

Инструкция по эксплуатации и монтажу

# VR 230

Встраиваемый грильный шкаф



**GAGGENAU**

|   |            |
|---|------------|
| <b>Предисловие</b>                      |            |
| <b>1. Важные указания</b>               | стр. 3     |
| 1.1 Безопасность                        | стр. 3     |
| 1.2 Первое включение                    | стр. 3     |
| 1.3 Применение                          | стр. 3     |
| <b>2. Устройство и функционирование</b> | стр. 4     |
| 2.1 Устройство прибора                  | стр. 4     |
| 2.2 Принадлежности                      | стр. 4     |
| 2.3 Режимы функционирования             | стр. 4     |
| <b>3. Управление прибором</b>           | стр. 5-6   |
| 3.1 Включение                           | стр. 5     |
| 3.2 Выключение                          | стр. 5     |
| 3.3 Работа с решетчатой платой          | стр. 6     |
| <b>4. Чистка и уход</b>                 | стр. 7     |
| <b>5. Обслуживание</b>                  | стр. 8     |
| <b>6. Практические советы</b>           | стр. 9-12  |
| 6.1 Таблица регулировок                 | стр. 9     |
| 6.2 Рецепты                             | стр. 10    |
| 6.3 Полезные советы                     | стр. 11-12 |
| <b>7. Руководство по монтажу</b>        | стр. 13-15 |
| 7.1 Технические данные                  | стр. 13    |
| 7.2 Важные указания по монтажу          | стр. 13    |
| 7.3 Монтаж                              | стр. 14    |
| 7.4 Монтаж крышки                       | стр. 15    |

# Предисловие



рис. 1

**Благодаря этому прибору приготовление гриля принесет Вам новые радости домашней кухни!**

Прибор обеспечивает Вам следующие преимущества:

- Наличие двух нагревательных элементов гриля, подключаемых независимо друг от друга
- Благодаря новой методике сборки монтаж по своей простоте сравним с детским конструктором!

Для того, чтобы Вы смогли воспользоваться всем многообразием возможностей прибора, перед первым включением ознакомьтесь внимательно с руководством по эксплуатации и монтажу, которое содержит важные указания по применению, установке и обслуживанию прибора.

На следующих страницах Вы найдете важные указания по технике безопасности и по управлению прибором, которые служат Вашей безопасности и целостности Вашего прибора.

Указания, которые необходимо выполнить перед первым включением, Вы найдете на стр. 3. Главы „**Устройство и функционирование**” и „**Управление прибором**” содержат исчерпывающие сведения о том, что может Ваш прибор и как им управлять.

Цель главы „**Чистка и уход**” - помочь Вам всегда содержать Ваш прибор в наилучшем виде.

Если Вам не удастся настроить желаемую функцию, то загляните в главу „**Практические советы**”. Если все же этого оказалось недостаточно, то обращайтесь в сервисную службу Гэггенау.

**Итак, мы желаем Вам успеха в домашнем приготовлении пищи!**

# 1. Важные указания

## 1.1 Безопасность

Не разрешается эксплуатировать неисправный прибор.

Прибор должен подключаться только уполномоченным специалистом-техником при соблюдении всех соответствующих предписаний энергопроизводителя, а также предписаний регионального стройнадзора. Соблюдайте требования руководства по монтажу!

При подключении электроприборов, находящихся в непосредственной близости от грильного шкафа, следите за тем, чтобы соединительные электрокабели не приходили в соприкосновение с горячими поверхностями!

Пользователь несет ответственность за надлежащее использование прибора и за его исправное состояние. Включайте прибор только при надлежащем контроле. **Осторожно!** В период работы прибор сильно нагревается. Не подпускайте к нему детей! **Проявляйте осторожность при использовании масла или жира.** Последние легко перегреваются и воспламеняются.

Для чистки прибора не применяйте паровую чистку или чистку водой под давлением – **опасность короткого замыкания!**

При обслуживании любого вида прибор должен отсоединяться от сети. Для этого вытащите штекер из розетки или же выключите соответствующий предохранитель. Ремонтные работы должны производиться уполномоченным специалистом-техником, что гарантирует необходимую электробезопасность. Любые неисправности, явившиеся следствием несоблюдения положений настоящего руководства, устранению в рамках гарантийного обслуживания не подлежат.

Не храните в выдвижных ящиках или на полках под прибором легко нагревающиеся и воспламеняющиеся материалы (напр., очистители, аэрозольные баллончики).

Фирма-изготовитель оставляет за собой право на возможные технические изменения!

## 1.2 Первое включение

Внимательно прочитайте руководство по управлению прибором и монтажу.

Типовая фирменная табличка данного прибора приложена к руководству на отдельном листе. Сохраняйте типовую табличку вместе с руководством по управлению и монтажу!

Освободите прибор от элементов упаковки, утилизировав последние надлежащим образом! Упаковка состоит из полиэтиленовой пленки и картона. Не забудьте, что в упаковке находятся также принадлежности к прибору!

Не допускайте детей к элементам упаковки.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Данные нормы определяют действующие на

территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Перед первым включением хорошо очистите прибор. Тем самым Вы сможете избежать неприятных запахов и прочих загрязнений при включении (см. главу „Чистка и уход“).

Перед первым включением прибор должен быть установлен и подключен уполномоченным специалистом-техником. Перед включением убедитесь в исправности подключения к электрической сети.

Фрагменты лавы переложите из пленки в предназначенный для них контейнер.

## 1.3 Применение

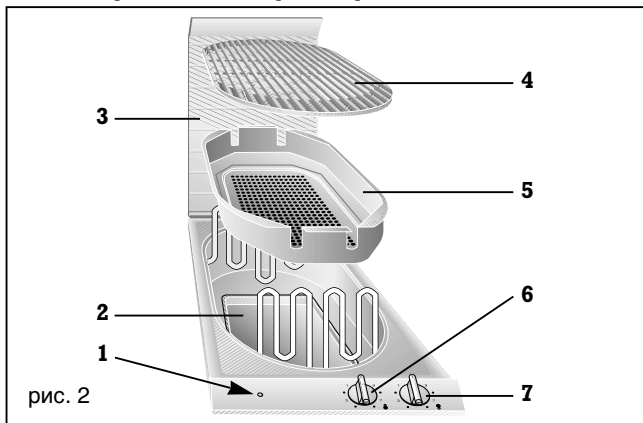
Данный прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве и не подлежит использованию в иных целях. Применяйте прибор только для приготовления пищи. Данный прибор неприемлем для обогрева помещения.

При возникновении неисправностей проверьте в первую очередь предохранители в доме. Если предохранители и сеть в исправном состоянии, поставьте в известность Вашего торгового агента или службу гарантийного обслуживания Gaggenau о неисправности.

Встроенная температурная защита предотвращает перегревание прибора. После приготовления гриля верните ручку управления в положение 0!

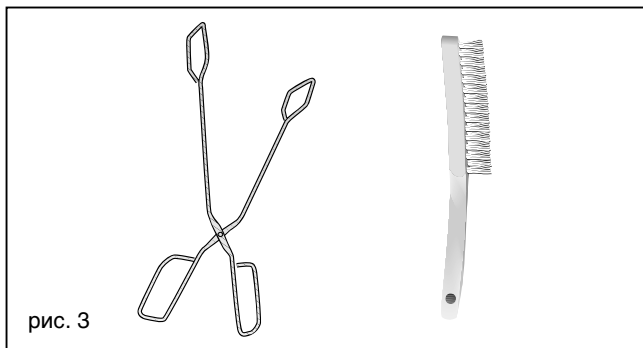
## 2. Устройство и функционирование

### 2.1 Устройство прибора



- 1 Контрольная лампочка
- 2 Стальной резервуар для сбора жира (пригоден для мойки в посудомоечной машине)
- 3 Крышка прибора
- 4 Литая решетка (съемная)
- 5 Контейнер для фрагментов лавы (под литой решеткой)
- 6 Ручка управления переднего нагревательного элемента гриля
- 7 Ручка управления заднего нагревательного элемента гриля

### 2.2 Принадлежности



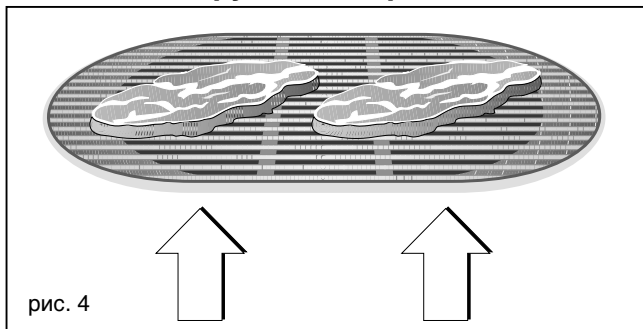
Серийный прибор укомплектован следующими стандартными принадлежностями (рис. 3):

- Фрагменты лавы
- Щипцы
- Щетка

Вы можете заказать следующие специальные принадлежности:

- Решетчатая плата AM 060-000

### 2.3 Режимы функционирования



Делать гриль – значит жарить и доводить до готовности, используя интенсивное тепловое излучение или подвод тепла, не применяя при этом жир, или с его небольшой добавкой. Приготовление гриля протекает при температуре в интервале 250-270°C. Тепловое излучение воспринимается и поглощается продуктом. Для гриля годятся следующие продукты: рыба, мясо, птица, фрукты, овощи и особая выпечка.

Прибор располагает двумя независимыми нагревательными элементами гриля. Благодаря этому Вы можете делать гриль одновременно из продуктов с различными требованиями к температуре. Кроме того, небольшие порции гриля позволяют экономить энергию.

## 3. Управление прибором

### 3.1 Включение

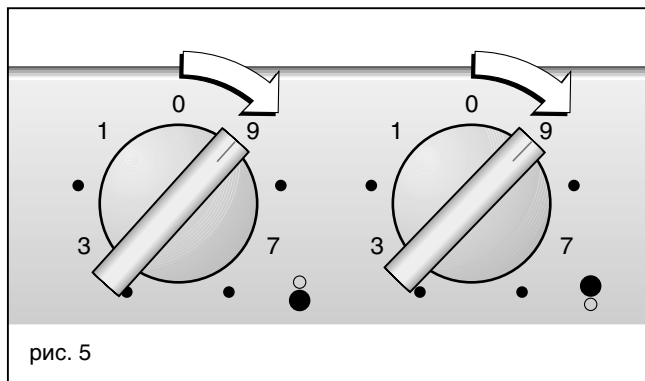


рис. 5

### 3.2 Выключение

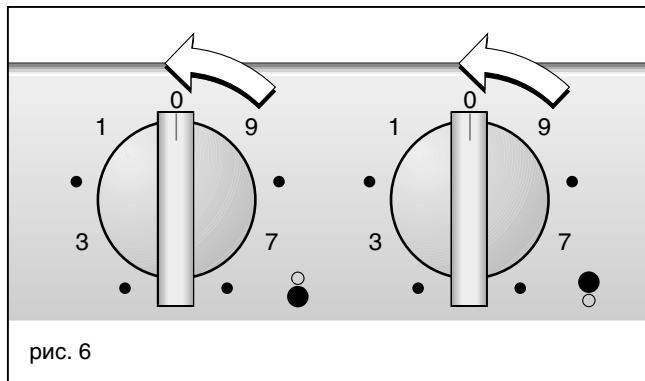


рис. 6

**При распаковке обращайтесь внимание** на то, чтобы в приборе находились фрагменты лавы. Переложите фрагменты лавы из пленки в предназначенный для них контейнер. (Содержимое пакета является достаточным для заполнения контейнера).

#### **Включение:**

Поверните обе ручки управления на желаемую ступень (1-9).

У вас есть возможность оперировать лишь с одним из двух нагревательных элементов или выбирать различные положения у двух переключателей.

Контрольная лампочка светится красным.

**Осторожно!** При приготовлении гриля развивается очень высокая температура. Не подпускайте близко детей!

#### **Выключение:**

Поверните обе ручки управления в положение 0. Контрольная лампочка гаснет.

**Внимание!** После выключения в течение 15-20 минут не прикасайтесь к прибору – **опасность получения ожога!**

**Крышку** опускайте только тогда, когда прибор полностью охладится!

#### **Порядок приготовления гриля:**

- Включите прибор, как было описано выше
- Нагревайте гриль в течение 7-8 минут на ступени 9.
- После прогрева переключите прибор на одну из низших ступеней мощности. Загрузите продукт для приготовления гриля.

#### **Указание:**

- Влажные продукты необходимо хорошо просушить.
- Чем больше влажность продукта, тем больше выделяется дыма!
- Во время приготовления гриля выступающие капли жира могут кратковременно воспламенятся.

Ознакомьтесь с главой „Полезные советы”!

### 3.3 Работа с решетчатой платой



- Достаньте решетку гриля.
- Положите решетчатую плату AM 060-000 (спец. принадлежность) на варио-гриль (рис. 7)
- Включите прибор, как описано на стр. 5.
- Прогрейте гриль в течение 5 мин. на ступени 9.
- После прогрева переключитесь на одну из низших ступеней (от 5 до 7). Уложите продукт для гриля.

Решетчатая плата особенно удобна для приготовления рыбы, сладостей на вертеле (напр. „кайзершмарен“), а также для мяса.

## 4. Чистка и уход

Перед первым включением произведите основательную чистку прибора. Прогрейте прибор в течение нескольких минут на ступени 9.

**Дайте** прибору остыть. Отклоните кверху оба нагревательных элемента и выньте внутреннюю ванну с фрагментами лавы.

**Очищайте** гриль после каждого употребления. Тем самым Вы избежите пригорания остатков продукта. Места с пригоревшими остатками продукта в результате многократного пригорания с большим трудом поддаются очистке. Производите чистку только после полного охлаждения прибора.

**Резервуар для сбора жира** очищайте в посудомоечной машине. Решетку гриля чистите щеткой из принадлежностей или посудной щеткой с применением моющего щелока.

**Фрагменты лавы** подлежат замене после почернения, что говорит о том, что лава полностью пропиталась жиром. Фрагменты лавы можно заказать под заказным № LV 020-000.

Тщательно **промойте** фрагменты лавы моющим щелоком и затем просушите их. Наполните ими контейнер снова и поверните вниз нагревательные элементы на место. Нагревательные элементы должны лежать плоско. Прогрейте оба элемента в течение нескольких минут на ступени 9, а затем поверните ручку управления в положение 0.

**Протрите** стальную плиту моющим щелоком. При наличии затвердений на ее поверхности дайте им размягчиться.

Не **соскребайте** пригоревшие места – размягчите их влажной тряпкой с очистителем.

Плиту (но не панель управления) можно очистить средством для очистки стали и затем обработать средством для ухода за металлическими поверхностями.

**Панель управления** нельзя очищать средством для очистки стали, так как при этом может пострадать гравировка. Воспользуйтесь мягкой тряпкой с легким моющим щелоком и протрите затем сухим мягким полотенцем.

Не применяйте трущие или едкие очистители (абразивы и нитрополироли).

Не пользуйтесь царапающими губками.

Для очистки **решетчатой платы** AM 060-000 (спец. принадлежность) посыпьте на поверхность гриля крупной соли по потребности. Перемешайте ее с жиром так, чтобы соль пропиталась жиром. Удалите потом соль и протрите гриль сухим полотенцем.

Если плата долго не используется, то рекомендуется опрыскать или смазать ее маслом.

### Указание:

Для чистки прибора не применяйте паровую чистку или чистку водой под давлением – опасность короткого замыкания!

## 5. Обслуживание

---

**Перед началом любого ремонта** прибор должен быть обесточен.

**При любых возникающих** неисправностях прежде всего проконтролируйте положение предохранителей в доме.

Если энергообеспечение в порядке и прибор все же не работает, поставьте в известность Вашего торгового агента или гарантийную службу Gaggenau. Сообщите при этом тип прибора (см. типовую фирменную табличку).

**Ремонтные работы** должны производиться специалистом-техником, что гарантирует необходимую безопасность.

Неразрешенная разборка приводит к прекращению гарантии.

## 6. Практические советы

### 6.1 Таблица регулировок

Данные времени приготовления гриля служат лишь в качестве рекомендации.

Таблица установок для VR 230

| Продукт   | Степень*  | Время гриля*  | Примечания  |
|---|-----------|---|---|
| <b>Мясные блюда</b>                                       |           |   |   |
| Ромштекс  | 9         | 2-3 мин. на каждую сторону  | Для крупных кусков – 2 мин. на каждой стороне на ступени 9, затем на ступени 8 то же еще по 2 мин. (ромбич. узор)         |
| Телячьи котлеты   | 7         | 2 x 3 мин. на каждую сторону (ромбич. узор)                                     | Котлеты на косточке и слой жира порубленного, чтобы при гриле не скручивался.   |
| Шашлык (на вертеле)                                       | от 7 до 8 | 10 - 15 мин., многократно поворачивать  | Мясо мариновать или натереть маслом, во время гриля осторожно смазывать пряным маслом.                                    |
| Бараньи котлеты   | 7         | 2 x 3 мин. на каждую сторону (ромбич. узор)                                     | Котлеты мариновать или натереть маслом. Около косточки и в области жира порубить, чтобы при гриле продукт не скручивался. |
| Свинные отбивные  | 8         | 2 - 3 мин. на каждую сторону  |   |
| Эскалопы  | 7         | 6 - 8 мин. на каждую сторону  | Эскалопы, натертые маслом, легко могут воспламениться.  |
| Гриль из колбасы  | от 6 до 7 | от 8 до 12 мин.   | Колбасу надрезать, чтобы она не лопалась.   |
| Рубленный бифштекс  | 7         | от 8 до 10 мин.   |   |
| <b>Блюда из птицы</b>                                     |           |   |   |
| Индюшачья грудка  | 8         | от 4 до 6 мин.  |   |
| Птица на вертеле  | от 6 до 7 | 10 - 15 мин., многократно поворачивать  | Мясо птицы насадить на вертел и выдержать в сладком, во время гриля осторожно смазывать маринадом.                        |
| <b>Рыба и дары моря</b>                                   |           |   |   |
| Креветки на вертеле                                       | от 6 до 7 | от 8 до 10 мин., многократно поворачивать                                       | Креветки мариновать в оливковом масле с чесноком и пряностями, во время гриля осторожно смазывать маринадом.              |
| Кальмары с начинкой                                       | 7         | от 10 до 12 мин., многократно поворачивать                                      | Кальмары предвар. проварить, во время гриля неск. раз осторожно смазать маслом.   |
| Котлеты из тунца  | 6         | 8 мин. на каждую сторону  | Котлеты предварит. промариновать.   |
| Форель цельная  | 7 и 6     | 1-ю сторону 5 мин. на ступ. 7, перевернуть и 2-ю сторону, 8 - 10 мин на ступ. 6 | Форель смазать маслом, чтобы кожа не пристала при жарке.  |
| <b>Гарниры</b>  |           |   |   |
| Фрукты (напр. бананы, яблоки дольками или половинки груш) | от 7 до 8 | 1-2 мин. на каждую сторону  |   |
| Грибы (напр. нарезанные шампиньоны или опята)             | 7         | от 1 до 2 мин. на каждую сторону  | Грибы по желанию мариновать или смазать маслом.   |

\* ориентировочно

## 6.2 Рецепты

### Овощи на вертеле

#### Вам требуются:

- 8 шт. лука шалот
- 1 зеленый сладкий перец
- 8 твердых коктейль-томатов
- 8 маленьких шампиньонов
- 1 отварной початок кукурузы
- 8 луковиц лука для гриля
- 1 зубчик чеснока
- 2 сушеных красных горьких перца
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка сушеного тимьяна
- 4 столовых ложки оливкового масла

#### Порядок действий:

- У лука шалот отрежьте луковицы.
- Доведите воду до кипения и бланшируйте луковицы на протяжении 2 минут. После этого луковицы можно легко очистить и отчасти они уже готовы. Помойте зеленый перец и коктейль-помидоры, разрежьте перец на четыре части и очистите его от семян. Шампиньоны почистите и обрежьте ножки.
- Нарезьте зеленый перец кусочками, так чтобы было удобно их есть, а кукурузу – кружками толщиной примерно 2 см.
- Чеснок почистите и разотрите в ступке вместе с красным перцем и солью.
- Добавьте тимьяна и смешайте с оливковым маслом.
- Насадите на 4 вертела овощи (переменяя их цвета), заправьте их пряным маслом и оставьте пропитываться в течение 15 минут.
- Готовьте овощной гриль на 6-7-й ступени в течение 10-15 минут, несколько раз при этом переворачивая.

### Брускет

#### Вам требуются:

- 8 маленьких, не очень тонких срезов итальянского белого хлеба
- 12 чайных ложек оливкового масла
- 4 зубчика чеснока
- соль

#### Дополнительно для брускета с помидорами

- 16 спелых коктейль-томатов
- 1/2 пучка базилика
- перец свежего помидора

#### Порядок действий:

- Кусочки булочки смажьте с обеих сторон оливковым маслом и прокалите в гриле на ступени 7 по 1-2 минуты на каждую сторону. Один раз перевернуть.
- Чеснок почистите, дольки разрежьте пополам и натрите ими зажаренный хлеб. Добавьте сверху несколько капель оливкового масла и посолите.

#### Брускет с помидорами:

- Коктейль-помидоры бланшируйте быстро в кипящей воде, снимите шкурку и вырежьте стержни. Помидоры крупно порежьте.
- Чеснок почистите и мелко порубите. Отделите от базилика 8 красивых листиков и отложите их в сторону, остаток помойте, просушите и нарежьте полосками.
- Смешайте помидоры с чесноком, нарезанным базиликом и солью, покройте этой смесью кусочки зажаренной булочки. Полейте сверху оставшимся оливковым маслом, слегка поперчите и украсьте листиками базилика.

### 6.3 Полезные советы

- Результат гриля зависит от сорта и качества мяса, а также от Вашей фантазии.
- Кусочки гриля должны быть по возможности одинаковой величины, но не менее 2 - 3 см. При этом они хорошо зажариваются и, в то же время, остаются сочными.
- Прибор всегда предварительно **прогревайте**. В этом случае благодаря интенсивному тепловому излучению у продукта сразу появляется корочка, препятствующая выделению и потере сока.
- Кусочки гриля **кладите** непосредственно на решетку. Если у Вас только один цельный кусок гриля, то положите его на решетку, по возможности посередине над включенным нагревательным элементом. При этом гриль получается лучше всего. Переворачивайте продукт, как только его становится легко отделить от решетки, так как это говорит о том, что поры продукта уже закрыты.
- Готовьте гриль стека всегда без соли. В противном случае продукт теряет вместе с выступившей водой растворенные в ней питательные компоненты.
- Не **рекомендуется** брать для гриля продукты в упаковке, такие как вареную ветчину, копченую корейку и т.д. Это может иметь отрицательные последствия для здоровья.
- Для того, чтобы поверхность продукта не высыхала, а также для улучшения вкуса, слегка смажьте продукт термостойким маслом (напр., арахисовым). Старайтесь не лить слишком много масла, так как существует опасность возгорания!
- **Возможно Вы уже обратили внимание** на то, что во время работы прибора нагревательные элементы автоматически включаются и выключаются – это вполне нормально.

- **Кусочки мяса птицы** получается хорошо зажаренными, если перед окончанием гриля смазать их сливочным маслом, полить соленой водой или апельсиновым соком.
- У утки или гуся проткните кожу под крыльями так, чтобы мог выходить жир.
- Готовый продукт подавайте в горячем виде.
- Не **держите** продукт в тепле – он может стать жестким.
- Если на поверхности стека **выступает** сок, то это значит, что мясо достигло средней готовности (изнутри розовое, а снаружи хорошо зажарено).
- Не протыкайте мясо во время приготовления гриля –из-за этого мясо может потерять сочность. Переворачивайте мясо, когда на его поверхности выступают капли жира.
- Слой жира (как напр., у котлет) снимайте только по окончании приготовления гриля, иначе мясо утратит аромат и сочность.

#### А знаете ли Вы?

##### Преимущества гриля

**При приготовлении** гриля требуется мало или совсем не требуется жира, т.е. гриль является способом приготовления пищи без применения жира.

Гриль является щадящим способом готовки, при котором практически сохраняются компоненты, определяющие питательность, вкус и аромат. Гриль является здоровой пищей, так как он не требует ни жира, ни соуса.

При приготовлении гриля поверхность продукта интенсивно зажаривается так, что возникающая корочка остается нежной. Благодаря этому пища легко усваивается и является, таким образом, частью диетического стола.

---

## **Говядина**

- Сюда особенно хорошо подходят части разделанного мяса. Тем, кто не имеет опыта приготовления гриля, рекомендуется сначала попрактиковаться на недорогих частях (бедро, спина) и только после этого переходить к антрекотам или филе. Если с кусочки мяса маленькие, то решетка должна быть сильно нагрета, иначе мясо будет высыхать.

## **Телятина**

- Телятина быстро высыхает даже в фольге. Для защиты от высыхания мясо можно завернуть в сало. Хотя собственный особый вкус при этом теряется, мясо остается сочным. Вкусным получается стейк из телячьей спинки, выдерживаемый в гриле достаточно короткое время, чтобы мясо не полностью прожарилось. После этого оставьте мясо доходить в гриле при 80°C.

## **Свинина**

- Хорошая свинина не требует для приготовления ни маринада, ни масла. Из спинной и шейной частей хорошо получается филе, котлеты и фарш для гриля. Стейки и котлеты должны быть толщиной около 2 см. Время готовки у свинины несколько больше чем у других сортов мяса.

## **Баранина**

- Баранина подходит для гриля лучше всего. Она нежнее чем говядина, но не такая нежная как телятина. Идеальными для гриля являются котлетная и плечевая части (решетке), кострец, шейка, седло (на вертеле). К этому хорошо подходит лимонное сливочное масло. Подогрейте тарелки и разложите куски мяса по возможности горячими, иначе жир застынет и пища будет плохо перевариваться.

## **Птица**

- Все виды птицы могут готовиться в гриле. У цесарки, голубя и перепела смажьте кожу небольшим количеством жира. Для цыпленка это не требуется, так как его кожа и без того обладает достаточной жирностью. Перед тем, как делать гриль, птицу следует посолить изнутри и снаружи.

## **Рыба**

- Приготовление морской рыбы не представляет трудности, для пресноводной же (прежде всего филе) требуется щадящий режим, так как часто распадается. Лучше всего готовить ее в алюминиевой фольге или целиком, смазав хорошо оливковым или сливочным маслом.

## **Овощи и картофель**

- Для гриля лучше всего использовать твердые овощи, такие как сельдерей, стручковый перец, баклажаны, кукурузу, феникулум или репчатый лук.

## **Фрукты**

- Отличный гриль получается из яблок, бананов, груш, ананасов и персиков.

# 7. Руководство по монтажу

## 7.1 Технические данные

Мощность, идущая на нагрев:

Нагрев на инфракрасном излучении: 3000 Вт

Габариты (ШхВхД):

Наружные: 288 x 125 x 510 мм

Внутренние: 265 x 125 x 490 мм

Заказные запчасти:

Решетка 355443

Щипцы 292464

Щетка 098263

Фрагменты лавы 291050

## 7.2 Важные указания по монтажу

- **Техник, выполняющей монтаж**, отвечает за исправное функционирование прибора по месту установки. Он обязан разъяснить пользователю работу прибора в соответствии с руководством по эксплуатации и управлению прибором. Пользователь должен быть проинструктирован, как отсоединить прибор от электросети в случае необходимости.
- **Любые неисправности**, явившиеся следствием несоблюдения положений настоящего руководства, устранению в рамках гарантийного обслуживания не подлежат.
- **Если после** установки прибор не может отсоединяться от сети посредством штекера всеми его контактами (постоянное подсоединение), при монтаже должно быть предусмотрено устройство разъединения (предохранитель) с контактным зазором не менее 3 мм.
- **Грильный шкаф** может встраиваться в кухонную деревянную мебель или мебель из сходного возгораемого материала без дополнительных приспособлений. При этом следует руководствоваться „**Важными указаниями**“ (глава 1).
- **Указание:** Несколько приборов могут быть смонтированы в отдельных нишах при минимальных боковых зазорах между ними 40 мм. При монтаже следует помнить, что должно выдерживаться минимальное расстояние 35 мм до замыкающей пристенной планки или 50 мм до стены (отмеренные от края выреза ниши прибора).
- Если при встраивании прибора смежная стена может гореть, то между ней и грильным шкафом, должен выдерживаться зазор не менее 200 мм.

- Минимальное расстояние от нижнего края ванны до ближайшей возгораемой части кухонной мебели должно составлять не менее 10 мм.
- Электрогриль соответствует тепловому классу Y и должен встраиваться в шкаф согласно эскизу. Прибор разрешается устанавливать только так, чтобы лишь одна из его боковых стенок или тыл прибора были смежными с пеналом или стенкой кухни. Другая боковая стенка может быть смежной только с другой равновысокой частью кухонной мебели.

## Электropодключение

- Прибор должен подключаться только уполномоченным специалистом при соблюдении всех относящихся сюда предписаний.
- **Кабель подключения к сети** должен соответствовать по крайней мере типу H 05 V2V2-F 3 G 1,5. Мы рекомендуем смонтировать сетевую заземленную розетку на 16 А на высоте примерно 70 см над полом позади прибора или же таким образом, чтобы к ней оставался доступ также после полной установки прибора. При подключении к разъему прибора при монтаже должно быть предусмотрено устройство разъединения (выключатель или предохранитель) с контактным зазором не менее 3 мм.
- **Мощность подключения гриля** равна 3,0 кВт. Следуйте данным типовой таблички. Прибор подключается с помощью штекера или постоянным образом.
- **Вид подключения Y:** В случае неисправности сетевого кабеля он должен заменяться на специальный кабель подключения к сети. Сетевой кабель должен включаться только уполномоченным специалистом от фирмы-изготовителя или от сервисной службы.

**Фирма-изготовитель оставляет за собой право на возможные технические изменения.**

|                       |                    |                   |
|-----------------------|--------------------|-------------------|
| VR 230-112<br>AC 230V | FD xxx<br>50/60 Hz | max. 3000W<br>16A |
|-----------------------|--------------------|-------------------|

|                          |                 |                   |
|--------------------------|-----------------|-------------------|
| VR 230-212<br>AC 400 V 2 | FD xxx<br>50 Hz | max. 3000W<br>10A |
|--------------------------|-----------------|-------------------|

## 7.3 Монтаж

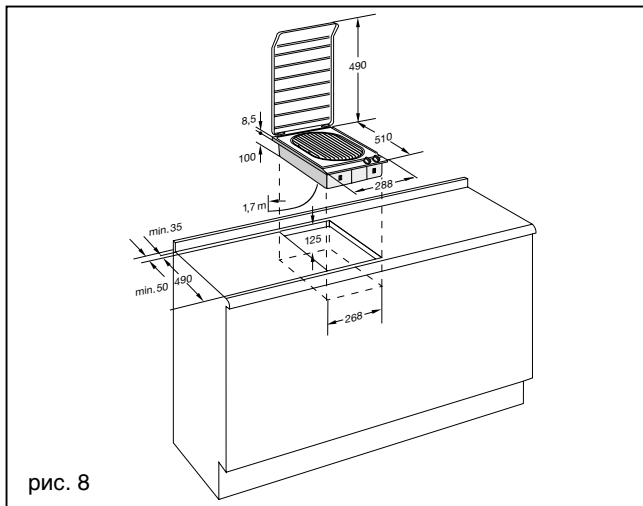


рис. 8

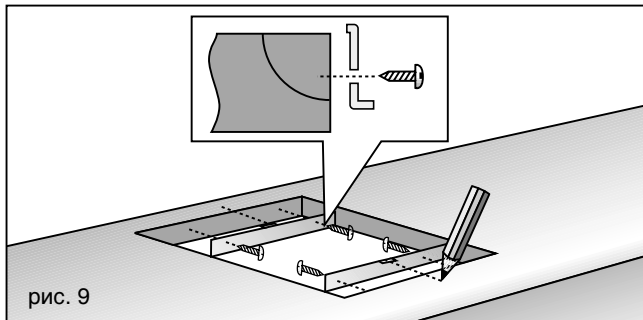


рис. 9

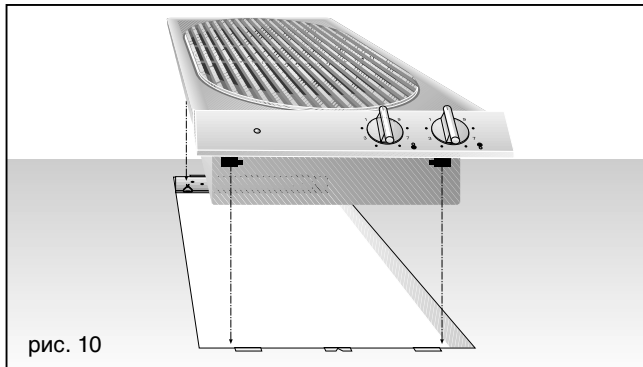


рис. 10

- **Сделайте в кухонном прилавке вырез для одного или нескольких варо-приборов.** Руководствуйтесь при этом монтажным эскизом и таблицей габаритов. В таблице учтен резерв на установку связанных планок между приборами.  
**Это важно!** Угол между поверхностью разреза и прилавком кухни должен составлять 90 градусов (рис. 8).
- **Сделайте точную разметку середины выреза.** Прикрепите крепящие шины к передней и задней кромке выреза. Проследите за тем, чтобы заходы шин легли на край прилавка и чтобы маркировка середины шин точно соответствовала разметке середины выреза (рис. 9).

Прикрепите крышку прибора перед началом его установки (см. стр. 15).

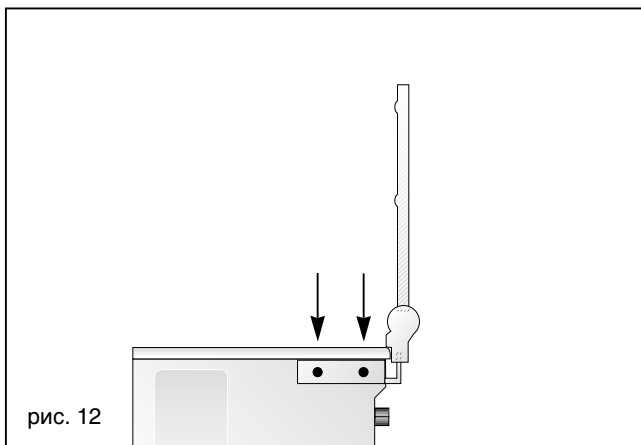
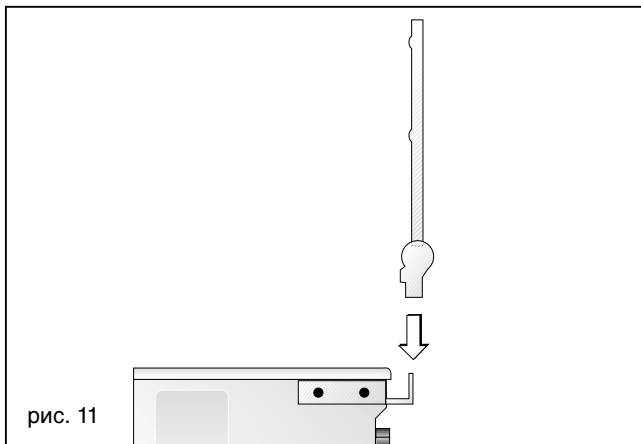
- **Вставьте прибор в прилавок.** Обращайте внимание на то, чтобы фиксаторы прибора точно легли на зажимные пружины. Сильно прижмите затем прибор в направлении прилавка. Фиксаторы прибора „защелкнутся“ в зажимных пружинах (рис. 10).

**Указание:** При установке в кухонный прилавок из гранита или мрамора сверление отверстий предоставьте выполнить специалисту или же приклейте шины, используя для этого термостойкий двухкомпонентный клей, которым приклеивается металл на камень.

### Указание:

Несколько приборов могут одновременно встраиваться в общий вырез при том условии, что боковые зазоры между ними составляют не менее 40 мм.

## 7.4 Монтаж крышки



- Крепящий уголок уже смонтирован на плите.
- Крышку установите ровно на плиту и привинтите ее с помощью прилагаемых винтов (рис. 11).
- Закройте крышку прибора. **Это важно!** При закрытии она должна ложиться на панель управления. Если крышка прибора ложится с перекосом, отпустите винты на крепящем уголке (рис. 12), выровняйте крышку и затяните винты снова.

### Примечание:

Если на приборе смонтирована крышка VD 201-010, то ее можно опускать только после того, как прибор полностью охладится. Нельзя включать и эксплуатировать прибор при закрытой крышке! Вследствие перегрева прибор и крышка прибора могут получить повреждения. Не ставьте на крышку кастрюли и т. п., не используйте ее в качестве приспособления для сохранения тепла.

# **GAGGENAU**

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH  
CARL-WERY-STR. 34 · D-81739 MÜNCHEN

☎ (089) 45 90-03

FAX (089) 45 90-23 47

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)