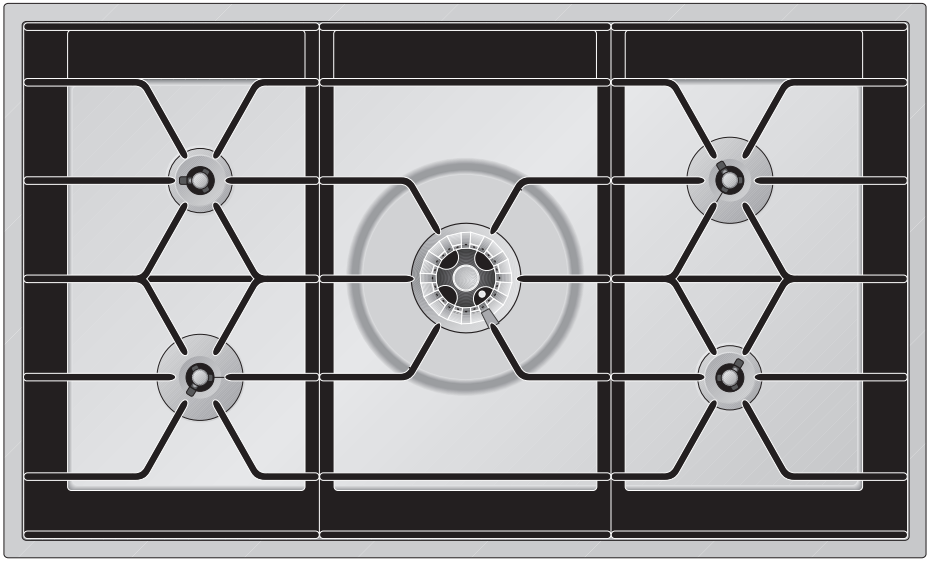
Инструкция по эксплуатации

CG 492

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. 12-15**

9. Обслуживание **стр. 16**

10. Устранение мелких неисправностей **стр. 17**

11. Технические данные / Таблицу форсунок **стр. 18-20**

12. Замена насадок **стр. 21-24**

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.



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

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!

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.

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 BOK)**. 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.

Не ставьте горячие кастрюли или сковороды на стальную раму. В результате сильного нагревания происходит изменение цвета стальной поверхности.

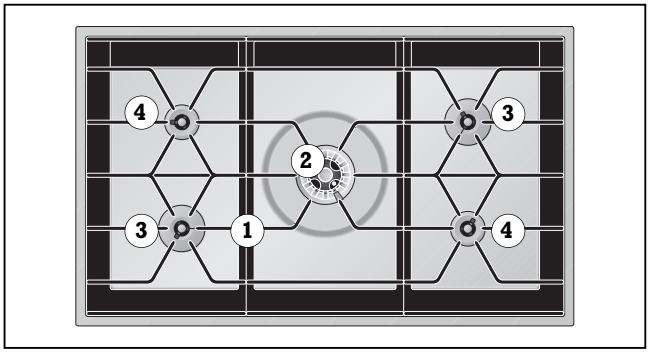
Если над варочной плитой установлен вытяжной колпак, то на включенных конфорках всегда должны находиться кастрюли или сковороды. В противном случае в результате сильного нагревания могут повредиться элементы вытяжки или загореться остатки жиров в фильтре. **При использовании вытяжного колпака с вытяжной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



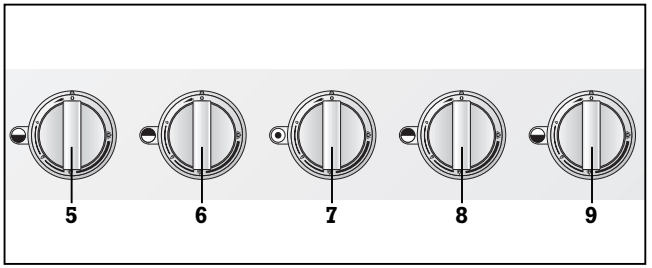
1 Решетка под кастрюли (из трех частей)

2 Мощная горелка (для ВОК)

3 Мощная горелка

4 Стандартная горелка

Ручки управления



5 Ручка управления передней левой конфоркой

6 Ручка управления задней левой конфоркой

7 Ручка управления средней конфоркой (Вок)

8 Ручка управления задней правой конфоркой

9 Ручка управления передней правой конфоркой

Обозначения настройки пламени:

0 Выключено

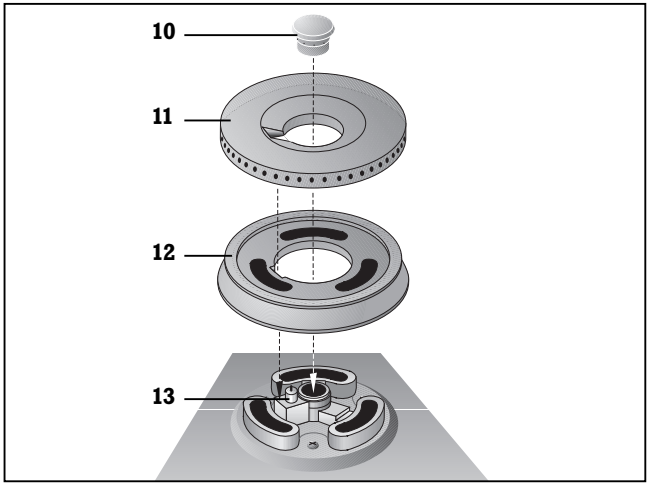
Большая ступень - для внешнего и внутреннего круга пламени

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



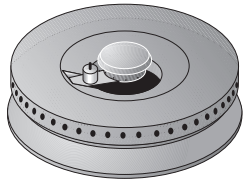
10 Крышка горелки

11 Кольцо горелки

12 Головка горелки

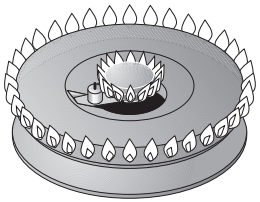
13 Электрод для автоматического зажигания, распознавания и контроля пламени

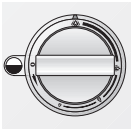
3. Принцип действия



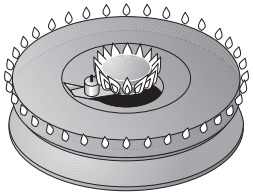


Выключено

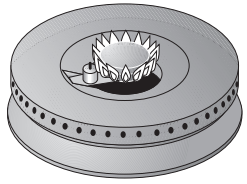


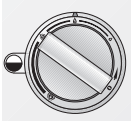


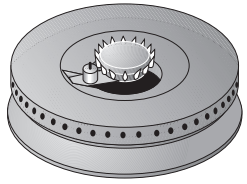
Большой огонь

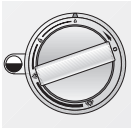












Малый огонь

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.

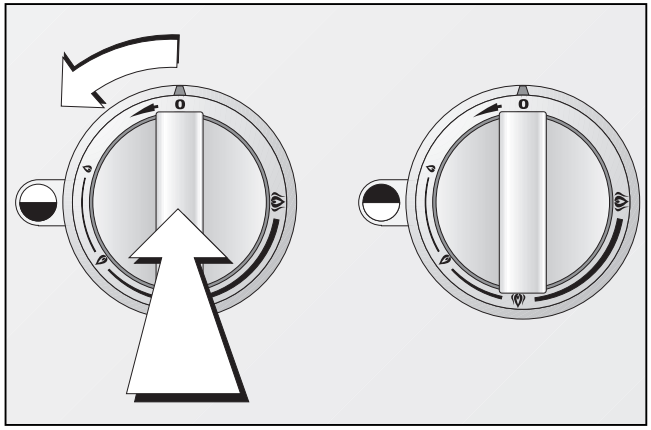
Общая номинальная тепловая нагрузка составляет:
17,0 кВт по шкале H_S* (теплота сгорания)
15,3 кВт по шкале H_i (теплотворная способность)

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. 18 - 20).

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.



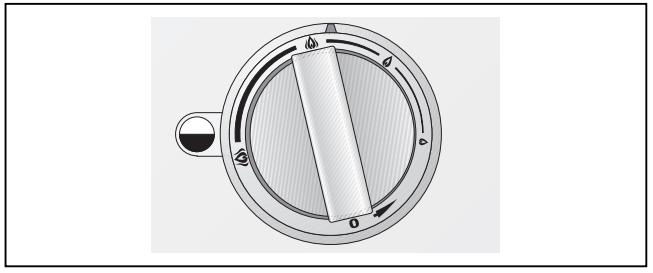
Включение

- 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.

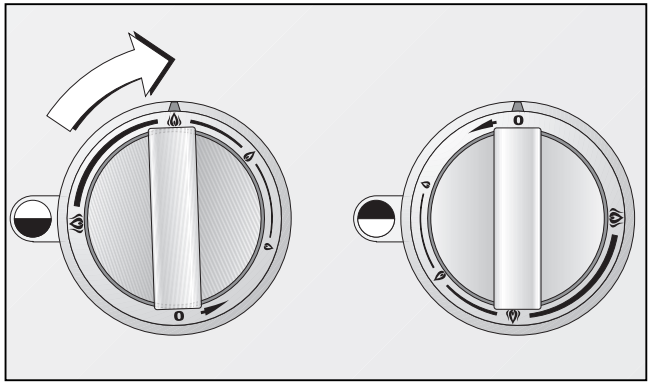
При медленном вращения ручки управления величину пламени можно плавно регулировать в интервале между полным и малым огнем.

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”



Указание: В промежуточном положении между установками «Внутреннее пламя большое» – «Внешнее пламя маленькое» в зависимости от вида газа могут возникать пульсирующие шумы. Это не является неисправностью и обусловлено техническими особенностями. Производите настройку путем незначительного изменения в сторону увеличения или уменьшения.



Выключение
Поверните ручку управления до упора в положение „0”.
Если все ручки управления переводятся в положение „0”, электронная система прибора закрывает подвод газа.

Защитное отключение
Прибор отключается автоматически, если он проработал более 12 часов.
Поверните все ручки управления на 0, после чего вы можете включить прибор снова, как обычно.

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.

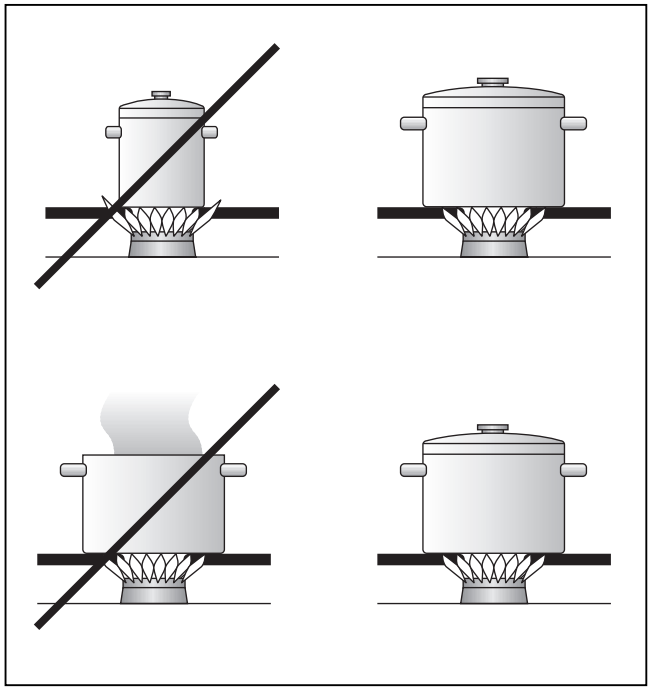
Жир и масло быстро разогреваются в режиме большой мощности. Не оставляйте жарящиеся продукты без постоянного наблюдения: жир может воспламениться, что приведет к сгоранию продукта.

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 BOK.

6. Рекомендации по выбору посуды для готовки на варочной панели

CG 492	рекомендуемая величина кастрюли	минимальная величина кастрюли
Стандартная горелка	200 - 240 mm	90 mm
Мощная горелка	240 - 280 mm	90 mm
Мощная горелка (BOK)	240 - 320 mm	160 mm



Не допускается использование кастрюль диаметром менее **90 мм** или свыше **280 мм (320 мм для мощной горелки BOK)**. 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**.

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

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

Пользуйтесь кастрюлями с утолщенным днищем – 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 днищем кастрюли.

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

Не ставьте горячие кастрюли или сковороды на стальную раму. В результате сильного нагревания происходит изменение цвета стальной поверхности.

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”.

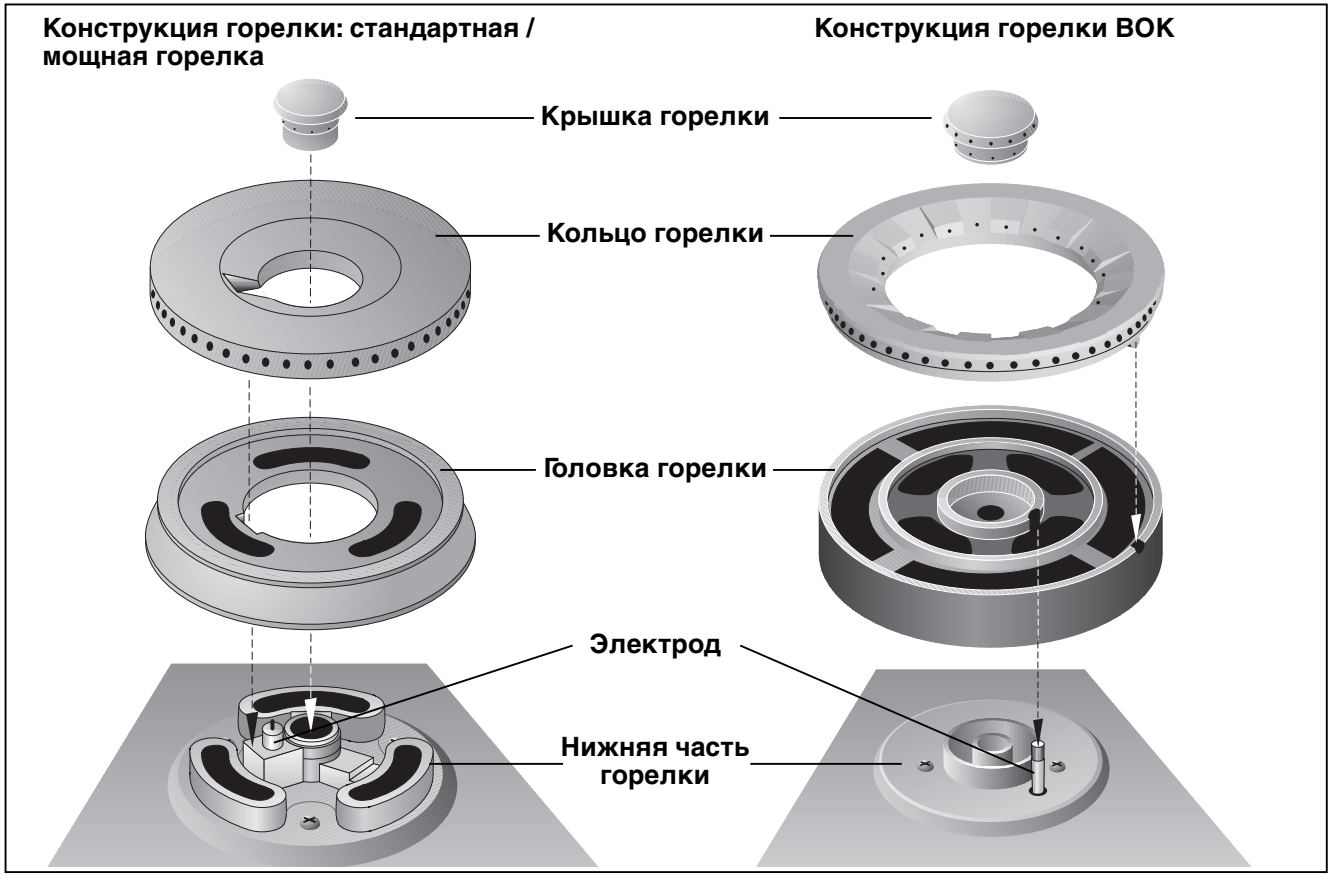
Для вока существует специальный метод готовки, а именно жарить в движении. Мелко нарезанные составляющие готовят в течение очень короткого времени при сильном жаре и постоянном помешивании. В большой круглой жаровне мешать и переворачивать продукт удобнее, чем в обычной сковороде. Благодаря перемешиванию 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.
– Нарежьте 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



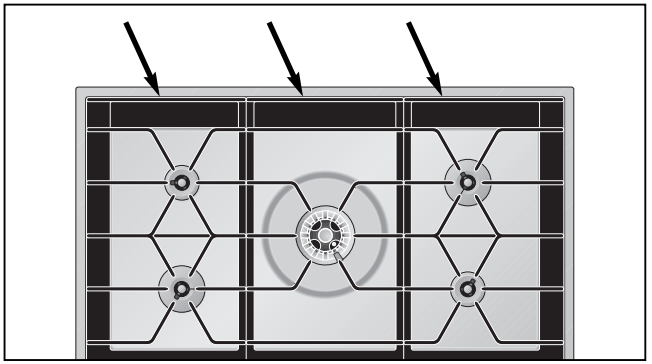
⚠ **Осторожно!** Нельзя очищать прибор устройствами очистки под высоким давлением или пароструйными аппаратами.

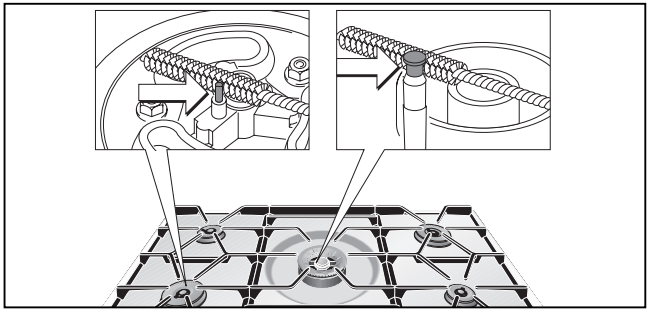
⚠ **Осторожно, опасность ожога!** Прежде чем очищать, дождитесь охлаждения варочной плиты до такой степени, чтобы к ней можно было прикоснуться рукой. Никогда не включайте варочную плиту во время очистки.

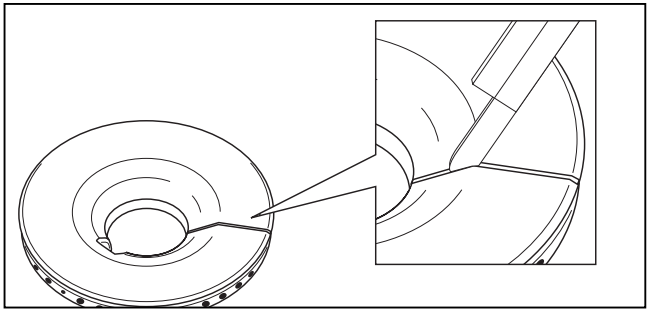
Перед первым включением и после каждого употребления производите основательную очистку прибора.

Указание: По мере использования металлический отблеск горелок (крышки, кольца и головки горелки) темнеет. Изменение цвета при этом не влияет на полезную отдачу прибора.

Нельзя использовать неподходящие очистительные средства:
- абразивные средства
- нитрополироли
- уксусную кислоту
- аэрозоли для духовых шкафов
- хлорсодержащие очистители
- царапающие мочалки или предметы.







- Решетки для установки кастрюль вынимайте по отдельности двумя руками движением вверх (осторожно – не поцарапайте плиту).
- Снимите крышки, кольца и головки горелок.
- **Важное замечание!** Очищайте детали горелок только в охлажденном состоянии!
- **Важное замечание!** Нельзя снимать заднюю облицовку над впуском воздуха (см. рисунок)!
- Участки пригорания следует размягчить небольшим количеством воды и моющего средства. Таким путем устраняются даже очень плохо отделяющиеся загрязнения. Нельзя пользоваться трущими средствами и царапающими губками.
- Для очистки плиты используйте лишь небольшое количество воды. Следите за тем, чтобы вода не проникала в нижнюю часть горелки.
- В результате сильного нагревания цвет стальных поверхностей может меняться. **Не пытайтесь устранять пятна трущими средствами, так как этим вы можете повредить поверхность.** Распределяйте средство для очистки стали равномерно, тонким слоем по всей поверхности варочной плиты. В результате поверхность плиты остается ровной, и всегда будет сохранять красивый внешний вид.
- Электроды должны быть всегда чистыми. Удаляйте пригоревшие продукты. Очищайте электроды осторожно, пользуясь щеткой из комплекта поставки. Электроды не должны подвергаться скручиванию и не должны иметь повреждений.
- Поддерживайте чистоту зазора в кольцах обеих мощных горелок. По мере необходимости очищайте зазор с помощью инструмента из комплекта поставки (см. рисунок).
  ⚠ **Осторожно, опасность получения травмы!** Инструмент имеет острые края.
- Просушите детали горелки.

- При сборке горелки, кольцо и головку следует наложить на горелку так, чтобы фиксирующие выступы попали в соответствующие углубления.
- **Важное замечание!** Включайте прибор только с просушенными деталями. Влажные детали горелки ведут к проблемам с зажиганием или к нестабильному пламени.

В результате продолжительного использования, вследствие естественного окисления, горелки меняют цвет (крышка, кольцо и головка горелки) и темнеют. Для устранения цветовых пятен нужно поступать следующим образом:

Приготовьте раствор из равных частей белого уксуса с максимальной кислотностью 8% (обычный бытовой уксус) и теплой воды.

Положите выцветшую деталь горелки в раствор самое большее на 10 минут, а затем снимите остающиеся пятна кухонным полотенцем или мочалкой.

После этого основательно промойте детали горелки чистой водой и дайте им хорошенько просохнуть перед последующим использованием.

Это важно! Слишком сильная концентрация раствора или слишком долгий контакт деталей горелки с уксусом ведет к повреждению поверхности!

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	Очистку следует производить щеткой из комплекта поставки.	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.
Плита, установочная рама (высококачественная сталь, обработанная щеткой)	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 сети во время работы газовой варочной панели, подвод газа автоматически закрывается.
При последующем появлении напряжения в сети прибор остается в выключенном состоянии. Выдается звуковой сигнал. Поверните все ручки управления на 0, после чего вы можете включить прибор снова, как обычно.

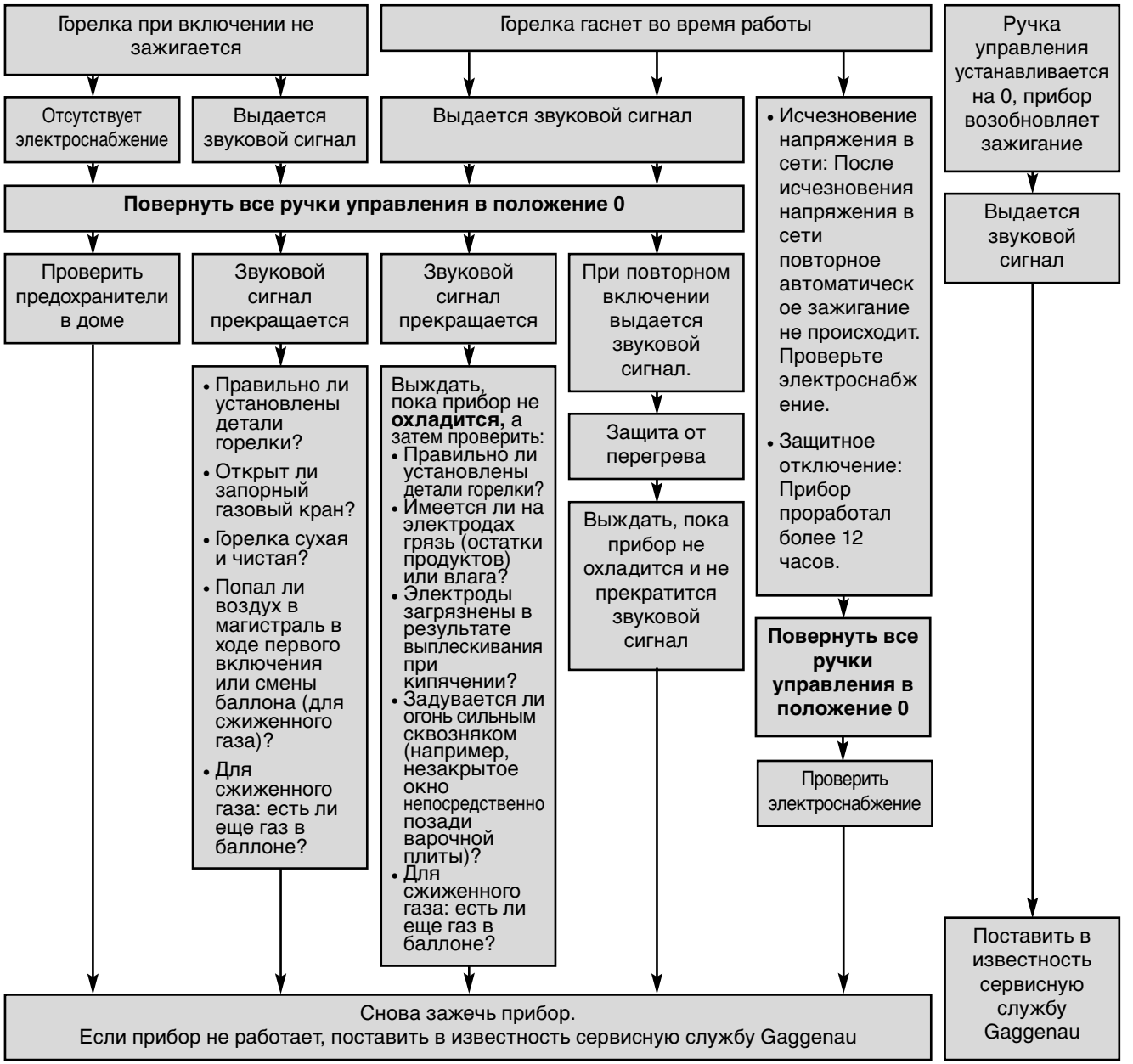
При возникновении неполадок сначала следует обратиться к Таблице неисправностей на стр. 16 с тем, чтобы попытаться устранить неисправность собственными силами. Если не удается устранить неисправность, сообщите о ней Вашему торговому агенту или поставьте в известность компетентную службу гарантийного 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 BOK	
	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 BOK

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 B	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	–2
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

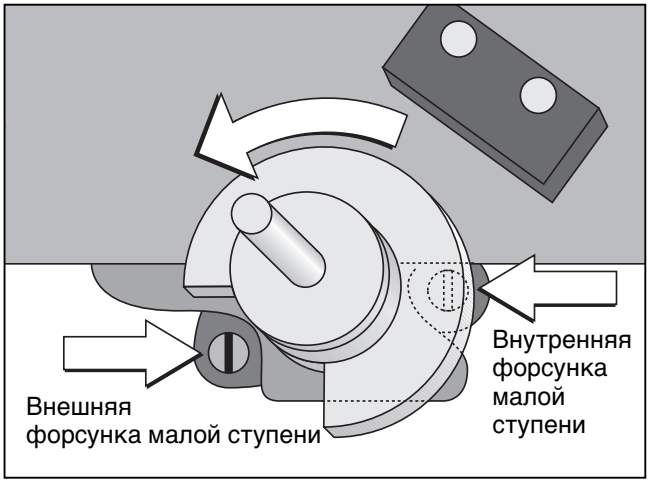
Таблица форсунок для стандартной горелки				
Страны	AT BE CH CZ DE DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NL PL PT RU SE	DE	BE CH CZ DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NO PL PT RU	AT CH DE
Семейство газа **Тип газа** **Давление**	Прир.газ H / E / L (G 20/25) 20/25 мбар	Прир.газ LL (G 25) 20 мбар	Бут./Проп. 3 + (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	2	–1
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. Замена насадок



Регулировку насадок см. в таблице на стр. 18-20.

Переналадка на газ другого типа

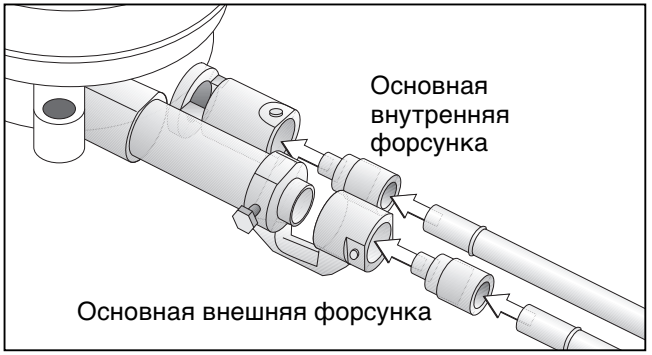
Переналадка на газ другого типа должна производиться только квалифицированными специалистами.

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.

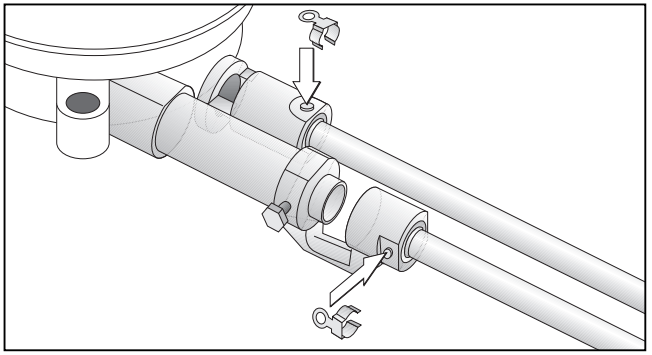
Нагрузка при газах всех типов
Номинальная нагрузка для всех типов газов и значений давления обеспечивается путем установки форсунки, предусмотренной для газа требуемого типа в положении большой и малой ступени (см. Таблицу форсунок).

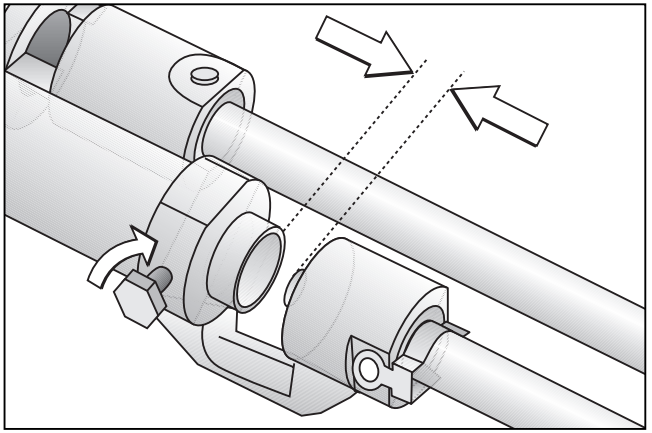
Замена форсунок малой ступени
- Обесточить прибор и перекрыть подачу газа!
- Снять решетки с панели; снять крышки, кольца и головки горелок.
- Снять три литые облицовки в задней области плиты: сначала боковые части, а после этого среднюю часть.
- Вывинтить гайки крепления панели (на каждой горелке 3 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.



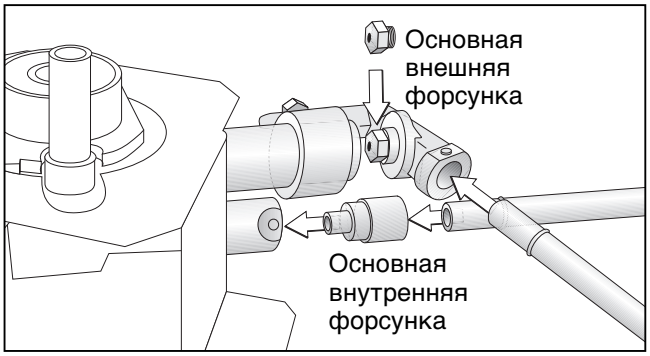
Регулировку насадок см. в таблице на стр. 18-20.



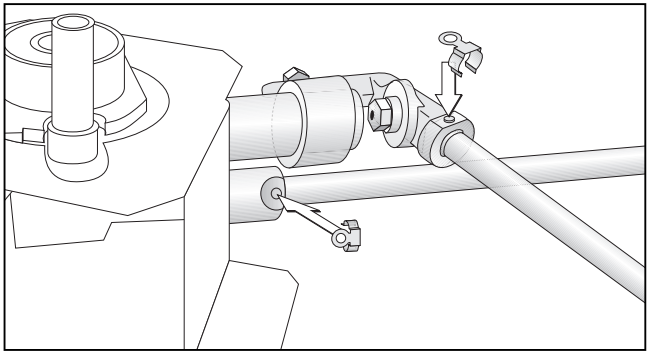


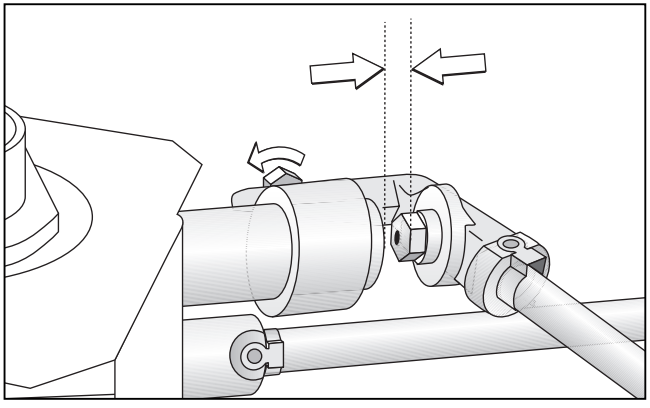
Смена основных форсунок стандартной и мощной горелок.

- 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. 18-20.





Замена основных форсунок горелки BOK.

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

9000271698 ru 8801 EB

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
CARL-WERY-STR. 34 · D-81739 MÜNCHEN
☏ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47
www.gaggenau.com