Гриль Тэппанъяки

VP230120

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 3
3 Защита окружающей среды и экономия 3
4 Знакомство с прибором 4
5 Перед первым использованием 5
6 Стандартное управление 5
7 У вас всё получится! 5
8 Очистка и уход 7
9 Устранение неисправностей 8
10 Сервисная служба 9
11 Аксессуары 10
12 Утилизация 10

13 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ 10
13.3 Общие указания 11

⚠ 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

1.2 Использование по назначению

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

Не используйте прибор:
- на лодках и в автомобилях.
- в качестве обогревателя помещения.
- с внешним таймером.

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 пожара!
Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются.
- ▸ 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 сильно нагревается, легковоспламеняющиеся материалы могут загореться.
- ▸ Никогда не храните и не используйте легковоспламеняющиеся предметы, например аэрозольные баллончики или чистящие средства, под прибором или в непосредственной близости от него.
- ▸ Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на прибор или в прибор.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!
Защитные решётки варочной панели могут стать причиной несчастного случая.
- ▸ Не используйте защитные решётки для варочной панели.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!
В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.
- ▸ Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!
Прибор после выключения остается длительное время горячим.
- ▸ Не прикасайтесь к прибору, пока горит индикация остаточного тепла.

Закрытая крышка прибора вызывает застой тепла.
- ▸ Допускается эксплуатация или включение прибора только с открытой крышкой.
- ▸ Не использовать крышку прибора для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии или в качестве подставки.
- ▸ Прибор следует закрывать крышкой только после его полного охлаждения.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!
Изоляция кабеля может расплавиться в случае контакта с горячими частями прибора.
- ▸ Следить за тем, чтобы сетевой кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения электрическим током.
- ▸ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Неисправный прибор может стать причиной поражения электрическим током.
- ▸ Не включайте неисправный прибор.
- ▸ Выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▸ Обратитесь в сервисную службу. →*Страница 9*

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 травмирования!
Когда крышка прибора закрыта, происходит аккумуляция тепла.
- ▸ Прибор следует закрывать крышкой только после его полного охлаждения.
- ▸ Не допускается эксплуатация или включение прибора с закрытой крышкой.
- ▸ Не используйте крышку прибора для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии или в качестве подставки.
- ▸ Перед открыванием крышки прибора вытрите пролитую жидкость.

2 Предотвращение материального ущерба

ВНИМАНИЕ
Твердые или острые предметы могут оставлять царапины или засечки на жарочной поверхности.
- ▸ Не допускайте падения твердых или острых предметов на жарочную поверхность.
- ▸ Никогда не режьте продукты ножом на жарочной поверхности.
- ▸ Для переворачивания продуктов используйте прилагаемую лопатку.
- ▸ Никогда не бейте лопаткой по жарочной поверхности.

Нетермостойкие материалы плавятся на горячих конфорках.
- ▸ Не используйте защитную пленку для плит.
- ▸ Не используйте алюминиевую фольгу и пластмассовые емкости.

Жидкости могут повредить прибор.
- ▸ Перед открыванием крышки прибора вытрите пролитую жидкость.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше энергии.

Нагревайте прибор только до достижения требуемой температуры.
- ✔ При увеличении времени предварительного нагрева повышается расход электроэнергии.

Используйте край жарочной поверхности для поддержания в горячем состоянии уже готовых блюд, продолжая готовить на центральной части.
✔ Это позволит эффективно использовать распределение тепла по жарочной поверхности.

Заблаговременно выполняйте переключение на более низкую температуру.
✔ При слишком высокой температуре напрасно расходуется много электроэнергии.

Выбирайте подходящую температуру.
✔ При слишком высокой температуре напрасно расходуется много электроэнергии.

Используйте остаточное тепло панели Teppan Yaki. При длительном приготовлении выключайте прибор за 5–10 минут до окончания времени приготовления.
✔ Неиспользуемое остаточное тепло повышает расход электроэнергии.

Информацию об изделии в соответствии с Регламентом (ЕС) 66/2014 можно найти в прилагаемом паспорте прибора и на странице с описанием вашего прибора в Интернете.

3.2 Утилизация упаковки

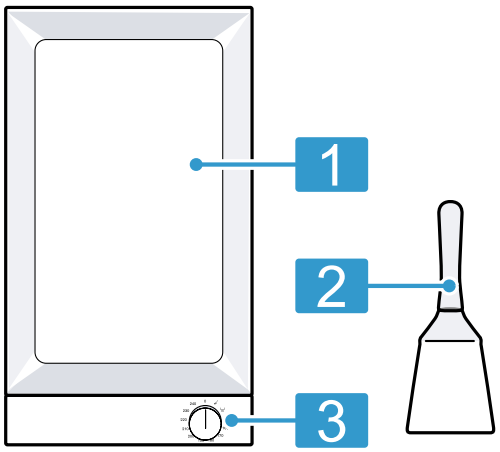
Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

▸ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

4 Знакомство с прибором

4.1 Прибор

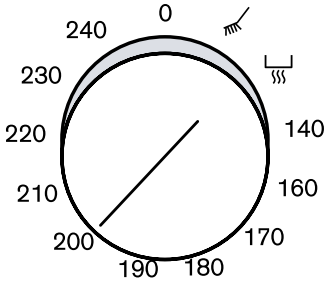
Здесь приведен обзор составных частей прибора.



1	Жарочная поверхность
2	Лопатка (2 шт.) для переворачивания продуктов
3	Выбор температуры

4.2 Регуляторы

Элементы управления используются для настройки всех функций прибора и получения информации о рабочем состоянии.



	Режим очистки
	Режим поддержания блюд в горячем состоянии

4.3 Индикация на световом кольце

На регуляторе имеется световое кольцо с разными вариантами индикации.

Индикация	Наименование
Не горит	Прибор ВЫКЛЮЧЕН
Горит оранжевым светом	Прибор ВКЛЮЧЕН
Горит белым светом, плавно меняясь на оранжевый	Прибор ВКЛЮЧЕН Индикатор нагрева
Медленно мигает оранжевым светом	Прибор ВЫКЛЮЧЕН Индикация остаточного тепла
Поочерёдно мигает оранжевым и белым светом	Аварийное отключение, отключение электроэнергии
Быстрое мигание: оранжевый свет	Неисправность прибора. Обратитесь в сервисную службу.

4.4 Принцип действия

Панель Teppan Yaki предназначена для жарения и доведения до готовности блюд по старинной японской традиции. При этом блюда готовятся без кастрюль и сковород прямо на жарочной поверхности. Прилагаемые лопатки используются для переворачивания продуктов или удаления остатков по окончании жарения.

4.5 Индикация остаточного тепла

После выключения прибора световое кольцо регулятора мигает с малой частотой оранжевым светом, пока прибор остается слишком горячим и к нему опасно прикасаться. Не прикасайтесь к прибору, пока мигает индикация остаточного тепла.

4.6 Автоматическое отключение

Для вашей безопасности прибор оснащен функцией аварийного отключения. Любой процесс нагрева отключается по истечении 4 часов, если за это время не осу-

ществляется никакое управление. После отключения электроэнергии нагревательный элемент также остается отключенным. Мигает индикация рабочего состояния.

5 Перед первым использованием

Очистите прибор и аксессуары.

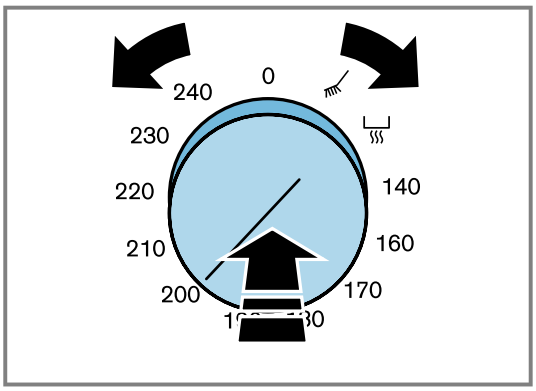
5.1 Нагревание прибора

- Для устранения запаха нового прибора нагрейте пустой прибор до 200 °C и оставьте в таком режиме на несколько минут.
  Появление дыма и запахов являются нормальным явлением.
  Хорошо проветривайте помещение.

6 Стандартное управление

6.1 Включение прибора

1. Нажмите на регулятор и поверните его на нужную температуру.



✔ Световое кольцо загорается белым светом.
✔ Во время нагревания прибора световое кольцо меняет цвет с белого на оранжевый.
✔ При достижении установленной температуры раздается звуковой сигнал.

2. Равномерно нанесите на жарочную поверхность немного растительного масла или жира лопаткой или жаропрочной кисточкой, например, из силикона.
3. Положите продукты прямо на жарочную поверхность.
   - Не используйте кастрюли или сковороды.
4. Для переворачивания продуктов используйте прилагаемую лопатку.

6.2 Выключение прибора

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Прибор после выключения остается длительное время горячим.

- Не прикасайтесь к прибору, пока горит индикация остаточного тепла.
- Поверните регулятор на «0».

6.3 Включение режима поддержания блюд в горячем состоянии

Режим поддержания блюд в горячем состоянии не дает продуктам остывать.

- Поверните регулятор на два щелчка вправо на .

6.4 Возобновление работы прибора после автоматического защитного выключения

1. Поверните регулятор на «0».
2. Продолжите эксплуатацию прибора в обычном режиме.

7 У вас всё получится!

Здесь вы найдете подходящие установки, а также полезные рекомендации по приготовлению разных продуктов. Все рекомендации подобраны с учетом характеристик именно вашего прибора.

7.1 Рекомендации по варке и жарению

- Выкладывайте продукты только после того, как индикатор нагрева погаснет. Даже если в промежутке между двумя циклами приготовления зона нагрева не успевает остыть, не выкладывайте блюдо до тех пор, пока не погаснет индикатор нагрева.
- Прижмите кусочки мяса, птицы и рыбы лопаткой к жарочной поверхности. Во избежание повреждения волокон переворачивайте продукты только тогда, когда они будут легко отставать от панели. Иначе может выйти жидкость, что приведет к пересушиванию продуктов.
- Следите, чтобы кусочки мяса, птицы и рыбы не соприкасались во время жарения. Иначе продукты могут впитывать жидкость.
- При приготовлении не протыкайте и не надрезайте мясо, иначе может выступить мясной сок.
- Солите мясо, птицу и рыбу только после жарения во избежание потери воды и растворимых питательных веществ.
- Рыбное филе перед жарением можно обвалять в муке, чтобы оно меньше прилипало.
- При жарении рыбного филе положите его сначала кожей вниз. По возможности, переворачивайте рыбное филе только один раз.

- Используйте для жарения только подходящие масла и жиры, которые можно нагревать до высоких температур, например, рафинированные растительные масла или топленое масло.

7.2 Советы по установкам

Установочные значения являются ориентировочными, так как необходимое количество тепла зависит от вида и состояния блюда.

Мясо и птица

Вид блюда	Температура, °C	Время приготовления, мин	Рекомендации
Говяжий стейк, среднепрожаренный, 2,5–3 см	**1. Обжарить при** 230-240 °C **2. Прожарить при** 180 °C	**1.** Обжарить 2 минуты с каждой стороны **2.** Прожарить в течение 6–11 минут	Например, антрекот, филе, ромштекс. Стейк считается среднепрожаренным, если на поверхности мяса появляется сок.
Стейк из свиной шейки, 2 см	210-220	15–18	
Шницель из телятины, в панировке, 1,5 см	190-200	16–20	Чтобы панировка не пересыхала, готовьте с достаточным количеством растительного масла.
Бефстроганов, говядина или свинина, 500–600 г	230-240	6–8	Распределяйте кусочки мяса так, чтобы они не соприкасались.
Бефстроганов, птица, 500–600 г	180-190	10–12	Распределяйте кусочки мяса так, чтобы они не соприкасались.
Мясной фарш, 400 г	230-240	7–8	
Седло ягненка, среднепрожаренное, 1,5–2,5 см	**1. Обжарить при** 200 °C **2. Прожарить при** 160 °C	**1.** Обжарить 2 минуты с каждой стороны **2.** Прожарить в течение 4–6 минут	
Стейк из индейки, 1,5 см	190-200	8–15	Несколько раз перевернуть
Печень птицы, 1 см	200-210	3–5	

Рыба и морепродукты

Вид блюда	Температура, °C	Время приготовления, мин	Рекомендации
Рыбное филе, 1 см Рыбное филе, 2 см Рыбное филе, 2,5 см	210-220 190-200 180-190	5–7 7–10 15-17	например, окунь, треска, пангасиус, пикша, морская камбала, морской черт, морской язык, судак
Стейк из лосося, 2,5 см Стейк из лосося, 3 см	180-190 160-170	15-17 18–20	
Стейк из тунца, 2,5–3 см	180-190	17–20	
Креветки, по 30 г	190-200	8–10	
Гребешки, по 30 г	190-200	4–8	

Овощи

Вид блюда	Температура, °C	Время приготовления, мин	Рекомендации
Баклажаны, кружками, 400 г	180-190	6–8	Перед тем как жарить баклажаны, посолите их и дайте постоять прим. 30 минут. Затем просушите их.
Шампиньоны, ломтиками, 400 г	230-240	10–12	
Морковь, нарезанная палочками, 400 г	170-190	6–8	
Картофель, отварной, ломтиками, 400 г	200-220	7–10	
Сладкий перец, соломкой, 400 г	200-210	4–6	
Цукини, кружками, 400 г	170-180	4–6	
Лук репчатый или лук-порей, кольцами, 400 г	170-190	5–7	

Блюда из яиц и десерты

Вид блюда	Температура, °C	Время приготовления, мин	Рекомендации
Яичница-глазунья, яичница-болтунья, 3–4 яиц	160-180	4–6 минут с каждой стороны	
Французские блинчики, 2 шт.	180-190	3–5 минут с каждой стороны	
Фрукты, кусочками, 200–300 г	180-190	5–7	Например, ананас, яблоки, манго. Использовать для жарения топленое масло. По усмотрению добавить сахар или мед.
Бананы в кокосовой стружке, 4 половинки	180-190	6–9	

Гарниры и прочее

Вид блюда	Температура, °C	Время приготовления, мин	Рекомендации
Рис, отварной, 500 г	180-190	5–7	
Кедровые орехи, 300 г	160	5–7	часто переворачивать
Рисовая лапша, отварная, 400 г	200-220	4–5	
Тофу, 300 г	200-220	3–5	часто переворачивать
Кубики белого хлеба или крутоны, 100 г	160	10–12	Сначала часто переворачивать

7.3 Использование посуды на панели Teppan Yaki

Для приготовления на панели Teppan Yaki можно использовать кухонную посуду.

- Для использования панели Teppan Yaki с кухонной посудой подходят способы приготовления, не требующие большого притока тепла.
  Сначала вы можете быстро разогреть блюда на варочной панели и затем, если это необходимо, довести их до готовности на панели Teppan Yaki.
- Для растапливания, размораживания и поддержания в горячем состоянии достаточно прим. 140 °C.
  Для набухания риса и круп, а также разогревания небольших количеств достаточно прим. 160–200 °C.
- Используйте жаропрочную кухонную посуду с крышкой.
  Во избежание повреждений рамы из нержавеющей стали ставьте посуду на поверхность нагрева осторожно.
- Обратите внимание, что использование панели Teppan Yaki с посудой меньшего диаметра, чем нагреваемая поверхность, неэффективно с точки зрения энергопотребления.

8 Очистка и уход

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

8.1 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.

8.2 Очистка остывшей жарочной поверхности

1. Удаляйте крупные остатки пищи с помощью лопатки.

2. Распределите на жарочной поверхности немного воды (макс. 100 мл) и добавьте моющее средство так, чтобы жарочная поверхность была покрыта тонким слоем.
3. Поверните регулятор в положение ⚷.
4. Оставьте жарочную поверхность прим. на 5–10 минут для размачивания загрязнений.
5. Очистите жарочную поверхность с помощью мягкой щетки.
6. С помощью мягкой губки удалите жидкость.
7. Стойкие или жирные загрязнения удалите порошком или гелем для очистки.
   → *"Удаление жирных загрязнений жарочной поверхности порошком для очистки «Wiener Kalk»", Страница 8*
   → *"Удаление пригоревших загрязнений с жарочной поверхности гелем для очистки", Страница 8*
8. Тщательно удалите остатки чистящих средств.
9. Вытрите насухо жарочную поверхность мягкой салфеткой.

Удаление пригоревших загрязнений с жарочной поверхности гелем для очистки

1. Дайте прибору остыть.
2. Соблюдайте указания на упаковке геля для очистки.
3. Нанесите гель для очистки на загрязнения и оставьте минимум на 2 часа, чтобы он подействовал.
   ▸ При сильных загрязнениях оставьте гель на ночь.
4. Тщательно смойте гель для очистки с жарочной поверхности.

Удаление жирных загрязнений жарочной поверхности порошком для очистки «Wiener Kalk»

1. Соблюдайте указания на упаковке порошка для очистки.
2. Приготовьте пасту, смешав порошок для очистки и воду.
3. Протрите поверхность пастой в направлении следа производственной обработки поверхности и очистите жарочную поверхность.

8.3 Очистка жарочной поверхности между двумя процессами жарения

Для очистки теплого прибора кубики льда подходят лучше, чем вода, так как при этом образуется меньше горячих брызг и водяного пара.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
При наливании воды или складывании кубиков льда на горячую жарочную поверхность образуются брызги и водяной пар.
▸ Не наклоняйтесь над прибором.
▸ Соблюдайте безопасное расстояние.

1. Выключите прибор.
2. Перемещайте кубики льда (прим. 4 или 5 шт.) лопаткой по горячей жарочной поверхности.
3. Отделившиеся загрязнения следует снять лопаткой.
4. Включите прибор.
5. Подождите, пока температура не достигнет установленного значения.
✔ Световое кольцо регулятора горит постоянно.
6. Положите продукты на жарочную поверхность.

8.4 Очистка панели управления

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**
Проникшая в прибор влага может стать причиной удара током.
▸ Не используйте мокрую губку.

ВНИМАНИЕ
Продукты, содержащие кислоту, могут изменить цвет панели управления.
▸ Немедленно удаляйте попавшие на панель управления продукты, содержащие кислоту, например, уксус, кетчуп, горчицу или маринады.

1. Очищайте с помощью влажной губки и мыльного раствора.
2. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

8.5 Очистка элементов управления

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

1. Учитывайте информацию, касающуюся чистящих средств.
   → *"Чистящие средства", Страница 7*
2. Очищайте с помощью влажной губки и горячего мыльного раствора.
3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

8.6 Очистка лопатки

1. Очищайте лопатку тканевой салфеткой с мыльным раствором.
2. При необходимости очищайте лопатку в посудомоечной машине.

8.7 Очистка соединительной панели

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

▸ Очищайте соединительную панель мягкой тканевой салфеткой с теплым мыльным раствором.

9 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 9*

⚠ **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.

9.1 Сбои в работе

Неисправность	**Причина и устранение неисправностей**
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.
Прибор не нагревается. Световое кольцо регулятора горит белым светом.	Активирован режим демонстрации. ▸ Выключите режим демонстрации. →*Страница 9*
Прибор выключается в рабочем режиме. Световое кольцо на регуляторе поочередно мигает оранжевым и белым светом.	Функция автоматического отключения →*Страница 4* выключила процесс нагрева. **1.** Поверните регулятор на «0». **2.** Снова включите прибор.
	Отключение электроэнергии в доме: после отключения электроэнергии прибор из соображений безопасности остается выключенным. **1.** Поверните регулятор на «0». **2.** Снова включите прибор.
Световое кольцо мигает оранжевым светом.	Неисправность электроники **1.** Поверните регулятор на «0». **2.** Снова включите прибор. **3.** Если после повторного включения световое кольцо продолжает мигать, следует обратиться в сервисную службу →*Страница 9*.

9.2 Выключение режима демонстрации

В режиме демонстрации прибор не нагревается. Если световое кольцо регулятора после включения загорается белым светом, активирован режим демонстрации.

1. Поверните регулятор на «0».
2. Отсоедините прибор от электросети.
3. Подождите минимум 30 секунд.
4. Снова подключите прибор.
5. В течение следующих 3 минут поверните регулятор в положение ✓.
✔ Световое кольцо загорается белым светом.
6. Поверните регулятор на «230».
7. Поверните регулятор на «0».
✔ Два звуковых сигнала подтверждают, что режим демонстрации деактивирован.

10 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 веб-сайте.
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. Алма-

ты, 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

10.1 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.

11 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору.

Принадлежности	Функция
Лопатка (2)	Для переворачивания продуктов

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. 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.

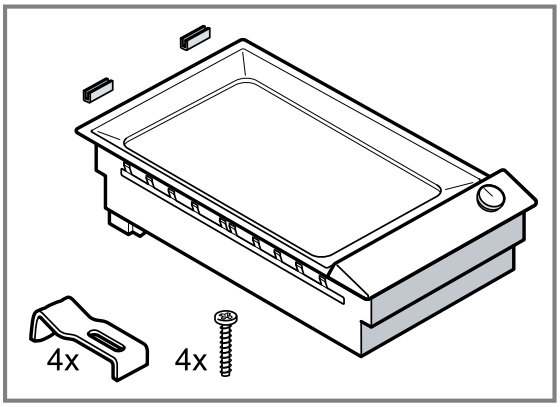
13 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.



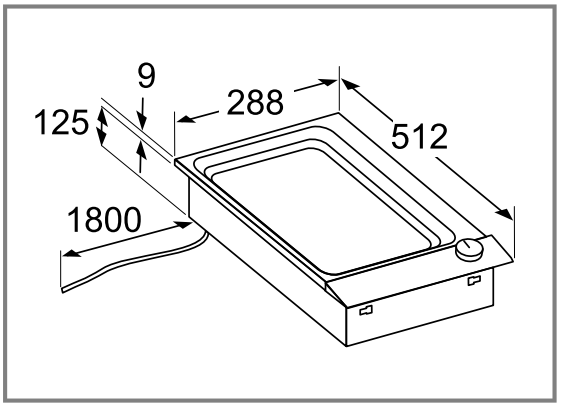
13.1 Комплект поставки

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



13.2 Размеры прибора

Здесь приведены размеры прибора



⚠ 13.3 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- 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.

13.4 Указания по подключению к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте следующие указания.

- Перед подключением прибора проверьте домашнюю электропроводку. Убедитесь, что предохранители в вашем доме рассчитаны на соответствующее напряжение. Напряжение и частота электропитания прибора должны соответствовать характеристикам электросети (см. типовую табличку).
- Убедитесь, что электросеть заземлена надлежащим образом, а характеристики предохранителя, кабельной системы и проводки здания достаточны для электрической мощности прибора.
- Прокладывайте кабель питания так, чтобы он не касался нагретого корпуса прибора.
- Используйте только кабель питания, входящий в комплект поставки прибора или поставляемый сервисной службой.
- Этот прибор соответствует требованиям правил ЕС по подавлению радиопомех.
- Прибор соответствует классу защиты 1, поэтому он должен эксплуатироваться только с заземляющим проводом.
- 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. Мы рекомендуем установить устройство защитного отключения (УЗО) в электрической цепи питания прибора.
- Выполняйте электрическое подключение согласно инструкции по монтажу. Неправильное подключение может стать причиной повреждения прибора.
- Производитель не несет ответственности за неисправности или возможные повреждения, вызванные неправильным электромонтажом.
- Мы рекомендуем надлежащим образом установить за прибором (на высоте прим. 70 см над полом) розетку с заземляющим контактом. Монтаж розетки с заземляющим контактом должен выполняться только квалифицированным электриком с соблюдением соответствующих предписаний.

13.5 Безопасность при монтаже

При установке прибора соблюдайте данные указания по технике безопасности.

⚠ **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.

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

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

Некоторые детали внутри прибора имеют острые кромки.

- ▸ Используйте защитные перчатки.

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

При неквалифицированном монтаже прибор может стать источником опасности.

- ▸ При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке.
- ▸ Прибор можно подключать только к электросети переменного тока через установленную согласно предписаниям розетку с заземлением.
- ▸ Система заземления в домашней электропроводке должна быть установлена согласно предписаниям.

- ▸ Запрещается оснащать прибор внешним переключателем, например, таймером или пультом дистанционного управления.
- ▸ Если прибор встроен, необходимо предусмотреть свободный доступ к вилке сетевого кабеля или, если это невозможно, установить в стационарной электропроводке специальный выключатель для размыкания согласно условиям монтажа.
- ▸ При установке прибора не допускайте зажатия или повреждения сетевого кабеля.

13.6 Указания по месту размещения

Для безопасной эксплуатации соблюдайте следующие указания по месту размещения.

- Установите прибор в соответствии с установочным чертежом.
- Убедитесь, что стена за прибором выполнена из невоспламеняющегося материала.

13.7 Принадлежности для установки

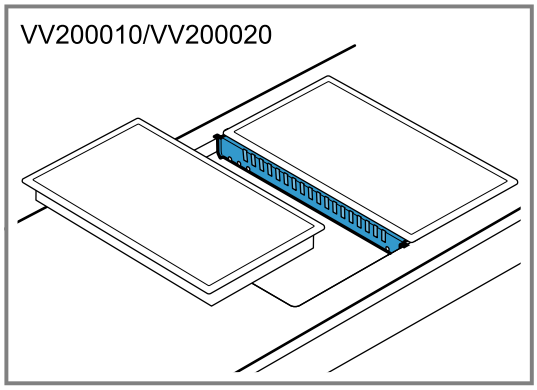
Ниже представлен обзор принадлежностей для установки.
Используйте принадлежности только в соответствии с указаниями. Производитель не несет ответственности за неправильное использование принадлежностей.

Принадлежности	Номер для заказа
Крышка прибора, черная	VD200020
Соединительная панель, нержавеющая сталь	VV200010
Соединительная панель, черная	VV200020

13.8 Комбинирование нескольких приборов

Требование: Для комбинирования нескольких приборов серии Vario требуется подходящая соединительная панель. Соединительную панель можно приобрести в качестве специальной принадлежности.

1. При изготовлении выреза в мебели учитывайте дополнительное пространство для соединительной панели между приборами.
   - ▸ Соблюдайте инструкции по монтажу соединительной панели.



2. При необходимости установите приборы в отдельные вырезы.
   - ▸ Оставьте между отдельными вырезами перемычку не менее 40 мм.

13.9 Установка крышки прибора

Подходящую крышку прибора можно приобрести в качестве специальной принадлежности.

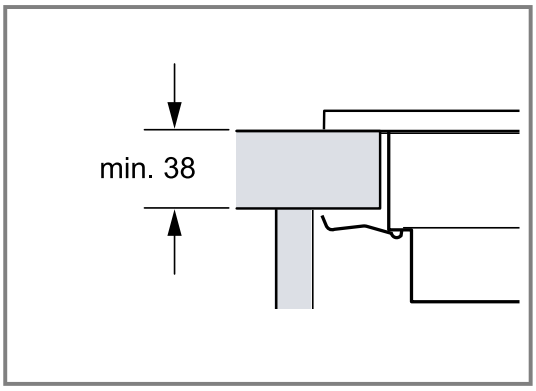
- ▸ Закрепите крышку прибора перед установкой прибора.
  - ▸ Соблюдайте инструкцию по монтажу крышки прибора.

13.10 Подготовка мебели

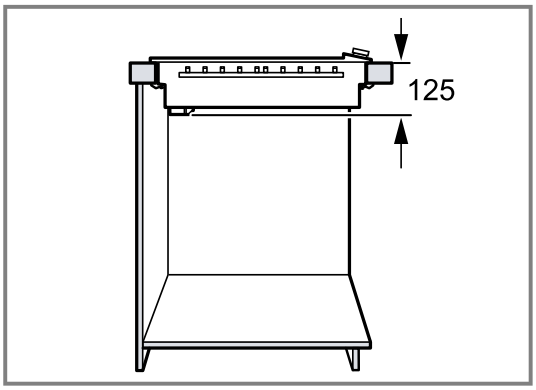
Требования

- Мебель для встраивания выдерживает температуру до 90 °C.
- Рабочая поверхность ровная, горизонтальная и неподвижная.

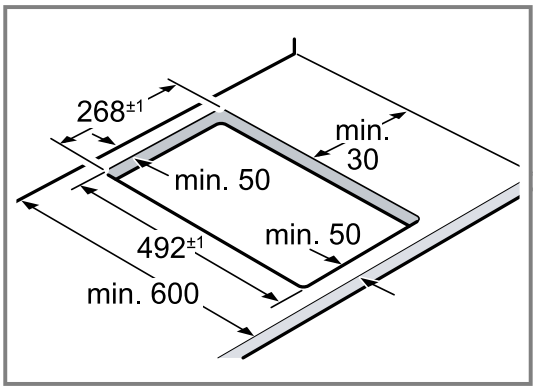
1. Соблюдайте указания по комбинированию нескольких приборов.
   → *"Комбинирование нескольких приборов", Страница 12*
2. После выполнения выреза следует проверить устойчивость мебели для встраивания.
3. Убедитесь, что толщина столешницы соответствует необходимой минимальной толщине.



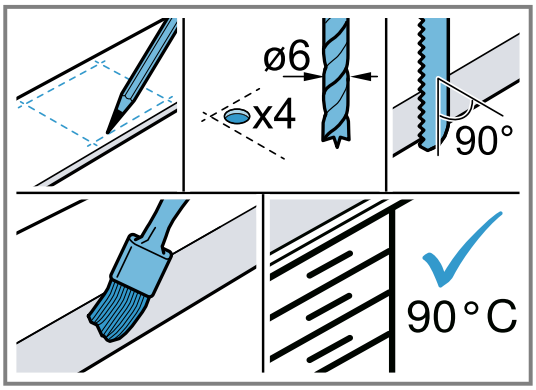
4. Соблюдайте расстояние от верхней кромки столешницы до нижней кромки прибора.



5. Изготовьте вырез в столешнице для одного или нескольких приборов Vario в соответствии со схемой установки.



6. Угол между поверхностью среза и столешницей должен составлять 90°.



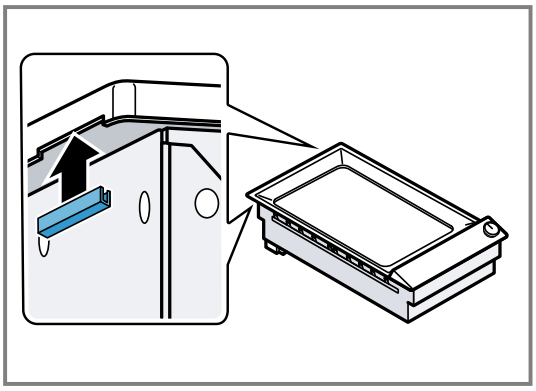
7. Удалите пыль и отходы вырезных работ. Загерметизируйте стыки термостойким и водонепроницаемым герметиком.
8. Убедитесь, что расстояние от нижней стороны прибора до деталей мебели составляет не менее 10 мм.
9. Обеспечьте защиту от прикосновения.
   - Если нижняя сторона прибора после установки остается открытой, установите промежуточную полку, которую можно снять только с помощью инструмента.
   - Убедитесь, что расстояние от промежуточной полки до нижней стороны прибора составляет не менее 10 мм.

13.11 Монтаж прибора

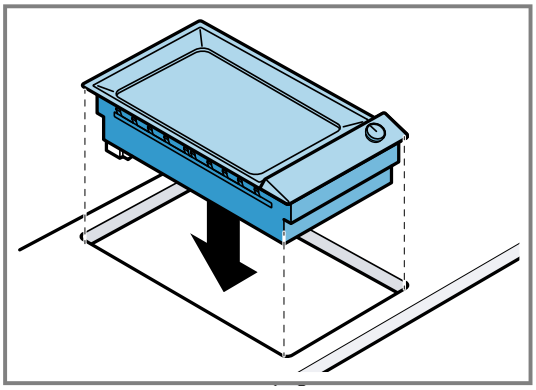
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**
Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности.
- Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с горячими частями прибора или с источниками тепла.
- Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
- Запрещается перегибать, защемлять или переоборудовать сетевой кабель.

1. Соблюдайте указания относительно крышки прибора.
→ *"Установка крышки прибора", Страница 12*

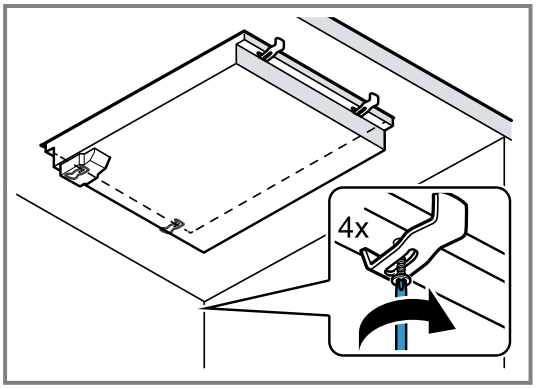
2. Для установки прибора без крышки закройте отверстия на задней стенке прибора прилагающимися пластиковыми накладками.



3. Равномерно установите прибор в вырез для встраивания.
4. Установите прибор сверху в вырез для встраивания.
   - Убедитесь, что прибор надежно зафиксирован в вырезе и не сдвигается.
   - Для обеспечения плотной посадки по ширине выреза в мебели можно установить боковые планки.



5. Закрепите прибор с помощью 4 прилагающихся зажимов на фронтальной поверхности и на задней стенке снизу.



13.12 Демонтаж прибора

ВНИМАНИЕ
При использовании инструментов можно повредить раму прибора.
- Не извлекайте прибор сверху.

1. Отсоедините прибор от электросети.
2. Извлеките прибор, вытолкнув его снизу.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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

9001866922 (050430) REG25
ru