Гриль Тэппанъяки

VP414115

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 8
9 Устранение неисправностей 9
10 Сервисная служба 10
11 Утилизация 10

12 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ 11
12.3 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 2000 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 10*
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

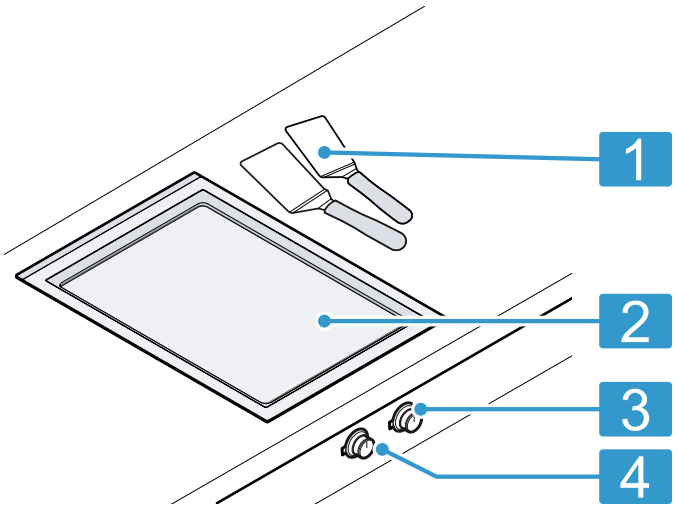
Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▸ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

4 Знакомство с прибором

4.1 Прибор

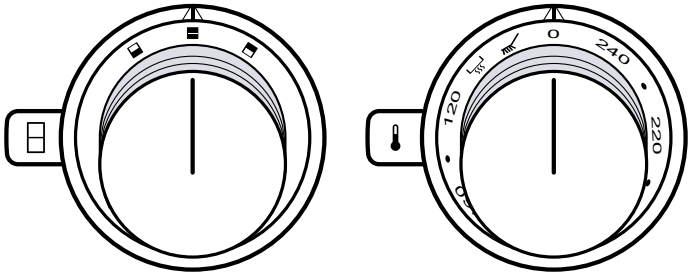
Здесь приведен обзор составных частей прибора.



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

4.2 Регуляторы

Элементы управления используются для настройки всех функций прибора и получения информации о рабочем состоянии.
Маркировка на левом регуляторе показывает соотнесение с зонами нагрева. Маркировка на правом регуляторе показывает соотнесение с установками температуры, режимом поддержания блюд в горячем состоянии и режимом очистки.



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 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 на регуляторе мигает, пока прибор остается слишком горячим и к нему опасно прикасаться.

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 осуществляется никакое управление. После отключения электроэнергии нагревательный элемент также остается отключенным. Световое кольцо на правом регуляторе поочередно мигает белым и оранжевым светом.

5 Перед первым использованием

Очистите прибор и аксессуары.

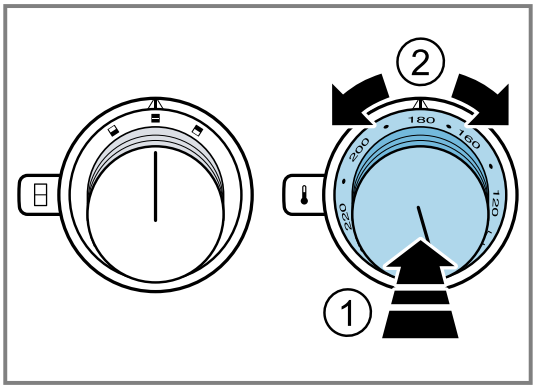
5.1 Нагревание прибора

- 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 правый регулятор ① и поворачивайте его влево или вправо между 120 и 240 °C до выбора нужной температуры ②.



✔ Во время нагревания прибора световое кольцо на регуляторе мигает.
2. Нажмите на левый регулятор и выберите нужную зону нагрева, чтобы нагревалась только передняя или задняя зона или вся жарочная поверхность.
3. Подождите, пока температура не достигнет установленного значения.

✔ Световое кольцо регулятора горит постоянно.

4. Равномерно нанесите на жарочную поверхность немного растительного масла или жира лопаткой или жаропрочной кисточкой, например, из силикона.
5. Положите продукты прямо на жарочную поверхность.
   - Не используйте кастрюли или сковороды.
6. 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.

1. Поверните правый регулятор на два щелчка вправо на ♨.
2. С помощью левого регулятора выберите всю жарочную поверхность, только переднюю или только заднюю зону нагрева.
   → *"Регуляторы", Страница 4*

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.
- Жарочная поверхность в центре горячее, чем по краям. Если вы одновременно готовите блюда с разным временем приготовления и требованиями к температурному режиму, то вы можете оптимально распределить продукты по поверхности.
  Учитывайте разные температуры жарочной поверхности также при выборе толщины продуктов. Чем меньше толщина продукта, тем выше температура и короче время приготовления.
- При работе только с одной зоной нагрева в каждом случае выбирайте в диапазоне температур, указанном в таблице режимов приготовления, самое высокое значение. В качестве альтернативы вы можете установить температуру на 10 °C выше, чем вы это делаете обычно при использовании обеих зон нагрева. Используйте примерно половину от указанного количества.

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, 1,5 см	190-200	16–20	
Бефстроганов, говядина или свинина, 800–900 г	230-240	6–8	Распределяйте кусочки мяса так, чтобы они не соприкасались.
Бефстроганов, птица, 800–900 г	180-190	10–12	Распределяйте кусочки мяса так, чтобы они не соприкасались.
Мясной фарш, 600 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	200-210	12–16	
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	6–7	
Гребешки, по 30 г	190-200	8–12	

Овощи

Вид блюда	Температура, °C	Время приготовления, мин	Рекомендации
Баклажаны, кружками, 600 г	180-190	6–8	Перед тем как жарить баклажаны, посолите их и дайте постоять прим. 30 минут. Затем просушите их.
Шампиньоны, кружками, 600 г	230-240	10–12	
Морковь, нарезанная палочками, 600 г	180-190	12–16	
Картофель, отварной, ломтиками, 600 г	200-220	7–10	
Сладкий перец, соломкой, 600 г	200-210	8–12	
Цукини, кружками, 600 г	180-190	8–10	
Лук репчатый или лук-порей, кольцами, 600 г	170-190	5–7	

Блюда из яиц и десерты

Вид блюда	Температура, °C	Время приготовления, мин	Рекомендации
Яичница-глазунья, яичница-болтунья, 4–6 яиц	180-190	3–5	
Французские блинчики, 2–6 шт.	180-190	1–2 минуты с каждой стороны	
Фрукты, кусочками, 300–400 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	190-200	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	170	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.
- Если вам требуется не вся жарочная поверхность, вы можете выбрать только переднюю или заднюю ее часть с помощью левого регулятора. С помощью перемещения посуды вы можете найти оптимальную температуру для приготовления.

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. 250 мл) и добавьте моющее средство так, чтобы жарочная поверхность была покрыта тонким слоем.
3. Поверните правый 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 рамы из нержавеющей стали

1. Очищайте раму из нержавеющей стали мягкой салфеткой с мыльным раствором.
   - ▸ Используйте для очистки небольшое количество воды.
   - ▸ Не допускайте попадания воды внутрь прибора.
2. Размочите места с пригоревшими остатками небольшим количеством воды с моющим средством. Не трите места с пригоревшими остатками.
3. Сильные загрязнения или появившуюся под действием высоких температур желтизну удалите средством для очистки изделий из нержавеющей стали.
4. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

8.5 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.

8.6 Очистка лопатки

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

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 10*

⚠ **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 работает. Световое кольцо на регуляторе поочередно мигает оранжевым и белым светом.	Сбой электропитания. ▸ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
Прибор не нагревается при включении. Все световые кольца на регуляторах после включения в течение 10 секунд горят белым светом. Затем световое кольцо активного регулятора горит оранжевым светом.	Активирован режим демонстрации. ▸ Выключите режим демонстрации. → *Страница 9*
Прибор не нагревается при включении. Световое кольцо регулятора поочередно мигает желтым и пурпурным светом.	Неисправность электроники ▸ Обратитесь в . → *"Сервисная служба", Страница 10*
Прибор выключается в рабочем режиме. Световое кольцо на регуляторе поочередно мигает оранжевым и белым светом.	Функция автоматического отключения → *Страница 5* выключила процесс нагрева. **1.** Правый регулятор поверните на «0». **2.** Снова включите прибор.
	Отключение электроэнергии в доме: после отключения электроэнергии прибор из соображений безопасности остается выключенным. **1.** Правый регулятор поверните на «0». **2.** Снова включите прибор.

9.2 Выключение режима демонстрации

В режиме демонстрации прибор не нагревается. Если после включения все световые кольца на регуляторах на 10 секунд загораются белым светом, активирован режим демонстрации. При повороте правого регулятора

в другое положение световое кольцо на регуляторе загорается оранжевым светом.

1. Поверните правый регулятор на «0».
2. Отсоедините прибор от электросети.
3. Подождите минимум 30 секунд.
4. Снова подключите прибор.
✔ Световые кольца на регуляторах горят в течение нескольких секунд зеленым светом, а затем желтым.
5. Подождите, пока световые кольца не погаснут.
6. В течение следующих 3 минут поверните правый регулятор влево на 240 °C , вправо в положение ⍋ и влево на «0».
7. Подождите, пока световое кольцо на регуляторе не загорится желтым светом.
8. Поверните регулятор вправо в положение ⍋.
✔ Световое кольцо регулятора горит зеленым светом.
9. Подождите 5 секунд.
✔ Световое кольцо регулятора горит желтым светом.
✔ Режим демонстрации завершен.
10. Для сохранения установки и выхода из меню поверните регулятор на «0», влево на 240 °C, вправо в положение ⍋ и влево на «0».
11. Подождите, пока световое кольцо на регуляторе не погаснет.

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. 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

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 Утилизация

11.1 Утилизация старого бытового прибора

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

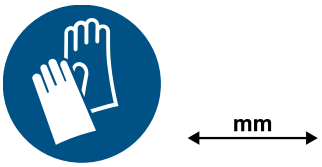
1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.
   Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



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.

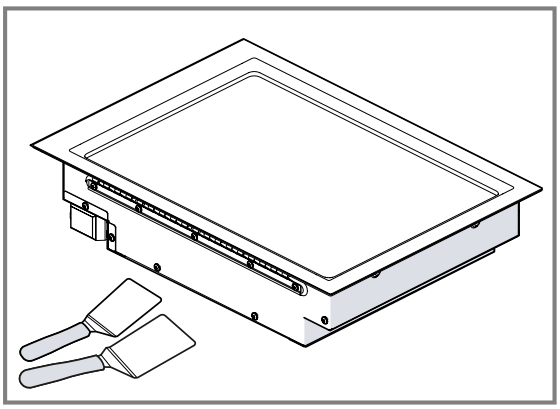
12 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.

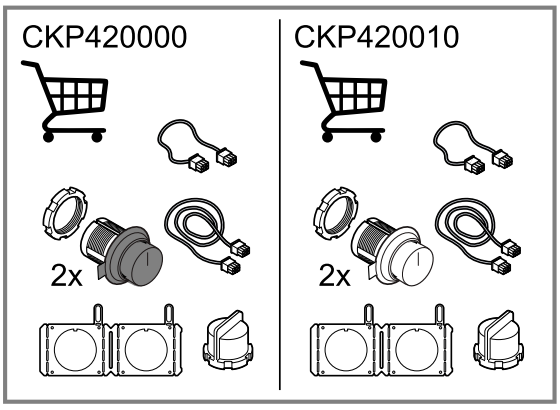


12.1 Комплект поставки

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

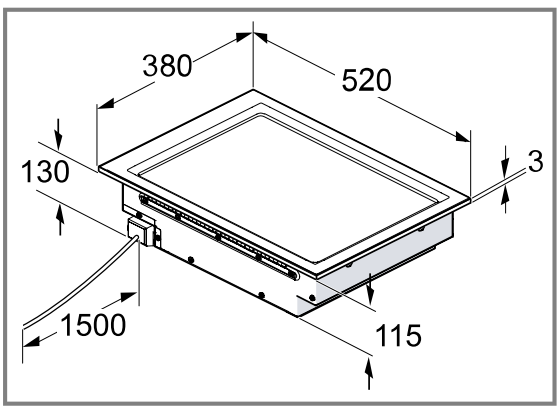


Закажите подходящий регулятор в черном цвете или из нержавеющей стали.



12.2 Размеры прибора

Здесь приведены размеры прибора



12.3 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.

12.4 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.

12.5 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.

12.6 Указания по месту размещения

Для безопасной эксплуатации соблюдайте следующие указания по месту размещения.
- Установите прибор в соответствии с установочным чертежом.
- Выдерживайте минимальные расстояния до боковых стенок (или деталей мебели) и с задней стороны.

12.7 Указания при встраивании заподлицо

При установке заподлицо прибор должен располагаться на одном уровне со столешницей. Между прибором и столешницей не должно быть мешающих элементов.

Устанавливать прибор можно в следующие термостойкие и водонепроницаемые столешницы:
- каменные столешницы
- столешницы из искусственных материалов (например, Corian®)
- столешницы из массива дерева

При использовании других материалов согласуйте это с производителем столешницы.
Встраивание в столешницы из прессованной древесины невозможно.
Все вырезы в столешнице должны быть выполнены в специализированной мастерской в соответствии с установочным чертежом. Вырез должен быть чистым и аккуратным, так как края выреза будут видны на поверхности.
Очистите края выреза подходящим чистящим средством и обезжирьте. Соблюдайте инструкции по обработке от производителя силикона.

12.8 Принадлежности для установки

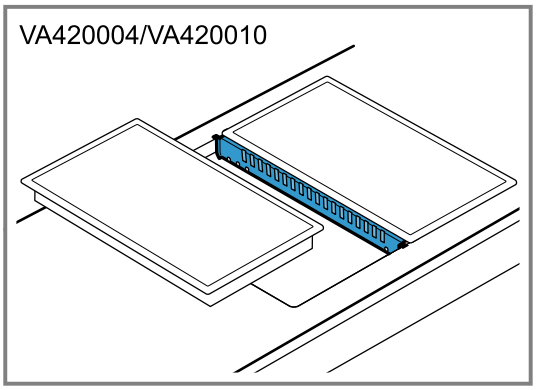
Ниже представлен обзор принадлежностей для установки.
Используйте принадлежности только в соответствии с указаниями. Производитель не несет ответственности за неправильное использование принадлежностей.

Принадлежности	Номер для заказа
Соединительная панель для установки в колонну	VA420010
Соединительная панель для установки на одном уровне	VA420004
Крышка прибора, нержавеющая сталь	VA440010

12.9 Комбинирование нескольких приборов

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

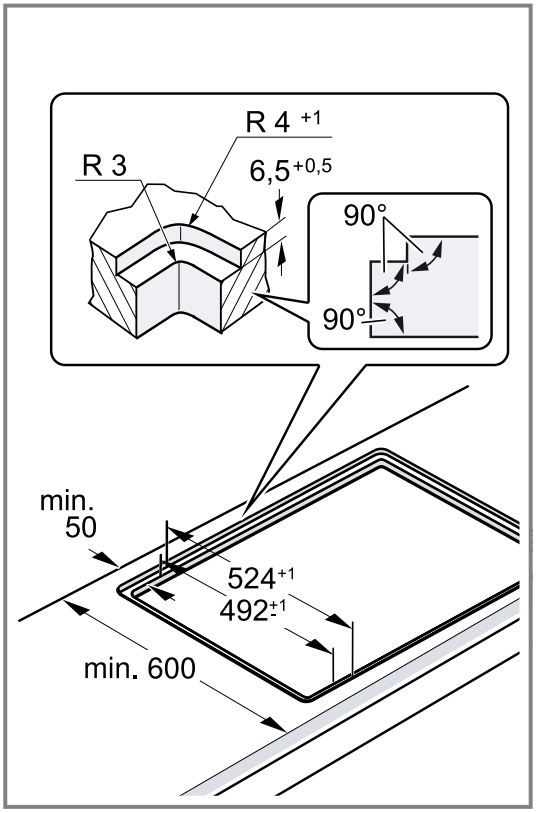
1. При изготовлении выреза в мебели учитывайте дополнительное пространство для соединительной панели между приборами.
   ▸ Соблюдайте инструкции по монтажу соединительной панели.



2. При необходимости установите приборы в отдельные вырезы.
   ▸ Оставьте между отдельными вырезами перемычку не менее 50 мм.

12.10 Установка прибора с безрамными индукционными варочными панелями заподлицо

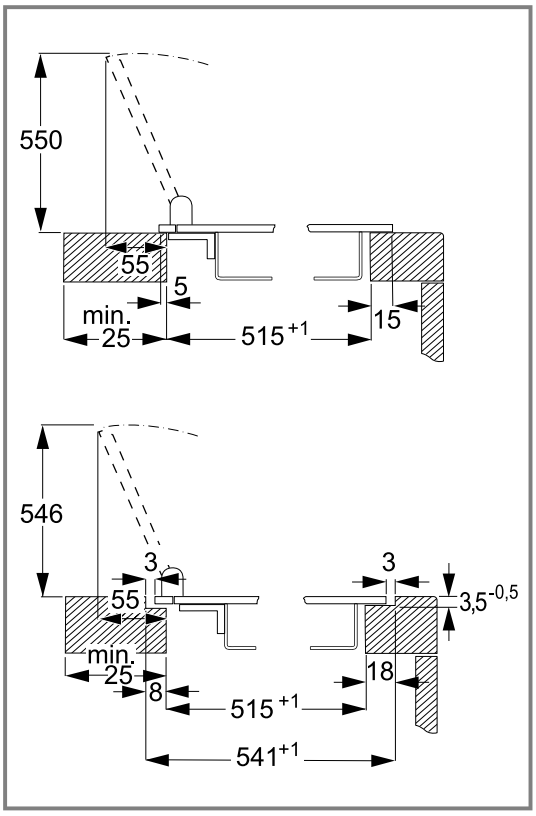
1. Для установки заподлицо с безрамными индукционными варочными панелями выполните срез опорной кромки под 6,5 мм.
2. Изготовьте вырез в столешнице для одного или нескольких приборов Vario в соответствии со схемой установки.
   ▸ Соблюдайте инструкции по монтажу соединительной панели VA420004.



12.11 Установка крышки прибора

Подходящую крышку прибора можно приобрести в качестве специальной принадлежности.

1. Закрепите крышку прибора перед установкой прибора.
   ▸ Соблюдайте инструкцию по монтажу крышки прибора.
2. При изготовлении выреза для встраивания учитывайте дополнительное пространство для крышки прибора.

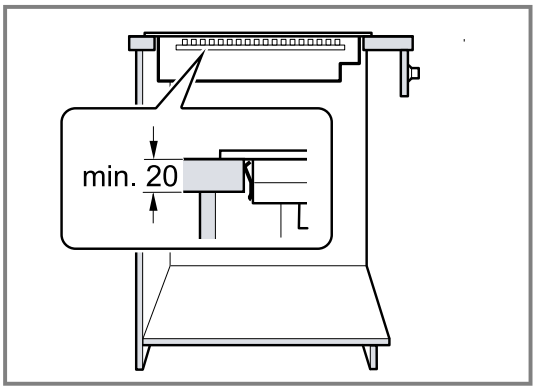


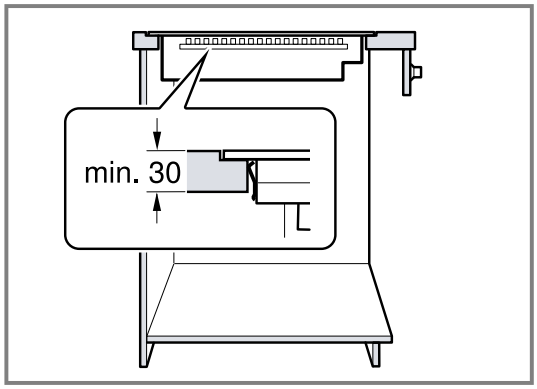
12.12 Подготовка мебели

Требования

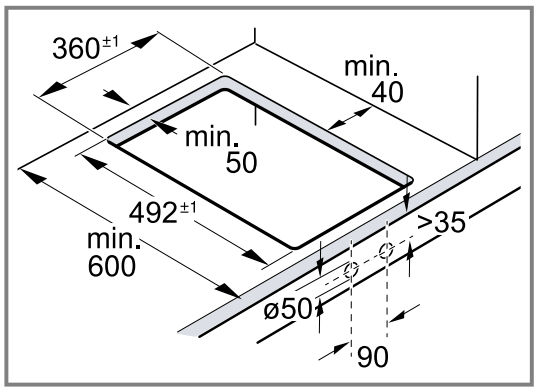
- Мебель для встраивания выдерживает температуру до 90 °C.
- Рабочая поверхность ровная, горизонтальная и неподвижная.

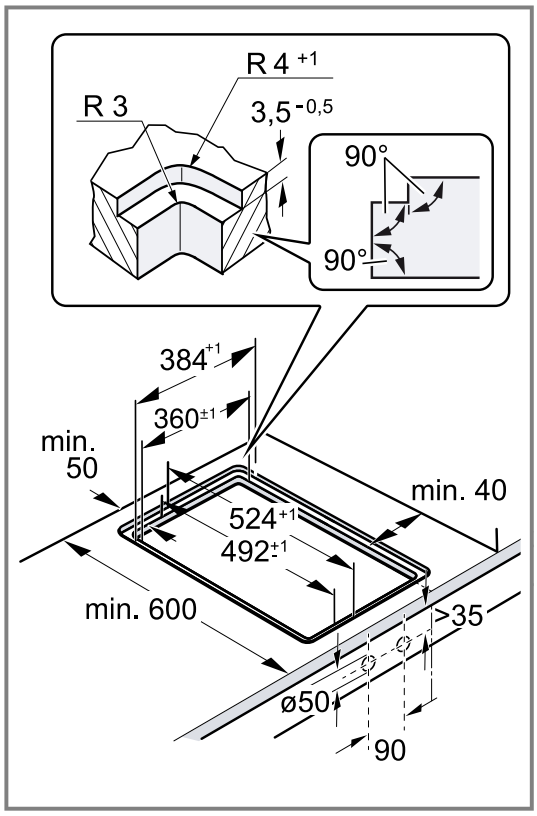
1. Соблюдайте указания по комбинированию нескольких приборов.
   → *"Комбинирование нескольких приборов", Страница 12*
2. После выполнения выреза следует проверить устойчивость мебели для встраивания.
3. Убедитесь, что толщина столешницы соответствует необходимой минимальной толщине.



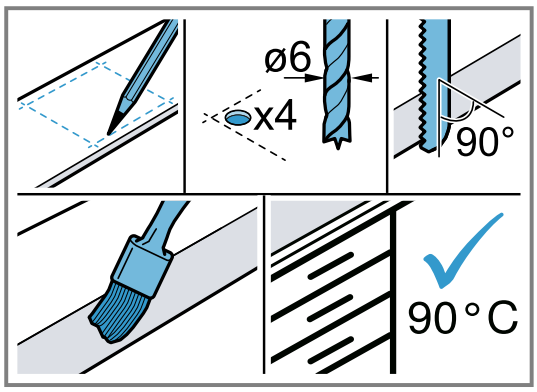


4. Изготовьте вырез в столешнице для одного или нескольких приборов Vario в соответствии со схемой установки.





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

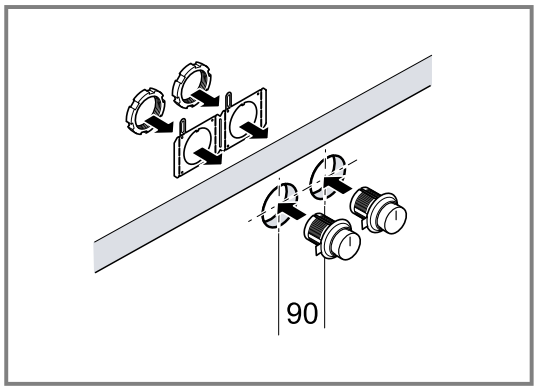


6. Чтобы гарантировать хорошую посадку опорных пружин на приборе, убедитесь, что боковые края выреза ровные.
7. При использовании многослойной столешницы при необходимости прикрепите соответствующие планки к стороне мебельного выреза.
8. Удалите пыль и отходы вырезных работ. Загерметизируйте стыки термостойким и водонепроницаемым герметиком.
9. Убедитесь, что расстояние от нижней стороны прибора до деталей мебели составляет не менее 10 мм.
10. 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.

Примечание: Точность расположения прибора в горизонтальной плоскости следует проверить после его установки в монтажный проем.

Изготовления выреза под регуляторы

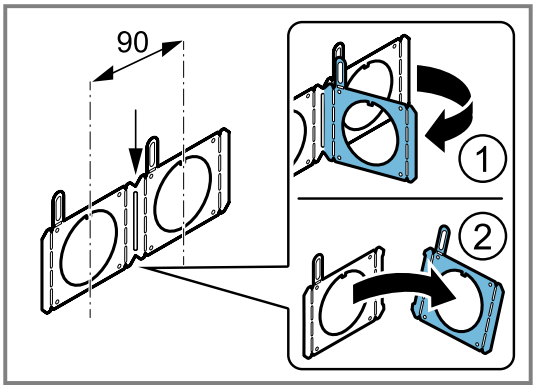
1. Изготовьте отверстия под регуляторы согласно прилагающемуся руководству.
2. При толщине панели более 23 мм сделайте вырез на задней стенке панели для крепежной пластины.
3. Соблюдайте расстояния между регуляторами.



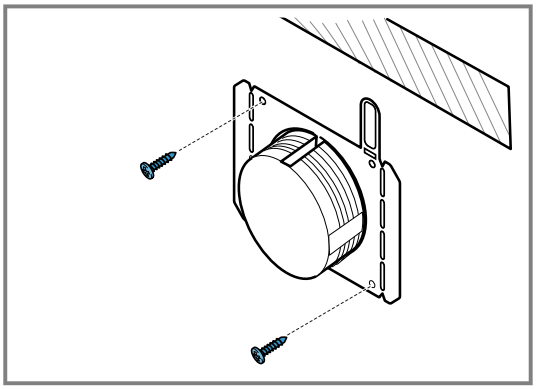
4. После выполнения выреза удалите опилки.
5. Загерметизируйте стыки термостойким и водонепроницаемым герметиком.

12.13 Установка регулятора

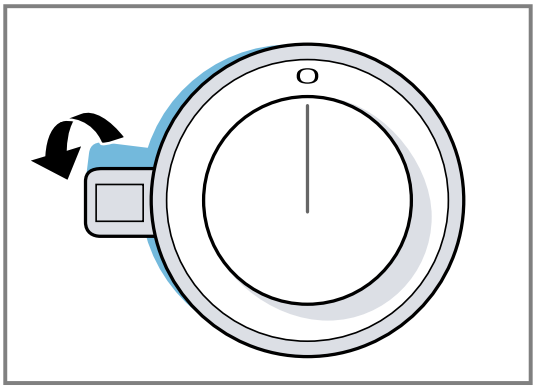
1. При необходимости обломайте крепежную пластину по перфорации в зависимости от расстояния между регуляторами.



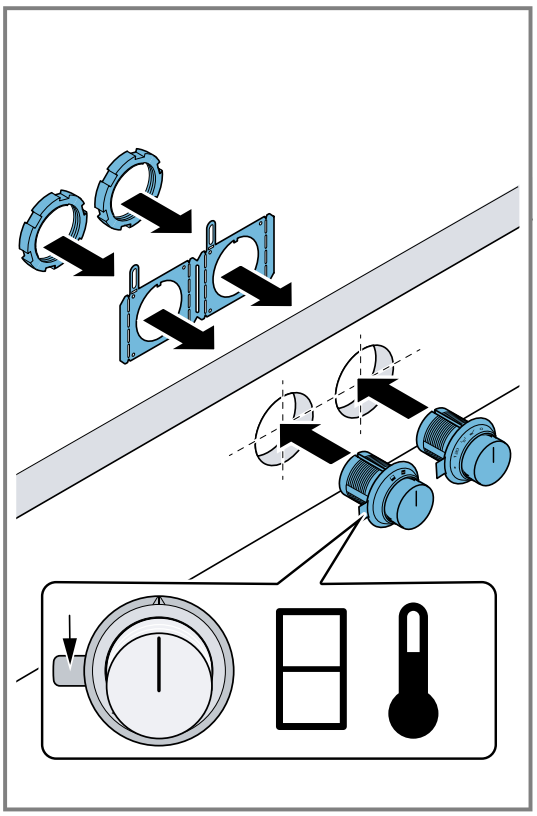
2. Удерживайте крепежную пластину на задней части панели.
3. При установке отдельного регулятора зафиксируйте крепежную пластину 2 винтами, чтобы она не съехала.
   ▸ Для крепления пластины к каменной столешнице используйте термостойкий двухкомпонентный клей.



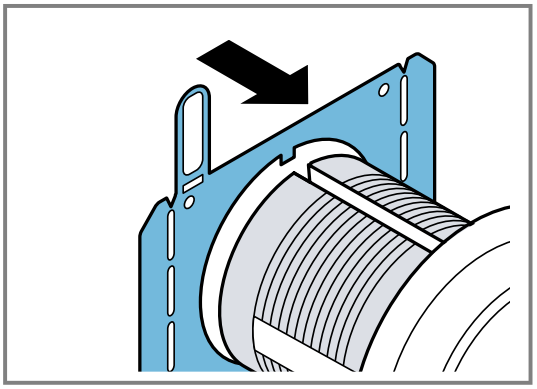
4. Снимите защитную пленку с обратной стороны светового кольца.



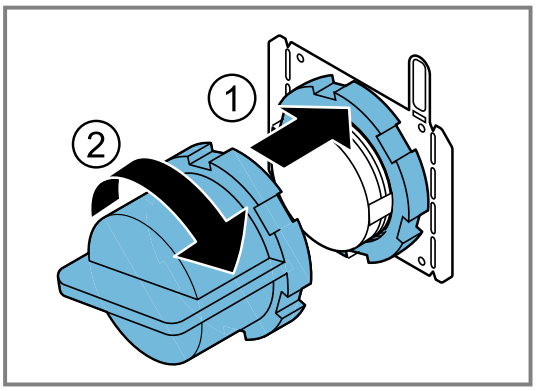
5. Установите регуляторы в правильной последовательности.



6. Вставьте регулятор в отверстие.
   ▸ Боковая маркировка на регуляторе должна находиться слева.
7. Убедитесь, что фиксирующий выступ на крепежной пластине находится на верхней стороне, а сам регулятор – в нулевом положении.



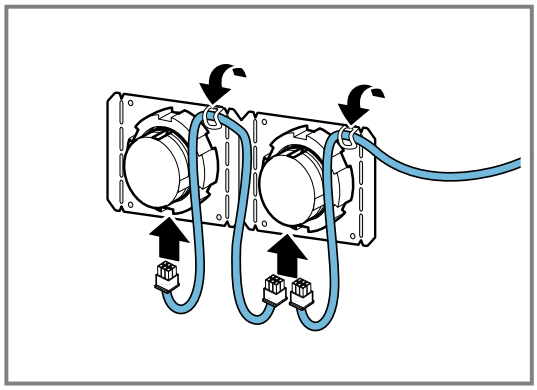
8. Затяните зажимную гайку на задней стороне регулятора с помощью прилагаемого монтажного инструмента.



9. Установите регулятор точно в нулевое положение.

12.14 Соединение регуляторов с соединительными кабелями

1. Соедините все регуляторы с прилагаемыми короткими соединительными кабелями.

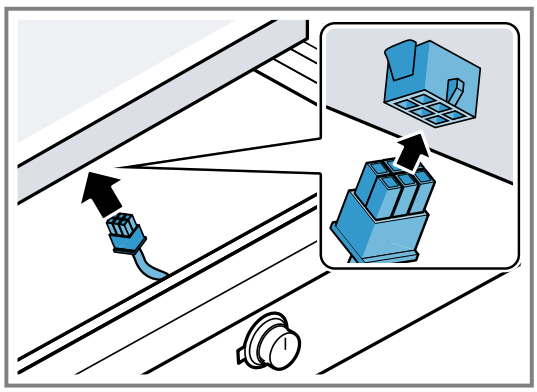


Оба разъема на регуляторе идентичны.

2. Убедитесь, что штекеры зафиксировались в разъемах с характерным щелчком.
3. Подсоедините длинный соединительный кабель для соединения с прибором к одному из регуляторов. Вы можете соединить прибор с любым регулятором.
4. Убедитесь, что штекер зафиксировался в разъеме.
5. После монтажа проверьте положение всех штекерных соединений.
6. Загните язычки на крепежных пластинах, чтобы зафиксировать все соединительные кабели после монтажа.

12.15 Соединение соединительного кабеля с прибором

1. Подключите соединительный кабель любого регулятора к разъему на приборе.



2. Убедитесь, что штекер зафиксировался в разъеме.

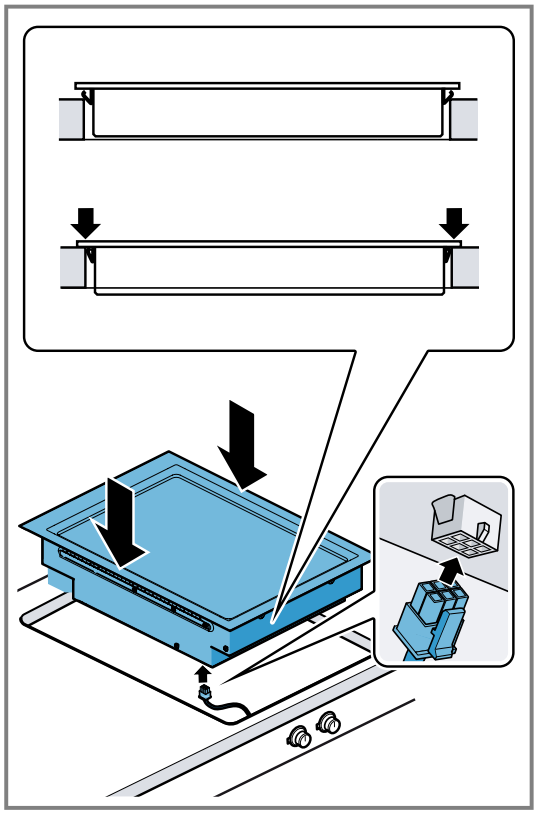
12.16 Монтаж прибора

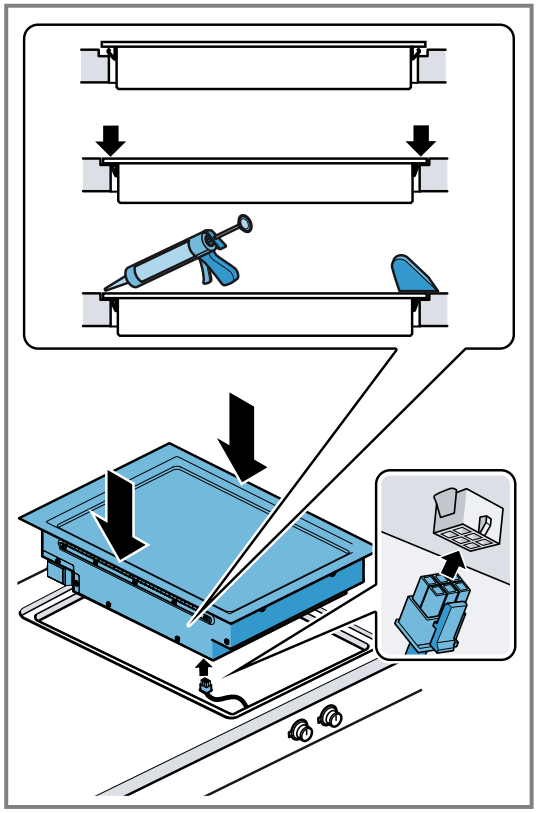
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**

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. Равномерно установите прибор в вырез для встраивания.
2. 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.





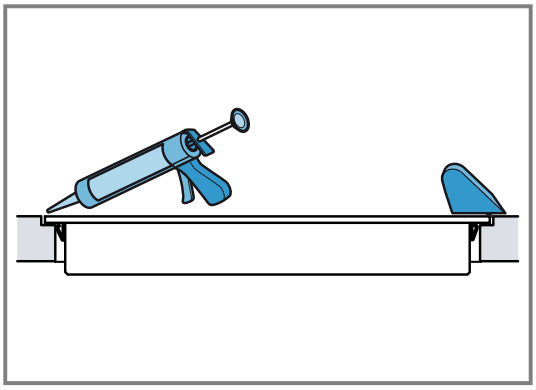
3. Подключите прибор к сети.
4. Проверьте функционирование прибора.

12.17 Герметизация швов

При встраивании заподлицо заделайте стыки силиконом.

Требование: Перед заделкой швов обязательно проверьте функционирование прибора.

1. Загерметизируйте зазор по периметру подходящим жаропрочным силиконом, например, Novasil® S70 или Ottoseal® S70.



   При использовании неподходящего силиконового клея столешница из натурального камня в некоторых местах может изменить цвет.
2. Отполируйте швы рекомендованным производителем средством.
3. Строго соблюдайте инструкции по использованию силиконового клея.
4. Дайте силиконовому клею высохнуть в течение минимум 24 часов.
   Продолжительность высыхания зависит от температуры окружающей среды.
5. Эксплуатация прибора допускается только после того, как силикон полностью высохнет.

12.18 Демонтаж прибора

ВНИМАНИЕ

При использовании инструментов можно повредить раму прибора.

- Не извлекайте прибор сверху.

1. Отсоедините прибор от электросети.
2. В установленных заподлицо приборах разрежьте силиконовый шов.
3. Извлеките прибор, вытолкнув его снизу.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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

9001798044 (050429) REG25
ru