Электрогриль

VR414115

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! 6
8 Очистка и уход 8
9 Устранение неисправностей 9
10 Сервисная служба 10
11 Аксессуары 11
12 Утилизация 11

13 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ 11
13.3 Общие указания 12

⚠ 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.

Прибор сильно нагревается, легковоспламеняющиеся материалы могут загореться.
- ▸ Никогда не используйте в данном приборе древесный уголь или аналогичное топливо.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!
Во время работы детали прибора нагреваются.
- Используйте гриль только с правильно установленной решеткой для гриля.

⚠ 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!
Стекающий по каплям жир во время приготовления на гриле может ненадолго загораться.
- Не наклоняйтесь над прибором.
- Соблюдайте безопасное расстояние.

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.
- Ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение.
- Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Обратитесь в сервисную службу.
→*Страница 10*

2 Предотвращение материального ущерба

ВНИМАНИЕ
Неразрешенные принадлежности могут повредить прибор.
- Используйте только оригинальные принадлежности.

Нетермостойкие материалы плавятся и повреждают решетку для гриля.
- Не используйте защитную пленку.
- Не используйте поддоны для гриля, алюминиевую фольгу или пластмассовые емкости.

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.

Для приготовления небольших порций включайте только передний или задний нагревательный элемент гриля.
✔ Неиспользуемые нагревательные элементы гриля приводят к бесполезным затратам энергии.

Заблаговременно выполняйте переключение на более низкий уровень мощности.
✔ При слишком высоком температурном режиме гриля напрасно расходуется много электроэнергии.

Выбирайте подходящий режим гриля.
✔ При слишком высоком температурном режиме гриля напрасно расходуется много электроэнергии.

Используйте остаточное тепло гриля. 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

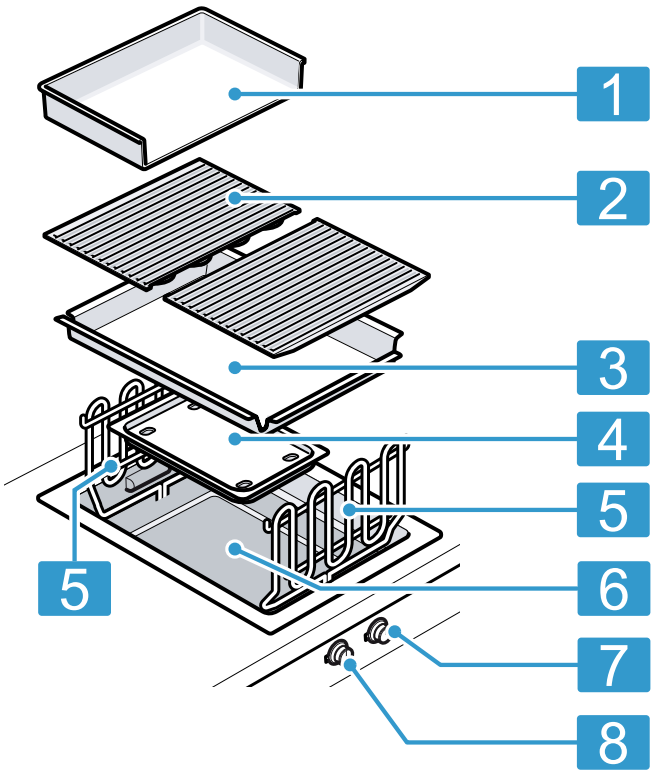
Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

4 Знакомство с прибором

4.1 Прибор

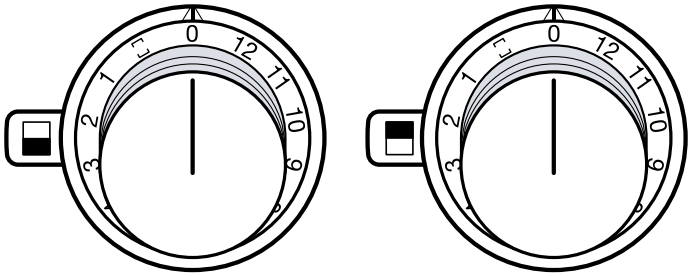
Здесь приведен обзор составных частей прибора.



1	Литая сковорода-жаровня
2	Решетка для гриля
3	Поддон для лавовых камней
4	Поддон для сбора жира
5	Нагревательный элемент гриля
6	Варочная панель из нержавеющей стали
7	Регулятор для заднего нагревательного элемента
8	Регулятор для переднего нагревательного элемента

4.2 Регуляторы

Элементы управления используются для настройки всех функций прибора и получения информации о рабочем состоянии.
Маркировка на регуляторах показывает соотнесение с нагревательным элементом, установку режима гриля от 1 до 12 и соединение нагревательных элементов.



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
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 Индикация остаточного тепла

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

4.5 Защита от перегрева

При перегреве прибор выключает нагревательный элемент гриля, чтобы защитить прибор и мебель для встраивания. После достаточного охлаждения прибор снова включается.

4.6 Литая сковорода-жаровня

Литая сковорода-жаровня особенно хорошо подходит для приготовления мелко порезанных или жидких продуктов, овощей, сладких блюд или блюд из яиц. Исполь-

зуйте литую сковороду-жаровню на заднем нагревательном элементе гриля. Одновременно вы можете готовить на передней решетке для гриля. Дополнительно вы можете приобрести литые сковороды-жаровни у вашего дилера в качестве специальных принадлежностей.

4.7 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 активного регулятора поочередно мигает белым и оранжевым светом.

5 Перед первым использованием

Очистите прибор и аксессуары.

5.1 Подготовка прибора к работе

1. Вставьте поддон для сбора жира.
2. Выньте лавовые камни из пленки и положите их в поддон для лавовых камней.
3. Правильно установите поддон для лавовых камней.
4. Опустите оба нагревательных элемента гриля вниз.
   ▸ Убедитесь, что нагревательные элементы лежат плашмя.
5. Положите решетку для гриля.

5.2 Нагревание прибора

▸ Нагревайте гриль в режиме 12 в течение нескольких минут.
Появление дыма и запахов являются нормальным явлением.
Хорошо проветривайте помещение.

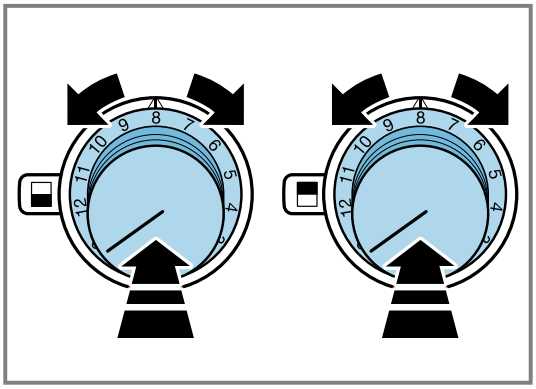
✔ Это позволит устранить запах нового прибора и загрязнения.

6 Стандартное управление

6.1 Включение прибора

Оба нагревательных элемента гриля регулируются отдельно. Это позволит вам одновременно готовить на гриле продукты с различными требованиями к температуре. Вы можете соединить оба нагревательных элемента и установить один режим для обоих нагревательных элементов.

▸ Нажмите на регулятор и поверните на нужный режим гриля.



При необходимости включите только передний или задний нагревательный элемент.
В режиме гриля 12 фаза предварительного нагрева длится прим. 15 минут.

✔ Во время нагревания прибора световое кольцо на регуляторе мигает оранжевым светом. При достижении заданного режима гриля световое кольцо начинает гореть постоянно.

6.2 Выключение прибора

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

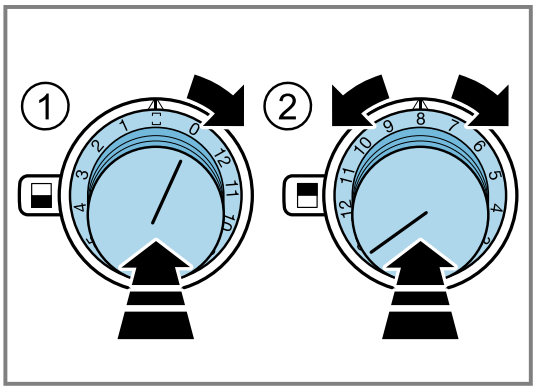
▸ Не прикасайтесь к прибору, пока горит индикация остаточного тепла.

▸ Поверните регулятор на «0».

6.3 Соединение нагревательных элементов гриля

Мощность обоих нагревательных элементов гриля можно регулировать одновременно одним регулятором.

1. Нажмите на любой регулятор и поверните его на один щелчок вправо на ⌑ ①.
   ▸ Нажмите на другой регулятор и поверните на нужный режим гриля ②.



   В режиме гриля 12 фаза предварительного нагрева длится прим. 15 минут.
✔ Эти установки режима гриля будут приняты обоими нагревательными элементами.
✔ Во время нагревания прибора световое кольцо на регуляторе мигает оранжевым светом. При достижении заданного режима гриля световое кольцо начинает гореть постоянно.
2. Продукты следует выкладывать по истечении времени предварительного разогрева.

6.4 Разъединение нагревательных элементов гриля

▸ Поверните регулятор из положения ⌑ на любой режим гриля.
✔ Нагревательные элементы можно снова регулировать по отдельности.

6.5 Использование литой сковороды-жаровни

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

Требование: Прибор остыл.
1. Снимите заднюю решетку для гриля.
2. Поддон для лавовых камней с лавовыми камнями оставьте в гриле.
3. Осторожно поставьте литую сковороду-жаровню на задний нагревательный элемент гриля.
4. Установите необходимый режим регулятором заднего нагревательного элемента гриля.
5. Дождитесь завершения предварительного разогрева.
✔ Световое кольцо регулятора горит оранжевым светом.
6. Литую сковороду-жаровню слегка смажьте растительным маслом и положите продукты.

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

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность нанесения вреда здоровью!**
В процессе приготовления на гриле продуктов, засоленных в солевом растворе, могут выделяться вредные для здоровья соединения.
▸ Не готовьте на гриле продукты, засоленные в солевом растворе, например, ветчину или копченую грудинку.

- Всегда предварительно прогревайте гриль, пока не погаснет символ нагрева. Таким образом, благодаря тепловому излучению, быстро образуется корочка, препятствующая выходу мясного сока.
- Перед приготовлением на гриле мясо можно смазать термостабильным растительным маслом, например, арахисовым, или замариновать. Благодаря этому улучшится его вкус. Во избежание воспламенения и сильного дымообразования не используйте слишком большое количество масла или маринада.
- Солите мясо только после приготовления на гриле. Иначе может произойти выход питательных веществ и мясного сока.
- Кладите куски непосредственно на решетку. Не используйте алюминиевую фольгу или поддон для гриля.
- Переворачивайте куски только после того, когда их можно будет легко отделить от решетки. При прилипании мяса к решетке разрушаются мясные волокна, и выступает мясной сок.
- При приготовлении на гриле не протыкайте мясо, иначе может выступить мясной сок.
- При приготовлении на гриле отбивных на кости следует сделать несколько надрезов на жировых прослойках во избежание образования изгибов мяса.
- Жир желательно удалять после приготовления, иначе мясо теряет сок и аромат.
- Птица будет особенно поджаристой, если незадолго до окончания приготовления смазать ее маслом или смочить подсоленной водой либо апельсиновым соком.
- Фрукты после приготовления можно приправить медом, кленовым сиропом или лимонным соком по вкусу.
- Овощи, предназначенные для длительного приготовления, например, початки кукурузы, картофель, перед приготовлением на гриле можно предварительно отварить.
- При приготовлении на гриле рыбного филе положите его сначала кожей вниз. Смажьте кожу растительным маслом или присыпьте мукой, чтобы она не прилипала к решетке для гриля.
- Для приготовления на гриле на решетке особенно подходят сорта рыб с твердым мясом, например, лосось, тунец, морской черт.
- Приготовленные на гриле продукты подавайте горячими. Не оставляйте надолго приготовленные на гриле продукты, так как мясо от этого становится жестким.
- Поверхность гриля в центре горячее, чем по краям. Если вы одновременно готовите на гриле блюда с разным временем приготовления и требованиями к

температурному режиму, то вы можете оптимально распределить продукты по поверхности гриля.
Вы также можете использовать обе поверхности гриля на разных ступенях нагрева. Чем меньше толщина продукта для приготовления на гриле, тем выше температура и короче время приготовления.

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	Режим гриля	Время приготовления на гриле, мин	Рекомендации
Говяжий стейк, среднепрожаренный, 2–3 см	12	4–6 минут с каждой стороны	
Телячьи котлеты, 2 см	10–11	6 минут с каждой стороны	
Шашлык на шпажках, по 100 г	8–9	12–15	переворачивать несколько раз
Баранья котлета, слабопрожаренная, 2 см	10–11	6 минут с каждой стороны	
Стейк из свиной шейки, 2 см	10–11	6–8 минут с каждой стороны	
Колбаски для гриля, 50–100 г	9–10	10–15	переворачивать несколько раз
Шницели по-гамбургски, 1 см	9–10	12–15	
Стейки из индейки, 2 см	9–10	12–15	
Крылышки цыпленка, по 100 г	9	15–20	переворачивать несколько раз

Рыба и морепродукты

Вид блюда	Режим гриля	Время приготовления на гриле, мин	Рекомендации
Большие креветки	9–10	6–8	Готовьте неочищенные креветки, сырые или сваренные до полуготовности
Омар, сваренный до полуготовности	10–11	7–15	
Стейк из лосося, 3 см	7–8	10–15	
Стейк из тунца, 3 см	8–9	7–10	
Рыбное филе, 2 см	7–8	6–8	Например, палтус, солнечник, окунь, морской черт, треска Смажьте рыбное филе растительным маслом, чтобы оно не прилипало к решетке для гриля.
Форель целиком, 200 г	9–10	12–15	Смажьте форель растительным маслом или слегка присыпьте мукой, чтобы она не прилипала к решетке для гриля.

Гарниры

Вид блюда	Режим гриля	Время приготовления на гриле, мин	Рекомендации
Овощи	8–9	10–12	Например, цукини и баклажаны кружками, сладкий перец четвертинками
Шляпки шампиньонов	9–10	6–8	
Фрукты	6–7	5–10 минут с каждой стороны	Например, половинки персиков или груш, кружки ананаса

Жарение на литой сковороде-жаровне

Вид блюда	Режим гриля	Время приготовления на гриле, мин	Рекомендации
Блины	7–8	1–2 минуты с каждой стороны	
Грибы на сковороде, 250 г	11–12	5–7	
Яичница-болтунья, 300 г	8–9	5–6	
Жареный картофель, 500 г	11–12	10–12	
Мясной фарш, 400 г	11–12	5–6	
Обжаренные на сковороде овощи, 400 г	9–10	6–8	Например, порезанные крупными кубиками сладкий перец, лук, картофель, цукини

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 прибора

Очищайте прибор после каждого использования, чтобы остатки пищи не пригорали. Многократно пригоревшие остатки очень плохо удаляются. Не соскабливайте пригоревшие остатки, а замочите компоненты прибора с пригоревшими остатками в воде с небольшим количеством моющего средства.

Требование: Прибор остыл.
1. Снимите решетку для гриля.
2. Откиньте нагревательные элементы гриля вверх.
3. Извлеките поддон для лавовых камней с лавовыми камнями.

8.3 Очистка решетки для гриля вручную

1. Удаляйте остатки пищи щеткой для очистки.
2. Замочите решетку для гриля в раковине.
3. Очистите решетку для гриля щеткой для очистки с мыльным раствором.
4. Для удаления стойких загрязнений используйте гель для очистки гриля.
   → *"Очистка решетки для гриля с помощью геля для очистки гриля", Страница 8*
5. Насухо вытрите решетку для гриля.

Очистка решетки для гриля с помощью геля для очистки гриля

1. Соблюдайте указания на упаковке геля для очистки гриля.
2. Для удаления стойких загрязнений нанесите на них гель для очистки гриля.
3. Оставьте гель для очистки гриля минимум на 2 часа, чтобы он подействовал. При сильных загрязнениях оставьте гель для очистки гриля на ночь.
4. Тщательно смойте гель для очистки гриля.
5. Насухо вытрите решетку для гриля.

8.4 Мытье решетки для гриля в посудомоечной машине

- ▸ Вымойте решетку для гриля в посудомоечной машине.
  - ▸ При установке температуры выберите максимум 70 °C.

  При мытье в посудомоечной машине цвет поверхностей может слегка измениться. Изменение цвета не влияет рабочие свойства.

8.5 Очистка варочной панели из нержавеющей стали

1. Очищайте варочную панель из нержавеющей стали мягкой салфеткой с мыльным раствором.
2. Стойкие загрязнения сначала размочите, для их удаления используйте средство для очистки изделий из нержавеющей стали или гель для очистки гриля.
3. Насухо вытрите мягкой салфеткой.

8.6 Очистка поддона для лавовых камней

1. Достаньте лавовые камни.
   - ▸ Замените черные лавовые камни. Черные лавовые камни насыщаются жиром и во время работы прибора могут сильно дымить. Жир может загореться.
2. Очистите поддон для лавовых камней щеткой для мытья посуды с мыльным раствором.
3. Стойкие загрязнения размочите или удалите с помощью геля для очистки гриля.
4. Насухо вытрите мягкой салфеткой.

8.7 Очистка поддона для сбора жира

- ▸ Вымойте поддон для сбора жира в посудомоечной машине.
  - ▸ При установке температуры выберите максимум 70 °C.

8.8 Очистка литой сковороды-жаровни вручную

1. Удаляйте остатки пищи щеткой для очистки.
2. Замочите литую сковороду-жаровню в раковине.
3. Очистите литую сковороду-жаровню щеткой для очистки с мыльным раствором.
4. Для удаления стойких загрязнений используйте гель для очистки гриля.
   → *"Очистка литой сковороды-жаровни с помощью геля для очистки гриля", Страница 9*
5. Вытрите насухо литую сковороду-жаровню.

Очистка литой сковороды-жаровни с помощью геля для очистки гриля

1. Соблюдайте указания на упаковке геля для очистки гриля.
2. Для удаления стойких загрязнений нанесите на них гель для очистки гриля.
3. Оставьте гель для очистки гриля минимум на 2 часа, чтобы он подействовал. При сильных загрязнениях оставьте гель для очистки гриля на ночь.
4. Тщательно смойте гель для очистки гриля.
5. Вытрите насухо литую сковороду-жаровню.

8.9 Мытье литой сковороды-жаровни в посудомоечной машине

- ▸ Вымойте литую сковороду-жаровню в посудомоечной машине.
  - ▸ При установке температуры выберите максимум 70 °C.

  При мытье в посудомоечной машине цвет поверхностей литой сковороды-жаровни может слегка измениться. Это изменение цвета не влияет рабочие свойства.

8.10 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.

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.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	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 10*
Прибор выключается в рабочем режиме.	Защита от перегрева →*Страница 4* отключила прибор. ▸ Подождите, пока прибор достаточно не остынет.
Прибор не нагревается при включении. Световое кольцо регулятора поочередно мигает желтым и пурпурным светом.	Неисправность электроники **1.** Поверните все регуляторы на «0». **2.** Отключите предохранитель или выньте вилку сетевого шнура из розетки. **3.** Включите предохранитель или вставьте вилку сетевого шнура в розетку. ✔ Световые кольца на регуляторах горят в течение нескольких секунд зеленым светом, а затем желтым. **4.** Подождите, пока световые кольца регуляторов не погаснут. **5.** Поверните любой регулятор на любой режим гриля. **6.** Поверните регулятор на «0». **7.** Включите прибор. **8.** Если световое кольцо регулятора поочередно мигает желтым и пурпурным светом, вызовите специалиста сервисной службы.
Прибор выключается в рабочем режиме. Световое кольцо на регуляторе поочередно мигает оранжевым и белым светом.	Функция автоматического отключения →*Страница 5* выключила процесс нагрева. **1.** Поверните все регуляторы на «0». **2.** Снова включите прибор.
	Отключение электроэнергии в доме: после отключения электроэнергии прибор из соображений безопасности остается выключенным. **1.** Поверните все регуляторы на «0». **2.** Снова включите прибор.
Цвет поверхности литой сковороды-жаровни слегка изменился.	Литую сковороду-жаровню мыли в посудомоечной машине. ▸ Никаких действий не требуется. Это изменение цвета не влияет рабочие свойства.

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 любого регулятора в другое положение световое кольцо на регуляторе загорается оранжевым светом.

1. Все регуляторы поверните 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 любой регулятор влево на «12», вправо на «1» и влево на «0».
7. Подождите, пока световое кольцо на регуляторе не загорится желтым светом.
8. Поверните регулятор вправо на «1».
✔ 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 «12», вправо на «1» 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 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору.

Принадлежности	Функция
Литая сковорода-жаровня VA461000	Для одновременного обжаривания и приготовления на гриле на двух разных поверхностях
Лавовые камни LV030000	Подлежат замене
Щетка для очистки	Для очистки решетки для гриля и литой сковороды-жаровни

12 Утилизация

12.1 Утилизация старого бытового прибора

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

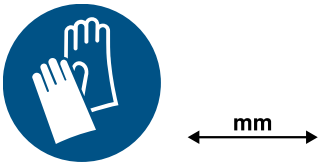
1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.
   Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



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.

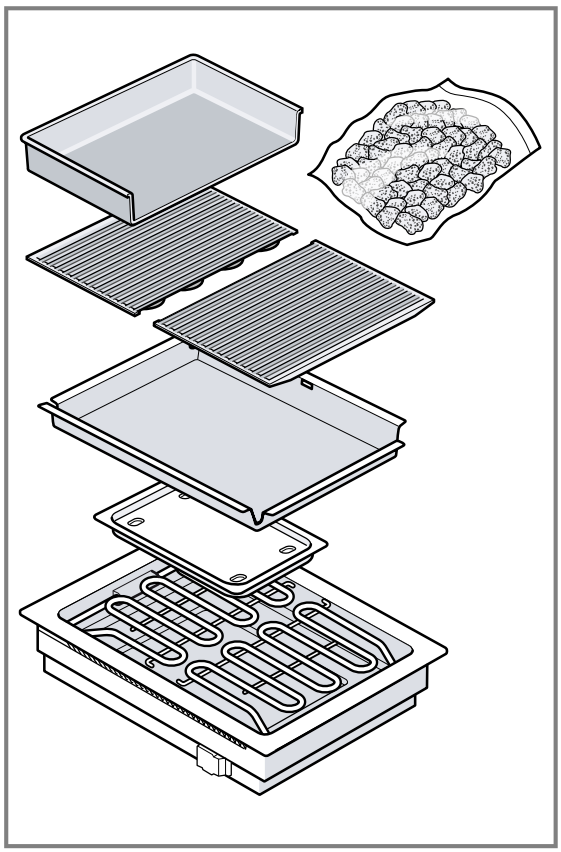
13 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.

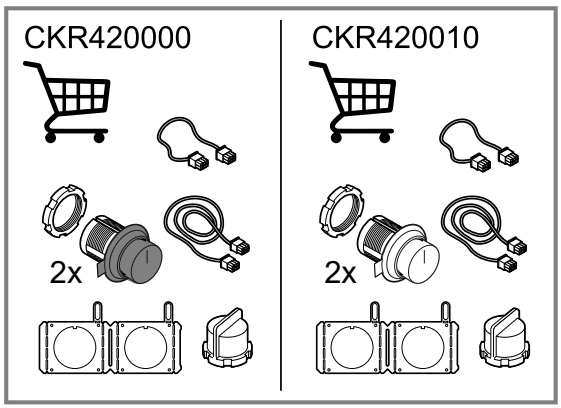


13.1 Комплект поставки

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

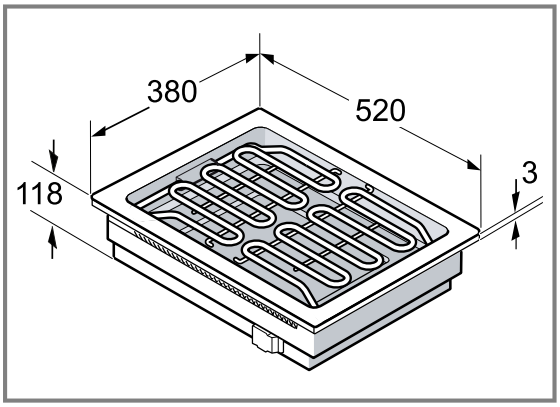


Закажите подходящий регулятор в черном цвете или из нержавеющей стали.



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.
- Выдерживайте минимальные расстояния до боковых стенок (или деталей мебели) и с задней стороны.

13.7 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.

13.8 Принадлежности для установки

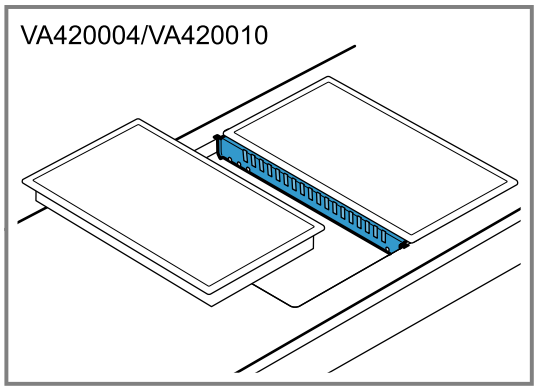
Ниже представлен обзор принадлежностей для установки.
Используйте принадлежности только в соответствии с указаниями. Производитель не несет ответственности за неправильное использование принадлежностей.

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

13.9 Комбинирование нескольких приборов

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

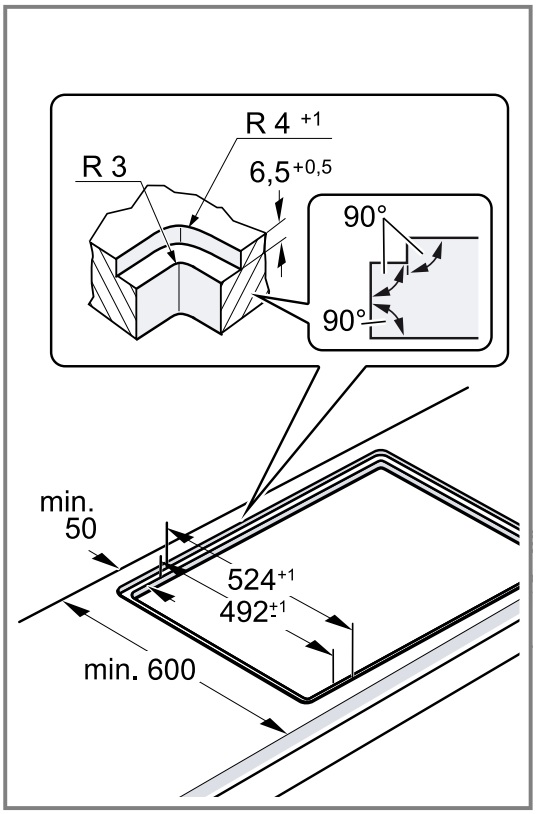
1. При изготовлении выреза в мебели учитывайте дополнительное пространство для соединительной панели между приборами.
   - Соблюдайте инструкции по монтажу соединительной панели.



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

13.10 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.

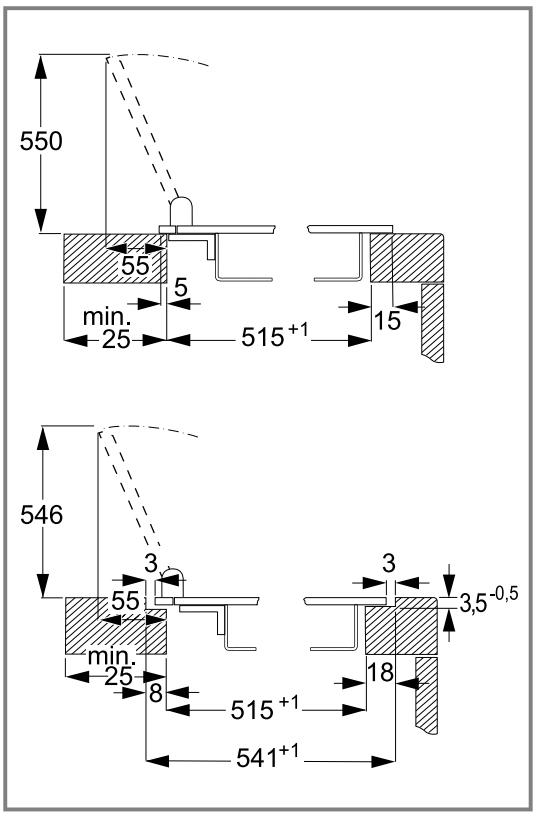


13.11 Установка крышки прибора

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.



13.12 Подготовка мебели

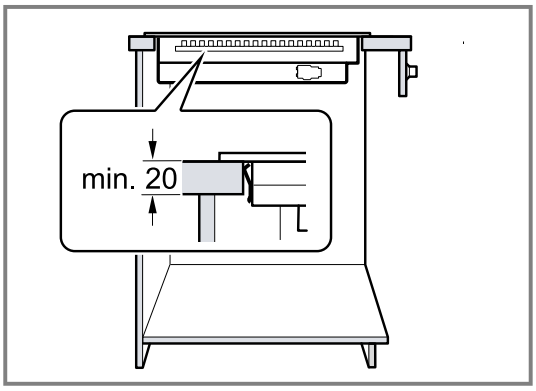
Требования

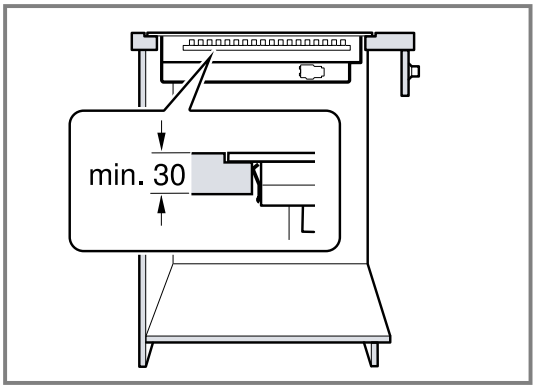
- Мебель для встраивания выдерживает температуру до 90 °C.
- Рабочая поверхность ровная, горизонтальная и неподвижная.

1. Соблюдайте указания по комбинированию нескольких приборов.
→ *"Комбинирование нескольких приборов", Страница 14*

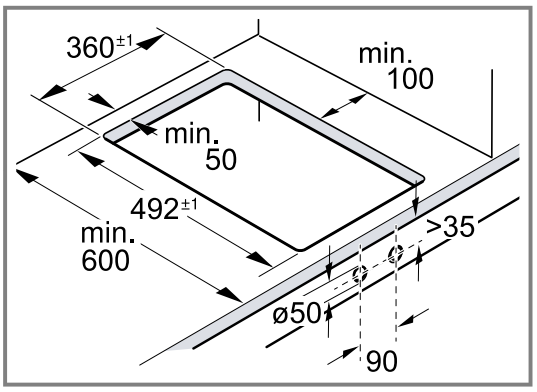
2. После выполнения выреза следует проверить устойчивость мебели для встраивания.

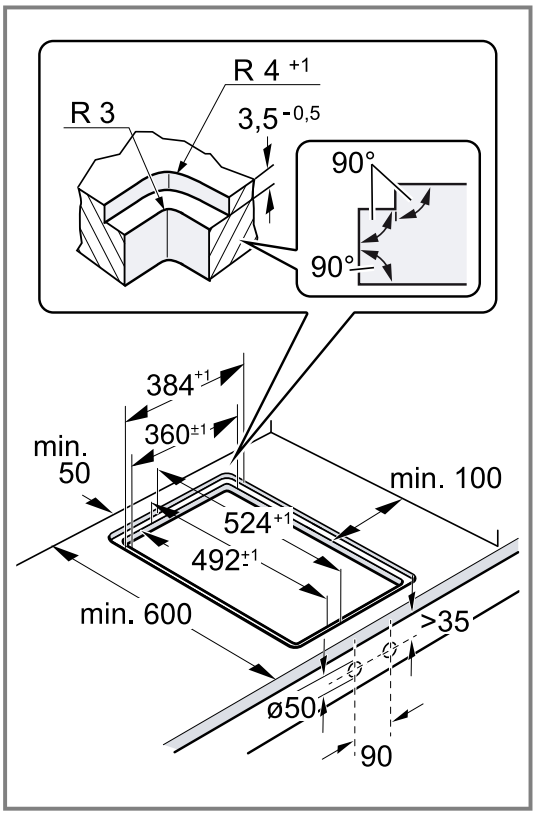
3. Убедитесь, что толщина столешницы соответствует необходимой минимальной толщине.



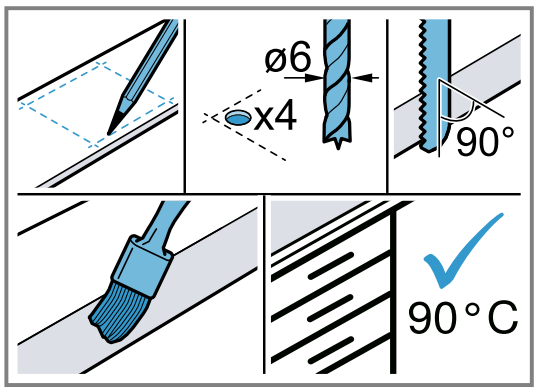


4. Изготовьте вырез в столешнице для одного или нескольких приборов Vario в соответствии со схемой установки.





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

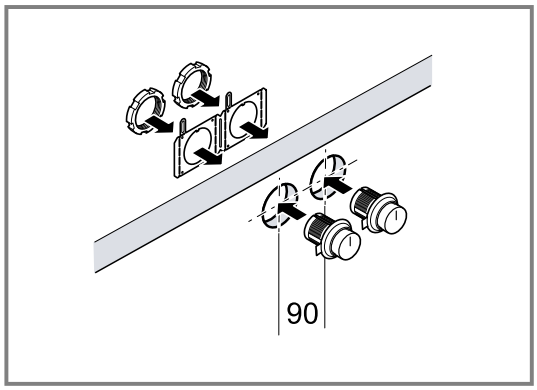


6. Чтобы гарантировать хорошую посадку опорных пружин на приборе, убедитесь, что боковые края выреза ровные.
7. При использовании многослойной столешницы при необходимости прикрепите соответствующие планки к стороне мебельного выреза.
8. Удалите пыль и отходы вырезных работ. Загерметизируйте стыки термостойким 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

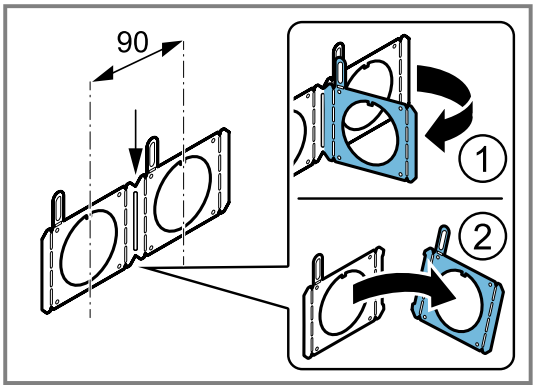
1. Изготовьте отверстия под регуляторы согласно прилагающемуся руководству.
2. При толщине панели более 23 мм сделайте вырез на задней стенке панели для крепежной пластины.
3. Соблюдайте расстояния между регуляторами.



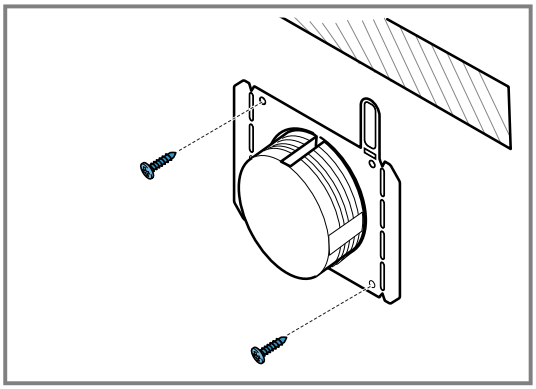
4. После выполнения выреза удалите опилки.
5. Загерметизируйте стыки термостойким и водонепроницаемым герметиком.

13.13 Установка регулятора

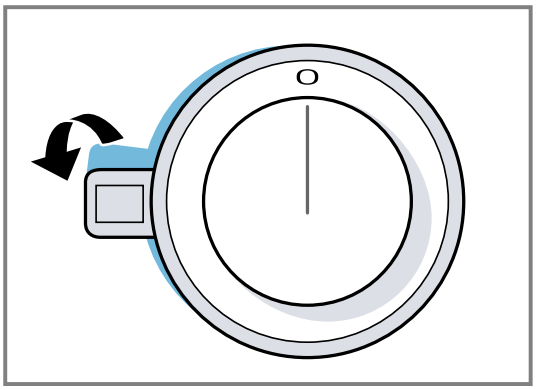
1. При необходимости обломайте крепежную пластину по перфорации в зависимости от расстояния между регуляторами.



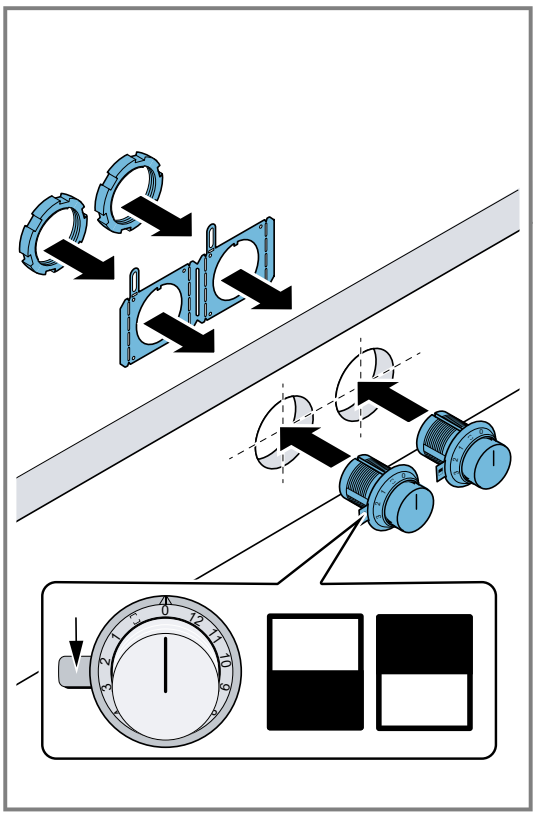
2. Удерживайте крепежную пластину на задней части панели.
3. При установке отдельного регулятора зафиксируйте крепежную пластину 2 винтами, чтобы она не съехала.
    - ▸ Для крепления пластины к каменной столешнице используйте термостойкий двухкомпонентный клей.



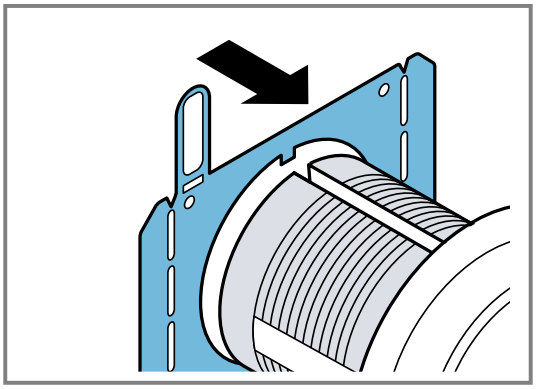
4. Снимите защитную пленку с обратной стороны светового кольца.



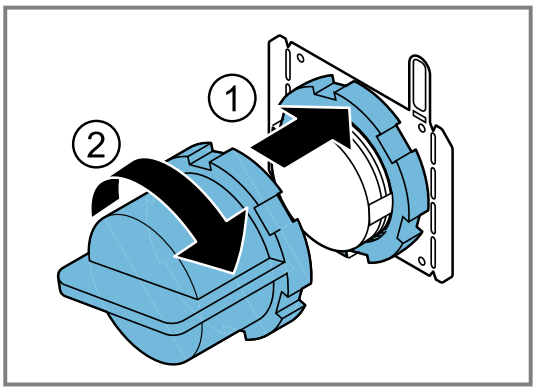
5. Установите регуляторы в правильной последовательности.



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.



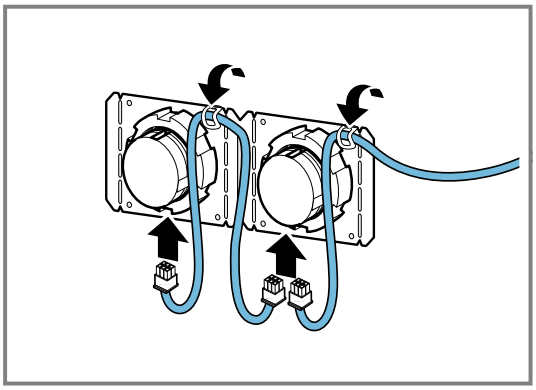
8. Затяните зажимную гайку на задней стороне регулятора с помощью прилагаемого монтажного инструмента.



9. Установите регулятор точно в нулевое положение.

13.14 Соединение регуляторов с соединительными кабелями

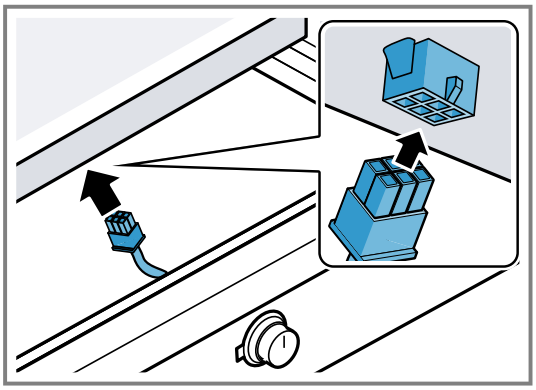
1. Соедините все регуляторы с прилагаемыми короткими соединительными кабелями.



   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.

13.15 Соединение соединительного кабеля с прибором

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

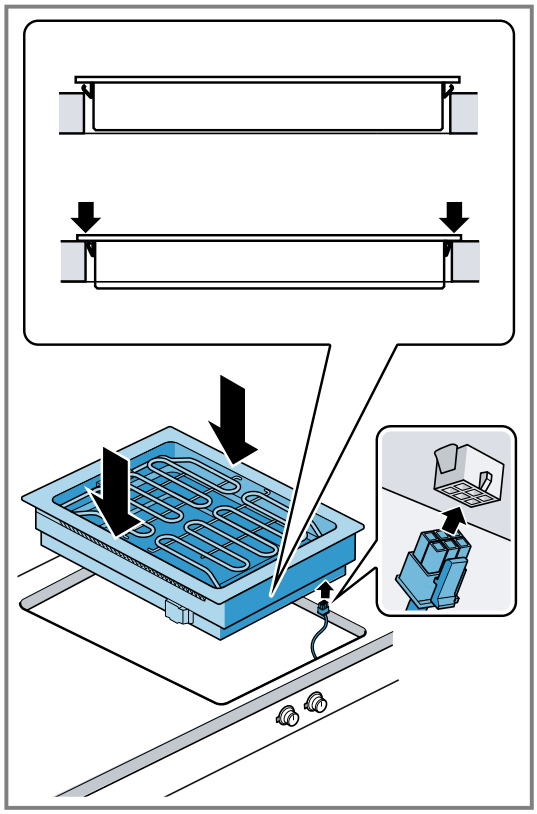


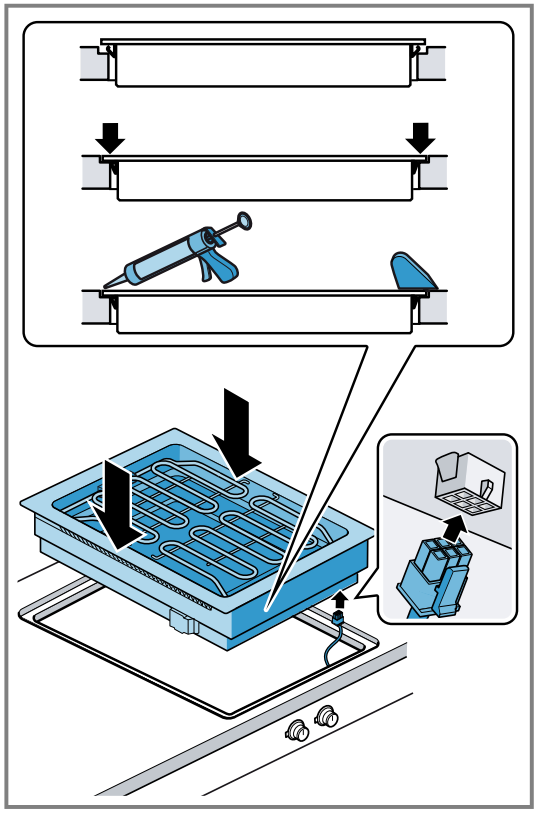
2. Убедитесь, что штекер зафиксировался в разъеме.

13.16 Монтаж прибора

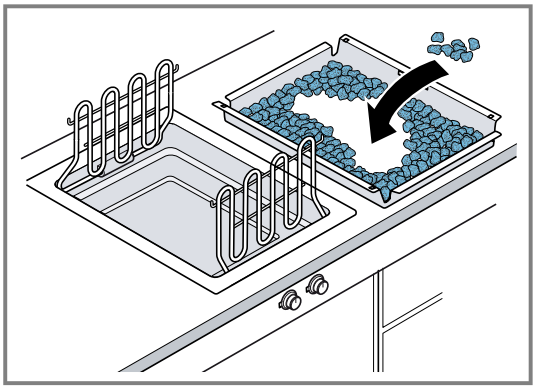
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**
Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности.
- ▸ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с горячими частями прибора или с источниками тепла.
- ▸ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля 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.

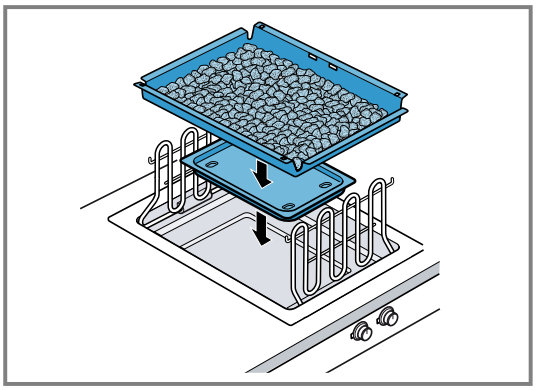




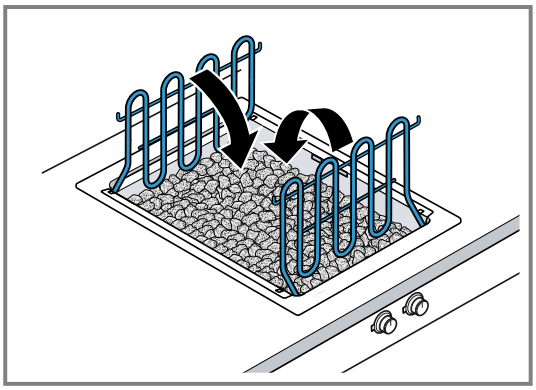
3. Выньте лавовые камни из пленки.
4. Положите их в поддон для лавовых камней.



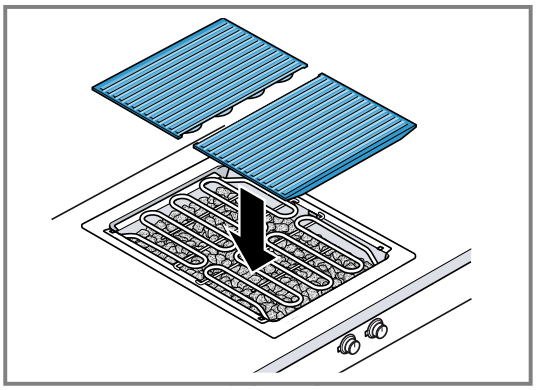
5. Установите поддон для жира и поддон для лавовых камней в прибор.



6. Опустите нагревательный элемент гриля вниз.



7. Установите решетку для гриля.



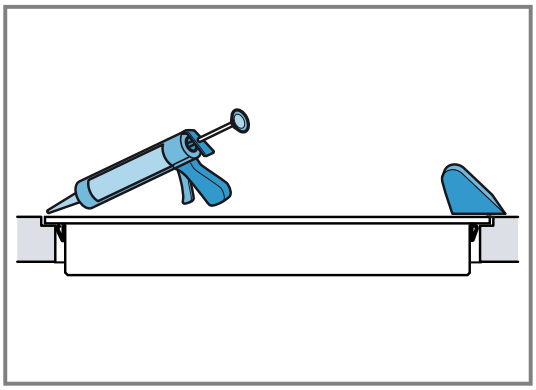
8. Подключите прибор к сети.
9. Проверьте функционирование прибора.

13.17 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.

13.18 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

9001798081 (050502) REG25
ru