# Газовая варочная панель

VG295150F VG295250 VG295250DE

GAGGENAU

**Дополнительную информацию и объяснения можно найти в сети Интернет. Сканируйте QR-код на титульной странице.**



# Содержание

**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

**1 Безопасность ... 2**
**2 Предотвращение материального ущерба ... 5**
**3 Защита окружающей среды и экономия ... 5**
**4 Утилизация ... 5**
**5 Перед первым использованием ... 5**
**6 Знакомство с прибором ... 6**
**7 Принадлежность ... 8**
**8 Кухонная посуда ... 8**
**9 Стандартное управление ... 9**
**10 Указания по приготовлению ... 11**
**11 Очистка и уход ... 12**
**12 Устранение неисправностей ... 13**
**13 Сервисная служба ... 14**

**14 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ ... 15**
**14.4 Общие указания ... 15**

# ⚠ 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

## 1.1 Определение сигнальных слов

Здесь представлены определения сигнальных слов, используемых в данном руководстве.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
Соблюдайте эти указания, чтобы избежать возможного получения серьезных травм или летального исхода.

**ВНИМАНИЕ**
Соблюдайте эти указания, чтобы избежать повреждения прибора или причинения материального ущерба иным способом.

**Примечание:** Это указывает на важную информацию.

## 1.2 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

## 1.3 Использование по назначению

Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.

**⚠ ОСТОРОЖНО – Опасность травмирования!**
Этот прибор служит только для приготовления пищи.
- ▸ Его запрещено использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

Используйте прибор только:
- для приготовления блюд и напитков.
- под присмотром. Необходимо постоянно контролировать кратковременный процесс приготовления пищи.
- в бытовых условиях и в домашнем хозяйстве.
- на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

Не используйте прибор:
- на лодках и в автомобилях.
- в качестве обогревателя помещения.
- с внешним таймером или пультом дистанционного управления.
- вне помещений

Для переоборудования прибора на другой вид газа вызовите сервисную службу.

## 1.4 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.
Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.
Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

## 1.5 Безопасная эксплуатация

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность взрыва!**
Утечка газа может стать причиной взрыва.
Поведение при наличии запаха газа или неисправностей на газопроводе.
- ▸ Немедленно перекройте подачу газа или закройте вентиль газового баллона.
- ▸ Немедленно потушите источники открытого огня и сигареты.
- ▸ Не нажимайте на выключатели и не включайте приборы.
- ▸ Не вынимайте штепсельные вилки из розеток.
- ▸ Не пользуйтесь в доме ни мобильным, ни стационарным телефоном.
- ▸ Откройте окна и хорошо проветрите помещение.
- ▸ Позвонить в сервисную или газовую службу.

Утечка газа может привести к взрыву.
Небольшие объемы газа могут накапливаться и воспламеняться на протяжении длительного времени.
- ▸ Если прибор не используется в течение длительного времени, закрыть предохранительный кран на линии подачи газа.

Утечка газа может привести к взрыву.
Если баллон со сжиженным газом находится не в вертикальном положении, то сжиженный пропан-бутан может попасть в прибор. При этом из горелок может вырваться сильное пламя. Некоторые части прибора могут повредиться и со временем стать негерметичными из-за неконтролируемого выхода газа.
- ▸ Баллоны со сжиженным газом всегда следует держать в вертикальном положении.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность отравления!**
Использование газовой плиты ведет к выработке тепла, влажности и продуктов сгорания в помещении, в котором она установлена. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, особенно при использовании прибора.
- ▸ При долгом интенсивном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция, например увеличение мощности механической вентиляции (при наличии), или дополнительная вентиляция для безопасного вывода продуктов сгорания наружу в уличный воздух. Дополнительная вентиляции также обеспечит обмен воздуха в помещении.
- ▸ Для обеспечения дополнительной вентиляции проконсультируйтесь со специалистом перед установкой.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!**
Приготовление блюд на панелях с добавлением жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к возникновению пожара.
- ▸ Всегда следите за горячими маслами и жирами.
- ▸ Не пытайтесь тушить огонь водой, выключите прибор, а затем затушите пламя, например накрыв крышкой или пламегасящим покрывалом.

Прибор становится очень горячим.
- ▸ Не ставьте легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель или в непосредственной близости от неё.
- ▸ Не кладите предметы на варочную панель.

Прибор нагревается.
- ▸ Ни в коем случае не хранить легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики в ящиках под варочной панелью.
- ▸ Ни в коем случае не храните и не используйте легковоспламеняющиеся предметы, напр., аэрозольные баллончики или чистящие средства под прибором или в непосредственной близости от него.

Крышка варочной панели может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.
- ▸ Не использовать крышку варочной панели.

Включенная газовая конфорка, если на ней не установлена посуда, производит очень много тепла. Расположенная над ней вытяжка может быть повреждена или может воспламениться.
- ▸ Включайте газовую конфорку только при установленной посуде.

При сильном нагреве прибора текстильные изделия и другие предметы могут вспыхнуть.
- ▸ Текстильные изделия, напр., одежду или шторы держать вдали от пламени.
- ▸ Ни в коем случае не касаться пламени.
- ▸ Не класть на прибор, рядом с ним или за ним легковоспламеняющиеся предметы, такие как кухонные полотенца или журналы.

Утечка газа можетт привести к возгоранию.
- ▸ Если по истечении 10 секунд горелка не зажглась, поверните регулятор в нулевое положение и откройте дверь или окно в помещении. Выждите не менее минуты, прежде чем зажечь горелку еще раз.

- ▸ Если пламя самопроизвольно погасло во время работы, поверните регулятор в нулевое положение. Выждите не менее минуты, прежде чем зажечь горелку еще раз.

Продукты могут воспламениться.

- ▸ Необходимо контролировать процесс приготовления. Даже сли процесс приготовления является непродолжительным, требуется постоянный контроль.

Легковоспламеняющиеся детали могут загореться.

- ▸ Расстояние между посудой и воспламеняющимися деталями кухонного оборудования должно составлять не менее 50 мм.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**

Детали могут нагреваться в процессе эксплуатации.

- ▸ Не подпускайте маленьких детей к прибору.

Защитные решётки варочной панели могут стать причиной несчастного случая.

- ▸ Не используйте защитные решётки для варочной панели.

Пустая посуда, установленная на включенные газовые конфорки, становится очень горячей.

- ▸ Никогда не ставьте на включенную конфорку пустую посуду.

Во время работы прибор сильно нагревается.

- ▸ Перед очисткой дайте прибору остыть.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▸ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▸ В случае повреждения сетевого кабеля или соединительного кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или через его сервисную службу.
- ▸ Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- ▸ Никогда не используйте поврежденный прибор.
- ▸ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▸ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей и перекройте подачу газа.
- ▸ Обратитесь в сервисную службу. →*Страница 14*

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- ▸ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Изоляция кабеля может расплавиться в случае контакта с горячими частями прибора.

- ▸ Следить за тем, чтобы сетевой кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

Неисправности или повреждения прибора, а также некомпетентный его ремонт опасны.

- ▸ Не включайте неисправный прибор.
- ▸ Если прибор неисправен, вынуть вилку сетевого провода из розетки или отключить предохранитель в блоке предохранителей, перекрыть подачу газа и вызвать специалиста сервисной службы.
- ▸ Ремонтировать прибор и заменять поврежденные газопроводы разрешается только квалифицированным специалистам.

Кухонная посуда неподходящего размера, поврежденная или неправильно установленная посуда может стать причиной тяжелых травм.

- ▸ Учитывать указания в отношении посуды.

При включении горелки на свечах поджига образуются искры.

- ▸ Ни в коем случае не дотрагивайтесь до свечей поджига во время зажигания горелки.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!**

Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.

- ▸ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▸ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.

- ▸ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▸ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

# 2 Предотвращение материального ущерба

**ВНИМАНИЕ**
Излишняя аккумуляция тепла может повредить прибор.
- ▸ Никогда не закрывайте варочную панель из нержавеющей стали, например, алюминиевой фольгой или защитной пленкой.
- ▸ Используйте только рекомендованные принадлежности.

Воздействие высокой температуры может привести к повреждениям находящихся рядом приборов и мебели.
При длительной эксплуатации прибора образуется тепло и повышается влажность.
- ▸ Откройте окно или включите вытяжную систему с выходом из помещения на улицу.

Излишняя аккумуляция тепла может повредить прибор.
- ▸ Не разогревайте жаровни, сковороды или камни для гриля одновременно на нескольких горелках.

Неправильное положение регулятора приводит к функциональным неисправностям.
- ▸ Если прибор не используется, регуляторы всегда должны быть повернуты в нулевое положение.

# 3 Защита окружающей среды и экономия

## 3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.
- ▸ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

## 3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше энергии.

Выбирайте конфорку, подходящую к размеру кастрюли. Размещайте кухонную посуду по центру конфорки.
**Рекомендация:** Производители посуды часто указывают диаметр верхнего края кастрюли. Он часто больше диаметра дна.
- ✔ Неподходящая кухонная посуда или не полностью закрытые конфорки ведут к избыточному потреблению электроэнергии.

Закрывайте кастрюли подходящими крышками.
- ✔ При приготовлении в посуде без крышки прибор потребляет значительно больше электроэнергии.

Приподнимайте крышку как можно реже.
- ✔ Когда вы приподнимаете крышку, теряется много энергии.

Используйте стеклянные крышки.
- ✔ Сквозь стеклянную крышку можно увидеть содержимое кастрюли, не поднимая крышку.

Используйте посуду, соответствующую объему продуктов.
- ✔ Для нагрева посуды большого размера с небольшим объёмом содержимого потребуется больше электроэнергии.

При приготовлении наливайте немного воды.
- ✔ Чем больше воды налито в посуду, тем больше электроэнергии требуется для разогрева.

Заблаговременно выполняйте переключение на более низкий уровень мощности.
- ✔ При слишком высокой ступени нагрева конфорки напрасно расходуется много электроэнергии.

# 4 Утилизация

## 4.1 Утилизация старого бытового прибора

Утилизация в соответствии с экологическими нормами обеспечивает возможность вторичного использования ценных сырьевых материалов.

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Закройте запорный газовый кран.
4. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.
   Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

# 5 Перед первым использованием

Очистите прибор и аксессуары.

### 5.1 Правильная установка деталей горелок и решетки для посуды

- Правильно установите детали горелок и решетки для посуды.
  → *"Установка деталей горелки Wok", Страница 9*
  → *"Установка деталей стандартной газовой горелки", Страница 10*
  → *"Установка деталей газовой горелки повышенной мощности", Страница 10*

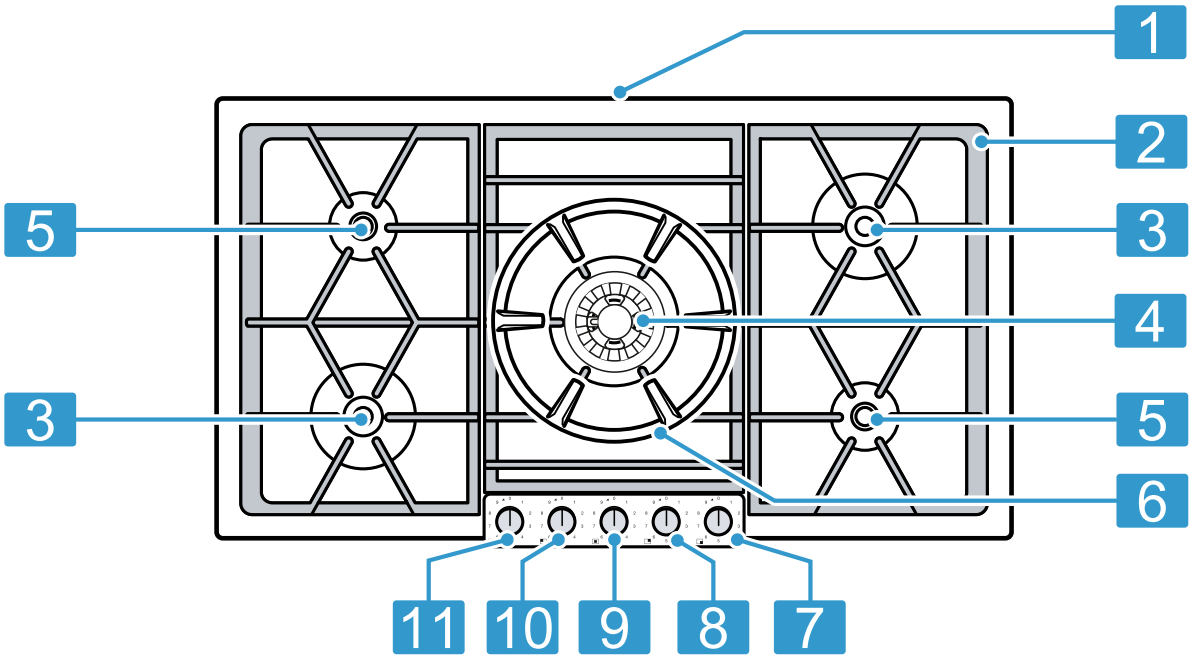
### 5.2 Не закрывайте вентиляционные отверстия

- Не закрывайте вентиляционные отверстия с обратной стороны газовой варочной панели.
  → *"Знакомство с прибором", Страница 6*

# 6 Знакомство с прибором

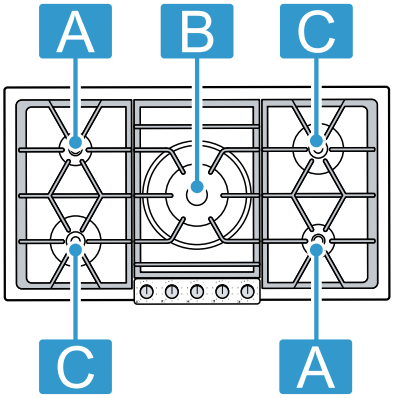
## 6.1 Прибор

Здесь приведен обзор составных частей прибора.




| | |
|---|---|
| 1 | Вентиляционные отверстия под решеткой для посуды |
| 2 | Решетка для посуды |
| 3 | Газовая горелка повышенной мощности |
| 4 | Горелка Wok |
| 5 | Стандартная газовая горелка |
| 6 | Кольцо Wok |
| 7 | Регулятор, передняя конфорка справа |
| 8 | Регулятор, задняя конфорка справа |
| 9 | Регулятор, центральная конфорка, Wok |
| 10 | Регулятор, задняя конфорка слева |
| 11 | Регулятор, передняя конфорка слева |

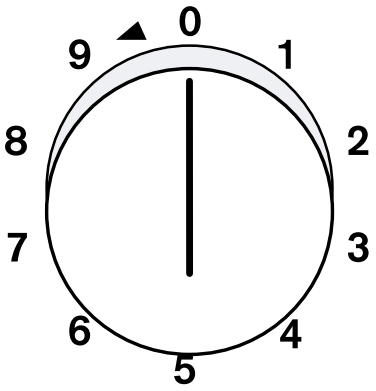
## 6.2 VG295120F/VG295220




| | |
|---|---|
| A | Стандартная газовая горелка 2,0 кВт |
| B | Горелка Wok 5,8 / 6,0 кВт |
| C | Газовая горелка повышенной мощности 4,0 кВт |

## 6.3 Элементы управления

Элементы управления используются для настройки всех функций прибора и получения информации о рабочем состоянии.
Маркировки на регуляторах показывают расположение для соответствующей горелки и установку ступени нагрева от «1» до «9» и направление вращения для включения.




Регуляторы

| | |
|---|---|
| | Левая передняя конфорка |
| | Левая задняя конфорка |
| | Центральная конфорка (Wok) |
| | Правая задняя конфорка |
| | Правая передняя конфорка |
| ◀ | Направление вращения для включения |

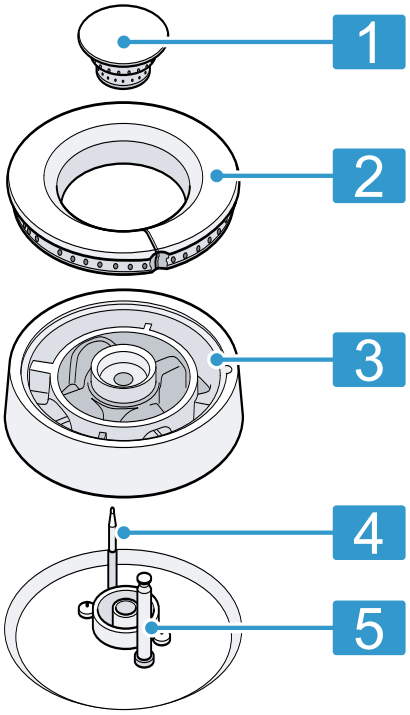
## 6.4 Индикация на световом кольце

Каждый регулятор оснащен световым кольцом, выполняющим функцию индикатора.

| Индикация | Наименование |
|---|---|
| Не горит | Прибор ВЫКЛЮЧЕН |
| Горит оранжевым светом | Прибор ВКЛЮЧЕН |
| Медленно мигает оранжевым светом | Прибор ВЫКЛЮЧЕН<br>Индикация остаточного тепла |
| Быстрое мигание: оранжевый свет | Неисправность прибора. Обратитесь в сервисную службу. |

## 6.5 Детали горелки Wok

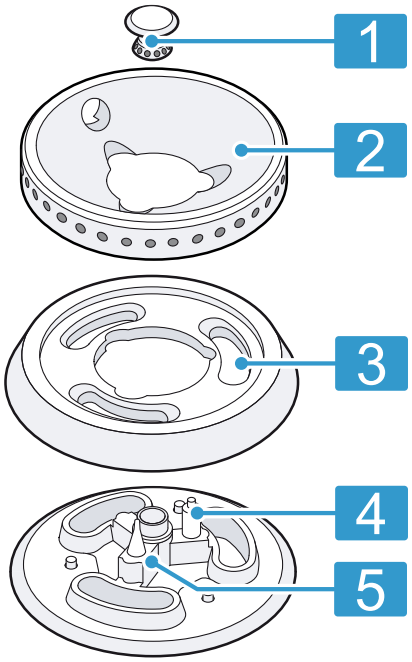
Здесь приведен обзор составных частей горелки.




| | |
|---|---|
| 1 | Крышка горелки |
| 2 | Пламярассекатель |
| 3 | Головка горелки |
| 4 | Термоэлемент для контроля пламени |
| 5 | Свеча поджига |

## 6.6 Детали стандартной газовой горелки и газовой горелки повышенной мощности

Здесь приведен обзор составных частей горелки.




| | |
|---|---|
| 1 | Крышка горелки |

| | |
|---|---|
| 2 | Пламярассекатель |
| 3 | Головка горелки |
| 4 | Свеча поджига |
| 5 | Термоэлемент для контроля пламени |

### 6.7 Индикация остаточного тепла

После выключения прибора световое кольцо на регуляторе мигает, пока прибор остается слишком горячим и к нему опасно прикасаться.

# 7 Принадлежность

Принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Используйте только оригинальные принадлежности, так как они в точности подходят к вашему прибору.
Принадлежности относятся к конкретным приборам. Поэтому при покупке всегда указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора.
Информацию о том, какие принадлежности предлагаются для вашего прибора, вы можете найти в нашем каталоге, в онлайн-магазине или запросить в сервисной службе.
*www.gaggenau.com*

| Принадлежности | Применение |
|---|---|
| Сковорода Wok WP400001 | Рекомендуемая принадлежность из многослойного материала для горелки Wok. С круглым дном и ручкой, Ø 36 см, 6 л, высота 10 см. |

# 8 Кухонная посуда

Следующие указания помогут вам сэкономить электроэнергию и избежать повреждения посуды.

### 8.1 Подходящая кухонная посуда

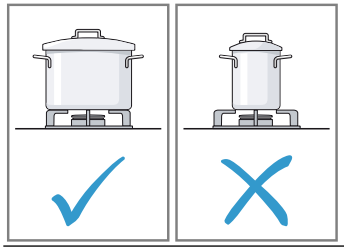
| Газовая горелка | Максимальный диаметр дна посуды | Минимальный диаметр дна посуды |
|---|---|---|
| Стандартная газовая горелка | 240 мм | 90 мм |
| Газовая горелка повышенной мощности | 280 мм | 90 мм |
| Горелка Wok | 320 мм | 160 мм |

### 8.2 Использование кухонной посуды

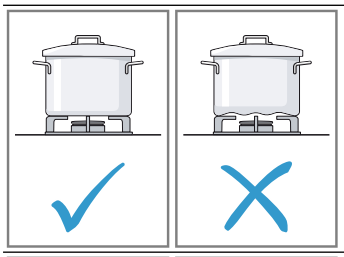
Выбор и установка кухонной посуды влияют на безопасность и энергоэффективность вашего прибора.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!**
Легковоспламеняющиеся детали могут загореться.
- ▸ Расстояние между посудой и воспламеняющимися деталями кухонного оборудования должно составлять не менее 50 мм.

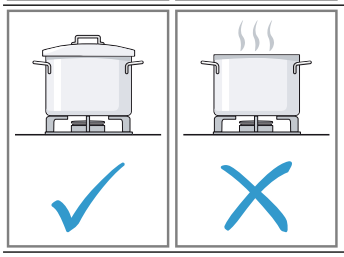
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
Неправильно установленная сковорода Wok может стать причиной травм.
Устойчивость сковороды Wok не обеспечивается и она может опрокинуться.
- ▸ Используйте индикаторное кольцо Wok и сковороду Wok только на горелке Wok. Никогда не устанавливайте кольцо Wok и сковороду Wok на стандартную газовую горелку или газовую горелку повышенной мощности.



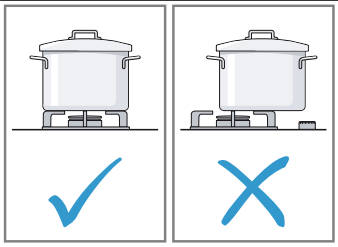
- Убедитесь, что размеры посуды подходят для горелки.
- Никогда не ставьте маленькую посуду на большие горелки.
- Убедитесь, что пламя не касается стенок посуды.



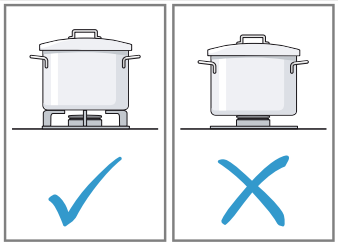
- Не используйте деформированную посуду.
- Деформированная посуда неустойчиво стоит на варочной панели и может опрокинуться.
- Используйте посуду с плоским толстым дном.



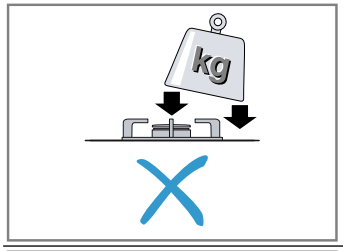
- Не готовьте без крышки.
- Убедитесь, что крышка не сдвинута.
- При приготовлении без крышки теряется большая часть энергии.



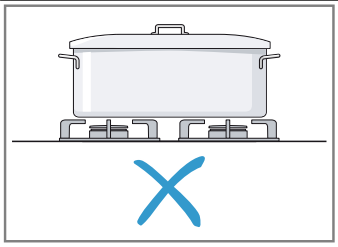
- Размещайте посуду в центре горелки, иначе посуда может опрокинуться.
- Не размещайте большую посуду на горелки вблизи элементов управления.
- Расстояние между регулятором и посудой не должно быть меньше 50 мм. Элементы управления могут быть повреждены из-за перегрева.



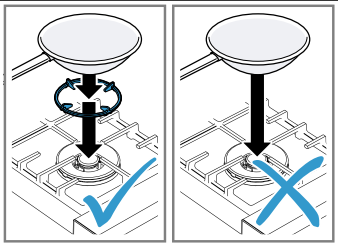
- Устанавливайте посуду на решётку для посуды.
- Никогда не устанавливайте посуду прямо на горелку.
- Перед использованием убедитесь, что решетка для посуды и крышки газовых горелок установлены правильно.



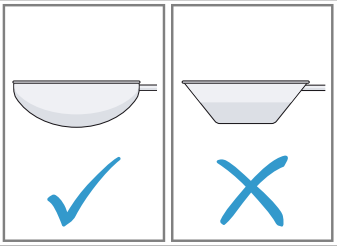

- Осторожно обращайтесь с посудой, находящейся на варочной панели.
- Не ударяйте по варочной панели.
- Не ставьте тяжелые предметы на варочную панель.



- Не разогревайте посуду одновременно на нескольких горелках. Аккумуляция тепла приводит к повреждению прибора.
- Не разогревайте камни для гриля или сковороды для паэльи.
- Используйте только посуду, диаметр которой не превышает максимально допустимые размеры.
→ *"Подходящая кухонная посуда", Страница 8*



- Для приготовления блюд в сковороде Wok используйте индикаторное кольцо Wok.
- Устанавливайте индикаторное кольцо Wok над горелкой Wok на решетке для посуды.
- Убедитесь, что во время приготовления сковорода Wok устойчиво стоит на индикаторном кольце Wok.



- Используйте высококачественную сковороду Wok с выпуклым дном.
- Сковорода с плоским дном неустойчиво стоит на индикаторном кольце Wok и может опрокинуться.

### 8.3 Рекомендации для Wok

Для безопасного использования сковороды Wok соблюдайте следующие указания.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
Неправильно установленная сковорода Wok может стать причиной травм.
Устойчивость сковороды Wok не обеспечивается и она может опрокинуться.

▸ Используйте индикаторное кольцо Wok и сковороду Wok только на горелке Wok. Никогда не устанавливайте кольцо Wok и сковороду Wok на стандартную газовую горелку или газовую горелку повышенной мощности.

Используйте сковороду Wok с выпуклым дном. Высококачественную сковороду Wok можно заказать в качестве специальной принадлежности.
Для приготовления блюд в сковороде Wok вам потребуется индикаторное кольцо Wok. Устанавливайте индикаторное кольцо Wok над горелкой Wok на решетке для посуды. Следите за тем, чтобы во время приготовления сковорода Wok устойчиво стояла на индикаторном кольце Wok.

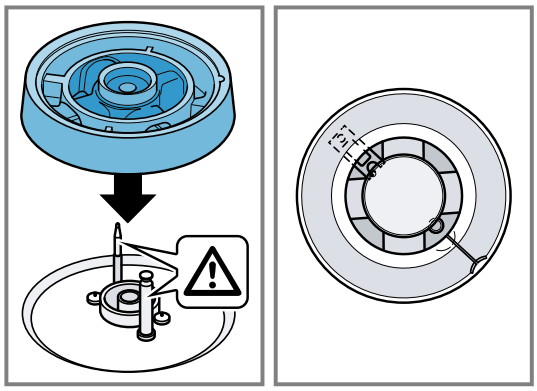
# 9 Стандартное управление

## 9.1 Установка деталей горелки Wok

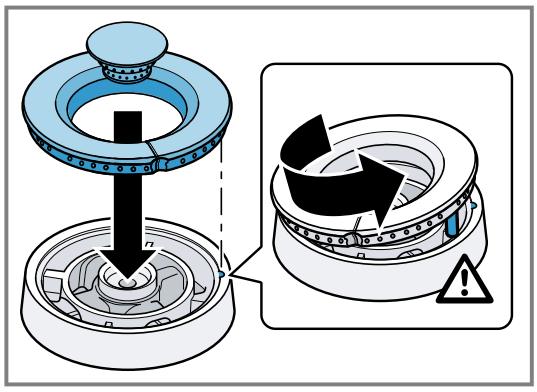
Здесь вы узнаете, как правильно устанавливать детали горелки.

1. Детали горелки следует устанавливать точно и прямо, иначе могут появиться неисправности при поджиге или во время работы.

2. Установите головку горелки таким образом, чтобы термоэлемент расположился в соответствующем отверстии головки.



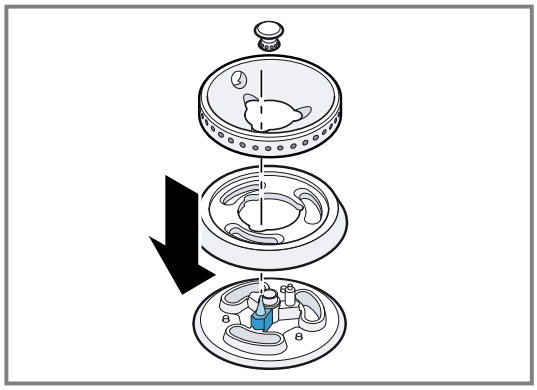
3. Фиксирующий выступ на пламя рассекателе должен зафиксироваться в отверстии головки.



## 9.2 Установка деталей газовой горелки повышенной мощности

Здесь вы узнаете, как правильно устанавливать детали горелки.

1. Убедитесь, что детали горелки чистые и сухие.
2. Детали горелок установите точно и прямо, иначе могут появиться неисправности при поджиге или во время режима работы.
3. Установите головку горелки и пламярассекатель таким образом, чтобы фиксирующие выступы нижней части горелки зафиксировались в соответствующих отверстиях.

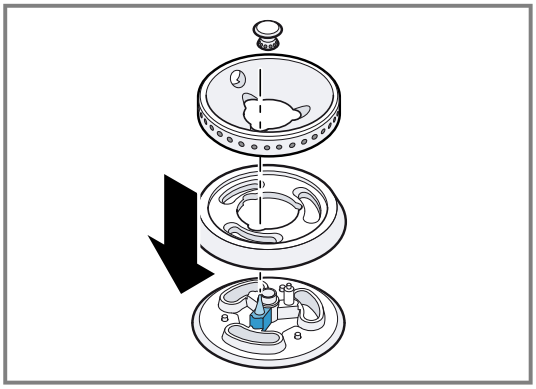


Выравнивание головки горелки и пламярассекателя не требуется.

## 9.3 Установка деталей стандартной газовой горелки

Здесь вы узнаете, как правильно устанавливать детали горелки.

1. Убедитесь, что детали горелки чистые и сухие.
2. Детали горелок установите точно и прямо, иначе могут появиться неисправности при поджиге или во время режима работы.
3. Установите головку горелки и пламярассекатель таким образом, чтобы фиксирующие выступы нижней части горелки зафиксировались в соответствующих отверстиях.



Выравнивание головки горелки и пламярассекателя не требуется.

## 9.4 Использование подходящей кухонной посуды

1. Используйте посуду только соответствующего диаметра.
   → *"Подходящая кухонная посуда", Страница 8*
2. Убедитесь, что посуда не выступает за пределы варочной панели.

## 9.5 Включение прибора

Ваша газовая плита оснащена клапаном с 9 ступенями нагрева конфорки и свечами поджига для электрического поджига.

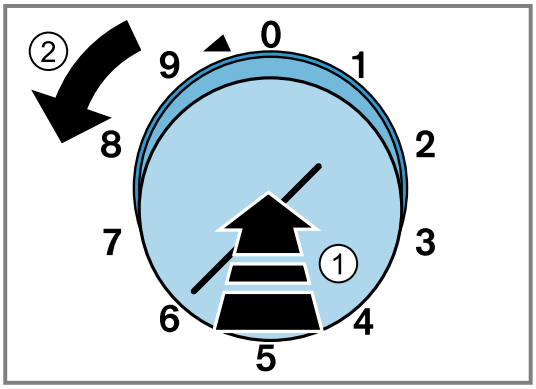
**ВНИМАНИЕ**
При вращении регулятора в неправильном направлении можно повредить ступенчатый клапан прибора.

- Никогда не поворачивайте регулятор из положения 0 сразу в положение 1 или из положения 1 сразу в положение 0.

**Требование:** Все детали стандартной газовой горелки →*Страница 10* и газовой горелки повышенной мощности →*Страница 10*, детали горелки для Wok →*Страница 9*, решетка для посуды и кольцо Wok →*Страница 8* установлены правильно.

1. Установите подходящую посуду на решетку.
   → *"Подходящая кухонная посуда", Страница 8*
2. Нажмите на регулятор выбранной горелки до упора ① и поверните влево на требуемую ступень нагрева ②. Горелка зажигается автоматически.
   - Для установки самой высокой ступени нагрева нажмите регулятор и поверните его на один щелчок влево.
   - Для поэтапного уменьшения ступени нагрева, поворачивайте регулятор влево щелчок за щелчком.

- После зажигания удерживайте регулятор нажатым в течение нескольких секунд, пока термоэлемент, открывающий газовый канал, не нагреется.
- Если горелка не зажглась в течение 2–4 секунд, поверните регулятор дальше влево на ступень нагрева 1, а после поджига поверните вправо на требуемую ступень нагрева.




Поджиг в положении малого пламени часто происходит быстрее, поскольку различные газы имеют разные характеристики воспламенения.

## 9.6 Ручной поджиг

**Примечание:** При отключении электроэнергии вы можете зажечь горелку вручную.

1. Установите подходящую посуду на решетку.
2. Нажмите на регулятор выбранной горелки и поверните влево на нужную ступень нагрева. При этом удерживайте регулятор нажатым.
3. Зажгите горелку с помощью электрозажигалки или спички. После зажигания удерживайте регулятор нажатым в течение нескольких секунд.

✔ Индикация на световом кольце отсутствует.

## 9.7 Выключение прибора

- Поверните регулятор вправо на «0».

✔ После выключения прибора световое кольцо на регуляторе мигает, пока прибор остается слишком горячим и к нему опасно прикасаться.

# 10 Указания по приготовлению

Значения, указанные в советах по установкам, являются ориентировочными, так как необходимое количество тепла зависит от вида и состояния блюд, а также от размера и степени заполнения посуды.
Благодаря большой мощности жир и масло нагреваются быстро. Жир может воспламениться или блюдо может подгореть.
Если блюдо требует длительного приготовления, готовьте на задней зоне приготовления.
Для пропаривания, обжаривания во фритюре и обжаривания блюда большого объема используйте газовую горелку повышенной мощности.

## 10.1 Советы по установкам

Ваш прибор оборудован ступенчатым клапаном. Вы можете установить необходимый уровень мощности от 1 до 9.

| Ступень нагрева конфорки | Приготовление блюд |
|---|---|
| 9 | Подогрев: вода, прозрачные супы<br>Бланширование: овощи<br>Жарение во фритюре: картофель фри, выпечка |
| 7–9 | Жарение: мясо<br>Жарение при высокой температуре: мясо, картофель |
| 6–8 | Приготовление на медленном огне в открытой посуде: жидкости, изделия из теста |
| 5–7 | Выпекание: блюда из муки<br>Жарение при средней температуре: птица, рыба |
| 4–5 | Жарение при низкой температуре: жареная колбаса, лук, блюда из яиц<br>Размораживание: замороженные продукты |
| 4 | Доведение до готовности на медленном огне в открытой посуде: клецки, сардельки<br>Разогревание: овощи, супы, рагу |
| 3–4 | Томление: рулеты, жаркое<br>Тушение: овощи |
| 2–4 | Приготовление на медленном огне с закрытой крышкой: супы, овощи |
| 1 | Замачивание: рис, молочный рис, зерновые |

## 10.2 Рекомендации для Wok

Здесь вы найдете рекомендации по приготовлению для Wok.
Мы рекомендуем сковороды Wok с выпуклым дном. Высококачественные сковороды Wok можно приобрести через сервисную службу или в интернет-магазине.
→ *"Принадлежность", Страница 8*

- Используйте для приготовления пищи на сковороде Wok только легко нагреваемое растительное масло, например, арахисовое.
- Готовьте продукты при высокой температуре, постоянно помешивая, но не слишком долго. Не доводите овощи до полной готовности.
- Для перемешивания и вынимания блюд рекомендуется использовать разливательную ложку-лопатку с длинной ручкой из жаропрочного материала.

## 10.3 Рекомендации по использованию горелки

Здесь приведены рекомендации по использованию разных видов горелок.

Для приготовления при низкой температуре в течение длительного времени, например, плавления, набухания продуктов или выпекания, выбирайте стандартную газовую горелку или газовую горелку повышенной мощности.

Для кратковременного приготовления при высокой температуре, например, для разогревания или жарки во фритюре выберите горелку Wok или газовую горелку повышенной мощности.

# 11 Очистка и уход

## 11.1 Чистящие средства

Подходящие чистящие средства можно приобрести в сервисной службе или интернет-магазине.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**
Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.
- ▸ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.
- ▸ Запрещается браться за прибор влажными руками.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Во время работы прибор сильно нагревается.
- ▸ Перед очисткой дайте прибору остыть.

**ВНИМАНИЕ**
Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.
- ▸ Не используйте агресивные или абразивные чистящие средства.
- ▸ Не используйте чистящие средства с большим содержанием спирта.
- ▸ Не используйте жесткие мочалки или губки.
- ▸ Используйте средство для очистки стёкол, скребок для стеклянных поверхностей или средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали только в том случае, если это рекомендовано в указаниях по очистке соответствующей детали.
- ▸ Перед использованием тщательно вымойте губки для мытья посуды.

## 11.2 Изменение цвета конфорки

После длительного использования, латунные детали конфорки могут почернеть в результате естественного окисления. Изменение цвета не влияет рабочие свойства.

## 11.3 Очистка решетки для посуды вручную

Очищайте кольцо Wok также, как решетку для посуды.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Во время работы прибор сильно нагревается.
- ▸ Перед очисткой дайте прибору остыть.

1. Аккуратно снимите решетку для посуды.
2. Замочите решетку в раковине.
3. Очистите решетку с помощью щетки для мытья посуды и моющего средства.
   При очистке в области резиновых упоров соблюдайте осторожность, чтобы избежать их снятия.
4. Промойте решетку для посуды чистой водой.
5. Вытрите решетку для посуды кухонным полотенцем.

## 11.4 Очистка решетки для посуды в посудомоечной машине

Очищайте кольцо Wok также, как решетку для посуды.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Во время работы прибор сильно нагревается.
- ▸ Перед очисткой дайте прибору остыть.

1. Аккуратно снимите решетку для посуды.
2. Очищайте в посудомоечной машине при температуре не выше 60 °C.

**Примечание:** При очистке в посудомоечной машине решетка для посуды может изменить цвет. Изменение цвета не влияет рабочие свойства.

## 11.5 Очистка горелки

Для эффективной работы и безопасного использования на протяжении всего срока службы поддерживайте горелки в чистоте. Убедитесь, что отверстия и прорези составных частей горелки не загрязнены.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Во время работы прибор сильно нагревается.
- ▸ Перед очисткой дайте прибору остыть.

**Указания**
- ▪ После длительного использования, латунные детали конфорки могут почернеть в результате естественного окисления. Изменение цвета не влияет рабочие свойства.
- ▪ Мы не рекомендуем мыть горелку в посудомоечной машине.

1. Аккуратно снимите решетку для посуды.
2. Осторожно снимите детали горелки.
3. Очистите детали горелки с помощью щетки для мытья посуды и моющего средства.
4. Промойте детали горелки под холодной водой.
5. Перед установкой дайте деталям полностью высохнуть, иначе могут возникнуть проблемы при поджиге или во время работы.

## 11.6 Очистка поверхностей из нержавеющей стали

1. Учитывайте информацию, касающуюся чистящих средств.
   → *"Чистящие средства", Страница 12*
2. Очищайте поверхности из нержавеющей стали с помощью губки и горячего мыльного раствора.
3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.
4. Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали следует наносить тонким слоем с помощью мягкой тряпки.

**Рекомендация:** Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали можно приобрести через сервисную службу или в интернет-магазине.

## 11.7 Очистка элементов управления

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**
Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.
- Не снимайте регулятор для очистки.
- Не используйте мокрую губку.

1. Учитывайте информацию, касающуюся чистящих средств.
   → *"Чистящие средства", Страница 12*
2. Очищайте с помощью влажной губки и горячего мыльного раствора.
3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

## 11.8 Использование геля для очистки от пригоревших загрязнений

Для удаления стойких, пригоревших загрязнений вы можете заказать в нашем интернет-магазине, в местном специализированном магазине или в сервисной службе гель для очистки.

1. Следуйте указаниям, приведенным в инструкции по использованию чистящего средства.
2. Снимите решетки для посуды и детали горелок.
3. **ВНИМАНИЕ –** Нанесение чистящего геля на детали горелок, элементы управления и алюминиевые поверхности приводит к их повреждению.
   - Используйте чистящий гель только для очистки решетки для посуды и поверхностей из нержавеющей стали.

   Наносите гель для очистки на пригоревшие загрязнения.
4. При необходимости оставьте гель на загрязнении на ночь.

## 11.9 Поддержание чистоты вентиляционных отверстий

1. Держите вентиляционные отверстия в чистоте.
2. Не закрывайте вентиляционные отверстия.

# 12 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности вашего прибора. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.
  → *"Сервисная служба", Страница 14*

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- В случае повреждения сетевого кабеля или соединительного кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или через его сервисную службу.
- Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

## 12.1 Сбои в работе

| Неисправность | Причина и устранение неисправностей |
|---|---|
| В кухне чувствуется запах газа. | Место подключения газового баллона негерметично.<br>**1.** Проветрите помещение.<br>**2.** Проверьте место подключения газового баллона. |
| | Газопровод прибора негерметичен.<br>**1.** Проветрите помещение.<br>**2.** Обратитесь в газовую службу. |
| Прибор не работает. | Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку.<br>- Подключите прибор к электросети. |
| | Сработал предохранитель в блоке предохранителей.<br>- Проверьте предохранитель в блоке предохранителей. |
| | Сбой электропитания.<br>- Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении. |
| Газовая горелка не загорается. | Сбой электропитания.<br>- Зажгите горелку с помощью спички или зажигалки.<br>→ *"Ручной поджиг", Страница 11* |
| | Детали горелки расположены неправильно.<br>**1.** Установите детали горелок точно и прямо. |

| Неисправность | Причина и устранение неисправностей |
|---|---|
| Газовая горелка не загорается. | **2.** Убедитесь, что фиксирующие выступы зафиксированы в соответствующих отверстиях. |
| | Детали горелок мокрые.<br>▸ Тщательно высушите детали горелок. |
| | В пространстве между свечой поджига и горелкой находятся остатки пищи и загрязнения.<br>▸ Очистите пространство между свечой поджига и горелкой. |
| | Предохранительный клапан на газопроводе перекрыт.<br>▸ Откройте предохранительный клапан на газопроводе. |
| | Газовый баллон пуст.<br>▸ Замените газовый баллон. |
| Сразу после зажигания горелка гаснет. | Регулятор был нажат недостаточно долго.<br>**1.** После зажигания удерживайте регулятор нажатым в течение нескольких секунд.<br>**2.** Плотно прижмите регулятор. |
| | Отверстия горелки загрязнены.<br>▸ Очистите и просушите отверстия горелки. |
| Пламя горит неравномерно. | Детали горелки расположены неправильно.<br>**1.** Установите детали горелок точно и прямо.<br>**2.** Убедитесь, что фиксирующие выступы зафиксированы в соответствующих отверстиях. |
| | Отверстия горелки загрязнены.<br>▸ Очистите и просушите отверстия горелки. |
| Пламя тухнет в рабочем режиме. | Газовый баллон пуст.<br>▸ Замените газовый баллон. |
| Мигает индикация остаточного тепла, несмотря на то, что прибор уже остыл. | В целях безопасности индикация остаточного тепла мигает в течение примерно 30 минут, даже если горелка использовалась в течение непродолжительного времени.<br>▸ Не прикасайтесь к горелке, пока мигает индикация остаточного тепла. |
| | Продолжительное отключение электроэнергии в доме. Индикация остаточного тепла мигает после отключения электроэнергии.<br>▸ Не прикасайтесь к горелке, пока мигает индикация остаточного тепла. |
| Детали горелки чернеют. | Естественное окисление латуни<br>▸ Это нормально. Изменение цвета не влияет рабочие свойства. |
| Решетки для посуды изменили цвет. | При очистке в посудомоечной машине решетка для посуды может изменить цвет.<br>▸ Это нормально. Изменение цвета не влияет рабочие свойства. |

# 13 Сервисная служба

В нашей сервисной службе вы можете заказать функционально значимые и доступные оригинальные запчасти в течение 15 лет с момента продажи вашего прибора. За дополнительной информацией обращайтесь в нашу сервисную службу.

**Примечание:** При выполнении гарантийных условий производителя работы выполняются сервисной службой бесплатно.

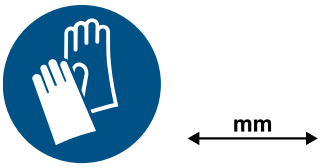
Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии, в нашей сервисной службе, у вашего дилера или на нашем веб-сайте.
Контактные данные сервисной службы можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии или на нашем веб-сайте.
Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству:ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)», 050040, Республика Казахстан, г. Алматы, Бостандыкский район, Микрорайон КОКТЕМ-1, дом 15А, 5 этаж
e-mail: ala-infokz@bshg.com
Срок службы устройства – 7 лет.
На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).
Сделано во Франции

## 13.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD)

При обращении в службу поддержки клиентов потребуется номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD), приведенные на заводской табличке прибора.
Типовая табличка расположена на нижней стороне прибора.
Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

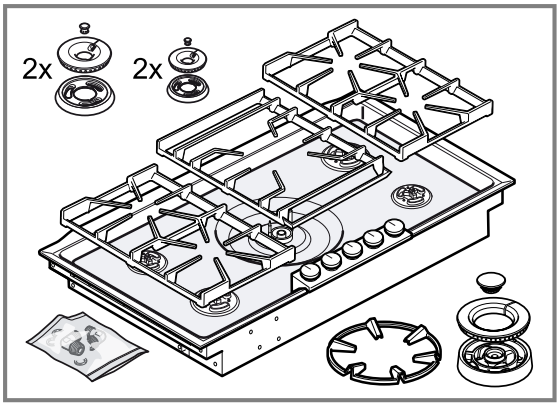
# 14 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.



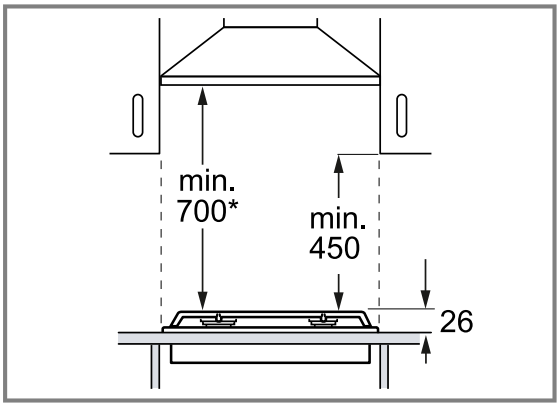

## 14.1 Комплект поставки

После распаковки проверьте все детали на отсутствие транспортных повреждений, а также комплектность поставки.




## 14.2 Безопасные расстояния

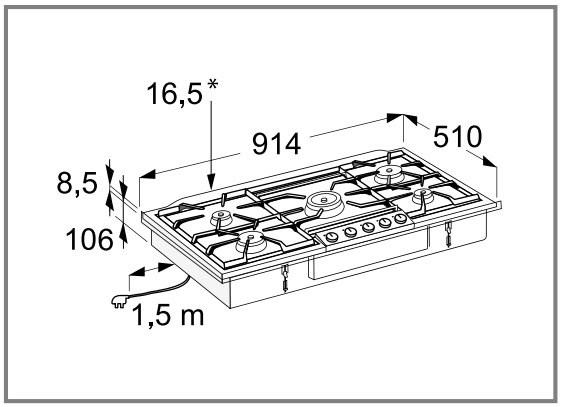
Соблюдайте безопасные расстояния для вашего прибора.




*Расстояние 700 мм действительно при установке под вытяжкой. При установке под навесным шкафом из горючего материала минимальное расстояние 760 мм.

## 14.3 Размеры прибора

Здесь приведены размеры прибора




*16,5 мм при наличии вентиляционных прорезей

## ⚠ 14.4 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- Только квалифицированный специалист может выполнить подключение прибора.
- Перед проведением любых работ отключите подачу электроэнергии.
- Запрещается использовать прибор на лодках или в автомобилях.
- Соблюдайте рекомендации производителя столешницы.

## 14.5 Безопасность при монтаже

При установке прибора соблюдайте данные указания по технике безопасности.
Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
Детали, открытые при монтаже, могут быть острыми и привести к порезам.
- ▸ Используйте защитные перчатки.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность взрыва!**
Утечка газа может стать причиной взрыва.
- ▸ Только квалифицированный специалист может выполнить подключение прибора.
- ▸ Перед выполнением любых работ перекройте подачу газа и электроэнергии на прибор.
- ▸ Во время установки соблюдайте действующие строительные нормы и региональные нормы электро- и газоснабжения.
- ▸ После проведения работ с газовым штуцером всегда проверяйте герметичность подключения. Производитель не несет ответственности за утечку газа из газового штуцера, если ранее на нем были проведены несанкционированные работы.

Утечка газа может стать причиной взрыва.
- ▸ Все работы по установке, подключению, наладке и перенастройке на другой тип газа должны выполняться только лицензированными специалистами в соответствии с действующими нормативными актами и требованиями законодательства, а также региональным нормами электро- и газоснабжения. Особое внимание следует уделять основным требованиям и положениям о работе системы вентиляции. Для перенастройки прибора на другой тип газа мы рекомендуем обратиться в сервисную службу.

Утечка газа может стать причиной взрыва или отравления.
- ▸ Обеспечьте достаточный приток воздуха в помещении.
- ▸ Убедитесь, что в помещении есть дверь, ведущая наружу, или окно, которое можно открыть.
- ▸ При общей мощности до 11 кВт: убедитесь, что объем помещения, где будет произведена установка, составляет не менее 20 м³.
- ▸ При общей мощности до 18 кВт: убедитесь, что объем помещения, где будет произведена установка, составляет не менее 2 м³ на кВт общей мощности газовой плиты, а снаружи установлена вытяжка мощностью не менее 15 м³/ч на кВт общей мощности газовой плиты.

Утечка газа может стать причиной взрыва или отравления.
- ▸ Этот прибор не подключен к отводу дымовых газов.
- ▸ Установите и подключите этот прибор в соответствии с действующими требованиями по установке.
- ▸ Соблюдайте все требования к вентиляции.
- ▸ Этот прибор не подключен к отводу дымовых газов.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▸ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▸ В случае повреждения сетевого кабеля или соединительного кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или через его сервисную службу.
- ▸ Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!**

Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.
- ▸ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▸ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

Прибор тяжёлый.
- ▸ Для его перемещения потребуются 2 человека.
- ▸ Используйте только подходящие вспомогательные средства.

## 14.6 Требования к помещению для установки

Для обеспечения безопасной эксплуатации соблюдайте следующие требования к помещению для установки прибора.

- Данный прибор соответствует классу прибора 3 для встраивания в кухонную мебель.
- Установите прибор в соответствии с установочным чертежом в кухонную мебель.
- Убедитесь, что стена, находящаяся непосредственно за прибором, выполнена из негорючего материала.

## 14.7 Требования к газовому штуцеру

Для обеспечения безопасного подключения прибора соблюдайте следующие указания.
- Во время установки соблюдайте действующие строительные нормы и региональные нормы газоснабжения.
- Убедитесь, что данные на типовой табличке, касающиеся напряжения, типа и давления газа соответствуют местным условиям подключения.
- Подключение газа следует производить таким образом, чтобы оставался доступ к запорному крану.

Комплект поставки прибора включает два соединительных уголка (со стороны прибора, G½").

Выберите подходящее исполнение, в зависимости от страны:
- ISO 228 G 1/2, цилиндрический
- EN 10226 R 1/2 конический

Подсоедините прибор с помощью одного из соединительных уголков и уплотнителя, входящих в комплект, к стационарному соединительному трубопроводу или безопасному газовому шлангу.
Длина специального безопасного газового шланга должна составлять от 1 до 3 м.

Соблюдайте требования к специальному безопасному газовому шлангу:
- Если специальный безопасный газовый шланг выполнен из металла, температура окружающей среды может достигать 115 °C. Если безопасный газовый шланг лишь частично выполнен из металла или полностью изготовлен из другого материала, в таком случае температура окружающей среды не должна превышать 90 °C.
- Специальный безопасный газовый шланг не должен соприкасаться с движущимися частями мебели для встраивания (например, шкафом для подогрева посуды) или прокладываться в местах, где его можно защемить или повредить.
- Специальный безопасный газовый шланг не должен соприкасаться с варочной панелью, духовым шкафом, посудомоечной машиной, холодильником, стиральной машиной, водопроводом, нагревательными элементами или любыми другими устройствами, установленными рядом с газовой варочной панелью или под ней.
- Специальный безопасный газовый шланг не должен подвергаться истиранию, вибрации, перегибанию или постоянной деформации и должен проверяться по всей его длине в месте установки варочной панели.

## 14.8 Указания по подключению к электросети

Для обеспечения безопасного электрического подключения прибора соблюдайте следующие указания.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**

Следует обеспечить возможность отключения прибора от электросети в любой момент. Прибор можно подклю-

чать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом.
- ▸ Штепсельная вилка сетевого кабеля должна быть доступной после установки прибора.
- ▸ Если после установки до неё невозможно будет добраться, то в установленном неподвижно электрооборудовании необходимо установить специальный выключатель для размыкания всех полюсов согласно условиям категории перенапряжения III и согласно условиям монтажа.
- ▸ Подключение стационарного электрооборудования должно производиться только квалифицированным электриком. Мы рекомендуем установить устройство защитного отключения (УЗО) в электрической цепи снабжения приборов.

Детали с острыми краями и нагретые элементы могут повредить сетевой кабель.
- ▸ Проследите, чтобы сетевой кабель не был зажат и не перегибался.
- ▸ Не прокладывайте сетевой кабель вдоль горячих поверхностей.

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▸ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▸ В случае повреждения сетевого кабеля или соединительного кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или через его сервисную службу.
- ▸ Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

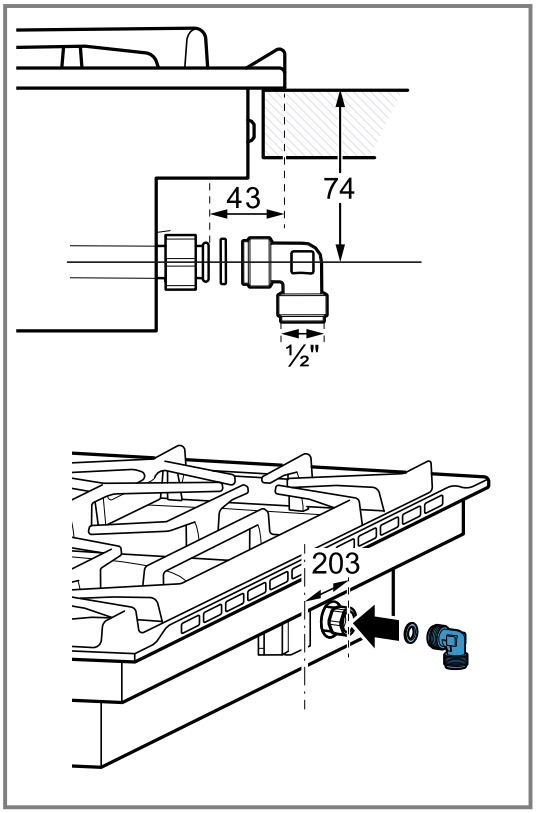
- Убедитесь, что данные мощности и напряжения на типовой табличке соответствуют местным условиям подключения.
- Прибор соответствует классу защиты 1, поэтому он должен эксплуатироваться только с заземляющим проводом.
- Не подключайте прибор к источнику питания во время установки.
- Убедитесь, что в процессе установки обеспечена защита от прикосновения.
- Подключение прибора без штепсельной вилки может выполняться только квалифицированным специалистом, в строгом соответствии с региональными требованиями к электроснабжению.
- Не используйте прибор с внешним таймером или пультом ДУ.
- Прибор можно подключать только при помощи сетевого провода, входящего в комплект поставки.

## 14.9 Требования к мебели для встраивания

При встраивании в столешницу соблюдайте размеры выреза и инструкции по установке.
Мебель для встраивания должна выдерживать температуру не менее 90 °C.
После выполнения выреза следует проверить устойчивость мебели для встраивания.
Боковые края выреза должны иметь толщину не менее 20 мм и должны быть ровными, чтобы обеспечить правильное положение пружинных держателей прибора.
При использовании многослойной столешницы при необходимости прикрепите соответствующие планки к стороне мебельного выреза.
Следует обеспечить несущую способность и устойчивость мебели, используя подходящие опорные конструкции. Учитывайте вес прибора, включая дополнительную нагрузку. Убедитесь, что армирующий материал жаропрочный и влагостойкий.
Чтобы улучшить стабильность пламени, необходимо установить промежуточную полку во встроенном шкафу под прибором.

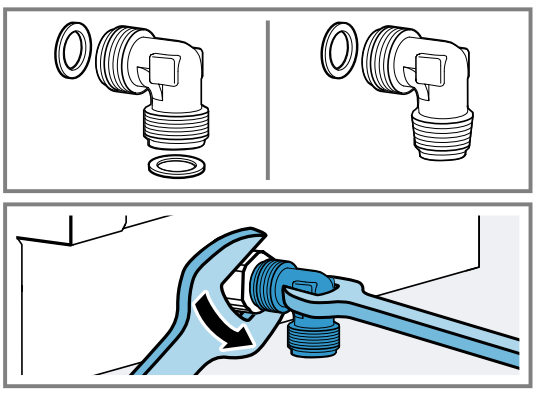
## 14.10 Обратите внимание на расположение газового штуцера

- ▸ При установке прибора обратите внимание на расположение газового штуцера.




## 14.11 Подготовка прибора к работе

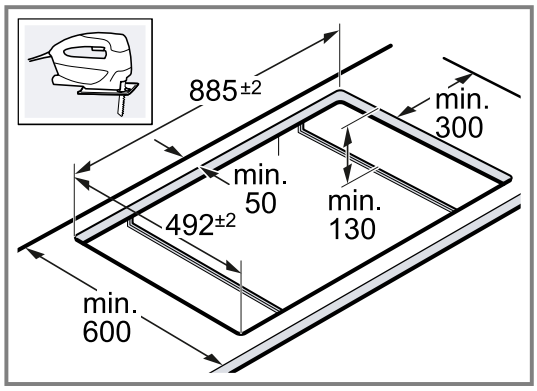
- ▸ Привинтите к прибору соответствующий соединительный уголок с уплотнителем.



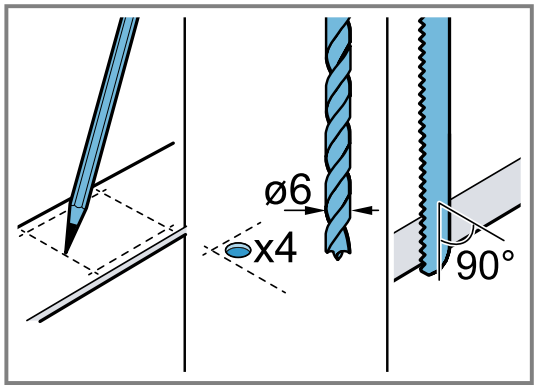
## 14.12 Подготовка мебели

**Требование:** Мебель для встраивания выдерживает температуру до 90 °C.

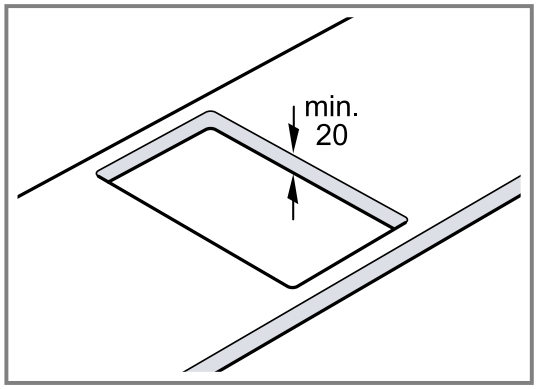
1. После выполнения выреза следует проверить устойчивость мебели для встраивания.
2. Разметьте место выреза в мебели в соответствии со схемой установки.



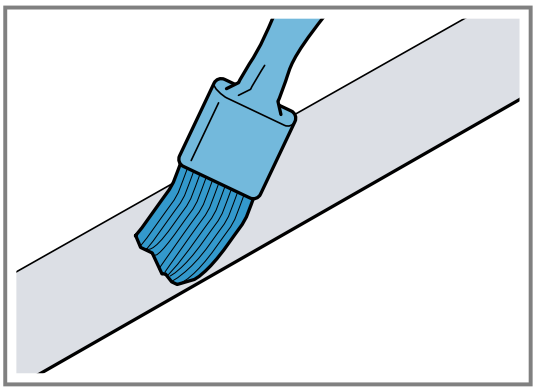

3. Просверлите четыре отверстия диаметром 6 мм.
   - Угол между поверхностью среза и столешницей должен составлять 90°.




4. Чтобы обеспечить правильное положение пружинных держателей прибора, боковые края выреза должны иметь толщину не менее 20 мм и должны быть ровными.



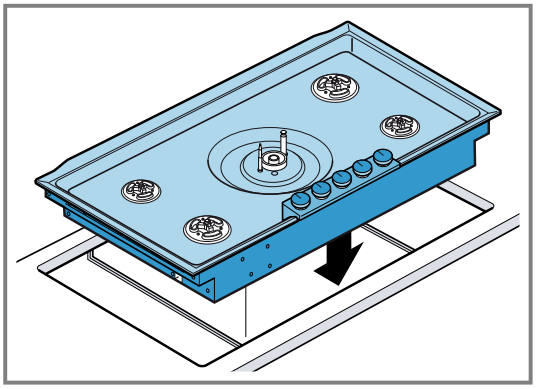

5. При использовании многослойной столешницы при необходимости прикрепите соответствующие планки к стороне мебельного выреза.
6. После выполнения выреза удалите опилки.
7. Загерметизируйте стыки термостойким и водонепроницаемым герметиком.



8. Минимальное расстояние от нижней части прибора до элементов мебели должно составлять 10 мм.
9. Следует обеспечить несущую способность мебели и устойчивость с помощью подходящих опорных конструкций, особенно у тонких столешниц.
   - Учитывайте вес прибора, включая дополнительную нагрузку.
   - Используйте жаропрочный и влагостойкий материал.

## 14.13 Установка прибора

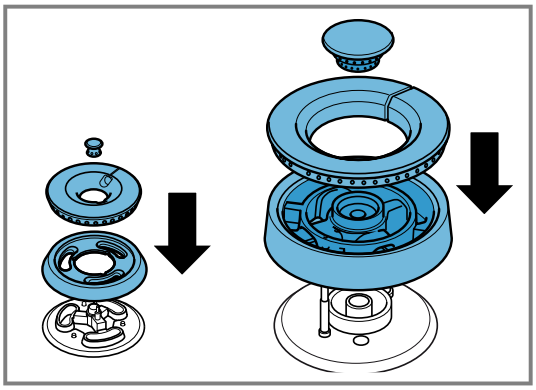
1. Равномерно устанавливайте прибор в отверстие для встраивания.



2. Удерживая двумя руками, установите прибор в отверстие для встраивания сверху.
3. Убедитесь, что прибор надежно зафиксирован в отверстии и не смещается.
4. При необходимости для обеспечения плотной посадки по ширине выреза в мебели можно установить боковую планку.

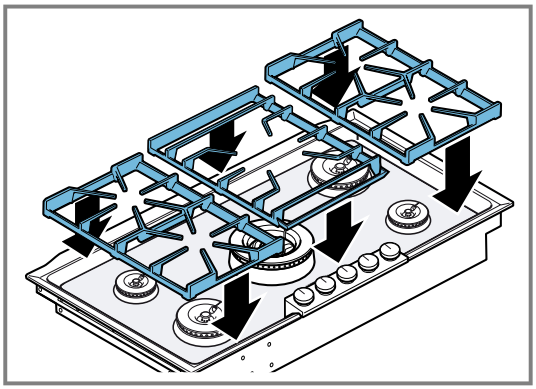
## 14.14 Установка деталей горелки

▸ Установите детали горелки и расположите их правильно.



## 14.15 Установка решетки для посуды

▸ Установите решетку для посуды и расположите ее правильно.



## 14.16 Демонтаж прибора

**ВНИМАНИЕ**
Инструменты могут повредить прибор.
▸ Не отжимайте прибор сверху.

1. Отсоедините прибор от электросети.
2. Закройте запорный газовый кран.
3. Извлеките прибор, вытолкнув его снизу.

## 14.17 Технические характеристики

Здесь приведен обзор общей потребляемой мощности для различных типов газа и различных вариантов исполнения прибора.

**VG295150F**
- Общая потребляемая мощность – бутан/пропан: 17,8 кВт(1295 г/ч)
- Общая потребляемая мощность – электричество: 10,0 Вт

**VG295250/250DE**
- Общая потребляемая мощность – природный газ: 18 кВт
- Общая потребляемая мощность – электричество: 10,0 Вт

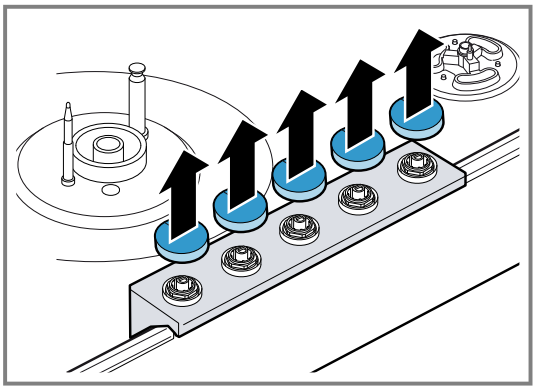
## 14.18 Перенастройка на другой тип газа

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность взрыва!**
Утечка газа может стать причиной взрыва.
▸ Запрещено снимать ось газового крана.
▸ В случае повреждения или переустановки на нетипичный вид газа следует полностью заменить газовый кран. Для выполнения данных работ обратитесь в сервисную службу.

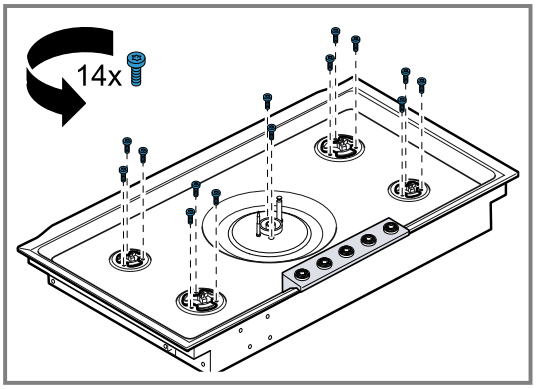
**Требование:** Переустановку прибора на другой вид газа могут производить только специалисты, работающие на основании концессионного соглашения.
1. Перекройте подачу газа и электроэнергии на прибор.
2. С помощью комплекта для переоборудования перенастройте прибор на тип газа, указанный на типовой табличке.
3. Замените главные форсунки.
4. Настройте газовый кран с помощью регулировочных винтов.
5. Подходящая комбинация для соответствующего типа газа → *Страница 23* указана в обзоре.

### Демонтаж элементов прибора

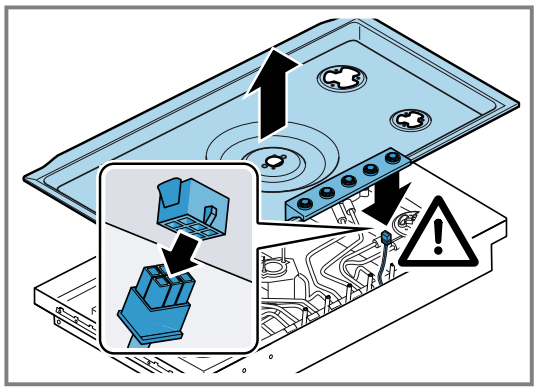
1. Снимите решетки для посуды и все детали горелки.
2. Снимите регуляторы.



3. Выверните винты крепления панели на горелках.



4. Осторожно снимите панель движением вверх и отключите соединительный кабель, находящийся на задней части панели управления.

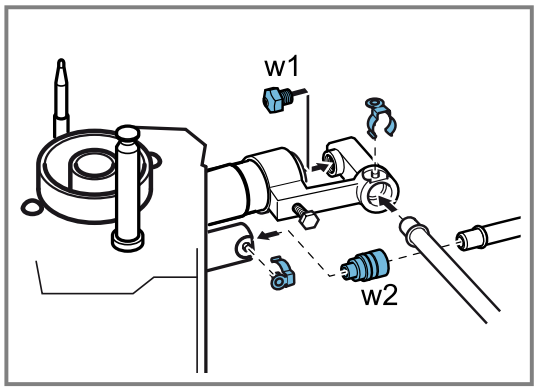


Сначала немного приподнимите панель, затем отсоедините соединительный кабель от панели управления и только потом полностью снимите панель.

5. Снимите фиксирующие зажимы с газоподводящих трубок.
6. Снимите газоподводящие трубки.
Электрод может оставаться подключенным.

## Замена главных форсунок горелки Wok

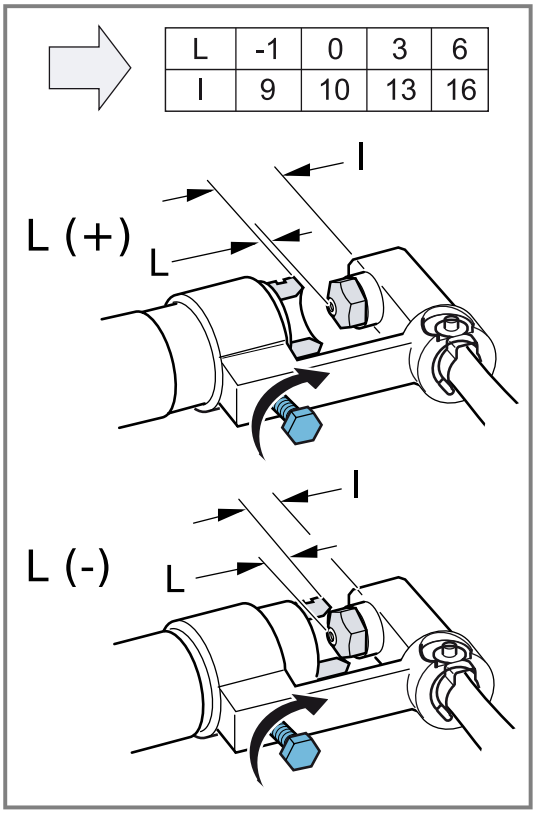
1. Снимите фиксирующие зажимы.
2. Ослабьте регулировочные винты втулки подачи воздуха.
3. Снимите воздухоподводящую трубку.
4. Снимите вручную форсунку w2 и уплотнительное кольцо для внутреннего круга пламени.
5. Выверните форсунку w1 для внешнего круга пламени (SW10).




6. Проверьте правильность установки уплотнительного кольца в новой главной форсунке для внутреннего круга пламени.
7. Вверните новую форсунку w2 в газоподводящую трубку.
8. Вверните до упора новую главную форсунку w1 для внешнего круга пламени в воздухоподводящую трубку.
9. Установите воздухоподводящую трубку в газоподводящие трубки.
10. Установите фиксирующие зажимы.

## Установка главных форсунок горелки Wok

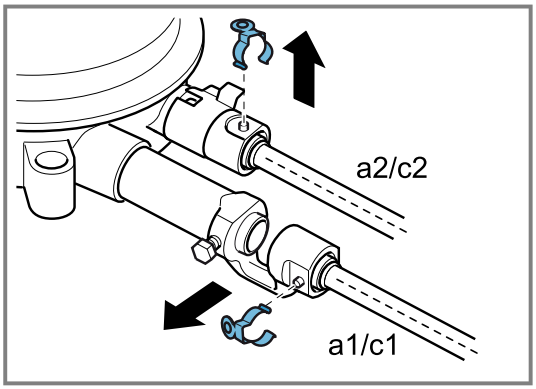
1. Отверните регулировочные винты.



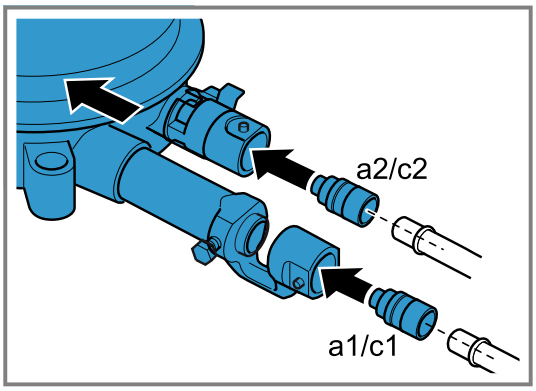

2. Установите втулкой подачу воздуха.
Размер зависит от типа газа →*Страница 23*.
3. Завинтите регулировочные винты.

## Замена главных форсунок стандартных газовых горелок и газовых горелок повышенной мощности

1. Снимите фиксирующие зажимы с газоподводящих трубок.



2. Отвинтите горелки (Torx T20) и снимите с газоподводящих трубок.

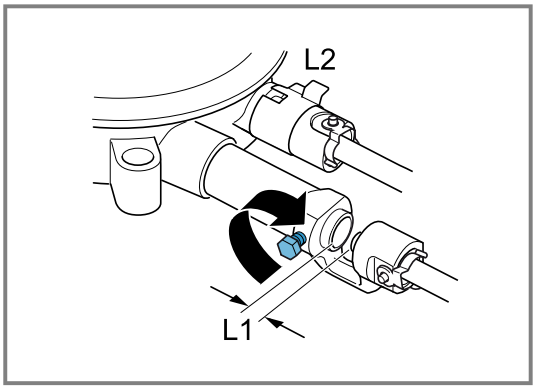



Электрод и термоэлемент могут оставаться подсоединенными.

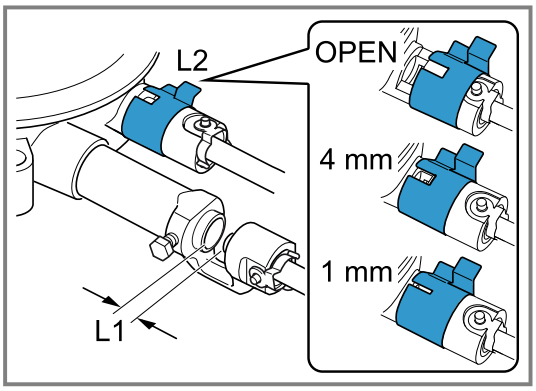
3. Снимите вручную форсунки с газоподводящих трубок.
4. Снимите уплотнительные кольца.
5. Проконтролируйте правильность установки уплотнительного кольца в новых главных форсунках.
6. Вкрутите форсунки в газоподводящие трубки. Запрещается сгибать газоподводящие трубки.
7. Установите горелки на газоподводящие трубки.
8. Установите фиксирующие зажимы.
9. Зафиксируйте горелки винтами.

## Установка главных форсунок стандартных газовых горелок и газовых горелок повышенной мощности

1. Отверните регулировочные винты.
2. Установите регулировочную втулку подачи воздуха внешнего круга пламени L1 →*Страница 23* на требуемый размер.




3. Завинтите регулировочные винты.
4. Отрегулируйте подачу воздуха на внутренний круг пламени L2 →*Страница 23*, повернув/сместив регулировочную втулку.



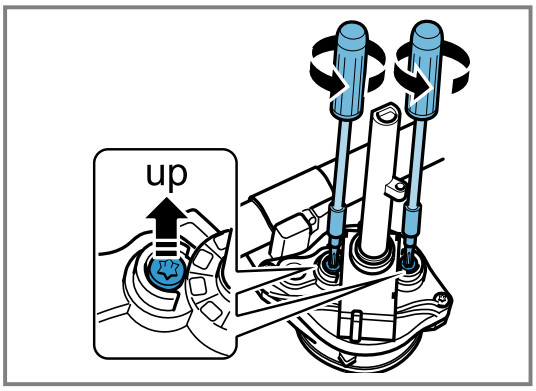

## Установка газового крана

**ВНИМАНИЕ**

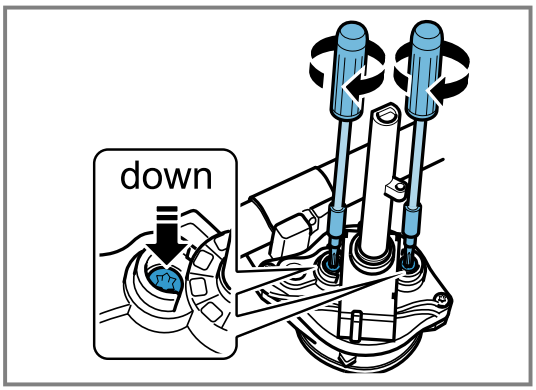
Чрезмерно затянутые регулировочные винты могут стать причиной повреждения прибора.

- Регулировочные винты не следует затягивать слишком сильно.

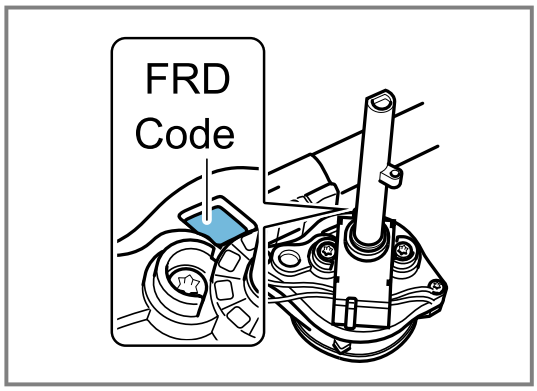
1. Регулировочные винты типа M →*Страница 23* при необходимости можно отрегулировать отверткой Torx.
2. up: Затягивайте регулировочные винты так, чтобы они прилегали к углублению заподлицо.




3. down: Полностью вкрутите регулировочные винты.



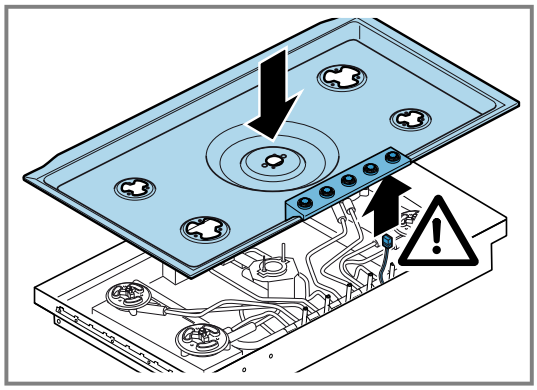
4. Убедитесь, что FRD-код соответствует типу газа → *Страница 23*.



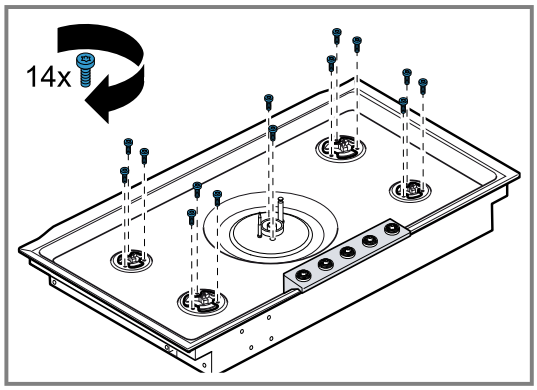

FRD-код невозможно изменить.

## Установка элементов прибора

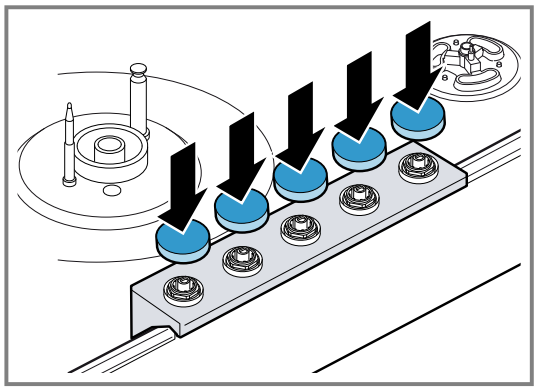
1. Подключите соединительный кабель с обратной стороны панели управления и установите панель.



2. Равномерно привинтите панель.

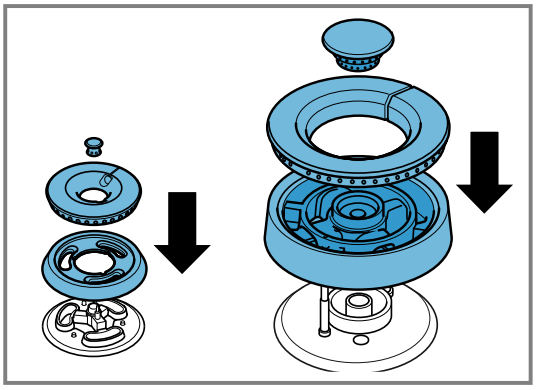



3. Установите регуляторы.



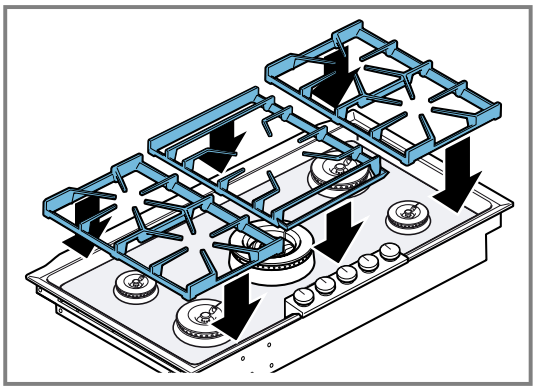
## Установка деталей горелки

- Установите детали горелки и расположите их правильно.



## Установка решетки для посуды

- Установите решетку для посуды и расположите ее правильно.



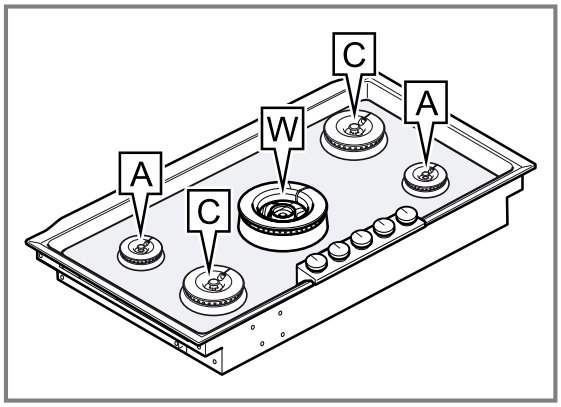
## Проверка функционирования после смены типа газа

1. Проверьте герметичность прибора после смены типа газа.
2. Концы пламени не должны быть желтого цвета.
3. Убедитесь, что при быстром повороте регулятора между максимальной и минимальной ступенями нагрева горелка не гаснет и не происходит проскок пламени.

## Документирование смены типа газа

- Рядом с типовой табличкой разместите наклейку с указанием типа газа, на который был переведен прибор.

## 14.19 Обзор газовых горелок




## 14.20 Обзор типа газа

| **A** | **a1** | **L1** | **a2** | **L2** | **FRD-код** | **M** | **Qn** | **г/ч** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| G20–20 мбар | 98 | 0 мм | 40 | 4 мм | AX/BX | up | | 2,0 кВт - |
| G25–25 мбар G25.3-25 мбар | 98 | 0 мм | 40 | 4 мм | AX/BX | up | 2,0 кВт | - |
| G25–20 мбар | 105 | 0 мм | 42 | 4 мм | AX/BX | up | 2,0 кВт | - |
| G30–29 мбар G31-37 мбар | 64 | 6 мм | 26 | открытый | AX | down | 2,0 кВт | 145 |
| G30–50 мбар | 57 | 6 мм | 22 | 4 мм | BX | down | 2,0 кВт | 145 |
| **C** | **c1** | **L1** | **c2** | **L2** | **FRD-код** | **M** | **Qn** | **г/ч** |
| G20–20 мбар | 137 | 0 мм | 40 | 4 мм | AY/BY | up | 4,0 кВт | - |
| G25–25 мбар G25.3-25 мбар | 145 | 0 мм | 40 | 4 мм | AY/BY | up | 4,0 кВт | - |
| G25–20 мбар | 155 | 0 мм | 42 | 1 мм | AY/BY | up | 4,0 кВт | - |
| G30–29 мбар G31-37 мбар | 94 | 2 мм | 26 | открытый | AY | down | 4,0 кВт | 291 |
| G30–50 мбар | 82 | -1 мм | 22 | 4 мм | BY | down | 4,0 кВт | 291 |
| **Вт** | **w1** | **-** | **w2** | **L** | **FRD-код** | **M** | **Qn** | **г/ч** |
| G20–20 мбар | 170 B | - | 76 | -1 мм | AZ/BZ | up | 6,0 кВт | - |
| G25–25 мбар G25.3-25 мбар | 173 | - | 76 | -1 мм | AZ/BZ | up | 6,0 кВт | - |
| G25–20 мбар | 185A | - | 84 | -2 мм | AZ/BZ | up | 6,0 кВт | - |
| G30–29 мбар G31-37 мбар | 110A | - | 48 | 6 мм | AZ | down | 5,8 кВт | 422 |
| G30–50 мбар | 97 | - | 44 | -1 мм | BZ | down | 5,8 кВт | 422 |

## 14.21 Подключение к газовому баллону или баллону для сжиженного газа

- Если пламя большое или нестабильное, проверьте, правильно ли работает регулятор на газовом баллоне или баллоне для сжиженного газа.

**Примечание:** Вы можете установить защиту от превышения давления, которая будет ограничивать или перекрывать подачу газа, если регулятор на газовом баллоне или баллоне для сжиженного газа выйдет из строя.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

**BSH Hausgeräte GmbH**
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com

**9002044562** (060907) REG25
ru