

Инструкция по эксплуатации и монтажу

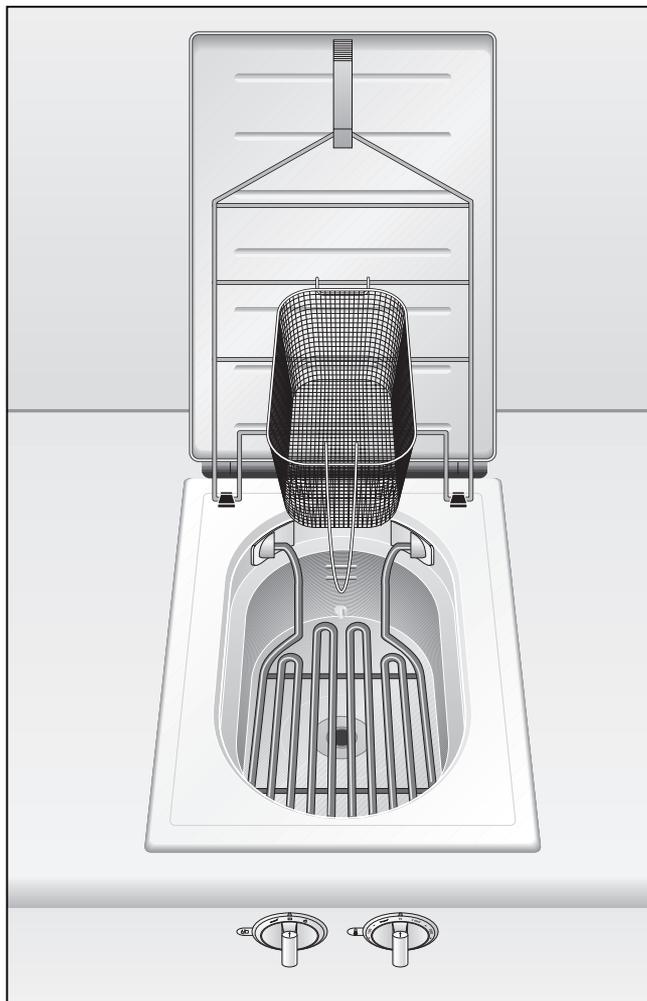
VF 411

Электрофритюрница



GAGGENAU

1. Важные указания	стр. 3-4
Техника безопасности	стр. 3
Применение	стр. 4
Перед первым включением	стр. 4
2. Оборудование	стр. 5
Оборудование	стр. 5
Специальные принадлежности	стр. 5
3. Управление	стр. 6-9
Режимы функционирования	стр. 6
Включение прибора	стр. 7
Выключение прибора	стр. 8
Индикатор остаточного тепла	стр. 8
Защита на период отпуска	стр. 8
Слейте масло или жир из прибора.	стр. 8
Возможности индикации	стр. 9
4. Полезные советы	стр. 10
5. Таблица готовки	стр. 11
6. Очистка и уход	стр. 12
7. Техническое обслуживание	стр. 13
8. Инструкция по монтажу	стр. 14-17
Технические характеристики	стр. 14
Важные указания по монтажу	стр. 14
Подготовка при встраивании в шкаф	стр. 15
Монтаж пульта управления	стр. 16
Встраивание прибора	стр. 17
Монтаж кожуха прибора	стр. 17



Мы сердечно поздравляем Вас с приобретением нового встраиваемого прибора марки Vario.

Прежде, чем прибор будет введен в эксплуатацию, мы рекомендуем внимательно прочитать Инструкцию по эксплуатации, содержащуюся в комплекте поставки нового прибора. В инструкции Вы найдете важные указания по безопасности и управлению прибором. Эти указания служат целям обеспечения Вашей личной безопасности, а также поддержанию работоспособности Вашего прибора.

На стр. 4 Вы найдете инструкции, которым необходимо следовать при вводе прибора в эксплуатацию.

Главы „Оборудование” и „Управление” познакомят Вас с разнообразными возможностями и функциями управления Вашим новым прибором.

Советы и указания в главе „Очистка и уход” помогут Вам сделать так, чтобы Ваш прибор всегда выглядел как новый.

Итак, мы желаем Вам успеха в домашнем приготовлении блюд с помощью фритюрницы!

1. Важные указания

Техника безопасности

Не разрешается эксплуатировать неисправный прибор.

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

Из-за неправильного подключения прибор может выйти из строя!

При подключении электроприборов, находящихся вблизи данного прибора, следует следить за тем, чтобы кабели подключения не пришли в соприкосновение с горячими поверхностями прибора.

Прибор должен эксплуатироваться только под присмотром. Продукты, жарящиеся во фритюре с использованием жира или масла, должны приготавливаться только под постоянным присмотром! **Осторожно!** При использовании один раз и более, жир и масло легко воспламеняются!

Осторожно, опасность возгорания! Не храните в Вашем приборе возгораемые предметы.

Осторожно! Прибор во время работы сильно нагревается! Не подпускайте к прибору детей!

Осторожно, опасность возгорания! Вблизи прибора нельзя разжигать открытый огонь!

Особую осторожность следует соблюдать при работе с водой вблизи нагретого прибора!

Существует опасность взрыва!

Осторожно! Когда прибор находится под вытяжным колпаком или вблизи кухонной вытяжной вентиляции, существует опасность возгорания перенасыщенного жирами фильтра!

Не позволяйте детям играть с прибором.

Как взрослые, так и дети не должны пользоваться прибором без присмотра,

- если по причинам психического состояния, сенсорики или умственного развития они не в состоянии управлять прибором,
- или если они не обладают знаниями и опытом, необходимыми для правильного и безопасного управления прибором.

Внимание: В случае уже многократно использованного масла или жира и влажного продукта фритирования (например: продукты глубокого замораживания, овощи) в зоне холодного масла может собираться вода. При добавлении в масло или жир нового продукта фритирования может произойти взрывное вспенивание. **Опасность ожога!** Перед нагреванием залейте в зону холодного масла небольшое количество жидкости (прибл. 1 чашку).

При возгорании отсоедините прибор от электропитания и закройте кожух прибора. Пламя горящего жира или масла заглушите кожухом. Ни в коем случае не пытайтесь гасить пламя водой! Незамедлительно отключите вытяжку, так как она усиливает воздушную тягу, а вместе с ней и огонь!

Не очищайте прибор при помощи аппаратов паровой чистки или под струей воды – опасность короткого замыкания!

При проведении технического обслуживания отключайте прибор от сети. Для этого вытащите штекер из сетевой розетки или выключите соответствующий предохранитель.

Ремонтные работы на приборе должны выполняться уполномоченными для этой цели специалистами с тем, чтобы были соблюдены все требования по электробезопасности прибора.

Пользователь несет ответственность за надлежащее использование прибора и за его исправное состояние. При повреждениях, возникших вследствие несоблюдения данной инструкции, услуги по гарантии не предоставляются.

Примечание: Прибор можно закрывать кожухом только после полного его охлаждения. Нельзя включать и эксплуатировать прибор при закрытом кожухе! Вследствие перегрева прибор и кожух прибора могут получить повреждения. Не ставьте на кожух кастрюли и т. п., не используйте его в качестве приспособления для сохранения тепла.

Внимание: Никогда не используйте для фритюрницы стеклянную крышку от пароварки.

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

Применение

Прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве и не должен использоваться в других целях.

Применяйте прибор только для приготовления пищи. Прибор не пригоден для обогрева помещения, где он установлен.

Прибор не должен запускаться в работу без продукта. Если прибор включается без продукта, встроенный автомат тепловой защиты автоматически отключает его. Поверните ручку управления „Температура” в положение 0. Подождите, пока прибор охладится.

Следует использовать только такие корзинки фритюра, которые предусмотрены для данного прибора.

Закладка в прибор слишком влажного продукта и слишком большого его количества ведет к вспениванию масла или жира фритюра.

Опасность получения ожогов!

Используйте все имеющиеся возможности для вентиляции (двери, окна, вытяжные колпаки).

При достижении минимального уровня масла или жира (нижняя отметка) незамедлительно добавляйте свежее масло или жир. **Внимание!** Когда уровень становится ниже нижней отметки, **возникает опасность возгорания!**

После использования прибор должен быть выключен.

Следует запирать дверцы нижнего шкафа, если в доме есть маленькие дети. Таким образом можно уменьшить риск получения ожогов.

Опасность возгорания! Регулярно очищайте прибор и заменяйте в нем масло или жир. Если масло или жир приобретает коричневый оттенок, неприятный запах и/или преждевременно (при 160 - 170 °С) начинает дымиться, то следует заменить старое масло или жир. Старое масло или жир имеет тенденцию вспенивания и обладает более низкой температурой воспламенения.

Встроенная термозащита предохраняет от перегрева прибор и кухонную мебель, в которую он встроен.

При нарушениях функционирования проверьте в первую очередь состояние предохранителей в доме. Если предохранители и сеть находятся в исправном состоянии, то о неисправности следует поставить в известность вашего торгового агента или службу гарантийного обслуживания Gaggenau.

Перед первым включением

Освободите прибор от упаковки, утилизировав ее согласно действующим предписаниям. Обращайте при этом внимание на находящиеся среди упаковки запасные части и принадлежности. Не допускайте детей к элементам упаковки и полиэтиленовой пленке.



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 монтажом прибора убедитесь в отсутствии повреждений при транспортировке.

При первом включении прибор должен быть установлен и подключен специалистом. Перед включением прибора убедитесь в исправности подключения к сети.

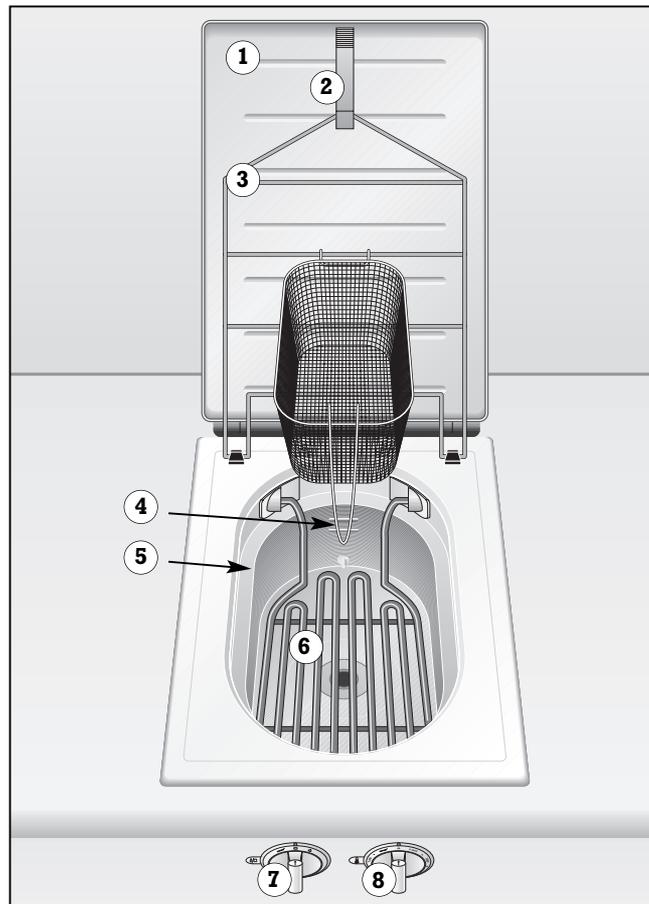
Серийный номер прибора вы найдете на вложенном в инструкцию контрольном листке. В целях гарантийного обслуживания храните этот листок вместе с вашей инструкцией по управлению прибором и монтажу.

Прежде, чем включать прибор, внимательно прочитайте данную инструкцию по управлению прибором и монтажу.

Перед первым использованием произведите тщательную очистку прибора и его принадлежностей. Тем самым устраняются возможные загрязнения и запахи, свойственные новому изделию (см. главу „Очистка и уход”).

2. Оборудование

Оборудование



- 1 Кожух прибора
- 2 Зажим узла подвешивания корзинки фритюра
- 3 Узел подвешивания корзинки фритюра
- 4 Отметки минимального и максимального уровня
- 5 Расширение бортика на случай вспенивания
- 6 Нагревательный элемент (3000 Вт)
- 7 Ручка управления для выбора режима работы Жир/Масло/Очистка
- 8 Ручка управления для выбора температуры

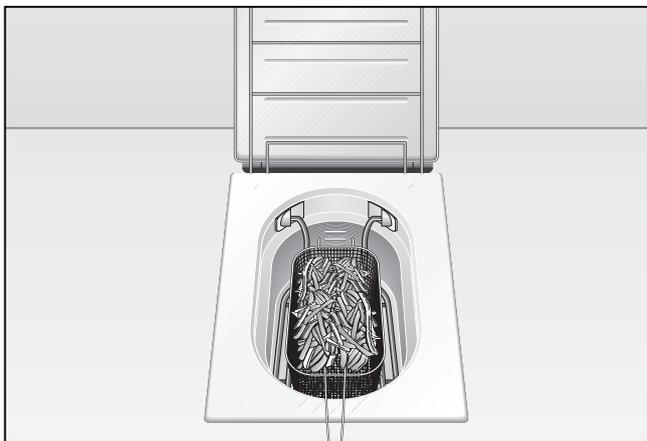
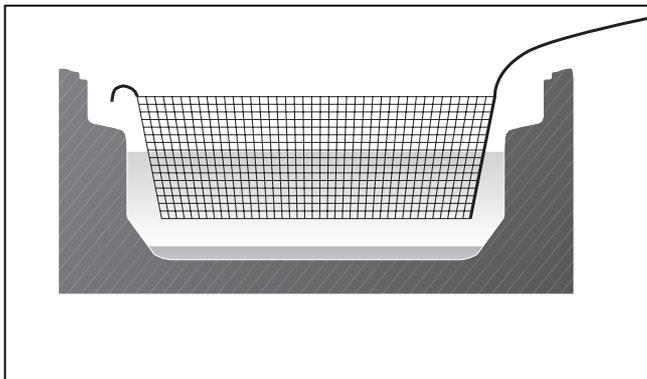
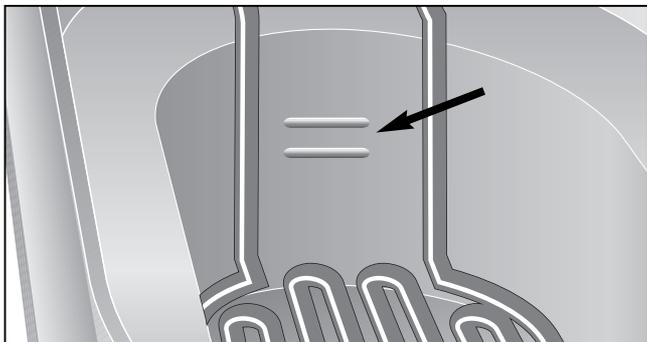
Специальные принадлежности

Вы можете заказать следующие специальные принадлежности:

- FK 020-000** Корзинка фритюра
- VV 400-000** Контактная колодка
- VZ 400-000** Контактная колодка с таймером

3. Управление

Режимы функционирования



В ванне фритюрницы имеются две **маркерные отметки** уровня (максимум и минимум). Уровень наполнения маслом или жиром должен быть всегда между двумя отметками. Фритируемый продукт должен быть полностью погружен в масло. В противном случае продукт следует перевернуть по истечении половины времени готовки.

Для использования фритюрного жира прибор оборудован специальной **ступенью готовности для растапливания жира**. Чтобы избежать чрезмерного нагрева, жир, прежде чем быть разогретым до требуемой температуры фритюра, сначала медленно растапливается.

Содержащаяся в фритируемом продукте вода выходит вниз в т.н. **зону холодного масла**. Таким образом практически предотвращается вспенивание масла. Частицы продукта, которые во время фритирования выпадают через корзинку, также опускаются в зону холодного масла. Благодаря низкой температуре в этой зоне срок годности жира значительно удлиняется. Вытягивающийся бортик служит для удержания пены, возникающей в процессе фритирования.

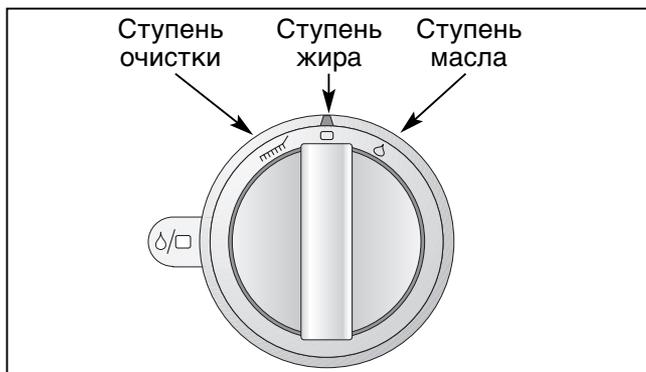
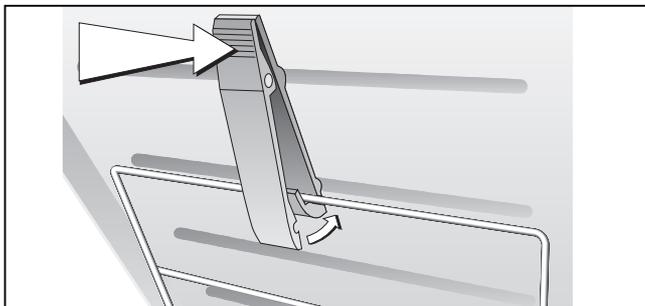
Встроенный автомат тепловой защиты предотвращает перегрев прибора и окружающей мебели, в которую встраивается прибор: прибор выключается, световое кольцо за правой ручкой управления продолжает мигать.

Возможные причины:

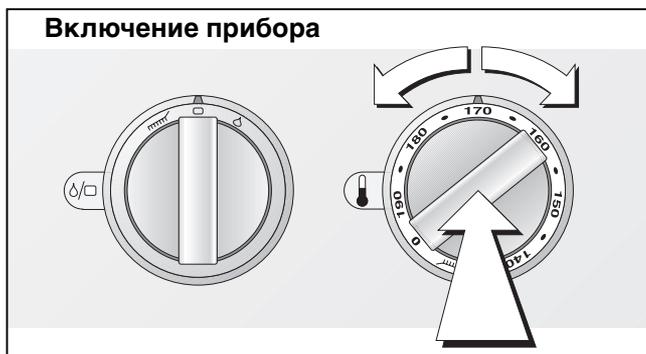
- Во фритюрной ванне слишком мало или вообще нет жира / масла.
- Прибор включен в режиме работы с маслом, в то время как во фритюрной ванне находится жир.

Поверните ручку выбора температуры на 0. Как только температура нагревательного элемента оказывается ниже критического значения, мигание прекращается. Наполните фритюрную ванну жиром / маслом. После этого прибор может быть без проблем снова введен в эксплуатацию.

Это важно! Ни в коем случае не включайте прибор без продукта. Уровень масла / жира во фритюрной ванне должен оставаться всегда в интервале между отметками минимума и максимума.



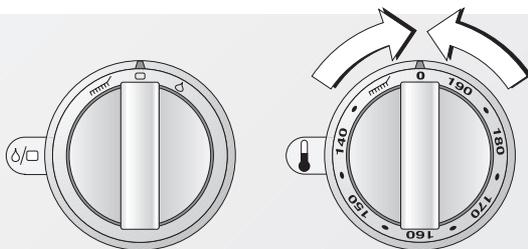
Включение прибора



Включение прибора

- Откройте кожух прибора. Закрепите подвес корзинки фритюра в пружинных зажимах на кромке ванны и установите его в зажимах держателя.
- Заполните фритюрную ванну либо 3-3,5 литрами жаростойкого масла (например, арахисового, пальмового или специального фритюрного масла) или 2,5-3 кг жаростойкого жира (например, кокосового жира, топленого масла или специального фритюрного жира). При необходимости, жир следует разделить на части (примерно по 250 г) и равномерно распределить в пределах фритюрной ванны. Температура жира должна соответствовать температуре помещения или холодильника. Жир не должен быть заморожен.
- Нажмите на левую ручку управления и поверните ее по мере надобности влево или вправо на ступень масла или жира.
- Нажмите на правую ручку управления и поверните ее влево или вправо на нужную температуру в интервале 135 - 190 °С.
- В период прогрева прибора световое кольцо, расположенное за ручкой управления, мигает. При достижении установленной температуры кольцо начинает светиться без мигания.
- При использовании жира, в зоне „холодного” масла, несмотря на то, что достигнута рабочая температура фритюра, может оставаться еще не растопленный жир. Это, однако, не оказывает никакого влияния на результаты фритюрования. Вы можете приступить к фритюванию, как только кольцо за правой ручкой управления начинает светиться без мигания.
- Заполните корзинку фритюра продуктом отдельно вне прибора и затем медленно опустите ее в разогретое масло.
- После того, как продукт будет готов (см. Таблицу), корзинку фритюра следует вынуть, слегка встряхнуть и вставить в подвес с тем, чтобы масло быстрее стекало с приготовленного продукта. Используйте для этой цели верхние ступеньки подвеса корзинки фритюра. Если Вы используете одновременно две корзинки, Вы можете повесить их рядом друг с другом (только на верхних двух ступеньках подвеса) или одну над другой.

Выключение прибора



Выключение прибора

Правую ручку управления следует повернуть в положение 0.

Индикатор остаточного тепла

После выключения прибора световое кольцо за правой ручкой управления продолжает мигать до тех пор, пока прибор не охладится настолько, чтобы к нему можно было прикасаться, не подвергая себя опасности.

Кухонный прибор можно закрыть только после полного охлаждения.

Защита на период отпуска (Автоматическое отключение)

В целях безопасности прибор имеет функцию автоматического отключения, которая активизируется, если в течение 4 часов ни одна ручка не была задействована. Позади правой ручки управления мигает световое кольцо. Поверните ручку управления в положение „0”. После этого прибор может быть снова включен в нормальном режиме.

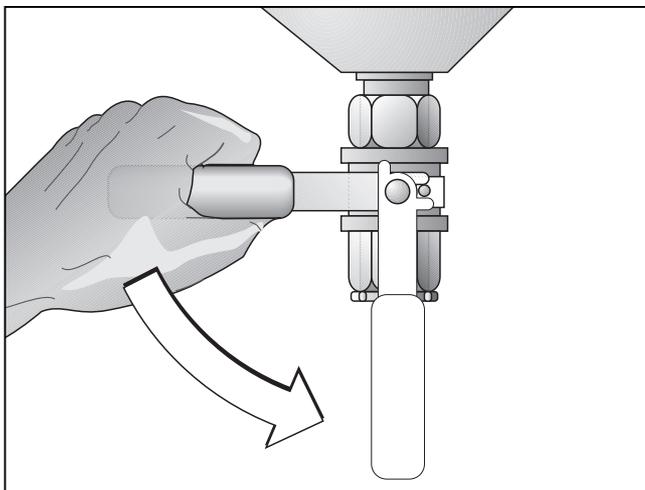
Слейте масло или жир из прибора.

Перед сливом использованного масла или жира следует подождать, пока погаснет индикация остаточного нагрева. Избегайте прикосновения к маслу или жиру.

Для сбора масла или жира следует использовать термостойкий резервуар (ведро), емкостью не менее 10 л.

Масло или жир фритюра, можно слить через кран для слива масла, находящийся под воронкообразным дном фритюрной ванны: отверните сначала на сливном кране пластмассовый колпачок, а затем откройте кран, повернув ручку вниз. После слива масла закройте кран и оденьте снова пластмассовый колпачок. Если при сливе происходит задержка, причиной этому может быть застывание жира в зоне „холодного” масла.

Использованное масло и жир следует утилизировать в соответствии с местными предписаниями.



Возможности индикации

Световое кольцо позади левой ручки управления	Световое кольцо позади правой ручки управления	Значение	Причина / действие
	 Выключена индикация		Прибор выключен
	 Постоянное свечение у правой ручки управления	Прибор включен	Нормальный режим
	 Мигает подсветка у правой ручки управления	Прибор включен, нагревается	Нормальный режим
	 Мигает подсветка у правой ручки управления	Индикация остаточного нагрева	Прибор еще слишком нагрет, чтобы к нему можно было прикоснуться рукой.
	 Быстрое мигание подсветки у правой ручки управления	Прибор работает „всухую” или сработала защита от перегрева	Включение в условиях полного отсутствия или слишком малого количества масла или жира. Используется ступень масла, в то время как фритюрная ванна заполнена жиром. Установить правую ручку управления на 0 и дать прибору охладиться.
	 Быстрое мигание подсветки у правой ручки управления	Защита на период отпуска	В течение по крайней мере 4 часов не было предпринято ни одно установочное действие. Повернуть правую ручку управления на 0 и затем, при необходимости, на требуемую температуру.
	 Быстрое мигание подсветки у правой ручки управления	Исчезновение напряжения в сети	После исчезновения напряжения в сети прибор по причинам безопасности отключается. Повернуть правую ручку управления на 0 и затем, при необходимости, на требуемую температуру.
	 Быстрое попеременное мигание обеих ручек управления	Неправильный монтаж	Неправильно подключен соединительный кабель между пультом управления и прибором. Проверить правильность подключения кабеля.

4. Полезные советы

- Рабочие температуры при фритировании лежат в интервале 160 и 180 °С. Максимальная температура равна 190 °С.
- Согласно общим рекомендациям к приготовлению здоровой пищи во фритюре, температура фритирования не должна превышать 175 °С (сравн. также с данными Таблицы готовки). Использование масла должно соответствовать норме не более 100 г продукта на 1 л масла или жира, а продолжительность готовки должна определяться по достижению золотисто-желтого цвета готового продукта.
- Если фритюрный жир нагрет слишком сильно, поверхность продукта слишком быстро покрывается хрустящей корочкой, в то время как внутренняя часть продукта еще не готова. При недостаточно высокой температуре жира продукт излишне пропитывается жиром.
- При правильной температуре жира поры продукта в результате погружения в жир быстро закрываются. При этом образуется защитная корочка, и внутрь может проникать уже значительно меньше жира. Дополнительно просушите готовый продукт креповым кухонным полотенцем: таким образом можно уменьшить жирность продукта.
- Для фритирования используйте жаростойкие сорта масла и жира (с точкой дымления не ниже 200 °С). Подходящим с этой точки зрения является, например, арахисовое или пальмовое масло, а также кокосовый жир. Напротив, не подходят: натуральное оливковое, соевое и пшеничное масло.
- Фритюрное масло или жир следует заменять при появлении следующих признаков: неприятный вкус или запах, сильное вспенивание, преждевременное дымление (при 160 - 170 °С) или, когда при правильно установленной температуре не образуется хрустящая корочка на поверхности продукта. Не следует путать с преждевременным дымлением водяной пар, образующийся в результате закладывания в корзину влажного продукта.
- После каждого фритирования следует очищать масло или жир от остающихся после готовки крупных частиц (например, кусочки панировки и т.д.).
- Если Вы хотите использовать фритюрное масло повторно, пропустите его после охлаждения через мелкое металлическое сито.
- Заполняйте корзину и добавляйте пряности в продукт отдельно вне прибора.
- Для фритирования подходят следующие продукты: маленькие кусочки рыбы и мяса, овощи, фрукты, мучные изделия, картофель, панировочные продукты.
- Продукт при фритировании должен полностью погружаться в масло или жир. В противном случае время готовки должно быть сокращено в два раза, или же продукт должен быть прижат книзу посредством второй корзины фритюра.
- При фритировании (начиная от 170 °С) масло и жир не сохраняют ни вкуса, ни запаха продукта. Вы можете, например, друг за другом готовить рыбу и фрукты.
- Закладка в корзину влажного или замороженного продукта ведет к особенно сильному вспениванию жира. Продукт следует основательно просушить, положить в корзину и затем несколько раз произвести медленное погружение в нагретый жир. Таким образом можно предотвратить выплескивание жира. В случае продуктов с глубоким замораживанием предварительно следует удалить лед.
- Чтобы масло хорошо циркулировало и тепло быстро передавалось в продукт, не следует приготавливать за один раз слишком большие порции. Для того, чтобы не слипались части продукта и лучше циркулировало масло, корзину с продуктом время от времени следует встряхивать.
- После охлаждения закройте кожух прибора. Это необходимо по соображениям безопасности, а также во избежание попадания в жир загрязнений.

5. Таблица готовки

Приготавливаемый продукт	Температура (°C)	Количество	Продолжит. фритирования (мин.)	Примечание
Закуски и холодные блюда				
Камамбер панированный	150	2	7 - 8	
Рулеты весенние	160	4 - 6	5 - 7	в зависимости от количества
Груши с начинкой из рокфора	160	2	5 - 7	для многоразового использования
Пирожки из слоеного теста с начинкой (напр., с шампиньонами, мясом или с брынзой)	175	4 - 5	6 - 7	в зависимости от количества, для многоразового использования
Овощи				
Различные овощи в тесте (напр., дольки баклажан или цуккини, опята, брюссельская капуста*, дольки сельдерея*, головки цветной капусты*, шляпки шампиньонов) *предварительно проварить, но так, чтобы продукт оставался твердым	170 - 175	6 - 8	5 - 8	в зависимости от состояния готовности и количества, фритировать без корзинки, для многоразового использования
Репчатый лук, нарезанный кольцами	165 - 170	200 г	2 - 3	
Дольки овощей (напр., моркови, картофеля)	175	200 г	2 - 3	
Картофельные крокеты по домашнему	165	8 - 10	6 - 7	для многоразового использования
Мясо				
Тефтели	160	10	5 - 7	
Телячий шницель панированный - „Венский шницель“	170 - 175	2	5 - 6	
Кордонблэ из свинины	175	2	6 - 7	
Куриные ножки панированные	160	4	25 - 30	для многоразового использования
Кусочки ветчины в тесте, заправленном шампанским	175	150 г	3 - 4	
Рыба и дары моря				
Фритто-мисто	155 - 160 / 175	—	2 - 3	для рыбы 155-160 °C, для мяса 175 °C фритировать без корзинки
Рыбное филе панированное	155 - 160	2	9	
Креветки в тесте	170 - 175	10	4 - 5	
Десерт				
Яблоко, запеченное в тесте	170 - 175	4	2 на каждой стороне	фритировать без корзинки, для одноразового использования
Блинчики Берлинские	175	4	2 на каждой стороне	для одноразового использования
Орешки из теста	165	5 - 6	2 на каждой стороне	для одноразового использования
Сливовые клецки	170	4 - 6	5 - 6	
Фрукты в тесте (напр., груши, виноград, абрикосы, клубника, дольки ананаса, бананы, вишня, половинки персика и киви)	175	—	4	фритировать без корзинки, для многоразового использования
Начиненный чернослив в тесте	155	10	6 - 7	
Пончики	165 - 170	5	6 - 7 на каждой стороне	фритировать без корзинки, для одноразового использования
Указанные здесь значения служат лишь нормативами, которые могут варьироваться в зависимости от состояния продукта и Вашего личного вкуса. Полуфабрикаты из теста обрабатывать согласно инструкции на упаковке.				

6. Очистка и уход

Внимание! Данный прибор нельзя очищать при помощи аппаратов паровой чистки или под струей воды – существует опасность короткого замыкания!

Внимание! Опасность получения ожогов!

Очищайте прибор только после того, как он полностью охладится!

Ни в коем случае не включайте прибор с раскрытым нагревательным элементом. Следите за тем, чтобы в разогретый жир или масло не попала вода!



При очистке нельзя применять царапающие и разъедающие средства (очистители и нитрополироли). Не применяйте очистители с содержанием хлора, так как они могут стать причиной коррозии в приборе. Не используйте царапающие мочалки.

Перед первым включением следует тщательно очистить прибор и его принадлежности.

Очистка фритюрной ванны

- Слейте масло или жир (см. стр. 8). Достаньте корзину фритюра из прибора.
- После слива масла и охлаждения нагревательного стержня удалите из фритюрной ванны возможные остатки посредством кухонного крепового полотенца.
- Заполните пустую фритюрную ванну четырьмя литрами воды с моющим средством.

- Нажмите на обе ручки управления и поверните их на ступень очистки. В период прогрева прибора мигает световое кольцо за правой ручкой управления.
- После того, как будет достигнута рабочая температура очистки и перестанет мигать световое кольцо за ручкой управления, фритюрную ванну можно очистить при помощи моющей щетки.
- Слейте масло или жир фритюра через кран для слива масла, находящийся под воронкообразным дном фритюрной ванны: отверните пластмассовый колпачок на сливном кране, а затем поверните ручку крана вниз. Для сбора воды следует воспользоваться термостойким резервуаром (ведром), емкостью не менее 10 л.
- Если при сильном загрязнении очистку необходимо повторить, наполните ванну снова водой и поверните правую ручку управления в положение 0 и обратно на ступень очистки. Прибор снова нагревается до 60 °С.
- Для очистки пространства под нагревательным элементом подождите, пока погаснет индикация остаточного тепла. Раскройте вверх нагревательный элемент.
- Подставьте ведро под сливной кран и промойте ванну горячей водой. Протрите прибор насухо. Закройте сливной кран и наденьте на него пластмассовый колпачок.
- Нельзя обрабатывать фритюрную ванну средствами по уходу за стальными поверхностями, так как эти средства не совместимы с продуктами питания.

Очистка узла подвешивания корзинки фритюра и самой корзинки

Осторожно вытащите узел подвешивания корзинки фритюра из держателя. Очищайте узел подвешивания и корзинку каждый раз после использования горячим щелочным моющим средством или в посудомоечной машине.

Очистка ручек управления

Протирайте ручки управления влажной тряпкой. Тряпка не должна быть мокрой, так как иначе вода может проникнуть в прибор позади ручек управления.

7. Техническое обслуживание

Перед началом любых ремонтных работ необходимо отсоединить прибор от электросети.

При нарушениях функционирования проверьте в первую очередь состояние предохранителей в доме.

Если предохранители и сеть в исправном состоянии, то о неисправности следует поставить в известность вашего торгового агента или службу гарантийного обслуживания Гаггенау. Сообщите при этом тип прибора. Серийный номер и обозначение типа прибора вы найдете в контрольном листке, который прилагается к настоящей инструкции по управлению монтажу. Ремонтные работы на приборе должны выполняться уполномоченными для этой цели специалистами с тем, чтобы были соблюдены все требования по электробезопасности прибора.

При неправильном обращении с прибором претензии по гарантии не принимаются.

8. Инструкция по монтажу

Технические характеристики

Общая мощность:
220-240 В / 3 000 Вт

Важные указания по монтажу

Данный прибор можно комбинировать со всеми приборами Vario серии 400 фирмы Gaggenau.

Указание: не встраивайте фритюрницу непосредственно рядом с приборами, использующими паровой принцип готовки!

Прибор можно встраивать в кухонную деревянную мебель или мебель из подобных горючих материалов без каких-либо дополнительных мер безопасности. Материал мебели встраивания и рабочей панели, куда встраивается прибор, должен обладать температурной стойкостью до 90 °С.

Работы по монтажу и подключению прибора должны выполняться только квалифицированным специалистом при соблюдении всех действующих национальных предписаний энерго и стройнадзора.

Сетевой кабель должен соответствовать по крайней мере типу H 05 VV-F (3 x 1,5 mm²). Соблюдайте данные, приведенные на типовой табличке, и подключайте защитный провод.

При выполнении электрических подключений необходимо следить за тем, чтобы кабели подключения не соприкасались с нагревающимися до высокой температуры частями варочной панели.

Монтажник, выполняющий подключение прибора, несет ответственность за исправное функционирование прибора по месту его установки. Он должен проинструктировать пользователя, как в случае необходимости отсоединить прибор от сети напряжения.

При распаковке прибора следует убедиться в отсутствии повреждений при транспортировке и в случае обнаружении таковых незамедлительно сообщить об этом в транспортное предприятие.

Зазор между краем прибора и стенкой или мебелью должен быть не менее 40 мм.

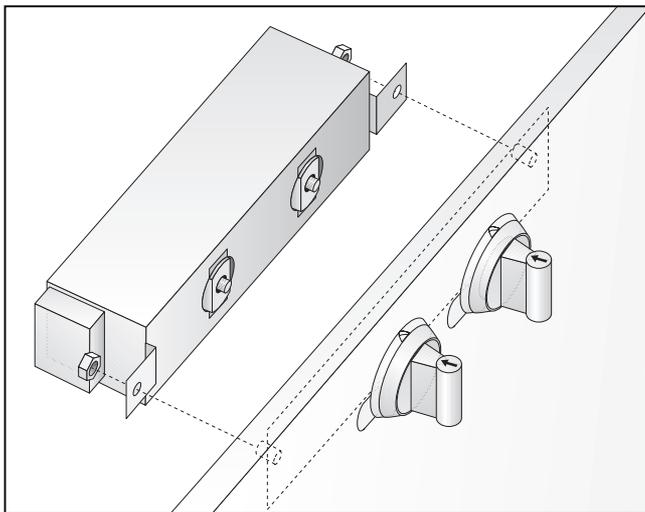
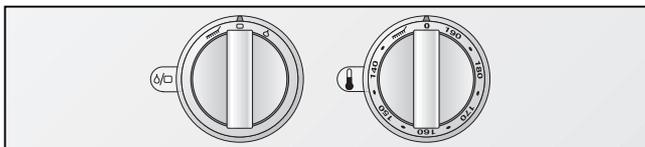
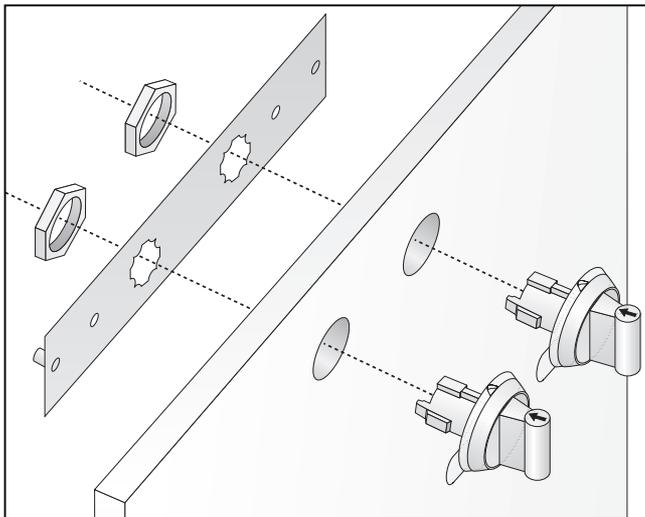
Расстояние между дном ванны и ближайшей чувствительной к нагреванию части мебели должно быть не менее 10 мм.

Если разъединение прибора и сети напряжения не может быть выполнено посредством полноконтактного отсоединения штекера, находящегося в пределах досягаемости пользователя, то для этого при монтаже должен быть предусмотрен разъединитель с минимальным межконтактным зазором 3 мм (например, бытовой предохранитель).

Неисправности и дефекты, явившиеся следствием несоблюдения настоящего руководства, не могут быть признаны в рамках существующей гарантии. Соблюдайте „Важные указания” на стр. 3 и 4.

Права на технические изменения оговорены.

Монтаж пульта управления



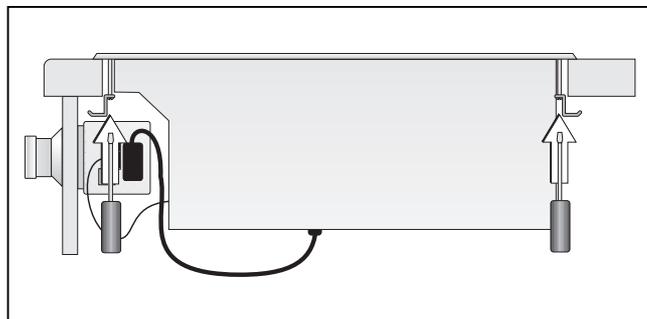
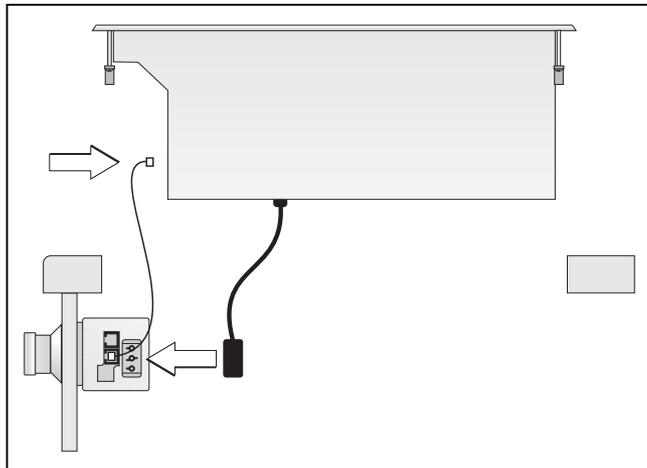
Указание:

Прибор должен монтироваться только вместе с пультом, имеющим такое же типовое обозначение.

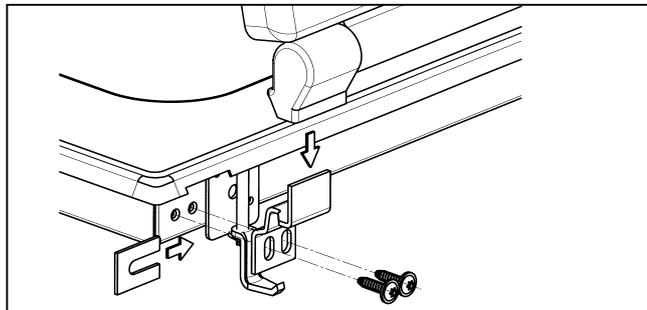
Перед подключением прибора к сети напряжения выключите предохранители в доме!

- Перед монтажом следует удалить с ручек управления части упаковки из пенополистирола и снять защитную пленку позади световых колец.
- Откройте коробку зажимов на пульте управления. Присоедините сетевой кабель согласно схеме подключения и защитите провода при помощи разгрузочной тяги. Сетевой кабель должен соответствовать по крайней мере типу H 05 VV-F (3 x 1,5 mm²). Закройте крышку коробки зажимов.
- Приложив щиток держателя к фронтальной накладке, вставьте спереди в высверленные отверстия ручки управления и закрепите их сзади гайками. Обращайте внимание на правильное распределение ручек управления: ручка управления для выбора режима работы находится слева, а ручка выбора температуры – справа.
- С помощью прилагаемых гаек закрепите пульт управления на щитке держателя.

Встраивание прибора



Монтаж кожуха прибора



- Надежно вставьте соединительный кабель между прибором и пультом управления (штекер должен зафиксироваться с щелчком).
- Разверните зажимы панели боком. Вставьте прибор в вырез кухонной панели горизонтально так, чтобы надпись Gaggenau была спереди, и выровняйте прибор.
Указание: Прибор не должен приклеиваться силиконом к рабочей кухонной панели.
- Загните и надежно затяните зажимы под кухонной панелью. Не затягивайте зажимы слишком сильно, обращайте внимание на равномерность уплотнительного зазора по периметру.
- Подключите прибор к сети напряжения и проверьте его работу. Когда соединительный кабель между пультом управления и прибором не вставлен в разъем подключения, световые кольца позади обеих ручек попеременно мигают. Проверьте правильность подключения соединительного кабеля.

Монтаж кожуха прибора

- На панели имеются смонтированные уголки крепления.
- Установите кожух прибора вертикально в уголки крепления и закрепите его при помощи уже вставленных потайных винтов.
- Закройте кожух прибора. Последний должен равномерно прилегать к прибору.
- Если кожух прилегает к прибору с перекосом, выверните снова самонарезающие винты и подложите в крепежные уголки прилагаемые подкладные шайбы так, чтобы кожух прилегал к прибору равномерно.
- В заключение затяните винты на кожухе прибора.

Указание:

Не используйте кожух прибора в качестве полки или поверхности для подогревания. Прежде чем открыть кожух прибора, при необходимости, протрите его поверхность и удалите мокрые пятна. Кожух прибора можно закрывать только после полного охлаждения прибора. Не включайте прибор при закрытом кожухе! В результате образования жара прибор и его кожух могут получить повреждения.

GAGGENAU

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

☎ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47
www.gaggenau.com