

Инструкция по эксплуатации и монтажу

# VP 230

Прибор „Terpan Yaki”



**GAGGENAU**



<b>1. Важные указания</b>	<b>стр. 3-4</b>
Техника безопасности	стр. 3
Перед первым включением	стр. 4
Применение	стр. 4
<b>2. Оборудование</b>	<b>стр. 5</b>
Оборудование	стр. 5
Специальные принадлежности	стр. 5
Принцип действия	стр. 5
<b>3. Управление</b>	<b>стр. 6-11</b>
Включение прибора	стр. 6
Выключение прибора	стр. 6
Индикация остаточного нагрева	стр. 6
Степень подогрева	стр. 7
Защита на период отпуска	стр. 7
Возможности индикации	стр. 8
Таблица настройки	стр. 8-9
Советы и особые приемы	стр. 10
<b>4. Очистка и уход</b>	<b>стр. 11-12</b>
<b>5. Техническое обслуживание</b>	<b>стр. 13</b>
<b>6. Инструкция по монтажу</b>	<b>стр. 14-15</b>
Технические характеристики	стр. 14
Важные указания по монтажу	стр. 14
Встраивание прибора	стр. 15

**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 большого удовольствия в процессе приготовления пищи!**



# 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.

При подключении других электроприборов вблизи от зоны готовки обращайтесь внимание на то, чтобы электрокабели приборов не приходили в соприкосновение с нагревающейся поверхностью кухонной плиты.

Включайте прибор только при надлежащем контроле. Проявляйте особую осторожность при использовании масла и жиров – при перегревании они могут легко воспламениться!

**Внимание!** Во время работы прибор сильно нагревается! Не подпускайте к плите детей!

Для очистки прибора не применяйте паровую чистку или чистку водой под давлением – возможно короткое замыкание!

Не храните чувствительные к повышенной температуре и легковоспламеняющиеся материалы (такие, как очистители и аэрозольные баллончики) в выдвижных ящиках или полках, расположенных непосредственно под прибором.

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.

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:

Если на приборе смонтирован кожух VD 201-010 (специальная принадлежность), то его можно опускать только после того, как прибор полностью охладится. 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.

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

## 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. Прогрейте после этого прибор в течение нескольких минут на температуре 200°С. Тем самым будут устранены возможные запахи и загрязнения.

## Применение

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

Используйте прибор только для приготовления пищи непосредственно на поверхности жарения – без кастрюли или сковороды. Прибор не пригоден для обогрева помещения, где он установлен.

Использование прибора в качестве полки не допускается! Не ставьте на горячую поверхность жарения предметы из пластмассы или с пластмассовой ручкой.

Хотя жарочная поверхность, изготовленная из высококачественной стали, является прочной и гладкой, со временем на ней могут возникать следы употребления, как на добротном чугунном противне. Это, однако, не снижает потребительской ценности прибора. Легкое пожелтение стальной жарочной поверхности является нормальным.

Не режьте ножом на стальной жарочной поверхности, так как это может привести к появлению царапин. Для переворачивания продукта пользуйтесь лопаткой из комплекта поставки.

**Важное замечание:** Не ударяйте лопаткой по жарочной поверхности, так как в результате этого на стальной поверхности могут возникать зазубрины.

Не кладите на «тепан яки» стеклянную крышку от пароварки VK 230.

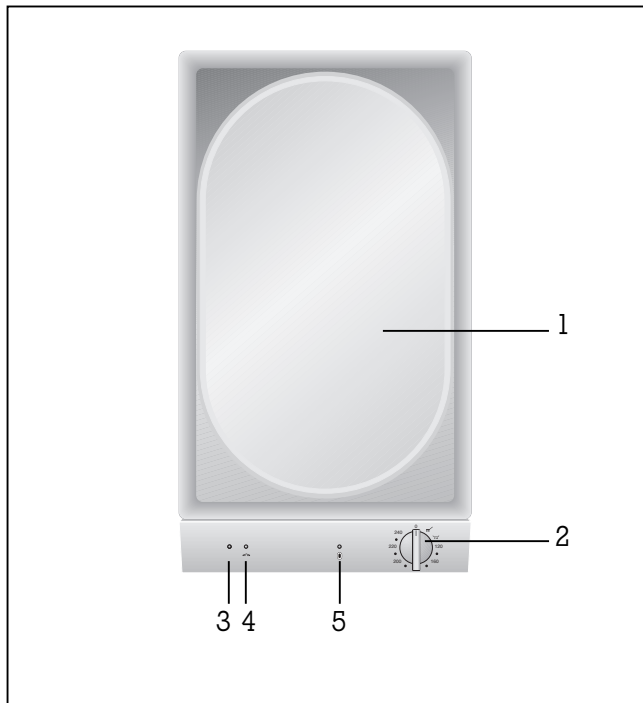
Выключайте прибор после употребления. После каждого употребления очищайте охлажденный прибор.



Встроенная тепловая защита предотвращает перегрев прибора и мебели встраивания.

При неисправности сначала проверьте предохранители в доме. Если причина неисправности не связана с электропитанием, поставьте в известность вашего продавца или сервисную службу Gaggenau.

## 2. Оборудование

### Оснащение



- 1 Жарочная поверхность, высококачественная сталь
- 2 Ручка управления для установки температуры  
Температурный диапазон 120 - 240 °C  
Степень подогревания   
Степень очистки 
- 3 Рабочая индикация – Рабочая индикация светится, когда прибор включен.
- 4 Индикация нагрева – Индикация нагрева светится, в то время как прибор нагревается. При достижении установленной температуры индикация нагрева гаснет
- 5 Индикация сильного нагрева – Пока светится индикация сильного нагрева, прибор остается горячим. К выключенному прибору можно прикасаться без риска ожога только после того, как погаснет индикация сильного нагрева.

В объем поставки входят 2 лопатки для переворачивания продукта.

### Специальные принадлежности

Вы можете заказать следующие специальные принадлежности:

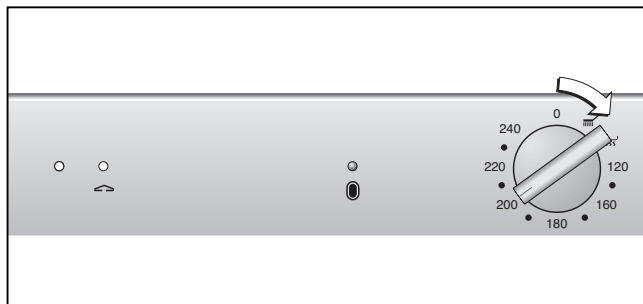
**VV 200-000:** Соединительная панель

**VD 201-010:** Крышка прибора (дополнительно требуется монтажный комплект SH 230-001)

### Принцип действия

«Тепан яки» – означает жарение и доведение до готовности в духе японской традиции. Приготовление блюд производит необыкновенное впечатление, так как вы готовите прямо на жарочной поверхности – без кастрюль и сковород. При помощи лопаток из комплекта поставки вы можете также удалять с жарочной поверхности пригоревшие остатки продукта.

### 3. Управление



#### Включение

Поверните ручку управления влево или вправо на желаемую температуру в интервале 120 - 240 °С.

После нагревания равномерно смажьте жарочную поверхность небольшим количеством растительного масла или жира, используя для этого лопатку или жаростойкую кисточку (например, из силикона). Выкладывайте продукт непосредственно на жарочную поверхность – без использования кастрюли или сковороды. Для переворачивания продукта пользуйтесь лопаткой из комплекта поставки.

**Важное замечание:** Не ударяйте лопаткой по жарочной поверхности, так как в результате этого на стальной поверхности могут возникать зазубрины.

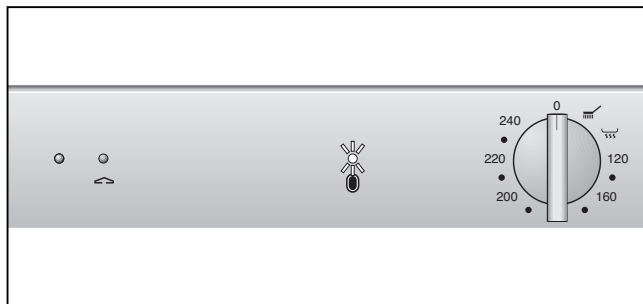
#### Осторожно!

При жарении возникают очень высокие температуры. Не подпускайте к прибору детей!

Категорически запрещается включать прибор при закрытом кожухе (специальная принадлежность).

#### Выключение

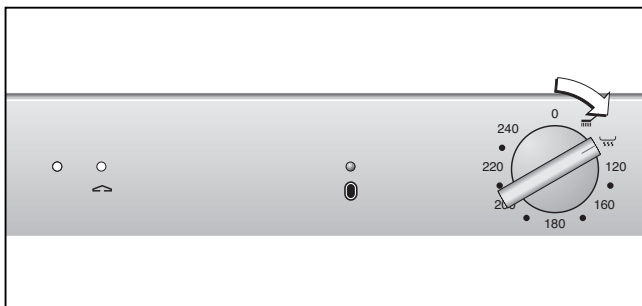
Поверните ручку управления в положение 0.



#### Индикация сильного нагрева

Пока светится индикация сильного нагрева, прибор остается горячим. **Осторожно, опасность ожога!** К выключенному прибору можно прикасаться только после того, как погаснет индикация сильного нагрева.

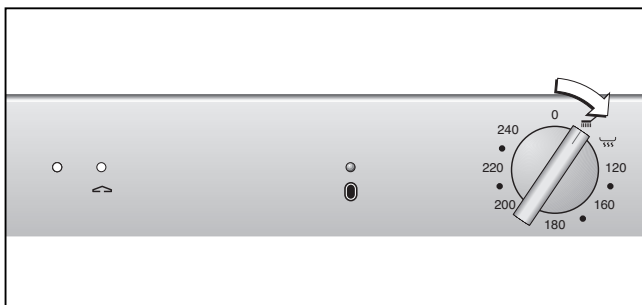
Крышка прибора (специальная принадлежность) должна закрываться только после полного охлаждения прибора.



### **Степень подогревания**

Поверните ручку управления в положение подогревания.

На степени подогревания после приготовления блюдо можно просто сохранять в теплом состоянии.



### **Степень очистки**

Поверните ручку управления в положение очистки.

На степени очистки можно размягчить приставшие загрязнения, что облегчает дальнейшую очистку.

### **Защитное отключение**

Для вашей безопасности прибор оснащен функцией защитного отключения. Любой процесс нагревания выключается через 4 часа, если за это время не были предприняты никакие действия управления. После пропадания напряжения в сети нагревательный элемент остается выключенным. При этом мигает рабочая индикация. Поверните ручку управления на 0, после чего прибор можно включить, как обычно.

## Таблица настройки

	Температура	Время пригот.	Кол./толщина	Примечание
<b>Мясо/ домашняя птица</b>				
Бифштекс, средней готов.	230 - 240 °С обжарить 180 °С прожарить	2 мин с кажд.  6 - 11 мин	2,5 - 3 см	Например: антрекот, стор. стейк, ромштекс; стейк достигает средней готовности, когда выступает сок.
Эскалоп из свинины	210 - 220 °С	15 - 18 мин	прибл. 2 см	
Шницель из телятины, панир.	190 - 200 °С	16 - 20 мин	прибл. 1,5 см	Добавить достаточно масла, чтобы не высохла и не пригорела
Бефстроганов, полоски мяса				аккуратно выложить кусочки мяса так, чтобы они не соприкасались между собой.
Говядина или свинина	230 - 240 °С	6 - 8 мин	500 - 600 г	
Домашняя птица	180 - 190 °С	10 - 12 мин	500 - 600 г	
Фарш	230 - 240 °С	7 - 8 мин	400 г	
Седло барашка, средней готов.	200 °С обжарить 160 °С прожарить	2 мин с кажд.  4 - 6 мин	1,5 - 2,5 см	
Стейк из индейки	200 - 210 °С	8 - 15 мин	прибл. 1,5 см	
Печень домашней птицы	200 - 210 °С	3 - 5 мин	прибл. 1 см	
<b>Рыба / морские продукты</b>				
Рыбное филе	210 - 220 °С	5 - 7 мин	прибл. 1 см	Например: окунь, треска, пангасиус, пикша, камбала, морской черт, морской язык, судак
	190 - 200 °С	7 - 10 мин	прибл. 2 см	
	180 - 190 °С	15 - 17 мин	прибл. 2,5 см	
Стейк из лосося	180 - 190 °С	15 - 17 мин	прибл. 2,5 см	
	160 - 170 °С	18 - 20 мин	прибл. 3 см	
Стейк из тунца	180 - 190 °С	17 - 20 мин	прибл. 2,5 - 3 см	
Креветки	200 - 220 °С	8 - 10 мин	по 30 г	
Моллюски	190 - 200 °С	8 - 12 мин	по 30 г	

Данные таблицы установок относятся к уже прогретому прибору. Эти данные приведены лишь в качестве рекомендации. Оптимальная температура жарения и время доведения до готовности могут колебаться в зависимости от параметров исходного продукта (качество, величина, толщина).

	Температура	Время пригот.	Кол./толщина	Примечание
<b>Овощи</b>				
Баклажаны, дольками	180 - 190 °С	6 - 8 мин	400 г	Баклажаны перед обжариванием посолить и оставить приibl. на 30 минут, затем просушить.
Шампиньоны, дольками	230 - 240 °С	10 - 12 мин	400 г	
Морковь, на стержне	170 - 190 °С	6 - 8 мин	400 г	
Картофель, отварной, дольками	200 - 220 °С	7 - 10 мин	400 г	
Красный перец, полосками	200 - 210 °С	4 - 6 мин	400 г	
Цукини, дольками	170 - 180 °С	4 - 6 мин	400 г	
Головки репчатого или зеленого лука, кольцами	170 - 190 °С	5 - 7 мин	400 г	
<b>Яичные / сладкие блюда</b>				
Яичница, яичница-болтунья	160 - 180 °С	4 - 6 мин	3 - 4 яйца	
Блины	180 - 190 °С	1 - 2 мин с кажд.	2 шт.	
Фрукты, дольками	180 - 190 °С	5 - 7 мин	200 - 300 г	Напр.: ананас, яблоко, манго. Для жарения брать растопленное сливочное масло. По желанию подсластить сахаром или медом.
Бананы в кокосовой оболочке	180 - 190 °С	6 - 9 мин	4 половинки	
<b>Прочее / гарниры</b>				
Рис	180 - 190 °С	5 - 7 мин	500 г	
Пиниоли	160 °С	5 - 7 мин	300 г	Чаще переворачивать
Лапша из рисовой муки	200 - 220 °С	4 - 5 мин	400 г	
Тофу	200 - 220 °С	3 - 5 мин	300 г	Чаще переворачивать
Кубики из булки (гренки)	160 °С	10 - 12 мин	200 г	Вначале чаще переворачивать

Данные таблицы установок относятся к уже прогретому прибору. Эти данные приведены лишь в качестве рекомендации. Оптимальная температура жарения и время доведения до готовности могут колебаться в зависимости от параметров исходного продукта (качество, величина, толщина).

---

## Советы и приемы

Закладывайте приготавливаемый продукт лишь после того, как погаснет индикация сильного нагрева. Это относится также к повышению температуры между двумя приготовлениями пищи.

Расплющите кусочки мяса, птицы и рыбы лопаткой на жарочной поверхности. Чтобы не повредить ткани продукта, переворачивайте продукт только тогда, когда он легко отстает от поверхности. В противном случае сок может выходить наружу, что ведет к высыханию приготавливаемого блюда.

Чтобы исключить потерю сочности, кусочки мяса, птицы и рыбы при жарении не должны соприкасаться между собой.

Не прокалывайте и не нарезайте мясо во время или до приготовления, чтобы предотвратить выход мясного сока.

Чтобы избежать выхода воды с растворенными в ней питательными веществами, не солите мясо, птицу или рыбу перед жарением.

Рыбное филе перед жарением можно обвалить в муке (перемешать в муке). При этом продукт не так сильно пристает к жарочной поверхности.

Рыбное филе по возможности следует переворачивать лишь один раз. Сначала обжаривайте рыбу со стороны шкурки.

Используйте только высокотемпературные масла и жиры, подходящие для жарения, например: растительное или топленое масло (растопленное сливочное масло).

## 4. Очистка и уход

**Внимание:** Данный прибор нельзя очищать с помощью паровой чистки или водой под давлением – опасность короткого замыкания!

**Осторожно, опасность ожога! Перед очисткой прибор должен быть полностью охлажден. Ждите, пока не погаснет индикация сильного нагрева.**

После каждого употребления очищайте прибор, тем самым можно избежать пригорания остатков продукта. Сильно пригоревшие остатки удаляются с трудом.

Не пользуйтесь для очистки трущими или химически агрессивными средствами (например: хлорсодержащими очистителями, нитрополиролями и т.п.)!

### **Очистка жарочной поверхности**

Сначала снимите лопаткой крупные остатки продукта.

При охлажденном приборе: Используйте ступень очистки для размягчения загрязнений. Распределите небольшое количество моющего щелочного средства по всей жарочной поверхности и поверните ручку управления в положение очистки.

При горячем приборе: Для очистки прибора в качестве воды лучше подходят кубики льда, так как они производят меньше брызг и пара; при добавлении кубиков льда, тем не менее, следует соблюдать осторожность. Опасность ожога! Выложите кубики льда на жарочную поверхность. После их расплавления вся жарочная поверхность должна оказаться под слоем воды, в результате чего загрязнения размягчатся. Добавьте при этом несколько капель моющего средства. Перед удалением воды: сначала осторожно убедитесь в том, что вода и жарочная поверхность уже достаточно охладились.

Для очистки горячего прибора между двумя приготовлениями: Для отделения загрязнений

можно выложить на жарочную поверхность 3-4 кубика льда, перемещая их лопаткой по всей поверхности. Внимание! При этом образуется горячий водяной пар! Не отделяющиеся загрязнения следует снять лопаткой. После испарения остатков воды и достижения прибором снова желаемой температуры можно продолжить жарение.

Для очистки поверхности отдавайте предпочтение нецарапающим и нетрущим очистительным и вспомогательным средствам (например: моющие средства, мягкие щетки с подводом воды, полотенца и нецарапающие губки). При использовании царапающих и трущих предметов и средств (например: трущая губка и чистящее молочко) на приборе возникают следы употребления. Однако это не приводит к ухудшению потребительских свойств прибора!

При очистке прибора нельзя использовать металлические средства для чистки кастрюль, стальные мочалки, металлические щетки или другие подобные приспособления.

В зависимости от вида приготавливаемого продукта, на жарочной поверхности могут появляться белесые пятна. Они легко удаляются при помощи небольшого количества лимонного сока, уксуса или раствора для снятия известковых отложений. Важное замечание: Не допускайте попадания этих жидкостей на алюминиевую планку! Это может вести к образованию пятен!

Для интенсивной очистки жарочной поверхности время от времени можно использовать очистители стальных поверхностей. В результате матовая стальная поверхность приобретает прежний блеск. Рекомендуемое средство вы можете приобрести в специализированном магазине под заказным номером 310631.

Всегда полностью удаляйте все остатки очистительных средств!

---

### **Очистка стальной рамы**

Очищайте раму прибора только мягким влажным полотенцем и неконцентрированным щелочным средством или обычным очистителем стальных поверхностей. Запрещается использовать для очистки трущие или химически агрессивные средства!

### **Очистка панели управления**

Очищайте панель управления только мягким влажным полотенцем и неконцентрированным щелочным средством. Запрещается использовать для этого обычные очистители стальных поверхностей, так как этим можно повредить гравировку.

## 5. Техническое обслуживание

Перед началом любых ремонтных работ необходимо отсоединить прибор от электросети.

При мигании одного или нескольких элементов индикации включенного прибора, поверните ручку управления на 0. Если после нового включения мигание не прекращается, свяжитесь с сервисной службой Gaggenau.

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 Gaggenau. 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.**

## 6. Инструкция по монтажу

---

### Технические характеристики

Общее потребление:  
220-240 В / 1800 Вт

### Важные указания по встраиванию

Данный прибор может комбинироваться со всеми приборами Gaggenau серии Vario 200.

Прибор может встраиваться в комбинацию кухонной мебели из дерева или другого негорючего материала без принятия дополнительных мер.

Мебель встраивания и рабочая поверхность, в которую вставляется прибор, должны обладать термостойкостью до 90 °С.

Инсталляция прибора должна выполняться только авторизованным специалистом при соблюдении всех соответствующих предписаний предприятия энергоснабжения, а также строительных правил, действующих в стране по месту установки.

Мы рекомендуем позади прибора, на высоте 70 см над уровнем пола, смонтировать инсталлированную надлежащим образом розетку с защитным контактом.

Соблюдайте данные типовой таблички, подключайте заземление. Подключите соединительный кабель к электросети.

При электрическом подключении нужно следить за тем, чтобы соединительные провода не прикасались к горячим частям варочной панели.

Проводящий инсталляцию отвечает за исправное функционирование на месте установки. Он должен проинструктировать пользователя о том, как в случае необходимости отключать прибор от электросети.

После распаковки прибора проверьте состояние поставки, и при обнаружении повреждений при транспортировке немедленно сообщите о них в транспортное предприятие.

После монтажа должна быть обеспечена защита от прикосновения снизу путем установки перекрытия, снимаемого только при помощи инструментов. Расстояние от верхнего края рабочей поверхности до верхнего края перекрытия должно составлять, по крайней мере, 150 мм.

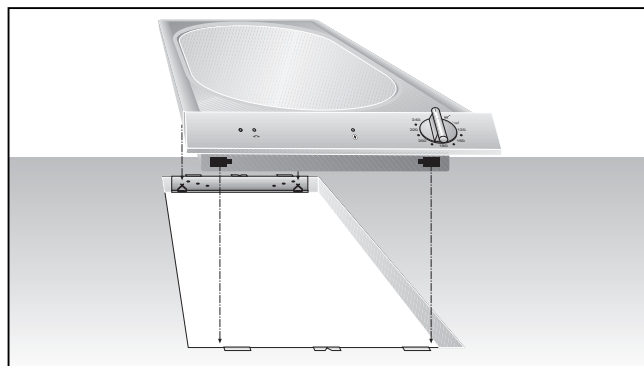
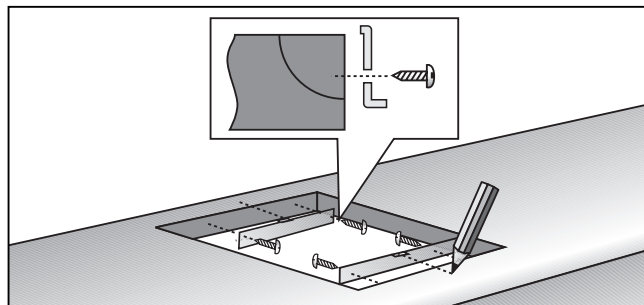
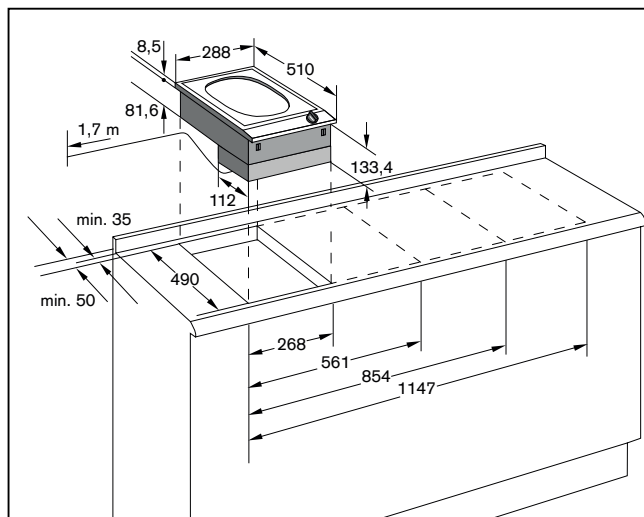
Боковое расстояние от края прибора до стены или части мебели должно составлять, по крайней мере, 30 мм.

Если прибор не может быть отсоединен всеми контактами от электросети посредством хорошо доступного штепселя, то на месте инсталляции должно быть предусмотрено разъединительное устройство с минимальным контактным зазором 3 мм (например, предохранитель в доме).

**В случае повреждений, явившихся следствием несоблюдения данной инструкции, претензии не принимаются. Соблюдайте также «Важные указания», представленные на стр. 3-4.**

**Технические изменения оговорены.**

## Встраивание прибора



- В кухонном прилавке **вырежьте нишу** для одного или нескольких варио-приборов. Действуйте согласно монтажному эскизу и таблице габаритов. Последняя включает резерв для связной планки между приборами. **Это важно!** Угол между поверхностью разреза и прилавком кухни должен составлять 90 градусов.
- **Точно разметьте середину выреза.** Прикрепите длинную крепежную шину к переднему краю выреза. Прикрепите короткую крепежную шину к заднему краю выреза. Обращайте внимание на то, чтобы выступы крепежных шин вплотную прилегли к рабочей панели и средние метки крепежных шин точно соответствовали разметке середины выреза.

**Перед установкой** прибора прикрепите к нему крышку (см. Руководство по монтажу VD 201-010). дополнительно требуется монтажный комплект SH 230-001.

- **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.

**Указание:** При встраивании прибора в кухонный прилавок из мрамора или гранита предоставьте выполнить сверление отверстий специалисту, или наклейте крепящие шины термостойким 2-компонентным клеем (металл - камень).

Несколько приборов могут быть смонтированы в отдельных нишах при минимальных боковых зазорах между ними 40 мм.





**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)

9000326855 ru 8805 EB