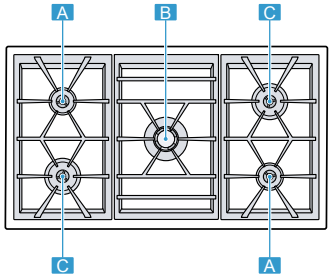
Газовая варочная панель

VG491115F VG491215

GAGGENAU



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

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



Содержание

1 Безопасность 3
2 Предотвращение материального ущерба 5
3 Защита окружающей среды и экономия 6
4 Знакомство с прибором 7
5 Принадлежность 9
6 Перед первым использованием 9
7 Кухонная посуда 10
8 Стандартное управление 11
9 Указания по приготовлению 12
10 Очистка и уход 13
11 Устранение неисправностей 14
12 Утилизация 17
13 Сервисная служба 17

⚠ 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 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.

1.2 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 2000 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.

1.3 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.

1.4 Безопасная эксплуатация

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность взрыва!
Утечка газа может привести к взрыву.
ПОВЕДЕНИЕ ПРИ НАЛИЧИИ ЗАПАХА ГАЗА ИЛИ НЕИСПРАВНОСТЕЙ НА ГАЗОПРОВОДЕ
▸ Сразу же перекрыть подачу газа или закрыть вентиль газового баллона.
▸ Сразу же затушить открытый огонь и потушить сигареты.

- ▸ Не пользоваться больше выключателями света и бытовых приборов.
- ▸ Не вынимать штепсельные вилки из розеток.
- ▸ Не пользоваться в помещении стационарным или мобильным телефоном.
- ▸ Открыть окна и хорошо проветрить 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 может привести к возгоранию.

- ▸ Если по истечении 15 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 если процесс приготовления является непродолжительным, требуется постоянный контроль.

⚠ 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.
- ▸ Категорически запрещается эксплуатировать 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 17*

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.

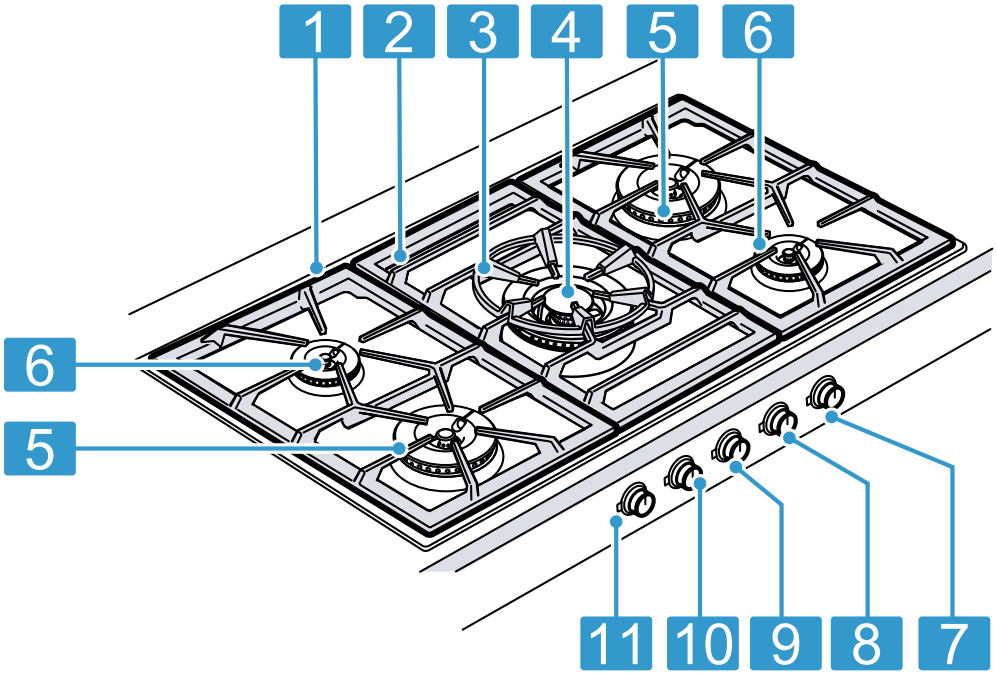
Заблаговременно выполняйте переключение на более низкий уровень мощности.

✔ При слишком высокой ступени нагрева конфорки напрасно расходуется много электроэнергии.

4 Знакомство с прибором

4.1 Прибор

Здесь приведен обзор составных частей прибора.

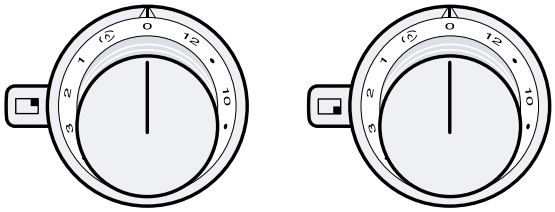


1	Вентиляционные отверстия под решеткой для посуды
2	Решетка для посуды
3	Кольцо Wok
4	Горелка Wok
5	Газовая горелка повышенной мощности
6	Стандартная газовая горелка
7	Регулятор, передняя конфорка справа
8	Регулятор, задняя конфорка справа
9	Регулятор, центральная конфорка, Wok
10	Регулятор, задняя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

4.2 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 «12» или режим медленного кипения .



Регуляторы

	Левая передняя конфорка
	Левая задняя конфорка
	Центральная конфорка (Wok)
	Правая задняя конфорка
	Правая передняя конфорка
	Режим медленного кипения

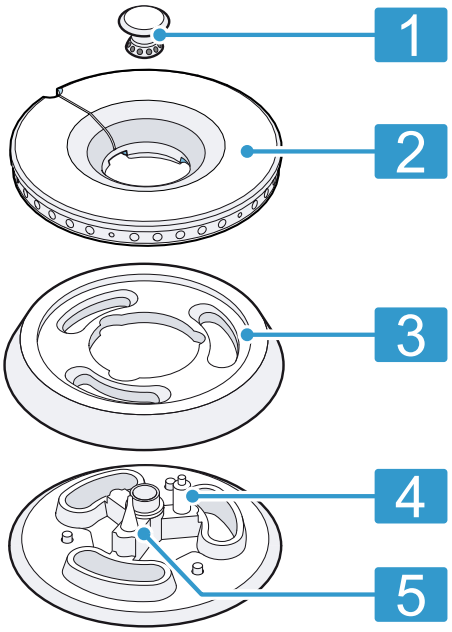
4.3 Индикация на световом кольце

Каждый регулятор оснащен световым кольцом, выполняющим функцию индикатора.

Индикация	Наименование
Не горит	Прибор ВЫКЛЮЧЕН
Горит оранжевым светом	Прибор ВКЛЮЧЕН
Мигает оранжевым светом	Прибор ВЫКЛЮЧЕН Индикатор остаточного тепла
Поочерёдно мигает оранжевым и белым светом	Аварийное отключение, отключение электроэнергии
поочередно мигает желтым и пурпурным светом	Неисправность прибора. Обратитесь в сервисную службу.
горят в течение нескольких секунд зелёным светом, а затем жёлтым	Инициализация прибора при первом подключении или после отключения электроэнергии

4.4 Детали газовой горелки повышенной мощности

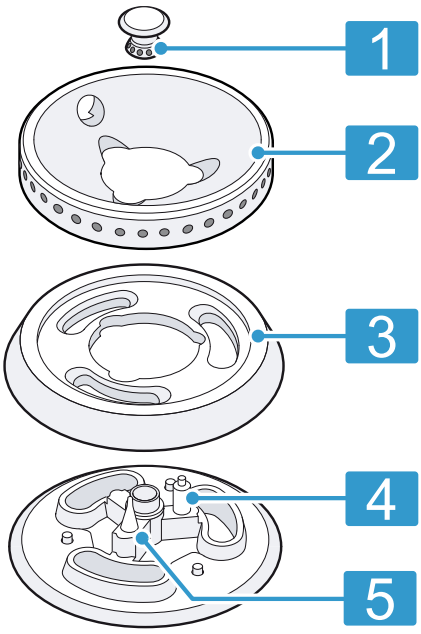
Здесь приведен обзор составных частей газовой горелки повышенной мощности.



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

4.5 Детали стандартной газовой горелки

Здесь приведен обзор составных частей стандартной газовой горелки.

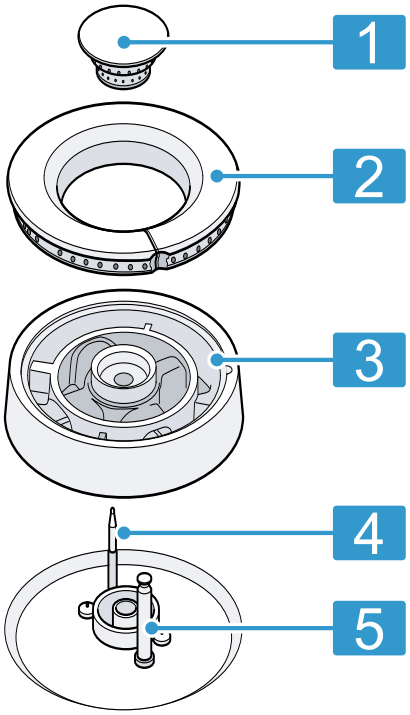


1	Крышка горелки
2	Пламярассекатель

3	Головка горелки
4	Свеча поджига
5	Термоэлемент для контроля пламени

4.6 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

4.7 Индикация остаточного тепла

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

4.8 Автоматическое отключение

Для вашей безопасности прибор оснащен функцией автоматического отключения. Прибор автоматически отключается, если допустимое время его работы было превышено. Время работы до отключения зависит от установки (ступень нагрева 12 = 1 час, ступень нагрева 1 = 4 часа). Световое кольцо под регулятором поочередно мигает оранжевым и белым светом.

5 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. → *Страница 17*
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.

6 Перед первым использованием

Очистите прибор и аксессуары.

6.1 Правильная установка деталей горелки

- Правильно установите все детали горелок.
  → *"Установка деталей горелки Wok", Страница 11*
  → *"Установка деталей стандартной газовой горелки", Страница 11*
  → *"Установка деталей газовой горелки повышенной мощности", Страница 11*

6.2 Не закрывайте вентиляционные отверстия

- Не закрывайте вентиляционные отверстия с обратной стороны газовой варочной панели.
  → *"Знакомство с прибором", Страница 7*

7 Кухонная посуда

Следующие указания помогут вам сэкономить электроэнергию и избежать повреждения посуды.

7.1 Подходящая кухонная посуда

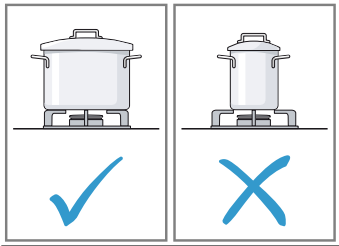
Газовая горелка	Максимальный диаметр дна посуды	Минимальный диаметр дна посуды
Стандартная газовая горелка	240 мм	90 мм
Газовая горелка повышенной мощности	280 мм	90 мм
Горелка Wok	320 мм	160 мм

7.2 Использование кухонной посуды

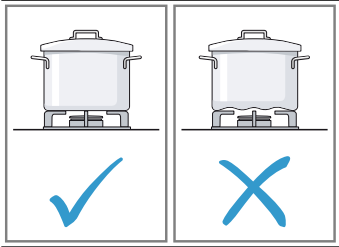
Выбор и установка кухонной посуды влияют на безопасность и энергоэффективность вашего прибора.

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

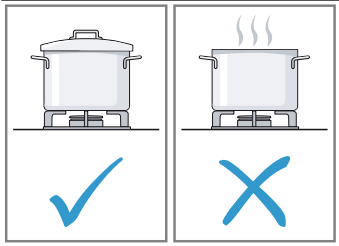
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!
Неправильно установленная сковорода Wok может стать причиной травм.
Устойчивость сковороды Wok не обеспечивается и она может опрокинуться.
- Используйте индикаторное кольцо Wok и сковороду Wok только на горелке Wok. Никогда не устанавливайте кольцо Wok и сковороду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



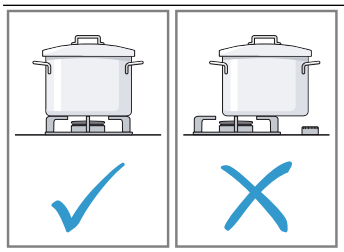
- Убедитесь, что размеры посуды подходят для горелки.
- Никогда не ставьте маленькую посуду на большие горелки.
- Убедитесь, что пламя не касается стенок посуды.



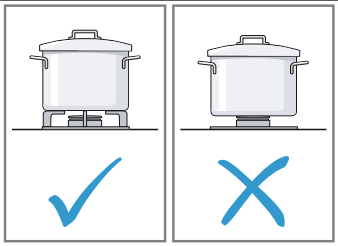
- Не используйте деформированную посуду.
- Деформированная посуда неустойчиво стоит на варочной панели и может опрокинуться.
- Используйте посуду с плоским толстым дном.



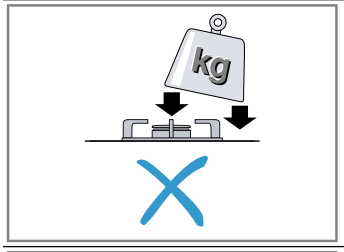
- Не готовьте без крышки.
- Убедитесь, что крышка не сдвинута.
- При приготовлении без крышки теряется большая часть энергии.



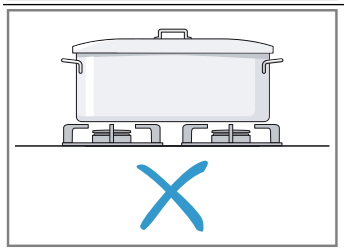
- Размещайте посуду в центре горелки, иначе посуда может опрокинуться.
- Не размещайте большую посуду на горелки вблизи элементов управления.
- Элементы управления могут быть повреждены из-за перегрева.



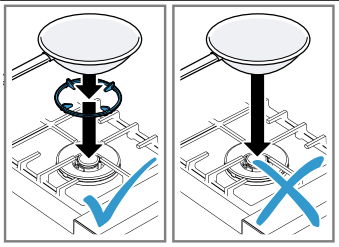
- Устанавливайте посуду на решётку для посуды.
- Никогда не устанавливайте посуду прямо на горелку.
- Перед использованием убедитесь, что решетка для посуды и крышки газовых горелок установлены правильно.



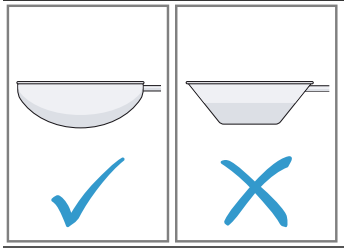
- Осторожно обращайтесь с посудой, находящейся на варочной панели.
- Не ударяйте по варочной панели.
- Не ставьте тяжелые предметы на варочную панель.



- 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 10*



- 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.



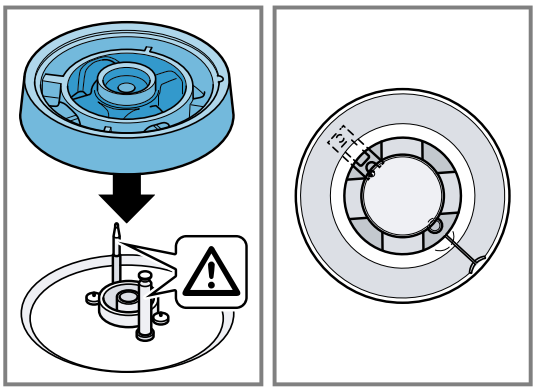
- Используйте высококачественную сковороду Wok с выпуклым дном.
- Сковорода с плоским дном неустойчиво стоит на индикаторном кольце Wok и может опрокинуться.

8 Стандартное управление

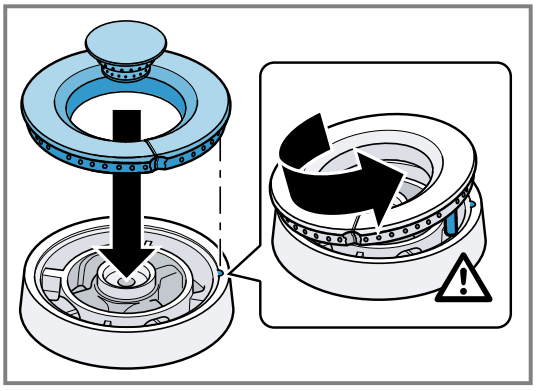
8.1 Установка деталей горелки Wok

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 таким образом, чтобы термоэлемент расположился в соответствующем отверстии головки.



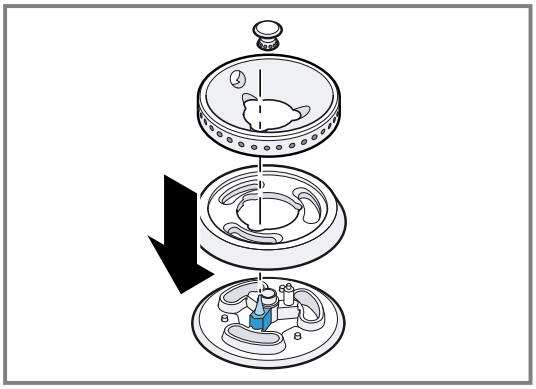
4. Фиксирующий выступ на пламя рассекателе должен зафиксироваться в отверстии головки.



8.2 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.



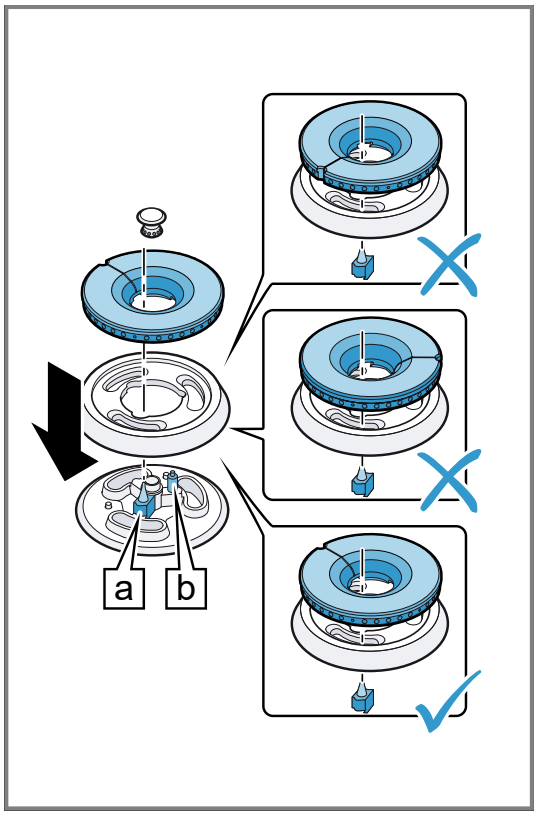
Выравнивание головки горелки и пламярассекателя не требуется.

8.3 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. Убедитесь, что термоэлемент ⓐ и свеча поджига ⓑ располагаются не напротив выемки на головке горелки.



8.4 Использование подходящей кухонной посуды

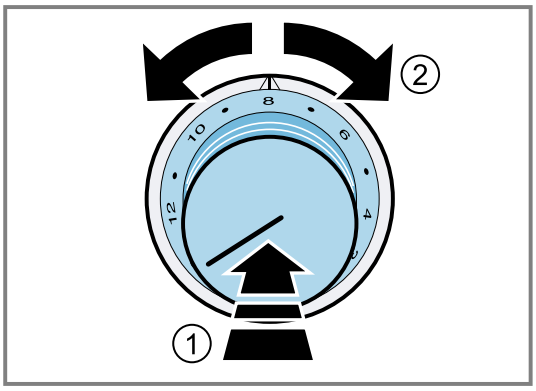
1. Используйте посуду только соответствующего диаметра.
   → *"Подходящая кухонная посуда", Страница 10*
2. Убедитесь, что посуда не выступает за пределы варочной панели.

8.5 Включение прибора

Ваша газовая варочная панель оснащена функцией автоматического электроподжига.

Требование: Все детали стандартной газовой горелки →*Страница 11* и газовой горелки повышенной мощности →*Страница 11*, детали горелки для Wok →*Страница 11*, решетка для посуды и кольцо Wok →*Страница 10* установлены правильно.

1. Установите подходящую посуду на решетку.
   → *"Подходящая кухонная посуда", Страница 10*
2. Нажмите на регулятор выбранной горелки ① и поверните его влево или вправо на требуемую ступень нагрева ②.



Для оптимизации поджига между контурами горелок при переключении с 3 на 4 или более высокую ступень нагрева происходит кратковременное повышение мощности.

- ✔ Горелка зажигается автоматически.
- ✔ При зажигании одной горелки на всех горелках появляется запальная искра.
- ✔ При включении газовой варочной панели на короткое время слышен шум из-за начала подачи газа. Это нормальный эксплуатационный шум.

8.6 Включение прибора после автоматического защитного выключения

Требование: После длительной эксплуатации автоматическое защитное выключение прибора отключается.

1. Поверните регулятор на «0».
2. Продолжайте эксплуатацию прибора.

8.7 Активация режима медленного кипения

В режиме медленного кипения горелка включает и выключает пламя. Режим медленного кипения позволяет, например, растапливать шоколад или разогревать нежные соусы.

- ▸ Поверните регулятор на ⏲.
- ✔ Включение и выключение прибора занимает от 10 до 50 секунд.

8.8 Выключение прибора

- ▸ Поверните регулятор на «0».
- ✔ Электроника перекрывает подачу газа.
- ✔ После выключения прибора световое кольцо на регуляторе мигает, пока прибор остается слишком горячим и к нему опасно прикасаться.

9 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.

9.1 Советы по установкам

Ваш прибор оборудован ступенчатым клапаном. Вы можете установить необходимый уровень мощности от 1 до 12.

Ступень нагрева конфорки	Приготовление блюд
12	Подогрев: вода, прозрачные супы Бланширование: овощи
10–12	Жарение: мясо, блюда для приготовления в Wok/на скороде Жарение при высокой температуре: мясо, картофель
7–10	Приготовление на медленном огне в открытой посуде: жидкости, изделия из теста
6–8	Выпекание: блюда из муки Жарение при средней температуре: птица, рыба
4–6	Жарение при низкой температуре: жареная колбаса, лук, блюда из яиц Разогревание: овощи, супы, рагу Жарение во фритюре: картофель фри, выпечка Доведение до готовности на медленном огне в открытой посуде: клецки, сардельки
3–4	Размораживание: замороженные продукты Томление: рулеты, жаркое Тушение: овощи
2–4	Приготовление на медленном огне с закрытой крышкой: супы, овощи
Режим медленного кипения до «3»	Замачивание: рис, молочный рис, зерновые
Режим медленного кипения	Растапливание, поддержание в горячем состоянии: шоколад, сливочное масло

9.2 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 9*

- 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.

9.3 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.

10 Очистка и уход

Для долговременной исправной работы прибора требуется его тщательная очистка и уход.

10.1 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.

⚠ 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.

10.2 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.

10.3 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.

10.4 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.

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

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.

10.5 Очистка поверхностей из нержавеющей стали

1. Учитывайте информацию, касающуюся чистящих средств.
→ *"Чистящие средства", Страница 13*
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.

10.6 Очистка регулятора

Указания
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
- Во время очистки не снимайте регулятор.
- Не используйте лимон и уксус в качестве средств очистки, так как они могут оставить тусклые пятна.

1. Очистите регулятор мягкой тряпкой с теплым мыльным раствором.
2. Во время очистки не используйте слишком много воды.

10.7 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.

10.8 Поддержание чистоты вентиляционных отверстий

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

11 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 17*

⚠ **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.

11.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
В кухне чувствуется запах газа.	Место подключения газового баллона негерметично. **1.** Проветрите помещение. **2.** Проверьте место подключения газового баллона.
	Газопровод прибора негерметичен. **1.** Проветрите помещение. **2.** Обратитесь в газовую службу.
Прибор не работает.	Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку. ▸ Подключите прибор к электросети.
	Сработал предохранитель в блоке предохранителей. ▸ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Сбой электропитания. ▸ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
	Автоматическое защитное выключение активировано. **1.** Поверните регулятор на «0». **2.** Снова включите прибор.
Газовая горелка не загорается.	Сбой электропитания. При отключении электроэнергии прибор не работает.
Газовая горелка не загорается. Световое кольцо поочередно мигает оранжевым и белым светом.	Отключение электроэнергии в доме: после отключения электроэнергии прибор из соображений безопасности остается выключенным. **1.** Поверните все регуляторы на «0». **2.** При необходимости снова включите прибор.
	Автоматическое защитное выключение активировано. **1.** Поверните все регуляторы на «0». **2.** При необходимости снова включите прибор.
	Детали горелки расположены неправильно. **1.** Установите детали горелок точно и прямо. **2.** Убедитесь, что фиксирующие выступы зафиксированы в соответствующих отверстиях.
	Детали горелок мокрые. ▸ Тщательно высушите детали горелок.
	В пространстве между свечой поджига и горелкой находятся остатки пищи и загрязнения. ▸ Очистите пространство между свечой поджига и горелкой.
	Предохранительный клапан на газопроводе перекрыт. ▸ Откройте предохранительный клапан на газопроводе.
	Газовый баллон пуст. ▸ Замените газовый баллон.
	Воздух в газопроводе после первого подключения или замены баллона. **1.** Поверните регулятор на «0». **2.** Снова зажгите горелку. **3.** При необходимости осуществите поджиг несколько раз.
Горелка не загорается при включении. Световое кольцо за регулятором поочередно мигает желтым и пурпурным светом.	Неисправность электроники. **1.** Поверните все регуляторы на «0». **2.** Отключите прибор от сети на одну минуту, выключив для этого предохранитель или вытащив вилку из розетки. **1.** Снова подключите прибор. ✔ Световые кольца регуляторов горят в течение нескольких секунд зеленым светом, а затем желтым. **2.** Подождите, пока световые кольца погаснут. **3.** Поверните любой регулятор на любую ступень нагрева. **4.** Поверните регулятор обратно на «0». **5.** Включите горелку. **6.** Если световое кольцо снова поочередно мигает желтым и пурпурным светом, обратитесь в сервисную службу →*Страница 17*.

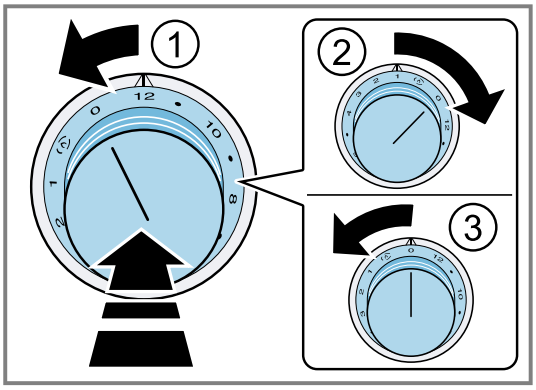
Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Сразу после зажигания горелка гаснет.	Регулятор был нажат недостаточно долго. **1.** После зажигания удерживайте регулятор нажатым в течение нескольких секунд. **2.** Плотно прижмите регулятор.
	Отверстия горелки загрязнены. ▸ Очистите и просушите отверстия горелки.
Пламя горит неравномерно.	Детали горелки расположены неправильно. **1.** Установите детали горелок точно и прямо. **2.** Убедитесь, что фиксирующие выступы зафиксированы в соответствующих отверстиях.
	Отверстия горелки загрязнены. ▸ Очистите и просушите отверстия горелки.
Пламя тухнет в рабочем режиме. Световое кольцо поочередно мигает оранжевым и белым светом.	Отключение электроэнергии в доме: после отключения электроэнергии прибор из соображений безопасности остается выключенным. **1.** Поверните все регуляторы на «0». **2.** При необходимости снова включите прибор.
	Автоматическое защитное выключение активировано. **1.** Поверните все регуляторы на «0». **2.** При необходимости снова включите прибор.
	Газовый баллон пуст. ▸ 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. ▸ Не прикасайтесь к горелке, пока мигает индикация остаточного тепла.
	Продолжительное отключение электроэнергии в доме. Индикация остаточного тепла мигает после отключения электроэнергии. ▸ Не прикасайтесь к горелке, пока мигает индикация остаточного тепла.
Детали горелки чернеют.	Естественное окисление латуни ▸ Это нормально. Изменение цвета не влияет рабочие свойства.
Решетки для посуды изменили цвет.	При очистке в посудомоечной машине решетка для посуды может изменить цвет. ▸ Это нормально. Изменение цвета не влияет рабочие свойства.
Прибор не нагревается. Световые кольца всех регуляторов горят белым светом в течение 10 секунд после включения, затем световое кольцо используемого регулятора загорается оранжевым светом.	Активирован режим демонстрации. ▸ Выключите режим демонстрации. → *Страница 16*
Во время работы углы прибора слегка задираются вверх.	При тепловом воздействии металлические элементы варочной панели расширяются. ▸ Это нормально. При остывании кривизна становится незаметной.
Прибор издает щелчок при включении. Световые кольца регуляторов горят в течение нескольких секунд зеленым светом, а затем желтым.	При включении или после перебоев подачи электропитания прибор каждый раз инициализирует газовые клапаны. ▸ Подождите, пока световые кольца погаснут.

11.2 Деактивация демонстрационного режима

Демонстрационный режим активирован, когда все световые кольца регуляторов после включения в течение 10 секунд горят белым светом. Горелка не загорается. Световое кольцо активного регулятора горит оранжевым светом.

1. Все регуляторы поверните на «0».
2. Отключите прибор от электросети.
3. Подождите 30 секунд.
4. Снова подключите прибор к электросети.
✔ Световые кольца регуляторов горят в течение нескольких секунд зеленым светом, а затем желтым.
5. Подождите, пока световые кольца погаснут.
6. В течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим. При нажатом регуляторе выполните следующие действия без остановки:
▸ Поверните один из регуляторов влево на «12» ①.
▸ Поверните тот же регулятор вправо на «1» ②.

- Поверните тот же регулятор влево на «0» ③.



✔ Световое кольцо регулятора горит желтым светом.

7. Поверните тот же регулятор вправо на «1».

✔ Световое кольцо регулятора горит зеленым светом.

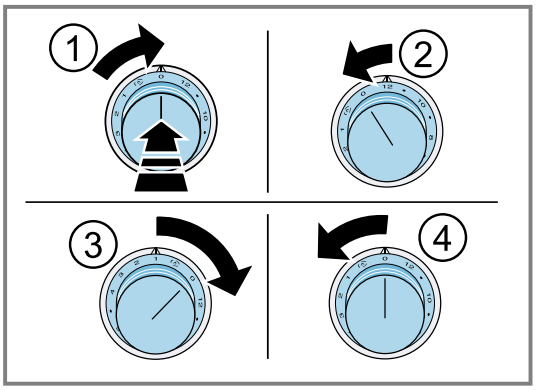
8. Подождите прим. 5 секунд.

✔ Световое кольцо регулятора горит желтым светом.

✔ Демонстрационный режим деактивирован.

9. Нажмите на регулятор. При нажатом регуляторе выполните следующие действия без остановки:

- Поверните на два щелчка влево на «0» ①.
- Поверните регулятор на один щелчок влево на «12» ②.
- Поверните регулятор на три щелчка вправо на «1» ③.
- Поверните на два щелчка влево на «0» ④.



✔ Прибор сохраняет измененные установки.

✔ Гаснет световое кольцо регулятора.

12 Утилизация

12.1 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.

13 Сервисная служба

Важные для функционирования прибора оригинальные запчасти, соответствующие Директиве ЕС по экологическому проектированию электропотребляющей продукции вы можете заказать в нашей сервисной службе, как минимум, в течение 10 лет с момента продажи вашего прибора в пределах Европейского экономического пространства.

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 вебсайте.
При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора.
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)

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора.
Типовая табличка расположена на нижней стороне прибора.

Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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

9001798599 (050429) REG25
ru