Weissgauff

ЭЛЕКТРОПЛИТА БЫТОВАЯ

тип EC

WES E2V07 W



WES E2V16 WE



WES 2V16 SE



WES 2V16 BE



EAC

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Электроплита бытовая тип ЕС соответствует требованиям ТУ27.51.28.130-010-53500398-2020, ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011 и «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору».

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование	№ стр.
1.	Важные рекомендации	2
2.	Требования безопасности	2
3.	Установка	3
4.	Подключение	4
5.	Устройство	4
6.	Стиль	5
7.	Комплектность	5
8.	Характеристики	5
9.	Панель управления	6
10.	Электроконфорка стола	6
11.	Жарочный шкаф	7
12.	Таймер электронный	9
13.	Хозяйственный отсек	9
14.	Рекомендации	9
15.	Уход за плитой	10
16.	Замена лампы	11
17.	Если что-то не так...	12
18.	Транспортирование и хранение	12
19.	Утилизация	12
20.	Реквизиты	12
	Оснащенность модели плиты	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 электрическими приборами и внимательно изучить данное руководство.
■ Плита предназначена для использования только в домашних условиях.
■ Запрещается пользоваться плитой, если характеристики электрической сети не соответствуют характеристикам, указанным на фирменной табличке, расположенной на задней стороне плиты.

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

Во избежание возникновения пожара категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ:
Пользоваться неисправной плитой.
- 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.
- Использовать плиту для обогрева помещения.
- Сушить над плитой белье.
- Хранить вблизи плиты и в хозяйственном отсеке легковоспламеняющиеся предметы (горючие вещества, аэрозоли, бумагу, тряпки и т.п.).
- Допускать детей к работающей плите.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

■ В случае возникновения пожара 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.

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 конфорках.

■ Во время работы нагревательных элементов поверхности стола и жарочного шкафа, а также стекло дверцы и некоторые части лицевой панели сильно разогреваются и сохраняют тепло значительное время после выключения. Будьте осторожны, не прикасайтесь к ним. Не позволяйте детям подходить к работающей плите и не допускайте игры с плитой.
■ Перед мытьем или проведением других операций по обслуживанию плиту необходимо отключить от электросети.
■ Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания.

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.

ВНИМАНИЕ! Если поверхность стеклокерамического стола треснула, - отключите прибор для предотвращения поражения электрическим током. Немедленно обращайтесь в ремонтную службу. Замену плиты должны производить работники сервисной службы.
! Доступные части могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте близко детей.

3. УСТАНОВКА

■ По степени защиты от пожара плита относится к приборам типа «X», предназначенным для установки на полу.
■ Плита должна эксплуатироваться в сухом месте с относительной влажностью не более 80%.
■ Плита должна отстоять от мебели с левой и правой сторон не менее 20 мм.
■ Плиту не следует устанавливать на подставку.
■ Плиту запрещается перемещать за ручку дверцы духовки. Рекомендуется при перемещении плиты поддерживать ее за верхнюю часть духовки, при приоткрытой дверце духовки.

■ Перед эксплуатацией установите плиту горизонтально (рис.1). 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. Поднять плиту с пола, установить ее на опоры и поставить на постоянное место, где она будет эксплуатироваться.
4. Заворачивая или выворачивая опоры, окончательно подрегулировать высоту плиты по отношению к столешнице кухонной мебели и обеспечить устойчивость плиты (качание плиты не допускается).

Установка регулируемых опор (вид снизу)

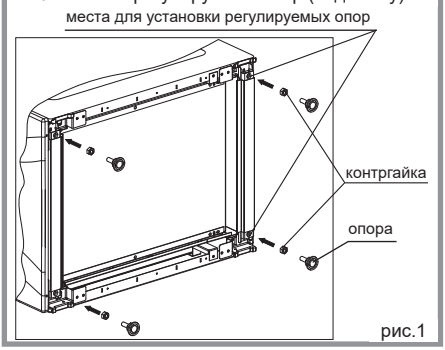


рис.1

ВНИМАНИЕ! После установки плиты удалить с поверхности конфорки информационную наклейку. Запрещается включать конфорку при наличии на ней этикетки. Если после удаления этикетки на конфорке остался клеевой слой, удалите остатки клеевого слоя со стеклокерамической поверхности с помощью уайт-спирита.

! После установки плиты Вы можете удалить со стекла дверцы жарочного шкафа декоративные и информационные наклейки.

4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ

■ Плита должна быть подключена только персоналом специализированных организаций, имеющих право установки и обслуживания электрических плит.
■ При подключении плиты необходимо убедиться, что характеристики электрической сети соответствуют характеристикам, указанным на фирменной табличке плиты.
■ Необходимо проверить, могут ли предохранители или автоматические выключатели и провода выдержать ту нагрузку, которую они уже несут, и дополнительную от вновь устанавливаемой плиты.
■ Электробезопасность плиты гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с действующими стандартами по безопасности.

ПОМНИТЕ! Не рекомендуется использование переходников, сдвоенных и более розеток, удлинителей.

ПОМНИТЕ! После установки плиты на место обязательно проверьте положение шнура питания. Он не должен располагаться рядом с нагревающимися частями плиты. Во время работы плиты задняя стенка жарочного шкафа сильно нагревается, поэтому располагайте шнур питания вне зоны нагрева.

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.

5. УСТРОЙСТВО

■ Электрическая плита - это прибор для приготовления пищи за счет образования тепла от электрических нагревательных элементов.
Нагреватели расположены на рабочем столе плиты и в духовке. Управление работой нагревателей осуществляется рукоятками.
Более подробное описание работы составных частей плиты дано в соответствующих разделах данного руководства по эксплуатации.
■ Ваша плита может иметь не все элементы комфортности, указанные на рисунке. Полная информация представлена в таблице комфортности плит на обложке данного руководства по эксплуатации.
Изображение представлено только для наглядности.

Устройство плиты

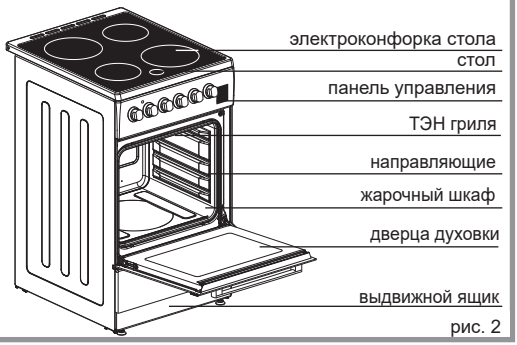


рис. 2

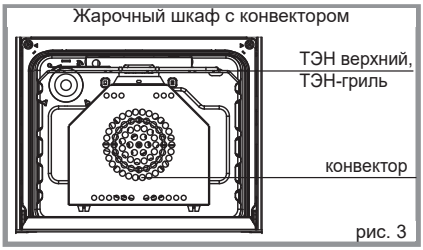


рис. 3

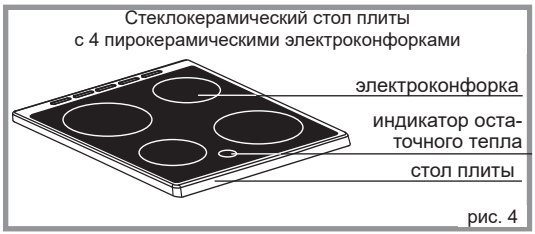


рис. 4

6. СТИЛЬ

■ Внешний вид плиты, формы видовых деталей, формы ручек управления, рисунки панели управления определяются стилем плиты, который обозначается латинскими буквами и указывается на фирменной табличке, в гарантийных обязательствах.

7. КОМПЛЕКТНОСТЬ

№ п/п	Наименование составных частей	Кол-во
1.	Плита электрическая	1
2.	Решётка жарочного шкафа	1
3.	Руководство по эксплуатации	1
4.	Гарантийные обязательства	1
5.	Упаковка	1
6.	Комплект регулируемых опор: - опора - контргайка	 4 4
9.	Поддон для сбора жира	1

8. ХАРАКТЕРИСТИКИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Климатическое исполнение УХЛ4 по ГОСТ15150-69 и ГОСТ15543.1-89.

■ Число конфорок стола, шт 4
■ Объем жарочного шкафа, л.....50
■ Напряжение электросети, В 230
■ Класс защиты I
■ Класс энергоэффективности ..... A
■ Габариты (ширина х глубина х высота), см.....50x60x85
■ Масса, не более, кг 40

ПОТРЕБЛЯЕМАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ ПЛИТЫ

№ п/п	Перечисление параметров	Модель		
		E2V16	2V16	E2V07
1.	Установленная мощность плиты	9348	9348	7815
2.	Единовременная потребляемая мощность плиты	6148	6148	6115

ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

■ Суммарный вес продуктов, располагаемых на решётке жарочного шкафа, не более, кг.....3
■ Суммарный вес продуктов, располагаемых на противне жарочного шкафа, не более, кг.....3
■ Вес продуктов с посудой, устанавливаемых на одну электроконфорку, не более, кг.....10
■ 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.5) присутствуют типовые элементы комфортности. Панели управления отличаются в зависимости от модели плиты. Для Вашей плиты перечень элементов комфортности указан в таблице комфортности на обложке настоящего руководства.

1. Рукоятка управления терморегулятора.
2. Лампочка индикации.
3. Рукоятка управления переключателя режимов работы жарочного шкафа.
4. Переключатель мощности электроконфорок.
5. Электронный таймер (таймер может располагаться по центру панели управления).

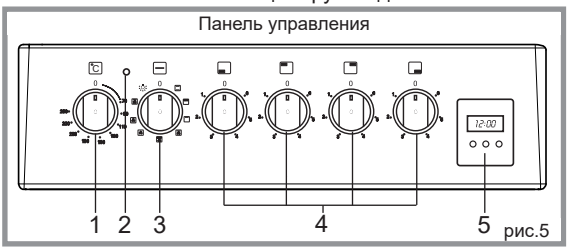


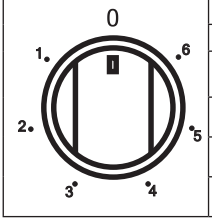
рис.5

10. ЭЛЕКТРОКОНФОРКИ СТОЛА

! ВНИМАНИЕ! Плита оснащена устройством блокировки, автоматически отключающим переднюю мощную конфорку при включении жарочного шкафа. При включении жарочного шкафа электроконфорка блокируется.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ЭЛЕКТРОКОНФОРОК

Переключатель мощности электроконфорок стола

Ручка управления с обозначением положений	Положение ручки	Режим работы электроконфорки	Рекомендации по тепловой обработке
	0	Выключено	-
	1-2	Поддержание температуры	Готовые блюда
	2-3	Обработка в медленном режиме и подогрев	Овощное рагу, каши, желе
	4	Обработка в среднем режиме, кипячение в слабом режиме	Макаронные изделия, вареный картофель, супы, варенье
	5	Обработка в интенсивном режиме	Эскалопы, рубленые котлеты, супы, жареный картофель
	6	Обработка в мощном режиме. Доводка жидкостей до кипения	Бараньи котлеты, жареное мясо, яичница, лангет, кипячение молока

■ Для включения электроконфорок необходимо ручку переключателя установить в положение, соответствующее требуемому режиму, вращая ее в любую сторону. При этом загорается красная сигнальная лампочка.
■ Выключение электроконфорок производится установкой ручек переключателей в положение «0».
■ Приготовление пищи рекомендуется начинать сразу на максимальной мощности с положения «6».
■ После закипания, или немного раньше, необходимо переключить электроконфорки на минимальную мощность в положение «1-2» или среднюю мощность в положение «3-4».
■ За 5-10 минут до конца приготовления пищи переключатель установить в положение «0». Тепла разогретой электроконфорки хватит для окончательного приготовления пищи, при этом значительно экономится электроэнергия.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОГО СТОЛА

■ Поверхность стола представляет собой стеклокерамическую пластину, с внутренней стороны которой расположены нагревательные элементы различной мощности.
■ Уникальным свойством стеклокерамики является хорошая теплопроводность в зонах нагрева и малое рассеивание тепла по сторонам.
■ Большая термостойкость стеклокерамики позволяет сразу переставлять приготовленное горячее блюдо на холодное место на столе.

! ВНИМАНИЕ! Запрещается разогревать пищу в алюминиевой фольге или тарелочках из фольги. При контакте с горячей поверхностью стола фольга плавится и прикипает к столу.

■ Не допускайте, чтобы зона нагрева работала без посуды, так как при этом температура нагрева резко возрастает, что может привести к выходу из строя нагревательных элементов.

ВНИМАНИЕ! Во избежании перегрева и разрушения стеклокерамического стола используйте посуду с ровным дном и размером соответствующим диаметру зоны нагрева. Запрещается использовать посуду с изогнутым дном и диаметром посуды меньше диаметра зоны нагрева. Запрещается устаналивать посуду со смещением относительно зоны нагрева (рис.8).

■ На столе имеется световая индикация (индикатор остаточного тепла конфорок), указывающая зону, которая работает либо остывает. Не прикасайтесь к зоне нагрева электроконфорки до полного остывания и не ставьте на нее предметы, которые могут расплавиться или повредиться.

Помните! Зона нагрева после отключения остается горячей в течение получаса.

■ Стеклокерамика - это очень прочный материал, но повреждается при попадании на него расплавленного сахара, варенья, которые необходимо срочно убрать с поверхности стола специальным металлическим скребком.
■ При повреждении стола (трещины или сколы) стол необходимо заменить.
■ Не используйте стол в качестве разделочной доски.
■ Перед первым включением стол нужно помыть мыльным раствором и протереть насухо. В начале работы может чувствоваться легкий запах уплотнительной резины, который быстро проходит.

11. ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ

■ Жарочный шкаф всех моделей плит оборудован нижним и верхним нагревателями, жарочный шкаф дополнительно комплектуется освещением, нагревателем гриля, электрическим конвектором.
■ Жарочный шкаф может быть снабжен 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 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.6). Значения температур указаны на панели управления и являются ориентировочными, могут колебаться в пределах ±15°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).

ВНИМАНИЕ! Для плит с электронным таймером перед включением нагревателей жарочного шкафа задействуйте таймер, установив текущее время (см. раздел «Таймер электронный»).

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, подрумянивание
	Обычный режим	Традиционная жарка, выпечка
	Обычный режим с конвекцией	Традиционная ускоренная жарка
	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	

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 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 определенного предела. После этого терморегулятор автоматически включит нагревательные элементы и вновь нагреет жарочный шкаф до заданной температуры

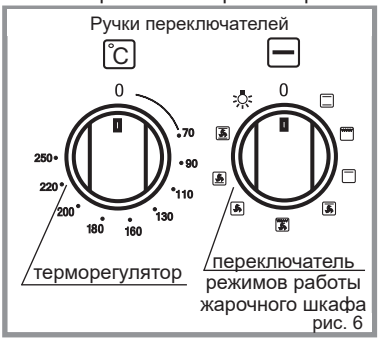


рис. 6

■ При включении терморегулятора и любых электроконфорок может загореться красная сигнальная лампочка. При этом нагреватели жарочного шкафа включатся только после выбора режима работы жарочного шкафа переключателем режимов.

■ 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, красная сигнальная лампочка при этом должна погаснуть.

■ Для включения конвектора необходимо установить рукоятку переключателя режимов на символ «⅄».

! 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 стекания сока и жира.

! 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 ЭЛЕКТРОННЫЙ

Таймер применяется для отображения текущего времени, для установки временного интервала приготовления пищи в жарочном шкафу или на одной из конфорок (левая задняя) и звукового оповещения.

■ Внешний вид электронного таймера и расположение элементов таймера приведено на рисунке 7:

1. Электронное табло.
2. Кнопки управления.



рис.7

НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

■ После подключения жарочного шкафа к электросети на индикаторе электронного таймера начинают мигать цифры «00:00», индикатор ◷ . Таймер находится в режиме ожидания.

■ При нажатии кнопки « ◷ » можно последовательно выбрать следующие режимы:

◷ - установка и корректировка показаний текущего времени
♨ - длительность приготовления пищи

УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

1.Нажать кнопку « ◷ » - включается режим установки текущего времени
2.Нажимая кнопки «+» или «-», произвести установку часов текущего времени
3.Нажать кнопку « ◷ » - включается режим установки текущего времени
4.Нажимая кнопки «+» или «-», произвести установку минут текущего времени

■ Дальнейшее нажатие кнопки « ◷ » - включает режим установки длительности времени приготовления пищи.

■ Через 15 секунд после установки текущего времени индикатор перестанет мигать. На индикаторе будет высвечиваться текущее время и начнется отсчет текущего времени.

УСТАНОВКА ДЛИТЕЛЬНОСТИ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

1. Установить требуемый режим работы жарочного шкафа и необходимую температуру.
2. Нажимать на кнопку « ◷ » до появления на экране значка «♨».
3. Нажимая кнопки «+» или «-», произвести установку минут времени приготовления пищи.
4.Нажать кнопку « ◷ » - включается режим установки времени приготовления пищи.
5. Нажимая кнопки «+» или «-», произвести установку секунд времени приготовления пищи.

■ Через 15 секунд после установки отрезка времени на электронном табло начнется обратный отсчет времени приготовления пищи.

■ По истечении заданного интервала времени, на электронном табло высветится «00:00» и сработает звуковой сигнал. Звуковой сигнал отключается нажатием любой кнопки.

■ После чего необходимо отключить жарочный шкаф, установив ручки управления в положение «0».

! ВНИМАНИЕ! Для включения жарочного шкафа без учета времени приготовления необходимо нажатием любой кнопки или кнопкой « ◷ » установить на табло интервал приготовления «00:00».

13. ХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ОТСЕК

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

! ВНИМАНИЕ! При использовании хоз. отсека, уложенные в него принадлежности не должны касаться корпуса термоизоляции пода.

14. РЕКОМЕНДАЦИИ

ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРОКОНФОРОК СТОЛА

Размеры посуды должны совпадать с диаметром электроконфорок для сокращения потерь тепла (рис. 8).
Пользуйтесь посудой с ровным дном — это значительно сэкономит электроэнергию.
Пользуйтесь посудой с крышками — это значительно сократит время приготовления.

■ Перед первым использованием электроконфорок необходимо прогреть электроконфорки без установки посуды в течение 60 мин. при установке работы электроконфорки на минимальную 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.
■ Доведя жидкость до кипения, установите такой минимальный режим, при котором не придется снимать или сдвигать крышку. Рекомендуем использовать посуду с более толстым дном.



рис. 8

ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЖАРОЧНОГО ШКАФА

■ Перед первым использованием необходимо:
- жарочный шкаф и весь комплект принадлежностей (поддон и решётку) 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 может привести 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, обязательно отключите плиту 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.
■ Чтобы почистить или помыть стеклокерамический стол плиты, необходимо использовать жидкие моющие средства для мытья стеклокерамики.
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.
■ После пользования жарочным шкафом его необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть начисто и просушить. Можно применять специальное аэрозольное средство для удаления жира.
■ Значительно легче мыть жарочный шкаф, пока он еще теплый. Прикипевшие загрязнения нуж-

но размочить мокрой тряпкой и удалить при помощи чистящего средства.

ПРАВИЛА УХОДА ЗА ДЕТАЛЯМИ С ЭМАЛЕВЫМ ПОКРЫТИЕМ И ОКРАШЕННЫМИ ДЕТАЛЯМИ:

■ Стол плиты и внутренняя поверхность жарочного шкафа покрыты силикатным эмалевым покрытием. Панель управления, кроме плит цвета «SE» покрыта силикатным эмалевым покрытием. Остальные видовые детали плит и панель управления в плитах цвета «SE» 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. 9;
3. Прикрыть дверцу до упора, не прикладывая усилия, пока фиксатор не зафиксирует шарнир, см. рис. 10;
4. Взять дверцу за боковые стороны и потянуть на себя и вверх, чтобы освободить нижние оси шарниров, см. рис.11;
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.

Снятие дверцы духовки

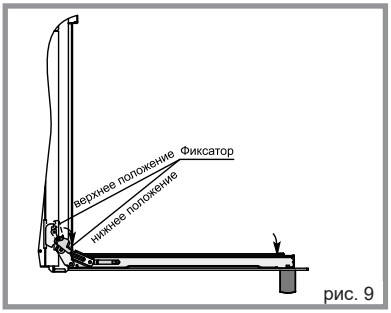
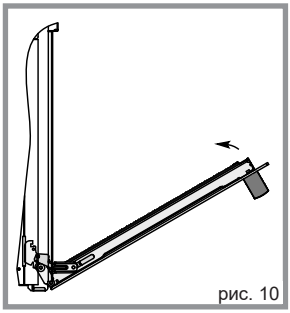
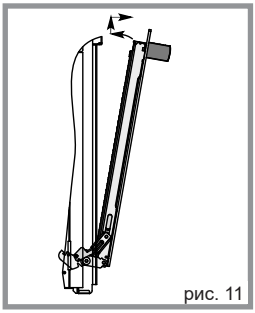


рис. 9


рис. 10


рис. 11

! ■ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Когда моете 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 4 винта 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 Е14, температурная стойкость 300 °С, мощность - 15 Вт.

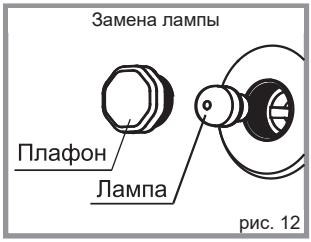


рис. 12

17. ЕСЛИ ЧТО-ТО НЕ ТАК...

Что происходит	Причина	Как устранить
1. Не работает все электрооборудование	- плита не подключена к сети; - обрыв шнура	-*подключить плиту; -*заменить шнур питания
2. Не горит лампа подсветки жарочного шкафа	- перегорела лампа; - повреждена проводка	- заменить лампу; -*заменить проводку
3. Не нагревается электроконфорка	- повреждена электроконфорка; - поврежден переключатель; - повреждена проводка	-* заменить электроконфорка; -* заменить переключатель; -* заменить проводку
4. Не нагреваются нагреватели жарочного шкафа	- повреждены электронагреватели; - повреждены переключатели или терморегулятор; - повреждена проводка	-* заменить вышедший из строя электронагреватель; -* заменить переключатели или терморегулятор; -* заменить проводку
* - работы выполняются сервисной службой.		

18. 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.

19. 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, помните, что, попав в детские руки, она может быть причиной несчастного случая. Позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Обрежьте шнур питания.

20. РЕКВИЗИТЫ

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

Классификация моделей плит

№ п/п	Элементы комфортности плиты	Модель плиты		
		E2V16	2V16	2V07
1.	Конфорки пирокерамические, шт. ∅ 145 - N=1,2 кВт ∅ 180 - N=1,7 кВт	 2 2	 2 2	 2 2
2.	Нагреватели жарочного шкафа: ТЭН - нижний - 1,2 кВт ТЭН - верхний - 0,8 кВт ТЭН - гриль - 1,5 кВт	 + + +	 + + +	 + + -
3.	Терморегулятор	+	+	+
4.	Переключатель режимов работы жарочного шкафа: 4 - позиционный 10 - позиционный	 - +	 - +	 + -
5.	Таймер электронный	+	+	-
6.	Конвектор	+	+	-
7.	Освещение жарочного шкафа	+	+	+
8.	Заземление	+	+	+
9.	Регулируемые опоры	+	+	+
10.	Выдвижной ящик	+	+	+

Стиль плит:
WES - стиль панорамный

Цвет плит:
WE, W - белый
SE - серебристый
BE - антрацит

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.