавайте низкую температуру (160-170°С).

Если готовится красное мясо, которое должно быть хорошо пропеченным и сочным внутри, следует ненадолго повысить температуру до 200-210 °С, затем установить прежнее значение.

Общее правило: чем больше порция, тем ниже температура и больше время приготовления. Рекомендуется класть продукт 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 духовке при ее приготовлении. И наоборот, большую рыбу следует готовить при умеренной температуре от начала до конца.

# Weissgauff

Сохраняйте руководство по эксплуатации,  
оно поможет разрешить возникшие  
вопросы.