

# Weissgauff

## ЭЛЕКТРОПЛИТА БЫТОВАЯ тип ЕС

**WES E12V15 WE**



**WES E12V15 SE**



**WES E12V15 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, подключенные 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 «Х», предназначенным для установки на полу.

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

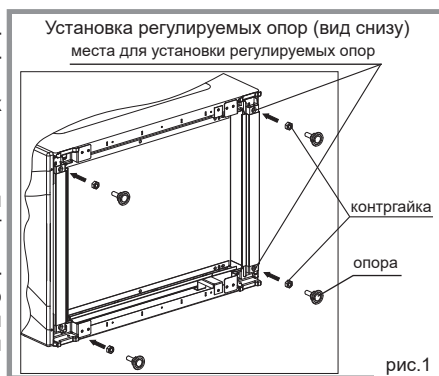
■ Плита должна отстоять от мебели с левой и правой сторон не менее 20 мм.

■ 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).



**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 выдерживать 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, удвоенных 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

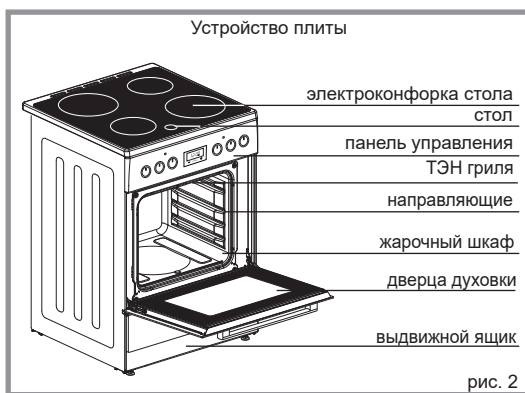
Электрическая плита - это прибор для приготовления пищи за счет образования тепла от электрических нагревательных элементов.

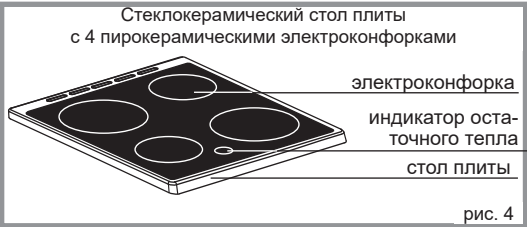
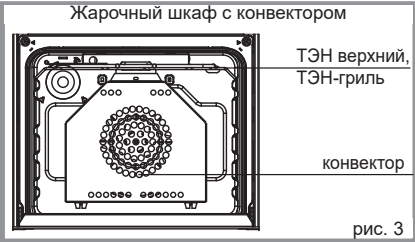
Нагреватели расположены на рабочем столе плиты и в духовке. Управление работой нагревателей осуществляется рукоятками.

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.





## 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
10.	Решетчатые направляющие	2

## 8. ХАРАКТЕРИСТИКИ

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

■ Число конфорок стола, шт	4
■ Объем жарочного шкафа, л	60
■ Напряжение электросети, В	230
■ Класс защиты	I
■ Класс энергоэффективности	A
■ Габариты (ширина x глубина x высота), см	60x60x85
■ Масса, не более, кг	45

### ПОТРЕБЛЯЕМАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ ПЛИТЫ

№ п/п	Перечисление параметров	Модель
		E12V15
1.	Установленная мощность плиты	9348
2.	Единовременная потребляемая мощность плиты	6148

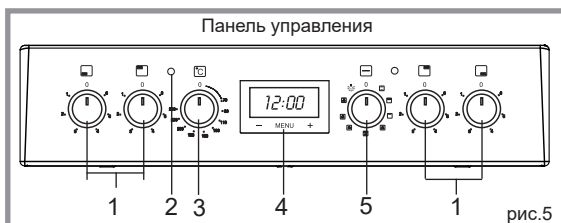
### ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- 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 элементы комфортности. Ваш прибор может отличаться от описанного в тексте данного руководства. Пожалуйста, уточняйте комплектацию у продавца.

1. Переключатель мощности электроконфорок.
2. Лампочка индикации.
3. Рукоятка управления терморегулятора.
4. Электронный таймер.
5. Рукоятка управления переключателя режимов работы жарочного шкафа.



## 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 7-ми позиционного переключателя	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 устанавливать 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  $\pm 15^{\circ}\text{C}$ .

■ 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).

**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 этом загорается желтая сигнальная лампочка.

■ При достижении заданной температуры терморегулятор отключит нагревательные элементы, а желтая сигнальная лампочка погаснет. 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, при этом вновь загорится желтая сигнальная лампочка.

■ При включении терморегулятора и любых электроконфорок может загореться желтая 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, желтая сигнальная лампочка при этом должна погаснуть. 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 «↗».

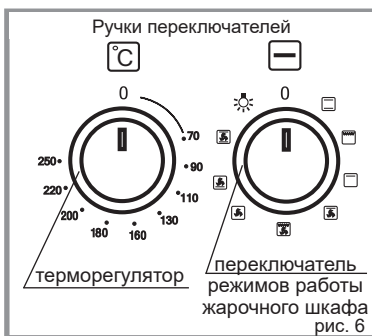


рис. 6

**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

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


1. Сенсорные кнопки управления.
2. Электронное табло.

**Внимание!** Перед включением нагревателей жарочного шкафа задействуйте таймер, установив текущее время.







рис.7

### НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА


■ После подключения жарочного шкафа к электросети на индикаторе электронного таймера начинают мигать цифры «12:00», индикатор , h:min. Таймер находится в режиме ожидания. Для установки текущего времени необходимо путем нажатия кнопок «-», «+» установить текущее время. Через 7 секунд после установки текущего времени индикатор перестанет мигать. На индикаторе будет высвечиваться текущее время, над кнопкой «MENU» индикация «Man».

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

-  - звуковой таймер
  -  - длительность приготовления пищи
  -  - время окончания приготовления пищи
  -  - корректировка показаний текущего времени
- «L1» («L2», «L3»)- регулировка громкости звука

**Примечание:** Под термином «кнопка» следует понимать область, обозначенную окружностью на рисунке таймера в разделе «ВНЕШНИЙ ВИД». Под термином «нажать на кнопку» следует понимать следующее действие: к поверхности, обозначенной окружностью приложить палец и некоторое время подержать его на рисунке.

### УСТАНОВКА ОТСЧЕТА ВРЕМЕННОГО ИНТЕРВАЛА (РЕЖИМ ТАЙМЕРА)



■ Нажать на кнопку «MENU» и выбрать режим таймера, при этом на электронном табло начинает мигать индикатор , высвечивается «00:00» и надпись «min:sec». Нажатием кнопок «+» или «-» установить время, по истечении которого прозвучит звуковой сигнал.

■ Через 7 секунд после установки времени индикатор в реальном режиме начнет показывать время, оставшееся до звукового сигнала.



■ Звуковой сигнал подается при появлении на электронном табло значения «00:00» в течение 7 минут. Для отключения звукового сигнала нажать на кнопку «MENU» и таймер перейдет в режим индикации текущего времени. После отключения звукового сигнала необходимо выключить жарочный шкаф, установив ручки управления в положение «0».

Режим таймера не управляет работой нагревателей жарочного шкафа.







## УСТАНОВКА ДЛИТЕЛЬНОСТИ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

- Установить требуемый режим работы жарочного шкафа и необходимую температуру.
- Нажать на кнопку «MENU» и выбрать режим . Нажатием кнопки «+» или «-» установить отрезок времени, при котором жарочный шкаф будет находиться во включенном состоянии.
- Через 7 секунд после установки отрезка времени на электронном табло высветится текущее время и значки «Auto» и , что означает включение режима автоматического отключения.
- По истечении заданного интервала времени жарочный шкаф отключится, на электронном табло высветится «00:00» и сработает звуковой сигнал, после чего необходимо установить ручки управления в положение «0».
- После двойного нажатия кнопки «MENU» таймер перейдет в режим индикации текущего времени.


## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

- Установить требуемый режим работы жарочного шкафа и необходимую температуру.
- Нажать на кнопку «MENU» и выбрать режим , на электронном табло отражается текущее время. Нажатием кнопки «+» или «-» установить время отключения жарочного шкафа.
- Через 7 секунд после установки времени на электронном табло будет высвечиваться текущее время и значки «Auto» и , что означает включение режима автоматического отключения.
- По достижении заданного времени жарочный шкаф отключится, на электронном табло высветится «00:00» и сработает звуковой сигнал, после чего необходимо установить ручки управления в положение «0».
- После двойного нажатия кнопки «MENU» таймер перейдет в режим индикации текущего времени.



## АВТОМАТИЧЕСКАЯ РАБОТА ТАЙМЕРА С УСТАНОВКОЙ ДЛИТЕЛЬНОСТИ И ОКОНЧАНИЯ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

- Установить требуемый режим работы жарочного шкафа и необходимую температуру.
- Нажать на кнопку «MENU» и выбрать режим . Нажатием кнопки «+» или «-» установить отрезок времени приготовления пищи.
- Нажать на кнопку «MENU» и выбрать режим , на электронном табло отражается текущее время. Нажатием кнопки «+» или «-» установить время отключения жарочного шкафа. При этом значок  гаснет.
- Через 7 секунд после установки времени на электронном табло будет высвечиваться текущее время и значок «Auto».
- Жарочный шкаф включится автоматически, при этом засветится значок , что означает включение режима автоматической работы. Выключится жарочный шкаф при достижении времени установки в положении . Нагревательные элементы будут работать в течении времени установленном в положении .
- По достижении времени окончания приготовления пищи сработает звуковой сигнал, после чего необходимо установить ручки управления в положение «0».
- После двойного нажатия кнопки «MENU» таймер перейдет в режим индикации текущего времени.

## КОРРЕКТИРОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

- Нажать на кнопку «MENU» и выбрать режим , на электронном табло отражается текущее время. Нажатием кнопок «+» или «-» откорректировать текущее время.
- Через 7 секунд после корректировки времени таймер перейдет в режим текущего времени.

## БЛОКИРОВКА (ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ)

- Нажать на кнопку «+» или одновременно нажать кнопки «+» и «-» и удерживать в течении 5 сек до появления на электронном табло значка .
- Для снятия блокировки нажать на кнопку «+» или одновременно нажать кнопки «+» и «-» и удерживать в течении 5 сек до исчезновения на электронном табло значка .

- Можно включить блокировку после установки «автоматического» или «полуавтоматического» режимов приготовления пищи. Это не позволит детям изменить время приготовления, которое запрограммировано.

### **РЕГУЛИРОВКА ГРОМКОСТИ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА**

- Нажать на кнопку «MENU» и выбрать режим «L1» («L2», «L3»).
  - Нажатием кнопок «+» или «-» отрегулировать громкость сигнала. Для увеличения громкости нажать кнопку «+», для уменьшения громкости нажать кнопку «-».
- «L1» - минимальный уровень звукового сигнала;  
«L2» - средний уровень звукового сигнала;  
«L3» - максимальный уровень звукового сигнала.

**Примечание:** При кратковременном отключении жарочного шкафа (до 1,5 мин.) от электросети все настройки электронного таймера сохраняются. При длительном отключении жарочного шкафа от электросети необходимо настроить электронный таймер вновь.

## **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

Подробные рекомендации по выпечке, приготовлению блюд, рецептам приготовления даны на сайте по адресу: [www.darina.su](http://www.darina.su)

### 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.



### ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЖАРОЧНОГО ШКАФА

■ Перед первым использованием необходимо:

- жарочный шкаф и весь комплект принадлежностей (поддон и решётку) вымыть теплым мыльным раствором, затем протереть насухо 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)°C.

## 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 насухо и просушить. Можно применять специальное аэрозольное средство для удаления жира.

■ Значительно легче мыть жарочный шкаф, пока он еще теплый. Прилипшие загрязнения нужно 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.

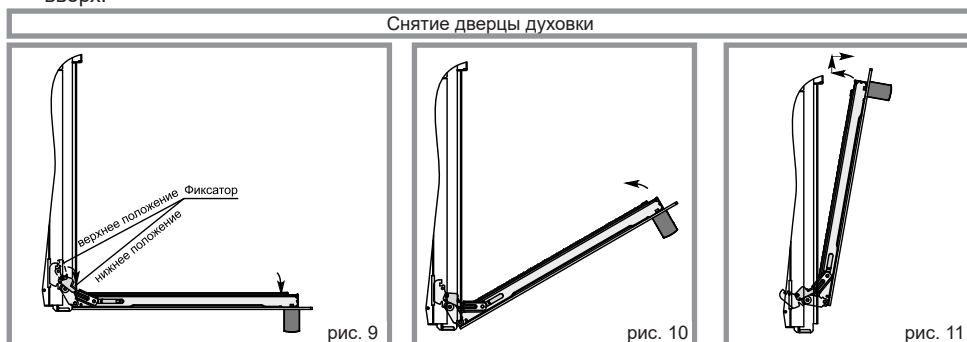
■ При чистке деталей покрытых эмалевым покрытием старайтесь следить за тем, чтобы средство не предназначенное для окрашенных поверхностей не попадало на детали покрытые краской.

■ 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.

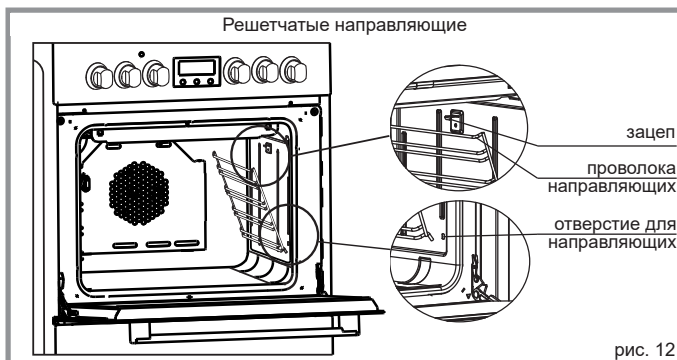


**! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Когда моете жарочный шкаф, будьте аккуратны — не повредите резиновое уплотнение.

**! 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 снятия решетчатых направляющих нужно (см. рис. 12):

1. Полностью открыть дверцу;
2. Надавить на верхнюю проволоку направляющей вывести ее из зацепа
3. Движением вверх вывести решетчатые направляющие из специальных отверстий в стенках жарочного электрошкафа и снять их.
4. Установку направляющих произвести в обратной последовательности.



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

Для разборки дверцы жарочного шкафа необходимо:

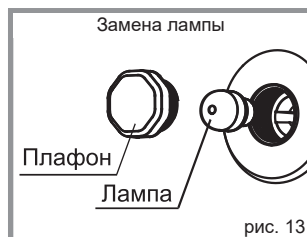
1. Положить дверцу на ткань горизонтально внутренним стеклом вверх;
2. Отвернуть 4 винта крепления металлических профилей дверцы, поддерживая ручку от падения;
3. Разобрать дверцу и провести необходимые работы;
4. Сборку дверцы провести в обратной последовательности.

## 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 E14, температурная стойкость 300 °С, мощность - 15 Вт.



## 17. ЕСЛИ ЧТО-ТО НЕ ТАК...

Что происходит	Причина	Как устранить
1. Не работает все электро-оборудование	- 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 модели плиты

№ п/п	Элементы комфортности плиты	Модель плиты
		E12V15
1.	Конфорки пирокерамические, шт. Ø 145 - N=1,2 кВт Ø 180 - N=1,7 кВт	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: 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 - 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.