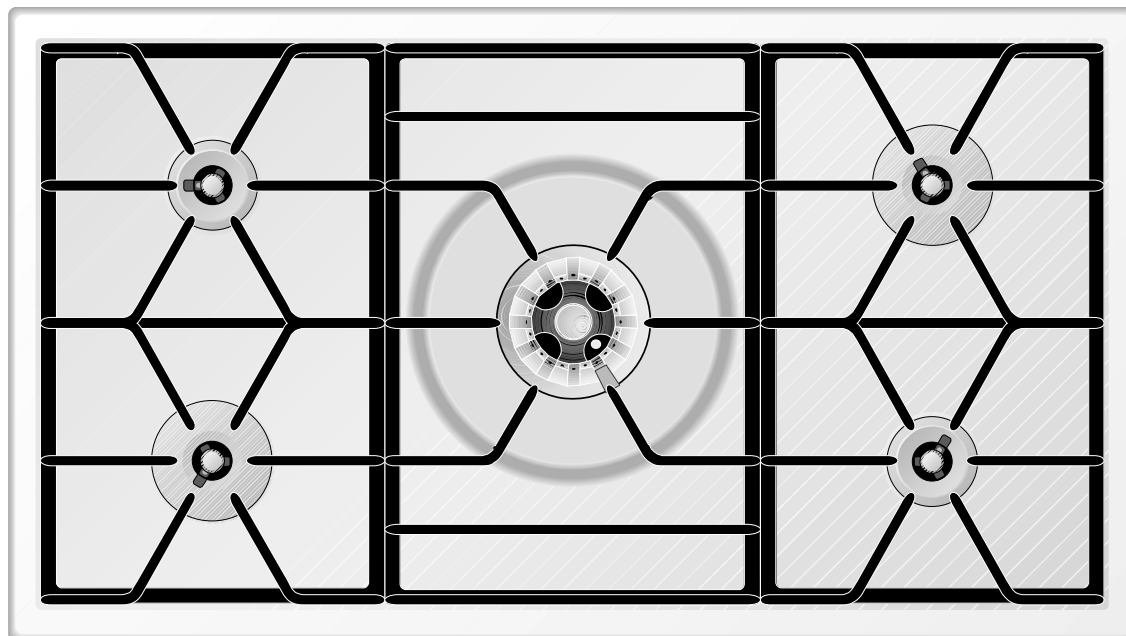


Инструкция по эксплуатации и монтажу

KG 491

Панель газовых конфорок



GAGGENAU

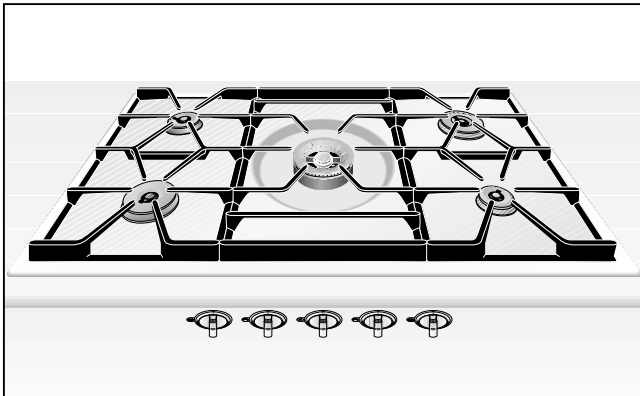
1. Важные указания	стр. 3-4
Безопасность	стр. 3
Перед первым включением	стр. 3
Применение	стр. 4
2. Оборудование	стр. 5
Оборудование прибора	стр. 5
Ручки управления	стр. 5
Детали горелки	стр. 5
3. Принцип действия	стр. 6
4. Управление прибором	стр. 7-8
5. Таблица настройки	стр. 9
6. Рекомендации по выбору посуды для готовки на варочной панели	стр. 10
7. Рекомендации для сковороды ВОК	стр. 11
8. Чистка и уход	стр. 12-14
9. Обслуживание	стр. 15
10. Устранение мелких неисправностей	стр. 16
11. Технические данные / Таблицу форсунок	стр. 17-19
12. Руководство по монтажу	стр. 20-29
Важные указания	стр. 20-21
Электроподключение	стр. 21
Подготовка для встраивания в шкаф	стр. 22
Встраивание варочной панели	стр. 23
Монтаж осей	стр. 24-25
Подключение газа	стр. 26
Замена насадок	стр. 27-29

Большая газовая варочная панель из высококачественной стали отличается большим диапазоном мощности и доставит Вам удовольствие при приготовлении пищи.

- Большое оперативное пространство за счет просторного расположения конфорок
- Широкой диапазон выбираемой мощности благодаря наличию пяти горелок и возможности точной регулировки
- Максимальный комфорт и безопасность благодаря электронному контролю пламени с автоматическим повторным зажиганием

Чтобы использовать все многообразие функций Вашего нового прибора, перед первым включением прибора внимательно прочитайте руководство по управлению и монтажу. Оно содержит важные указания по применению, установке и обслуживанию прибора.

Итак, мы желаем Вам большого удовольствия от приготовления пищи!



1. Важные указания

Безопасность

Не разрешается эксплуатировать неисправный прибор.

При подключении электроприборов, находящихся в непосредственной близости от плиты следите за тем, чтобы электрокабели не приходили в соприкосновение с горячей рабочей поверхностью плиты!

Пользователь несет ответственность за надлежащее использование прибора и за его исправное состояние.

Включайте прибор только при надлежащем контроле!

Плиту можно включать только при установленной на ней посуде для готовки! Следите за тем, чтобы крышки горелок были установлены правильно.

Осторожно! Во время работы плита сильно нагревается. Не подпускайте к ней детей!

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 обесточьте соответствующий предохранитель. Перекройте также подачу газа к плите.

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.

Осторожно! Масло и жиры могут быстро перегреваться и воспламеняться.

Продукты, приготовляемые в жиру или в масле должны готовиться при постоянном наблюдении за ними!

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.

Перед монтажом прибора убедитесь в отсутствии повреждений при транспортировке.

Первое включение должно производиться только после того, как прибор будет смонтирован и подключен квалифицированным специалистом при соблюдении всех действующих предписаний предприятия газоснабжения, а также местных предписаний стройнадзора.

Перед тем, как подключить прибор к сети напряжения, установите все ручки управления в положение „0”.

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 включением хорошо очистите прибор. Тем самым вы сможете избежать появления неприятных запахов и прочих загрязнений (см. главу „Чистка и уход”).

Применение

Данный прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве и не подлежит использованию в иных целях.

Применяйте прибор только для приготовления пищи. Данный прибор неприменим для обогрева помещения!

Эксплуатация газовой плиты приводит к **повышению температуры и влажности** в помещении, где она установлена. В связи с этим помещение должно быть снабжено вентиляцией! Все **пути для вентиляции** должны быть открыты. При продолжительной эксплуатации прибора с несколькими (или всеми) включенными конфорками может потребоваться дополнительная вентиляция – за счет окон и дверей или сильной вытяжки (посредством вытяжного колпака).

Для хорошего горения газа помещение, в котором установлен прибор, должно иметь минимальный объем 35 куб.м, а также располагать дверью или окном, открывающимся наружу.

Вентиляционные шлицы на задней стороне прибора не должны заслоняться какими-либо предметами.

Включайте конфорки только с установленными на них кастрюлями или сковородами. Не нагревайте пустые кастрюли или сковороды.

Не разрешается нагревать жаровни, сковороды или лавовые гриль-камни одновременно на нескольких конфорках, так как возникающие при этом тепловые пробки могут привести к поломке прибора.

Не допускается использование кастрюль диаметром менее **90 мм** или свыше **280 мм (320 мм для мощной горелки ВОК)**. Когда Вы используете большие кастрюли, следите за тем, чтобы между нагреваемой варочной посудой и способными к возгоранию соседними объектами выдерживалось расстояние как минимум **50 мм**.

Если Вы хотите не небольшое время снять кастрюли или сковороды с панели, то переведите варочную панель на малую ступень. При этом уменьшается риск получения ожогов при работе с открытым пламенем. Кроме того, Вы экономите газ и не загрязняете окружающую среду.

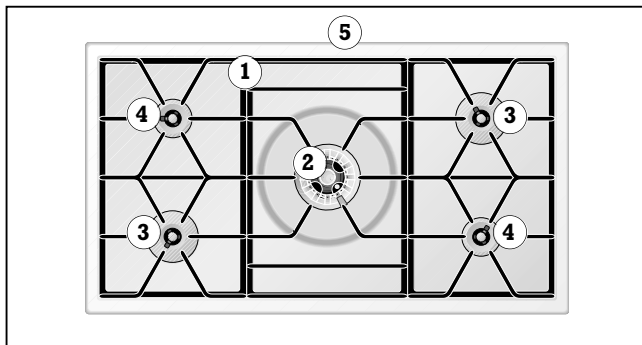
Если над варочной плитой установлен вытяжной колпак, то на включенных конфорках всегда должны находиться кастрюли или сковороды. В противном случае в результате сильного нагревания могут повредиться элементы вытяжки или загореться остатки жиров в фильтре. **При использовании вытяжного колпака с вытяжной вентиляцией следует обеспечить достаточный приток воздуха!**

При **исчезновении напряжения в сети** прибор не работает.

При обнаружении неисправности сообщите об этом Вашему торговому агенту или обратитесь в компетентную службу гарантийного обслуживания фирмы Gaggenau!

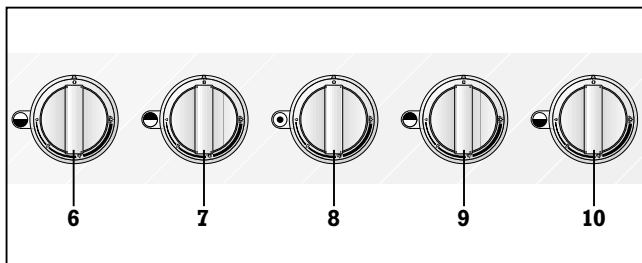
2. Оборудование

Оборудование прибора



- 1 Решетка под кастрюли (из трех частей, причем левая и правая части одинаковы)
- 2 Мощная горелка (для ВОК)
- 3 Мощная горелка
- 4 Стандартная горелка
- 5 Вентиляционные шлицы

Ручки управления

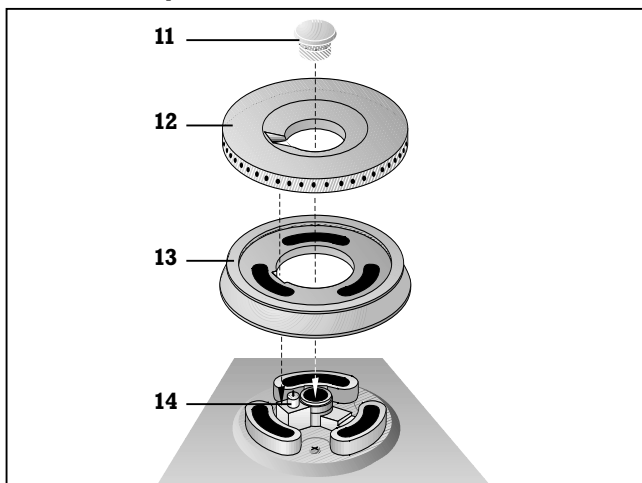


- 6 Ручка управления передней левой конфоркой
- 7 Ручка управления задней левой конфоркой
- 8 Ручка управления средней конфоркой (Вок)
- 9 Ручка управления задней правой конфоркой
- 10 Ручка управления передней правой конфоркой

Обозначения настройки пламени:

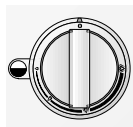
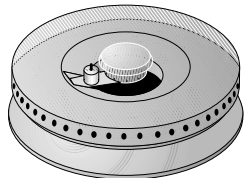
- 0 Выключено
- 🔥 Большая ступень - для внешнего и внутреннего круга пламени
- 🔥 Малая ступень - для внешнего круга пламени
Большая ступень - для внутреннего круга пламени
- 🔥 Выключение - для внешнего круга пламени
Большая ступень - для внутреннего круга пламени
- 🔥 Выключение - для внешнего круга пламени
Малая ступень - для внутреннего круга пламени

Детали горелки

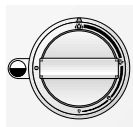
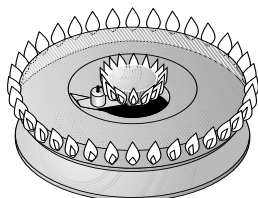


- 11 Крышка горелки
- 12 Кольцо горелки
- 13 Головка горелки
- 14 Электрод для автоматического зажигания, распознавания и контроля пламени

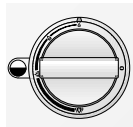
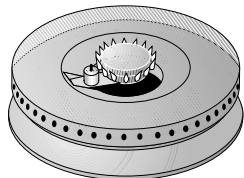
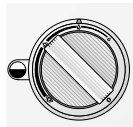
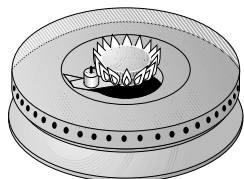
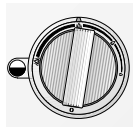
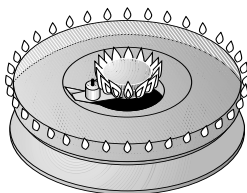
3. Принцип действия



Выключено



Большой огонь



Малый огонь

Газовая варочная панель имеет две стандартные горелки, две мощные и одну горелку ВОК.

Прибор предусматривает возможность для управления одной рукой, оборудован средствами для распознавания пламени и для повторного зажигания. При повороте ручки управления зажигание приводится в действие.

Если в процессе работы пламя исчезает, то прибор автоматически производит повторное зажигание соответствующей конфорки.

При возникновении неисправности, в целях безопасности подача газа в прибор прекращается, что предотвращает выход газа без сгорания наружу.

Мощность пламени регулируется плавно в интервале от большого до малого огня.

Общая номинальная тепловая нагрузка составляет:

17,0 кВт по шкале H_S^* (теплота сгорания)

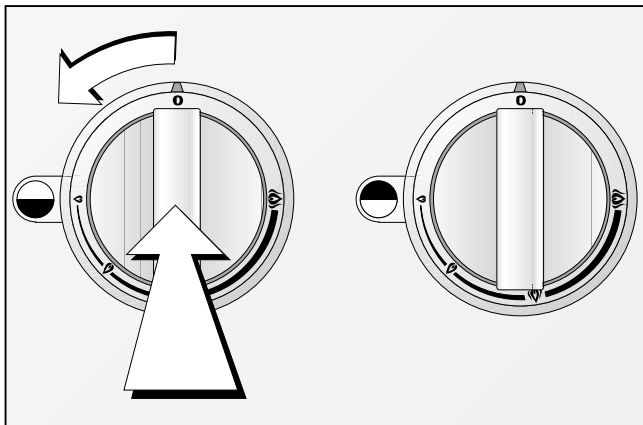
15,3 кВт по шкале H_i (теплотворная способность)

Указанная номинальная нагрузка предполагает установку жаропрочных форсунок.

Перевод газовой варочной панели на работу с газом другого типа производится путем замены основных и малых форсунок (см. Таблицу форсунок на стр. 17 - 19).

4. Управление прибором

Включать конфорки можно только тогда, когда все детали горелки хорошо просушены и установлены надлежащим образом. В противном случае возможно появление неисправностей и, как следствие, отключение прибора.



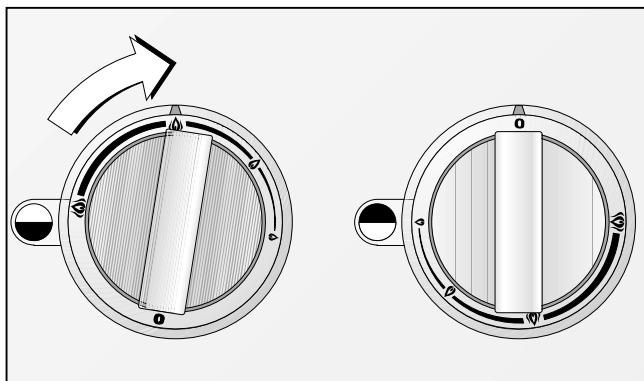
Включение

- На выбранную конфорку установите подходящую по величине кастрюлю или сковороду.
- Нажмите на ручку управления соответствующей конфорки и затем поверните ручку влево до желаемого положения между символами  и . Горелка автоматически зажигается.
- Когда на конфорки ставятся большие кастрюли, газ следует зажигать на малой ступени.
- При каждом включении газовой варочной панели электроника панели выполняет тест самоконтроля. Все электроды производят зажигание, и через несколько секунд выбранная горелка зажигается. При включении других конфорок зажигание выполняет только соответствующий электрод.
- При включении электроника газовой варочной панели открывает подвод газа, что производит кратковременный шумовой эффект. Этот шум является нормальным.

При медленном вращения ручки управления величину пламени можно плавно регулировать в интервале между полным и малым огнем.

Если в процессе работы пламя гаснет (например, вследствие сквозняка), то прибор автоматически производит повторное зажигание соответствующей конфорки.

Если попытка повторного зажигания оказалась безуспешной (например, из-за загрязнения горелки „выбежавшим” продуктом готовки), то автоматика прибора отключает все горелки и выдает кратковременный звуковой сигнал. Поверните все ручки управления в положение „0”. Следует подождать, пока прибор не охладится, и затем проконтролировать правильность положения всех деталей этой горелки. Убедитесь в отсутствии загрязнения горелок или электродов. **Указание:** При неисправности одной из горелок Вы можете пользоваться другими горелками, но только после того, как все ручки управления сначала будут повернуты в положение „0”.



Выключение

Поверните ручку управления до упора в положение „0”:

Если все ручки управления переводятся в положение „0”, электронная система прибора закрывает подвод газа.

5. Таблица настройки

Диапазон настройки	Вид готовки	Примеры
Полный огонь 	Кипячение Зажаривание Нагревание Разогревание Бланширование	Вода Мясо Жиры, жидкости Супы, соусы Овощи
От  до 	Поджаривание Обжаривание Прожаривание Выпекание Кипячение в открытой посуде Приготовление в откр. посуде	Мясо, рыба, картофель Мука, лук Миндаль, панировочные сухари Мучные и яичные блюда Жидкости Клецки, фрикадельки, сардельки, суповая заправка, суповое мясо, распущенное яйцо
От  до 	Взбивание Кипячение с закрытой крышкой Пропаривание Томление Тушение	Крема, соусы Макаронные изделия, супы, соусы Овощи, картофель, рыба Овощи, фрукты, рыба Гуляш, голубцы, жаркое, овощи
Малый огонь 	Оттаивание Набухание Подогревание	Замороженные продукты Рис, бобовые Супы, каши, овощи в соусе

Для быстрого достижения желаемой температуры включите прибор на полный огонь. Когда желаемая температура будет достигнута, верните регулировку назад на меньшую величину пламени.

Мощность внутреннего круга у стандартных и мощных горелок одинакова.

Данные, содержащиеся в таблице настройки, являются ориентировочными, так как в зависимости от разновидности и состояния продуктов, также как их массы и наполнения кастрюли, для приготовления пищи требуется больше или меньше тепла.

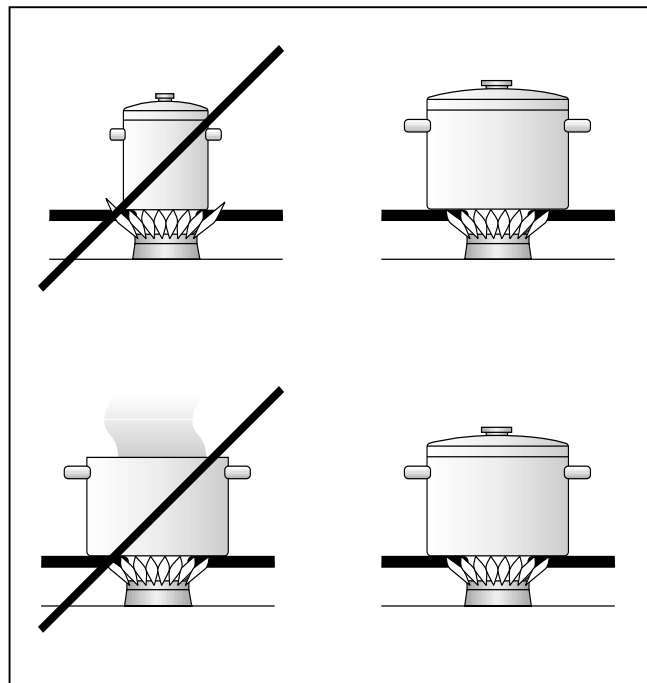
Жир и масло быстро разогреваются в режиме большой мощности. Не оставляйте жарящиеся продукты без постоянного наблюдения: жир может воспламениться, что приведет к сгоранию продукта.

Продукты, требующие большего времени приготовления, следует готовить на конфорках заднего ряда.

Для кипячения, обжаривания в масле и зажаривания больших порций продукта используйте мощные горелки или горелку ВОР.

6. Рекомендации по выбору посуды для готовки на варочной панели

KG 491	рекомендуемая величина кастрюли	минимальная величина кастрюли
Стандартная горелка	200 - 240 mm	90 mm
Мощная горелка	240 - 280 mm	90 mm
Мощная горелка (ВОК)	240 - 320 mm	160 mm



Не допускается использование кастрюль диаметром менее **90 мм** или свыше **280 мм (320 мм для мощной горелки ВОК)**. Когда Вы используете большие кастрюли, следите за тем, чтобы между нагреваемой варочной посудой и способами к возгоранию соседними объектами выдерживалось расстояние как минимум **50 мм**.

При покупке кастрюль обращайте внимание на то, что в документации изготовителя часто указывается верхний диаметр кастрюли, который, как правило, несколько больше, чем диаметр дна.

Обращайте внимание на данные, приводимые в документации изготовителя! Используйте при приготовлении пищи только такую посуду, которая имеет обозначение изготовителя «пригодна для газовых приборов». Используйте посуду для приготовления пищи, имеющую теплостойкие ручки.

Пользуйтесь кастрюлями с утолщенным дном – при этом существенно улучшается распределение тепла, особенно на малой ступени. Чем лучше величина кастрюли соответствует величине горелки, тем ближе к оптимальному будет использование тепла, выделяющегося при сгорании газа. Кроме того, при этом будут сэкономлены деньги.

В целях равномерного распределения тепла ставьте посуду по центру горелки – пламя должно полностью перекрываться дном кастрюли.

Располагайте посуду так, чтобы она стояла на решетке устойчиво и горизонтально. Ручку сковороды отворачивайте в сторону – она не должна выступать вперед. Для устойчивости дна кастрюли, установленной на решетку, должно быть плоским, т.е. не выгнутым и не вогнутым.

Закрывайте кастрюлю крышкой согласно ее размеру – таким образом Вы уменьшаете время кипячения. Если кастрюля закрыта стеклянной крышкой, процесс приготовления можно контролировать, не снимая крышку с кастрюли.

7. Рекомендации для сковороды ВОК

Китайская жаровня „вок” и принадлежности

(в комплект поставки не входит)

- „Традиционный” вок идеально подходит для газовой конфорки.
- Вок выглядит как полое полушарие с длинной деревянной ручкой или деревянным подхватом. Вок имеет скругленное днище и скошенные стенки. Тонкая сталь (материал вока) быстро пропускает тепло вовнутрь, но так же быстро и остывает, как только пламя уменьшается. Благодаря этому составляющие готовки не „пережариваются”.
- При приготовлении блюда на 4 персоны диаметр вока должен быть 35 - 40 см.
- Следите за тем, чтобы сковорода ВОК, имеющая скругленное днище, стояла устойчиво на решетке.
- Вок может быть изготовлен из разных материалов. Вок из чугуна более устойчив и дольше сохраняет тепло.
- Крышка вока является круглой и высокой. С ней можно парить или тушить.
- На краю вока подвешивается полукруглая решетка. На ней можно парить отдельные составляющие, просушивать фритюр или сохранять в тепле уже приготовленный продукт.
- Используйте также чан (закругленную лопатку) или деревянный шпатель для сковороды.
- Для выемки блюда пользуйтесь черпаком.
- Для того, чтобы, вынимать фритюр из жира или крупную порцию продукта из соуса применяйте ложку с дырочками.
- Для парки подходят стебли бамбука.

Как готовить в воке.

Вы можете жарить, парить, делать фритюр, тушить или готовить „нормально”.

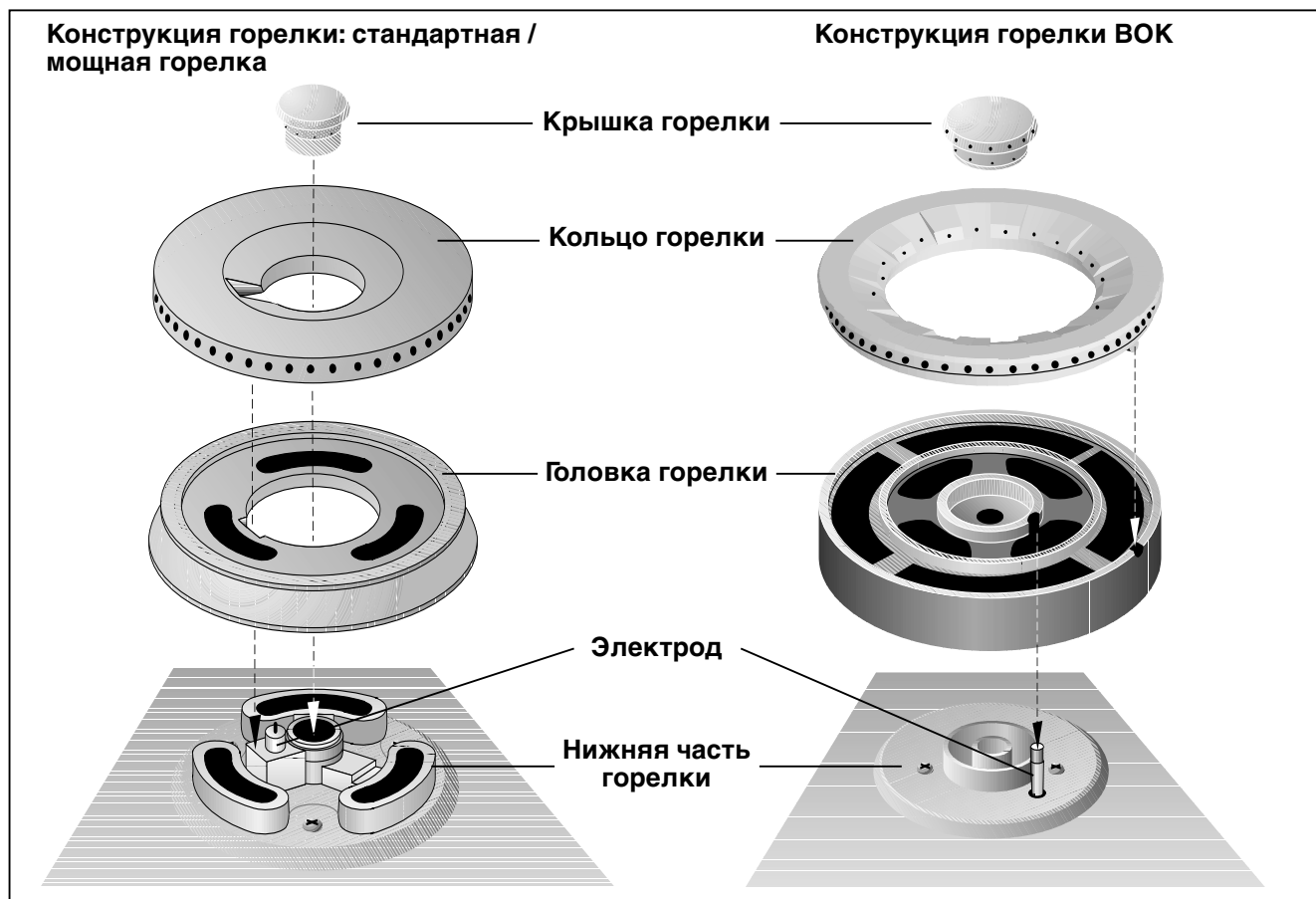
Для вока существует специальный метод готовки, а именно жарить в движении. Мелко нарезанные составляющие готовят в течение очень короткого времени при сильном жаре и постоянном помешивании. В большой круглой жаровне мешать и переворачивать продукт удобнее, чем в обычной сковороде. Благодаря перемешиванию составляющие готовки не пригорают. Лишнее масло стекает в середину вока. В мгновение ока образуются лакомые „шкварки”: поры мяса перекрываются и мясо становится сочным. Овощи при этом сохраняют упругость, сохраняя свой аромат и содержание витаминов.

Это важно! Блюдо готовится очень быстро и поэтому все ингредиенты должны быть подготовлены заранее. Большое значение имеет также последовательность их закладки в посуду. В первую очередь в вок кладутся составляющие с большим временем готовки. Сюда относятся, например, твердые овощи, такие как морковь. Нежные продукты, как например грибы или стебли, добавляются позже.

Порядок действий:

- Ополосните полость вока жидким маслом. Мы рекомендуем использовать арахисовое или соевое масло.
- Масло нагрейте почти до температуры дымления и только тогда начинайте жарить и помешивать.
- Нарезьте продукт равными по величине частями, но не слишком маленькими, чтобы они быстро не пригорали.
- При больших количествах продукта лучше разделить его на порции, иначе не все части могут пройти к горячему днищу вока.
- Готовое блюдо можно сохранять горячим, подогревая его на малом пламени. После каждого использования вок необходимо очищать и протирать его полость маслом. Таким путем Вы предохраните вок от ржавчины.

8. Чистка и уход



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

Осторожно, опасность получения ожогов! Прежде, чем приступить к чистке, дождитесь момента, когда варочная панель охладится до температуры, допускающей прикосновение рукой. Не включайте варочную панель во время ее очистки.

Содержите в чистоте **вентиляционные шлицы** на задней стенке прибора. Вентиляционные шлицы, не должны заслоняться какими-либо предметами.

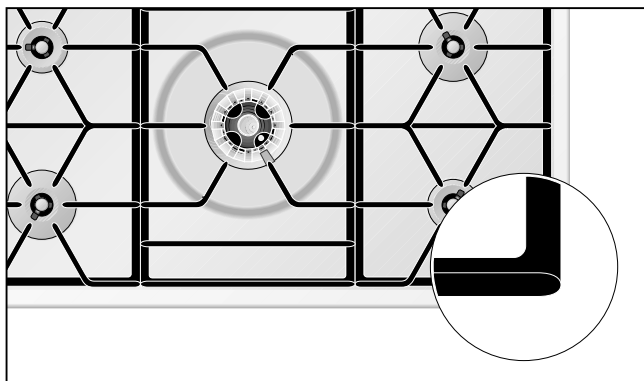
Детали горелок (крышка, кольцо и головка) в процессе употребления изменяют свой светлый металлический оттенок и темнеют. Данное изменение окраски не оказывает влияние на эксплуатационные показатели горелок.

Перед первым включением и после каждого использования прибора следует произвести его основательную очистку.

При чистке не пользуйтесь царапающими или химически агрессивными средствами (таким как аэрозоли для духовых шкафов), а также никакими нитрополиролями! Кроме того, не применяйте царапающие мочалки.

Прежде, чем приступить к очистке, дождитесь, когда прибор охладится до температуры, допускающей прикосновение рукой!

- Сначала, движением вверх снимите обеими руками одну из боковых **решеток** (соблюдайте осторожность, так как при этом можно поцарапать варочную панель). Затем снимите две других решетки.
- Снимите **крышку, кольцо и головку горелки**.
- **Внимание!** Детали горелки следует очищать только в холодном состоянии!
- **Пригоревшие места** следует размягчить небольшим количеством воды и моющего средства. Таким путем можно избавиться от



сильно затвердевших загрязнений. Не применяйте царапающие средства и царапающие мочалки.

- Очищайте варочную панель с использованием лишь небольшого количества воды. Следите за тем, чтобы вода не попадала в нижнюю часть горелки.
- При сильном нагревании оттенок стальных поверхностей может претерпевать изменения. **Не предпринимайте попыток устранить или стереть эти цветные пятна**, так как при этом можно повредить поверхность панели. Распределяйте средство для очистки стальных поверхностей равномерным тонким слоем на варочной панели (но не на бленде управления!). Таким образом Вы обеспечите однородность при очистке поверхности, а Ваша варочная панель долгое время будет сохранять красивый внешний вид.
- Детали горелки должны быть просушены. Прибор можно эксплуатировать только с сухими деталями. Влажные детали горелки затрудняют зажигание или обуславливают неустойчивость пламени.
- При сборке горелки кольцо и головка должны накладываться на горелку таким образом, чтобы имеющиеся на них выступы попали в соответствующие углубления.
- **Внимание!** Сначала следует уложить среднюю решетку (соблюдать правильную центровку по отношению к горелке) и только после этого – боковые. Следите за тем, чтобы скругленные углы боковых решеток прилегали к соответствующей боковой стороне панели.

Деталь/материал	Рекомендуемая очистка	Следует соблюдать!
Ручки управления	Протереть влажной тряпкой.	Тряпка не должна быть мокрой, так как вода с тряпки может проникнуть в прибор позади ручек управления.
Решетка для кастрюль (чугун, покрытый эмалью)	Для очистки снять с панели. Замочить в раковине. Очищать щеткой и моющим средством.	Не очищать в посудомоечной машине. В случае сильно пригоревших загрязнений замочить в раковине. Применение царапающих очистителей приводит к повреждению эмалированных поверхностей.

продолжение на следующей странице

Деталь/материал	Рекомендуемая очистка	Следует соблюдать!
Крышка горелки, Кольцо горелки, Головка горелки (латунь)	Крупные загрязнения удалять влажной тряпкой и моющим средством. Чтобы добиться первоначального металлического блеска полировать политурой для латуни.	Не очищать в посудомоечной машине. Проследить, чтобы отверстия не забивались. Следить за тем, чтобы мелкие детали не затерялись.
Головка горелки ВОК (чугун, покрытый эмалью)	Очищать моечной щеткой и моющим средством.	Не очищать в посудомоечной машине.
Электрод	Очищать щеткой, мелкой шкуркой или царапающей мочалкой.	Загрязнение электрода может привести к нарушениям при зажигании или контроле пламени. Электрод хрупок – очищать осторожно, не перекручивая, без повреждений. Осторожно! Не включать варочную панель во время чистки.
Варочная панель (высококач. сталь с дробеструйной обработкой или притертая)	Горячей водой, моющим средством и тряпкой. Пригоревшие загрязнения размягчить щелочным моющим средством. После чистки сразу же протереть панель насухо мягкой тряпкой, чтобы не образовались водяные пятна. При сильном загрязнении Вы можете приобрести у Вашего торгового агента очиститель для высококач. стали (заказ. № 310631). Осторожно! Жидкость не должна проникать через нижнюю часть горелки во внутреннюю область прибора.	Во избежание царапин на притертой внутр. поверхности, очищаемую поверхность следует вытирать в направлении притирания. Если при удалении загрязнений также удаляется слой окисла, образовавшийся естественным путем, то на поверхности могут появляться светлые пятна. Бытовой жидкий очиститель для стали наносите равномерно тонким слоем по всей поверхности панели, с тем чтобы таким образом восстановить естественный оттенок стали. Немедленно удаляйте со стальной поверхности соль и остатки пищевых продуктов. Внимание! Некоторые очистители для стали могут оставлять на поверхности царапины. Хлор или очистители с содержанием хлора вызывают коррозию стальных поверхностей. Обращайте внимание на химический состав чистящих средств!

9. Обслуживание

При устранении неисправностей любого рода отсоединяйте прибор от сетей электро- и газоснабжения.

В случае возникновения неполадок в первую очередь проверьте исправность магистралей электро- и газоснабжения.

При исчезновении напряжения в сети варочная панель не работает.

При исчезновении напряжения в период, когда газовая варочная панель находится в рабочем состоянии, поверните все ручки управления в положение „0”. После появления напряжения в сети для повторного включения панели все ручки сначала следует установить на „0”, а затем повернуть в желаемое положение.

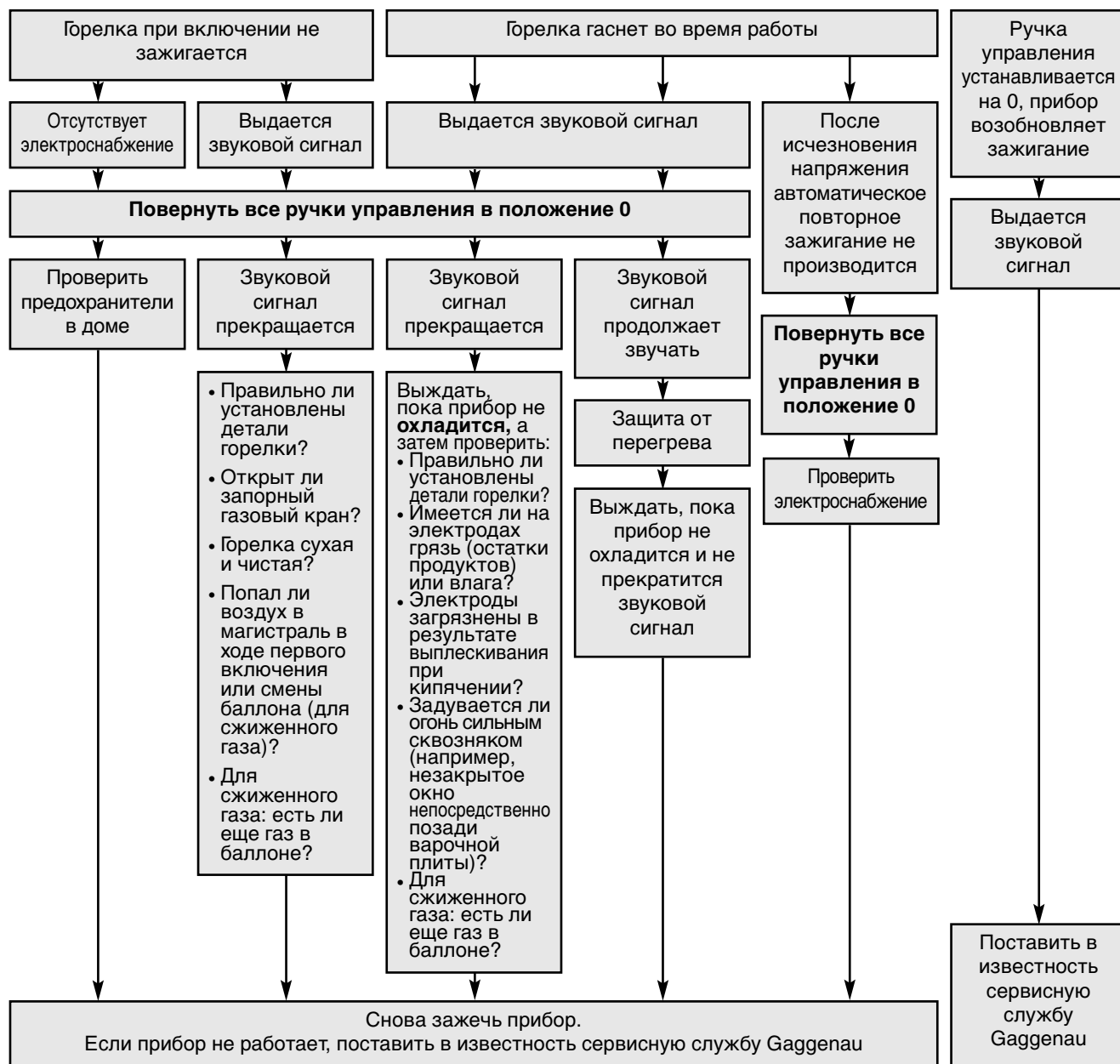
При возникновении неполадок сначала следует обратиться к Таблице неисправностей на стр. 16 с тем, чтобы попытаться устранить неисправность собственными силами. Если не удастся устранить неисправность, сообщите о ней Вашему торговому агенту или поставьте в известность компетентную службу гарантийного обслуживания, указав при этом тип прибора (см. типовую табличку на приборе).

Ремонт прибора должен производиться только квалифицированными специалистами. Тем самым гарантируется безопасность работы с прибором.

Помните, неквалифицированное вмешательство приводит к прекращению действия гарантии.

Применяйте только фирменные запчасти.

10. Устранение мелких неисправностей



11. Технические данные / Таблицу форсунок

Технические данные / Газ

Горелка:	Стандартная горелка	
	Полный огонь	2,0 кВт
	Малый огонь	0,165 кВт
	Мощная горелка	
	Полный огонь	4,0 кВт
	Малый огонь	0,165 кВт
	Горелка ВОК	
	Полный огонь	5,0 кВт
	Малый огонь	0,3 кВт
	Общая мощность	17,0 кВт

Подключение газа: Накидная гайка R 1/2" для уголка с R 1/2" согласно DIN 1999 коническая / цилиндрическая

Технические данные / электроподключения

Номинальная мощность потребления	15 Вт
Напряжение	220-240 В
Частота	50-60 Гц

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

Таблицу форсунок Горелка ВОК

Страны	AT BE CH CZ DE DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NL PL PT RU SE	DE	BE CH CZ DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NO PL PT RU	AT CH DE
Семейство газа	Прир.газ	Прир.газ	Бут./Проп.	Бут./Проп.
Тип газа	H / E / L (G 20/25)	LL (G 25)	3 + (G30/31)	(G30/31)
Давление	20/25 мбар	20 мбар	28-30/37 мбар	50 мбар
Основная внешняя форсунка	1,55	1,70 В	1,00	0,87
Малая внешняя форсунка	0,73	0,81	0,51	0,45
Основная внутренняя форсунка	0,58	0,63	0,37	0,33
Малая внутренняя форсунка	0,45	0,51	0,31	0,25
Воздушный смеситель внешний [мм]	0	0	0	0
Воздушный смеситель внутренний [мм]	*	*	*	*
Общая мощность	17 кВт	17 кВт	17 кВт	17 кВт
Общее потребление	1,70 куб.м/ч	1,87 куб.м/ч	1240 гал./ч	1240 гал./ч

* открыт, не регулируется

Таблица форсунок для стандартной горелки

Страны	AT BE CH CZ DE DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NL PL PT RU SE	DE	BE CH CZ DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NO PL PT RU	AT CH DE
Семейство газа Тип газа Давление	Прир.газ H / E / L (G 20/25) 20/25 мбар	Прир.газ LL (G 25) 20 мбар	Бут./Проп. 3 + (G30/31) 28-30/37 мбар	Бут./Проп. (G30/31) 50 мбар
Основная внешняя форсунка	0,98	1,05	0,64	0,57
Малая внешняя форсунка	0,48	0,51	0,29	0,26
Основная внутренняя форсунка	0,40	0,42	0,26	0,22
Малая внутренняя форсунка	0,36	0,40	0,22	0,21
Воздушный смеситель внешний [мм]	0	0	6 (max)	6 (max)
Воздушный смеситель внутренний [мм]	*	*	*	*
Общая мощность	17 кВт	17 кВт	17 кВт	17 кВт
Общее потребление	1,70 куб.м/ч	1,87 куб.м/ч	1240 гал./ч	1240 гал./ч

* открыт, не регулируется

Таблицу форсунок Мощная горелка

Страны	AT BE CH CZ DE DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NL PL PT RU SE	DE	BE CH CZ DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NO PL PT RU	AT CH DE
Семейство газа Тип газа Давление	Прир.газ H / E / L (G 20/25) 20/25 мбар	Прир.газ LL (G 25) 20 мбар	Бут./Проп. 3 + (G30/31) 28-30/37 мбар	Бут./Проп. (G30/31) 50 мбар
Основная внешняя форсунка	1,37	1,55	0,94	0,82
Малая внешняя форсунка	0,59	0,65	0,40	0,35
Основная внутренняя форсунка	0,40	0,42	0,26	0,22
Малая внутренняя форсунка	0,36	0,40	0,22	0,21
Воздушный смеситель внешний [мм]	0	0	0	0
Воздушный смеситель внутренний [мм]	*	*	*	*
Общая мощность	17 кВт	17 кВт	17 кВт	17 кВт
Общее потребление	1,70 куб.м/ч	1,87 куб.м/ч	1240 гал./ч	1240 гал./ч

* открыт, не регулируется

12. Руководство по монтажу

Важные указания

Соблюдайте **инструкции по безопасности и важные указания** из Главы 1.

Монтажник, выполняющий подключение прибора, несет ответственность за исправное функционирование прибора по месту его установки.

Он должен разъяснить пользователю принцип работы прибора в соответствии с руководством по управлению и проинструктировать, как при необходимости следует отключать электро- и газоснабжение прибора.

При распаковке прибора следует убедиться в отсутствии повреждений при транспортировке, а при их обнаружении незамедлительно поставить в известность транспортное предприятие.

Внимание!

Перед подключением прибора к линиям электро- и газоснабжения проконтролируйте соответствие **местных условий подключения** (таких как тип и давление газа, напряжение в сети) установкам прибора. Необходимые для этого данные можно найти на этикетке в месте подсоединения подводимого газа или на **типовой табличке**.

Настоящая газовая варочная плита соответствует категориям, представленным на типовой табличке. Типовая табличка находится на приборе и в порядке дополнения представлена на прилагаемом вкладыше. Посредством замены форсунки можно выполнить настройку на газ любого типа из числа приведенных на типовой табличке. Если данные прибора не согласуются с местными требованиями, то прибор должен быть перенастроен на требуемые тип и давление газа.

Поскольку подсоединение для отвода отработанных газов в данной газовой варочной панели не предусмотрено, при монтаже и подключении просим соблюдать соответствующие этому действующие требования.

Прибор может встраиваться в кухонную деревянную мебель или мебель из сходных горючих материалов без принятия дополнительных мер безопасности. Требование к помещению, в котором устанавливается прибор, состоит в том, чтобы стена позади прибора была выполнена из негорючего материала.

Для частей кухни или ее поверхностей, чувствительных к повышенной температуре (например, боковые стенки шкафов), минимальное расстояние до панели должно составлять не менее **300 мм**.

Варочная панель соответствует 3 классу приборов и должна встраиваться в рабочую кухонную панель в соответствии с эскизом.

Не разрешается встраивать прибор под подвесными шкафами. При встраивании под вытяжным колпаком должно выдерживаться минимальное расстояние до колпака **760 мм**. Планки примыкания к стене должны быть жаростойкими, а минимальный зазор между варочной панелью и планкой должен составлять **30 мм**.

Монтаж и подключение газовой варочной панели должен выполнять техник-монтер, имеющий соответствующий допуск от предприятия газоснабжения, с соблюдением всех действующих предписаний.

Права на технические изменения оговорены.

Указания по вентиляции:

Данный газовый прибор, предназначенный для приготовления пищи в домашних условиях, имеет номинальную тепловую нагрузку 17,0 кВт (осн.вкл.).

Поскольку при одновременном использовании всех конфорок в помещении, где установлен прибор, образуется большое количество тепла и создается повышенная влажность, должны быть приняты дополнительные меры для вентиляции.

Одной из таких мер, например, может быть установка колпака вытяжной вентиляции производительностью не менее 264 куб.м/час (соответствует 15 куб.м/час на один киловатт номинальной тепловой нагрузки).

Для проветривания помещения должны быть предусмотрены соответствующие вентиляционные проходы, например: наружная дверь или открывающееся окно.

При эксплуатации прибора производительность колпака вытяжной вентиляции должна выбираться пропорционально количеству работающих конфорок.

Электроподключение

Подсоединение к электросети (220-240 В переменного тока) выполняется посредством подключения кабеля и штекера с защитным контактом к заземленной розетке или разъему, к которым после установки газовой плиты должен быть сохранен доступ.

Если после установки прибора его полноконтактное отсоединение от сети посредством вытягивания штекера из розетки становится невозможным, то он должен быть оборудован устройством разъединения с контактным зазором (предохранителя) не менее 3 мм. При выполнении подключения следует проследить, чтобы провода не входили в соприкосновение с нагревающимися частями плиты или другими нагревающимися объектами.

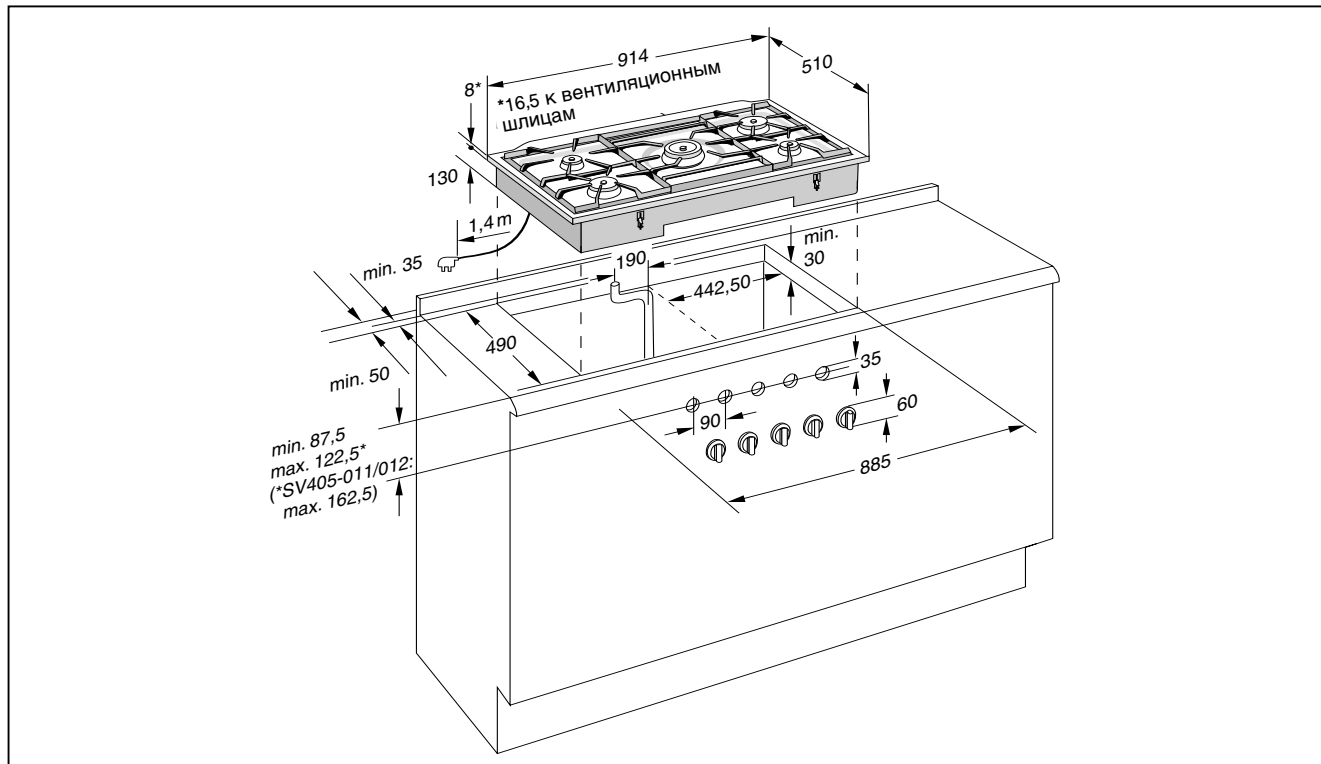
Перед тем, как подключить прибор к сети напряжения, установите все ручки управления в положение „0”.

Кабель подключения должен быть по крайней мере типа H 05 V2V2 3G 0,75 или соответствующего температурного класса (не менее 90°C).

Кабель подключения должен прокладываться и включаться только специалистом-техником.

Руководствуясь данными типовой таблички, оборудуйте заземление и выполните подключение к сети.

Подготовка для встраивания в шкаф



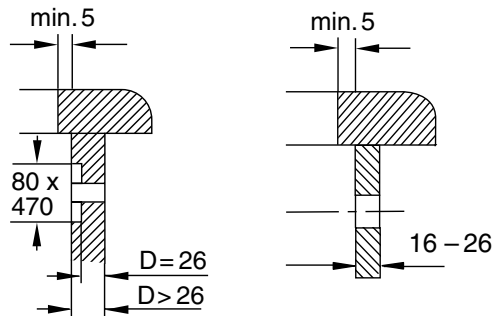
Указание: Варочная панель встраивается в нижний шкаф шириной не менее 900 мм. Вырез в рабочей панели должен быть при этом немного шире, чем внутренняя ширина нижнего шкафа. Нельзя монтировать прибор в шкафу над выдвижным ящиком.

• Сделайте вырез в рабочей панели. Действуйте при этом в соответствии с монтажным эскизом и таблицей размеров.

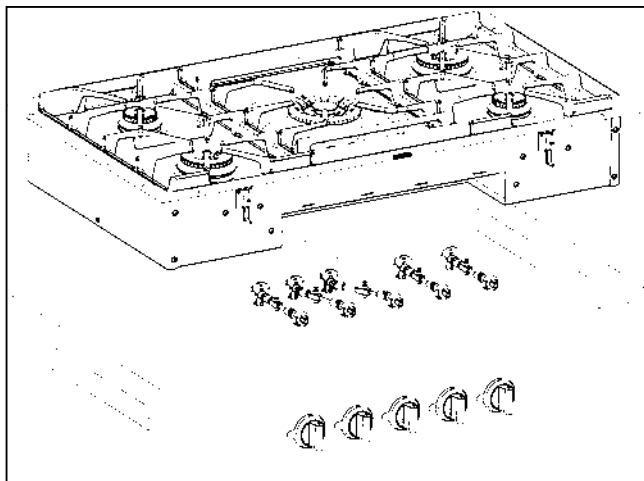
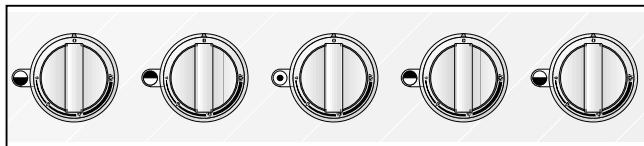
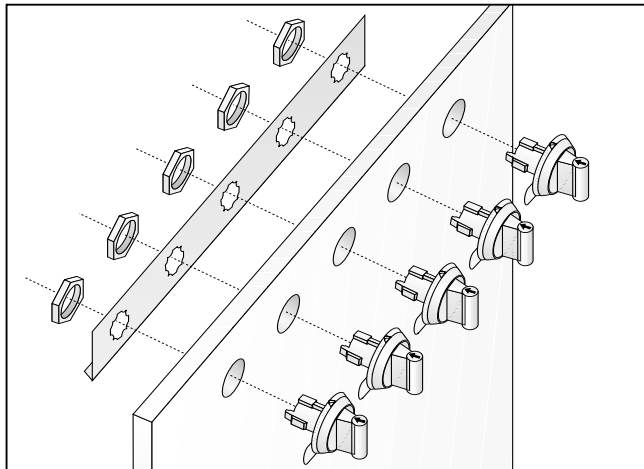
Внимание! Вырез должен быть сделан под углом 90° к поверхности рабочей панели.

• В соответствии с рисунком высверлите в нижнем шкафу спереди отверстия Ø 35 мм для крепления ручек управления на передней стороне нижнего шкафа.

• Если фронтальная накладка имеет толщину более 26 мм, то она должна быть обрезана сзади по размеру 80 x 470 мм так, чтобы ее толщина в этом месте не превышала 26 мм.



Встраивание варочной панели



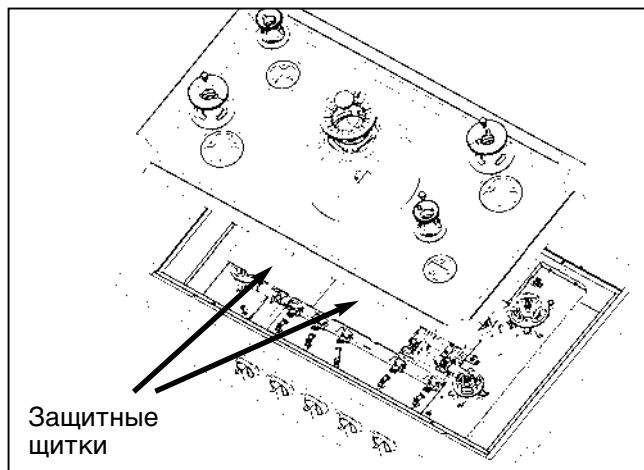
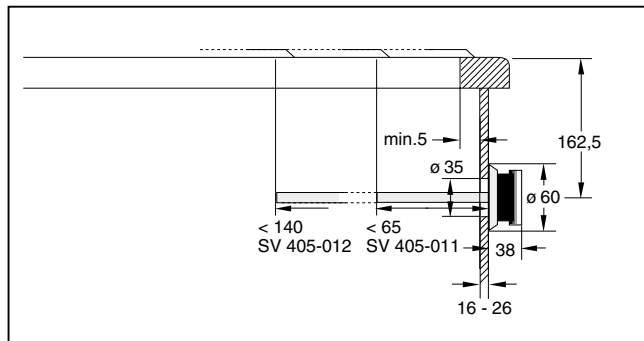
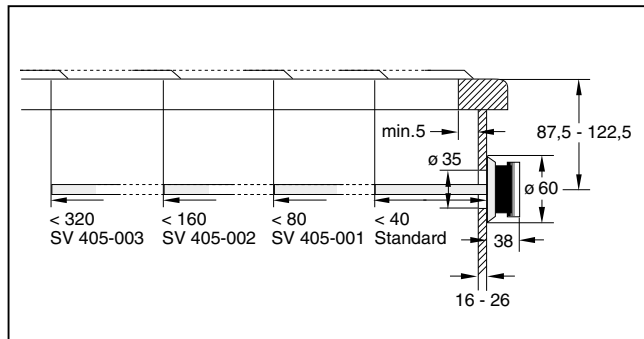
Следует соблюдать: Если прибор был перенастроен на газ другого типа, то перед встраиванием следует произвести замену форсунки (см. стр. 27 - 29).

- Перед монтажом следует удалить с ручек управления части упаковки из пенополистирола и снять защитную пленку.
- Приложив щиток держателя к фронтальной накладке (кронштейн щитка должен быть с обратной стороны), вставить спереди, в высверленные отверстия, ручки управления и закрепить их сзади гайками. Обращать внимание на правильное распределение конфорок.
- Отпустите крепежные гайки варочной и осторожно снимите ее движением вверх.

Указание: Если при подключении к линии подвода газа используется гибкое соединение, то подключение к газовой сети может быть выполнено перед установкой варочной панели в рабочую панель.

- Развернуть зажимы панели боком. Вставить варочную панель горизонтально в вырез кухонной панели и выровнять ее.
Указание: Варочная панель не должна приклеиваться к рабочей кухонной панели силиконом.
- Развернуть зажимы панели под рабочей кухонной панелью и затянуть их сверху (для затяжки поворачивать влево). Не затягивать зажимы слишком сильно, обращать внимание на равномерность уплотнительного зазора по периметру.

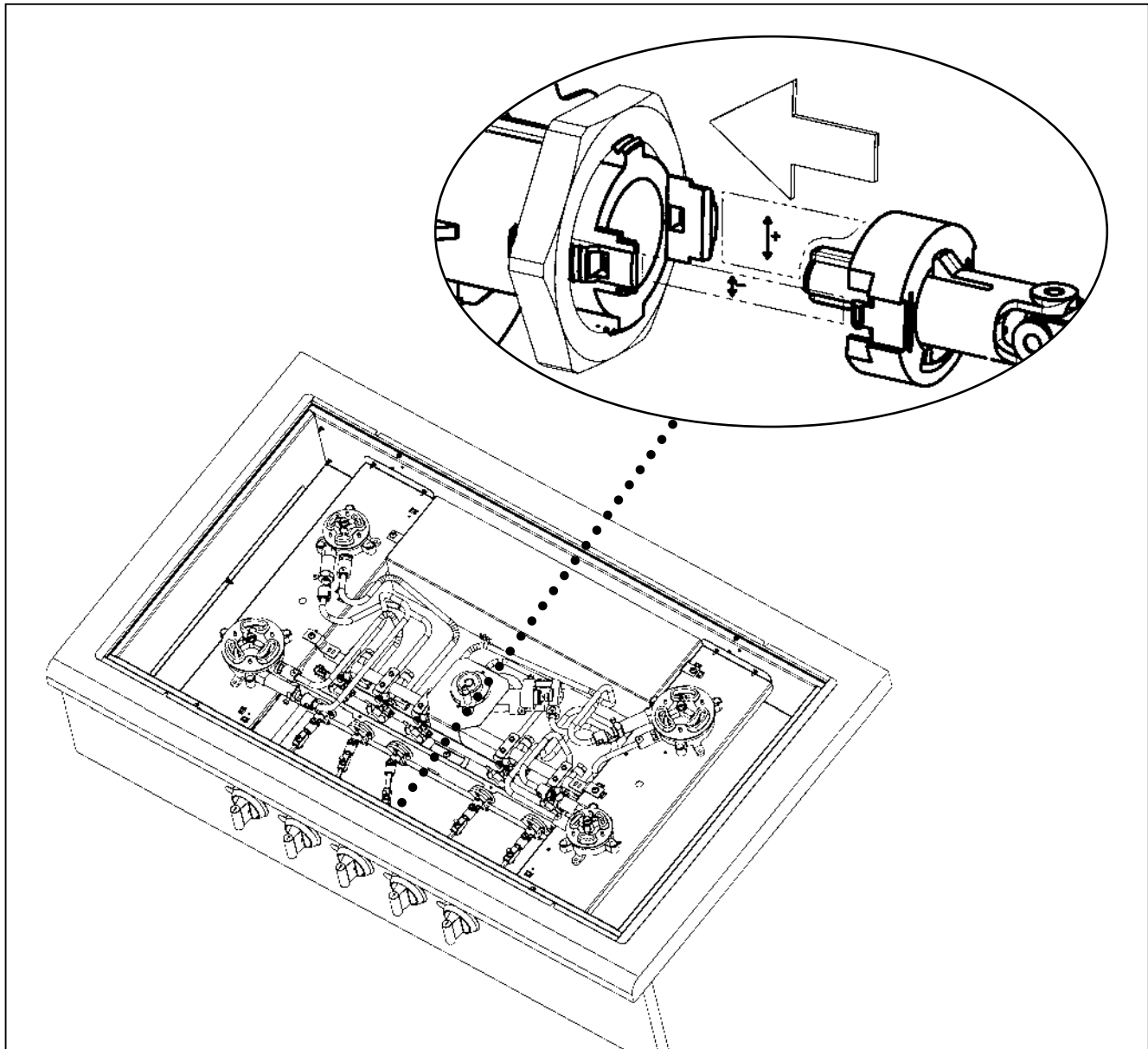
Монтаж осей



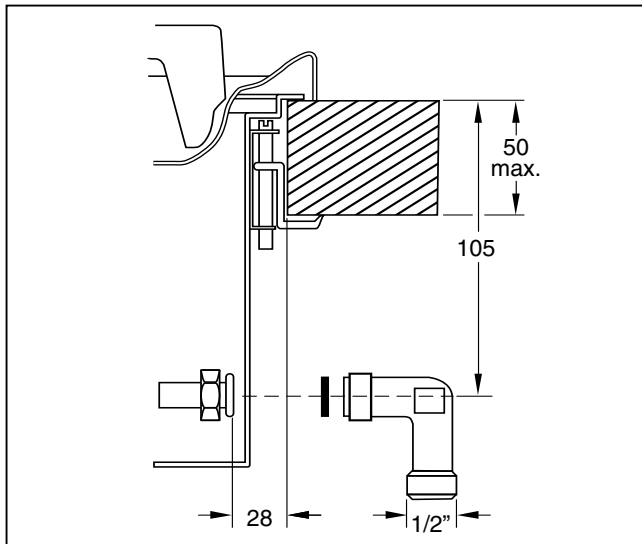
Для встраивания в слишком глубокие рабочие панели можно заказать удлинения осей (SV 405-001 / SV 405-002 / SV 405-003) в составе принадлежностей.

В случае увеличенного зазора между ручкой управления и рабочей панелью можно заказать удлинения осей (SV 405-011 / SV 405-012) в составе принадлежностей.

- Освободить винты обоих защитных щитков, сдвинуть щитки к середине, а затем снять их.
- Вставить оси сзади в приемники ручек управления. Следить за тем, чтобы более широкая цапфа ручки управления соответствовала более широкому приемнику оси. Всего имеется четыре оси одинаковой длины и одна более длинная: Она предназначена для горелки Вок (с ручкой управления).
- Газовые краны горелок должны находиться в нулевой позиции (плоской частью вверх). Надеть оси на цапфы газовых кранов.
- Зафиксировать установочным винтом каждую ось.
- Установить оба защитных щитка на место и закрепить их винтами.



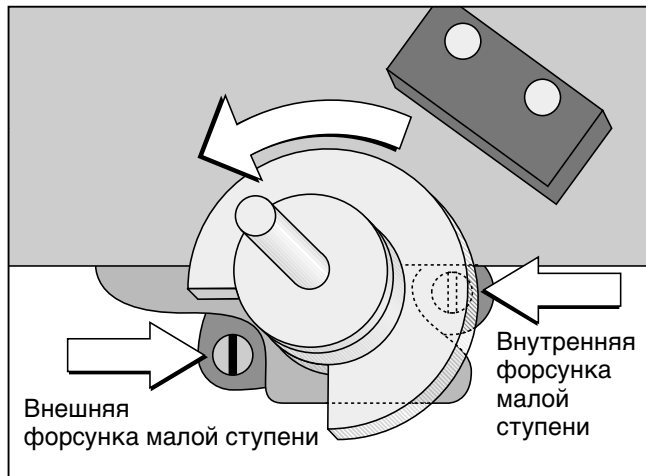
Подключение газа



Газовое подсоединение должно быть выполнено таким образом, чтобы доступ к запорному крану оставался свободным и чтобы при открытии дверцы шкафа кран находился в поле видимости. Прибор должен подсоединяться к стационарному газотрубопроводу посредством прилагаемого соединительного уголка R 1/2" (со стороны прибора) с прокладкой или же с помощью типизированного безопасного газового шланга согласно DIN 3383 Часть 1. Если этот шланг выполнен только частично из металла, то окружающая температура не должна превышать 70 °К. Для полностью металлического газового шланга, допустимая температура равна 115 °К. Гибкий трубопровод должен быть проложен так, чтобы своей подвижной частью не входил в соприкосновение с частями кухонной мебели (напр., с выдвижными ящиками).

- Повернуть ручки управления в положение 0.
- Подключить прибор к линии подвода газа.
- Убедиться в отсутствии утечки газа в месте подключения.
- Установить варочную панель на место и закрепить ее, затянув равномерно винты. Установить правильно все детали горелки.
- Подключить прибор к сети напряжения и проверить его работу. Если прибор выключается, то это означает, что в линии подвода газа есть воздух. Повернуть все ручки управления на 0 и зажечь горелку снова. При необходимости повторять эту процедуру до тех пор, пока прибор не будет зажжен.

Замена насадок



Регулировку насадок см. в таблице на стр. 17-19.

Переналадка на газ другого типа

Переналадка на газ другого типа должна производиться только квалифицированными специалистами.

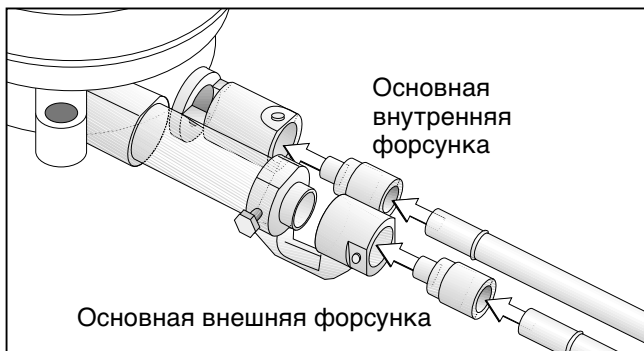
Нужные форсунки для газа, требуемого типа, можно заказать в виде комплекта переналадки. При этом следует указать тип Вашего прибора и требуемый тип газа. Замена форсунки может производиться на уже смонтированном приборе.

Нагрузка при газах всех типов

Номинальная нагрузка для всех типов газов и значений давления обеспечивается путем установки форсунки, предусмотренной для газа требуемого типа в положении большой и малой ступени (см. Таблицу форсунок).

Замена форсунок малой ступени

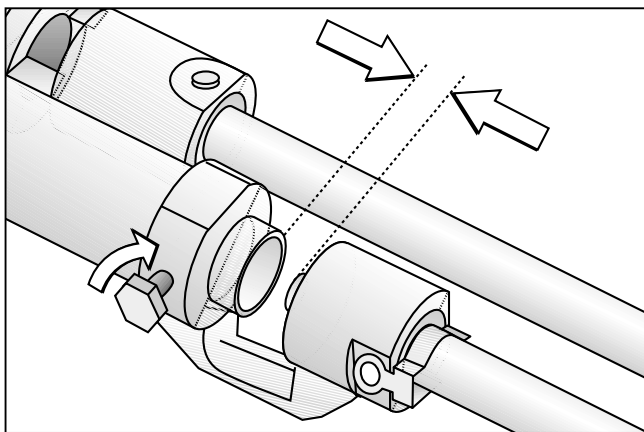
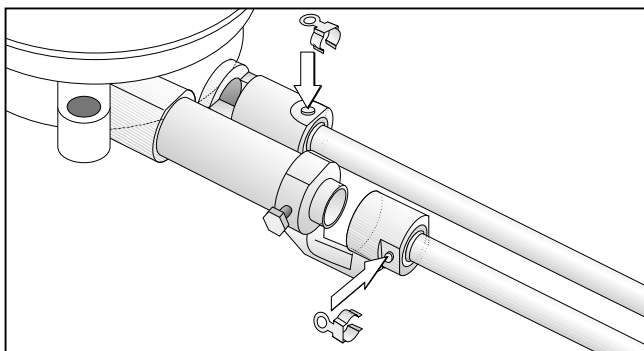
- Обесточить прибор и перекрыть подачу газа!
- Снять решетки с панели; снять крышки, кольца и головки горелок.
- Вывинтить гайки крепления панели (на каждой горелке 3 гайки SW7 и 2 Torx T20 на горелке Вок) и осторожно снять панель, предварительно приподняв ее руками.
- Освободить винты обоих защитных щитков, сдвинуть щитки к середине, а затем снять их.
- Вынуть оси между ручками управления и газовыми кранами.
- Освободить винты защитных щитков у газовых кранов и снять щитки.
- Повернуть ось крана с пластмассовой частью так, чтобы выемка оказалась над соответствующей форсункой. Вывинтить форсунку и вынуть ее при помощи небольших щипцов.
- Ввернуть до упора новую форсунку малой ступени, выбрав ее по таблице.
Внимание! Следить за тем, чтобы при установке форсунки кольцо круглого сечения не получило повреждений.
- Установить оси и защитные щитки на место в обратной последовательности.

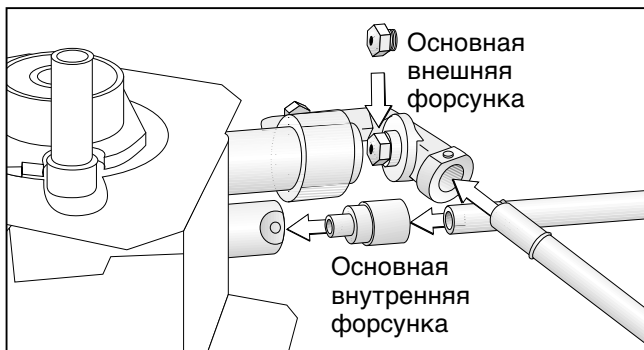


Смена основных форсунок стандартной и мощной горелок.

- Снять стопорные зажимы с магистралей горелок. Электрод может оставаться при этом в подключенном состоянии. Вывернуть горелки (Torx T20) и снять их с магистралей.
- Снять руками форсунки с магистралей горелки и затем кольцо.
- Проверить правильность посадки новой горелки и кольца. Надеть форсунки на магистрали горелки. **Осторожно!** Не погните магистрали горелки.
- Надеть форсунки на магистрали горелки. Надеть стопорные зажимы.
- Надежно завернуть горелку.
- Ослабив затяжку винта, настроить втулку регулирования воздуха на правильную величину (см. Таблицу форсунок). Снова затянуть винт.

Регулировку насадок см. в таблице на стр. 17-19.





Замена основных форсунок горелки ВОК.

- Вывернуть горелку из поддона корпуса (Torx T20). Ослабить затяжку винта втулки регулирования воздуха. Полностью задвинуть втулку. Снять стопорные зажимы с магистралей горелок. Электрод может остаться при этом в подключенном состоянии.

- Руками снять горелку с магистралей, форсунку и затем кольцо круглого сечения – с горелки внутреннего круга. Вывернуть форсунку горелки внешнего круга (SW10).

- Проверить правильность посадки колец круглого сечения новых основных форсунок. Надеть форсунку на магистраль горелки.

Осторожно! Не погните магистрали горелки!

- Ввернуть до упора новую основную форсунку горелки внешнего круга.

- Надеть форсунки на магистрали горелки. Надеть стопорные зажимы.

- Надежно завернуть горелку в поддон корпуса.

- Ослабив затяжку винта, настроить втулку регулирования воздуха на правильную величину (см. Таблицу форсунок). Снова затянуть винт.

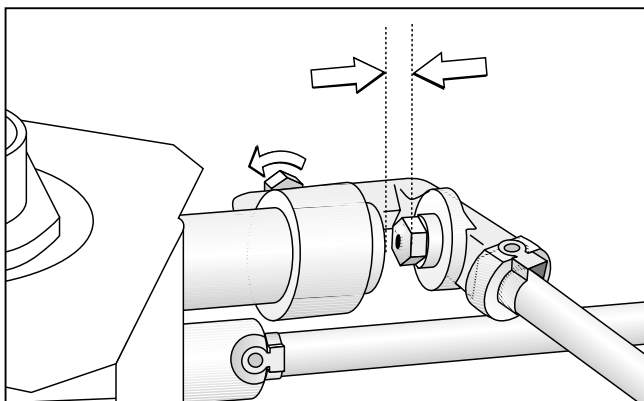
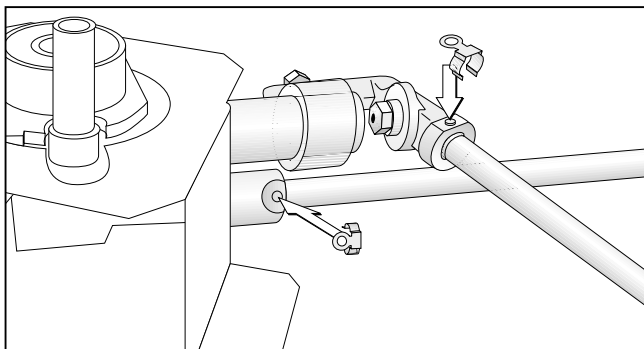
- Установить панель на место и прикрепить ее, равномерно затянув винты.

Проверка функционирования

Регулировка пламени является правильной, если отсутствуют желтые языки и пламя не исчезает при быстром переключении с большой ступени на малую.

Чтобы зафиксировать факт переналадки прибора на другой тип газа, не забудьте на узле подсоединения газа заменить старую этикетку на новую из набора форсунок в комплекте поставки.

Регулировку насадок см. в таблице на стр. 17-19.



GAGGENAU

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

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