

Weissgauff

Руководство
по эксплуатации

Плита электрическая

Модель

WES E2V00 WS

WES E2V00 BS

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 плитой.



Общие указания	1
Требования по технике безопасности	2
Распаковка	3
Утилизация	4
Комплектность	4
Технические данные	5
Устранение неисправностей	6
Установка	6
Устройство плиты	6
Экономия электроэнергии	8
Подключение к электрической сети	9
Подготовка к работе	9
Порядок работы	11
Уход за плитой	14
Замена лампы освещения электрошкафа	15
Правила транспортирования и хранения	16
Рекомендации	16

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

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

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

Талоны необходимо хранить в течение всего гарантийного срока.

Плита перед упаковкой была проверена на специальных стендах на предмет безопасности и работоспособности.

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

Изготовитель не несет ответственность за ущерб, причиненный вследствие неправильного подключения или несоблюдения требований данного руководства по эксплуатации.

Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на её функциональность и стабильность.

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.).

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

Плита изготовлена в соответствии с требованиями:

- технического регламента «О безопасности низковольтного оборудования»,
- ГОСТ IEC 60335-1 «Бытовые и аналогичные электрические приборы.

Безопасность. Часть 1. Общие требования».

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

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.

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

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

Плиту можно устанавливать только в домах, имеющих специальный силовой ввод и заземление.

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

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

Внимание! Плита предназначена для использования только в домашних условиях под надзором.

Внимание! Доступные части могут сильно нагреваться при использовании плиты. Не допускайте близко детей.

Во избежание ожогов не касайтесь посуды голыми руками.

Номинальный режим работы плиты - продолжительный.

Не допускайте попадания влаги внутрь плиты.

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

Осторожно открывайте дверку жарочного электрошкафа. Возможен выход пара.

В случае неисправности отключите плиту от электрической сети и вызовите сервисную службу.

ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

При повреждении шнура питания, во избежании опасности, его должен заменить изготовитель или аналогичное квалифицированное лицо сервисной службы.

Запрещается:

- эксплуатировать плиту без заземления (заземление осуществляется через шнур питания);
- подключать плиту через удлинители или тройники;
- эксплуатировать плиту в климатических условиях, отличных от условий, для которых она предназначена, то есть не допускается эксплуатировать в помещениях с повышенной влажностью, вне помещений или в помещениях с повышенным риском пожарной опасности;
- держать или пользоваться вблизи включенной плиты легковоспламеняющимися веществами или хранить их в хозяйственном отделении плиты;
- производить самостоятельно какой-либо ремонт плиты;
- устанавливать на открытую дверь жарочного электрошкафа посуду массой более 10 кг;
- устанавливать на электроконфорку посуду массой более 20 кг;
- эксплуатировать плиту без установки на плоскость готовки посуды и для обогрева помещения;
- заливать электроконфорки и ТЭН-ы жидкостями;
- поднимать и передвигать плиту за ручку двери жарочного шкафа;
- 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 лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями, или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании лицом, отвечающим за их безопасность;
- оставлять детей без надзора с целью недопущения их игр с плитой;
- выдергивать вилку из розетки за шнур питания.

Внимание! При несоблюдении вышеперечисленных требований гарантийное обслуживание не производится.

РАСПАКОВКА

Для транспортирования плита была защищена от повреждений упаковкой. После удаления упаковки просим Вас избавиться от ее частей способом, не наносящим ущерба окружающей среде. Все материалы, использованные для изготовления упаковки, безвредны, на 100 % подлежат переработке.

УТИЛИЗАЦИЯ

Плита не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Ее необходимо сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования 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.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Наименование	Модели плит
	WES E2V00 WS, WES E2V00 BS
Плита	1
Противень	1
Решетка	1
Руководство по эксплуатации	•
Упаковка	•

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Наименование	Модели плит	
	WES E2V00 WS	WES E2V00 BS
Электроконфорки: диаметр 180 мм 1,5 кВт; диаметр 145 мм 1 кВт	2 2	
Электрошкаф: верхний ТЭН - 0,8 кВт нижний ТЭН - 1,2 кВт освещение электрошкафа	1 1 +	
Номинальная потребляемая мощность, кВт	5,5	
Масса плиты, кг	38	
Объем электрошкафа, л	46	
Габариты (ширина x глубина x высота), см	50 x 50 x 85	
Цвет	белый	черный

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.

УСТАНОВКА

Распакуйте плиту, снимите липкую ленту, все упаковочные материалы и установите плиту на ровную поверхность.

Плиту следует устанавливать непосредственно на пол.

Запрещается устанавливать плиту на подставку.

Плита должна быть установлена в соответствии с указаниями “Руководства по эксплуатации”.

Установку плиты, её подключение к источнику электроэнергии должен производить только квалифицированный персонал специализированных организаций, уполномоченных на право установки и обслуживания электрических плит.

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

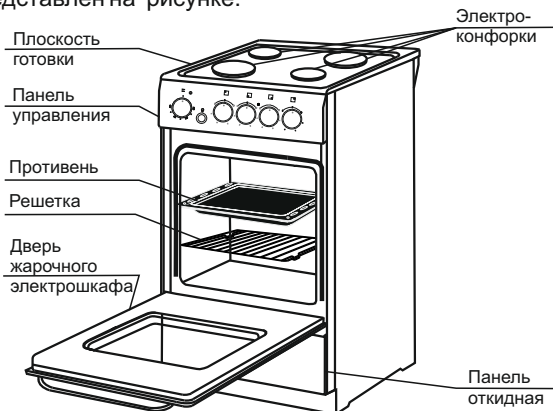
Горизонтальное минимально допустимое расстояние между плитой и вертикальными поверхностями должно быть не менее 20 мм.

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 в любом случае на высоте не менее 650 мм от плиты.

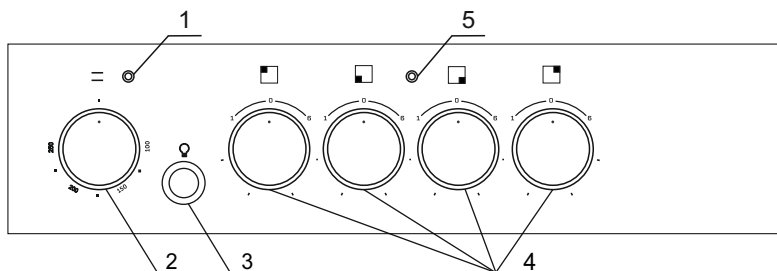
УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

Пример возможного устройства плиты с указанием основных частей представлен на рисунке:



УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

Панель управления плит моделей WES E2V00 WS, WES E2V00 BS



Данное изображение представлено только для наглядности. Приобретаемая Вами модель может отличаться от описанного в тексте данного руководства.

УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

Элементы управления, расположенные на лицевых панелях, выполняют следующие функции:

- 1 - сигнальная лампочка включения электрошкафа;
- ☰ 2 - ручка управления электрошкафом;
- 💡 3 - кнопка переключателя освещения электрошкафа;
- 4 - ручки переключателей, управляющих работой электроконфорок;
- 5 - сигнальная лампочка включения электроконфорок - загорается при включении любой из них.

Жарочный электрошкаф имеет три пары направляющих пазов, предназначенных для установки на желаемом уровне противней и решётки.

Дверь жарочного электрошкафа застеклена двумя термостойкими стёклами, которые позволяют визуально контролировать процесс приготовления пищи.

Крепление двери жарочного электрошкафа к корпусу плиты выполнено с помощью специальных петель, позволяющих фиксировать её в трёх положениях: закрыто, открыто, промежуточное.

ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

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

Применение кастрюлей с плоским, ровным и толстым дном, диаметр которых равняется диаметру зоны нагрева электроконфорки, позволяет сэкономить электроэнергию.



Нужно помнить о необходимости использования крышки на посуде, в противном случае потребление энергии возрастает.

Загрязненные поверхности электроконфорок и посуды препятствуют теплообмену.

Электроконфорки не должны работать без установки на них посуды.

При приготовлении пищи своевременно уменьшайте степень мощности электроконфорки.

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

Нельзя располагать плиту вблизи холодильников и морозильных камер.

Загрязненное резиновое уплотнение электрошкафа способствует потере тепла.

ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Уважаемый покупатель!

В плитах с целью исключения возможности перегрузки электрической сети одна электроконфорка (дальняя правая) при включении жарочного электрошкафа отключается.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Внимание! Подключение плиты к электросети должен производить только квалифицированный персонал специализированных организаций, уполномоченных на право установки и обслуживания электрических плит в соответствии с действующими нормами.

Вследствие неправильного подключения плита может повредиться - в таком случае покупатель теряет право на гарантийное обслуживание.

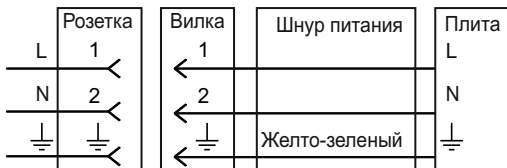
Плита имеет подводящий шнур питания номинальным поперечным сечением жил не менее $2,50 \text{ мм}^2$.

Применяемые вилка и розетка должны выдерживать ток 32 А при рабочем напряжении 220 В.

Внимание! Подключение должно быть выполнено с соблюдением полярности и цветности проводов.



Схема подключения плиты к однофазной электрической сети переменного тока частотой 50 Гц напряжением 220 В



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

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

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

После распаковки плиты следует вынуть содержимое, промыть плиту и комплектацию теплым мыльным раствором, протереть мягкой сухой тканью.

Необходимо перед первым использованием плиты прогреть электроконфорки без посуды в течение 5 мин при установке переключателей в положение “6” и охладить до комнатной температуры. ТЭН-ы жарочного электрошкафа прогреть в течение 30 мин при установке ручки в положении “200”.

При первом включении плиты возможно кратковременное появление запаха “нового прибора” и дыма от обгорания электроконфорок и ТЭН-ов. При этом испаряется влага, скопившаяся во время транспортирования или складского хранения. После этого необходимо хорошо проветрить помещение.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ЭЛЕКТРОКОНФОРКИ

На плоскости готовки устанавливаются чугунные электроконфорки.

Для включения электроконфорки необходимо установить ручку в положение соответствующее требуемому режиму, учитывая что степень нагрева возрастает от “1” к “6”. При этом загорается сигнальная лампочка включения электроконфорок.

Приготовление пищи рекомендуется начинать на максимальной мощности электроконфорок - с положения “6”. После закипания или несколько раньше переключите электроконфорку на минимальную или среднюю мощность, в зависимости от объёма посуды.

Внимание! Вращение ручек переключателей электроконфорок - круговое, в любом направлении.

Не допускайте резкого охлаждения горячих электроконфорок.

Электроконфорки от пролитой на них холодной жидкости или перегрева могут потрескаться и выйти из строя. Их замена не входит в гарантийные обязательства изготовителя или продавца.

Следите за тем, чтобы основание посуды было сухим и чистым.

В таблице приведены рекомендации по выбору режимов работы электроконфорок.

Положение ручки переключателя	Тип приготовления блюд
0	Выключено.
1	Томление. Приготовление овощей, рыбы.
2	Подогрев пищи и жидкостей в малых объёмах. Приготовление картофеля на пару, супов.
3	Подогрев большого объёма пищи. Приготовление подливок и соусов. Медленное кипячение.
4	Любой тип жарения. Приготовление котлет, жареного и тушёного картофеля.
4-5	Подрумянивание мяса, жареного картофеля, жареной рыбы, омлетов. Кипячение большого объёма воды.
6	Быстрая жарка, жарение до корочки (мяса, рыбы). Кипячение.

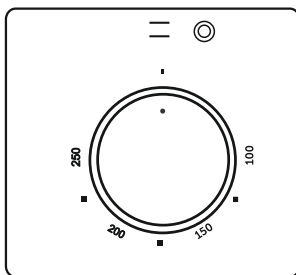
ПОРЯДОК РАБОТЫ

ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРОШКАФ

Управление электрошкафом выполняется ручкой переключателя, совмещённого с терморегулятором. При повороте ручки “☐” по часовой стрелке в одно из положений “100-250” загорается сигнальная лампочка включения электрошкафа, начинают нагреваться верхний и нижний ТЭН-ы.

Внимание! Дальнейшее вращение ручки “☐” по часовой стрелке запрещено!

Для выключения жарочного электрошкафа необходимо ручку переключателя “☐” повернуть против часовой стрелки в положение “•”.

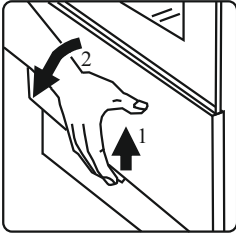


Ручка переключателя
электрошкафа плит

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ОСВЕЩЕНИЕ ЖАРОЧНОГО ЭЛЕКТРОШКАФА

Переключатель освещения включает лампочку в электрошкафу. Это даёт возможность наблюдать за приготовлением пищи в любом режиме работы электрошкафа, не открывая дверцу.



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.

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.

Не используйте для чистки электроконфорки острые предметы, такие как нож, проволочная щётка и т. д., которые могут повредить её покрытие. Загрязнения с поверхности электроконфорки удаляйте мягкой влажной тканью, после чего включите ненадолго электроконфорку для просушки.

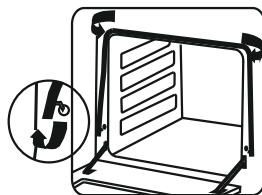
Не допускайте длительного контакта солёной воды с покрытием электроконфорки.

Для обеспечения долговечности покрытие электроконфорки рекомендуется периодически протирать бумажной салфеткой, смоченной несколькими каплями растительного масла.

Пятна от пищи необходимо удалять до высыхания.

Каждый раз после пользования жарочным электрошкафом его необходимо вымыть тёплой водой с моющим средством, протереть мягкой сухой тканью и просушить. Можно применять специальные аэрозольные средства для удаления жира. Значительно легче мыть электрошкаф, пока он ещё тёплый.

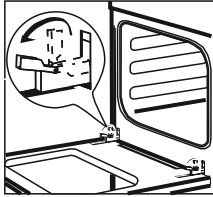
Когда Вы моете плиту внутри, резиновое уплотнение двери жарочного электрошкафа лучше снять, вынув металлические скобы из отверстий.



УХОД ЗА ПЛИТОЙ

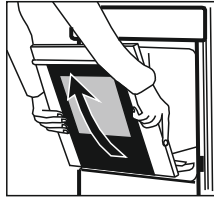
Для чистки внутреннего пространства между стеклами необходимо снять дверь духовки.

Для снятия двери духовки необходимо:



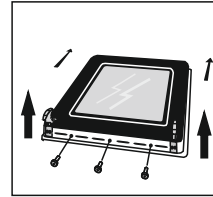
1. Полностью открыть дверь.

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



3. Немного прикрыть дверь. Возьмитесь 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. Отделите дверную панель от наружного стекла двери, для этого нужно приподнять её вверх и сдвинуть вперед.

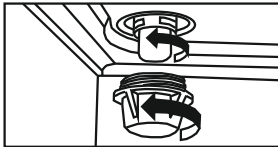
7. Произвести чистку внутренних сторон наружного стекла и стекла дверной панели.

8. Сборку двери провести в обратном порядке.

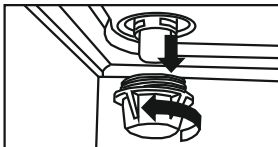
Внимание! Будьте внимательны при сборке и установке двери.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ ЭЛЕКТРОШКАФА

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».

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 и относительной влажности 80% при температуре плюс 25 °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 и относительной влажности 80% при температуре плюс 25 °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 образовавшимся 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.