

Gaggenau

Правила пользования

Návod k použití

Instrukcja obsługi

Kullanma kılavuzu

VP 414 111

Панель Терран Yaki

Terран Yaki

Оглавление	3
Obsah	14
Spis treści	25
İçindekiler	36

Оглавление

Использование по назначению	4
Важные указания по технике безопасности	5
Причины повреждений	6
Охрана окружающей среды	6
Экономия электроэнергии	6
Правильная утилизация упаковки	6
Знакомство с прибором	7
Панель Террап Yaki	7
Ручка управления	7
Индикация светящегося кольца	7
Принадлежности	7
Перед первым использованием	8
Очистка прибора	8
Нагрев панели Террап Yaki	8
Управление прибором	8
Включение	8
Выключение	8
Индикация остаточного тепла	8
Степень подогревания	8
Защитное отключение	8
Таблица настройки и рекомендации	9
Советы по варке и жарению	10
Использование посуды на панели Террап Yaki	10
Очистка и обслуживание	11
Очистка прибора	11
Что делать в случае неисправности?	12
Демонстрационный режим	13
Сервисная служба	13
Номер E и номер FD	13

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.gaggenau.com и на сайте интернет-магазина www.gaggenau.com/zz/store

Использование по назначению

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Установка данного прибора должна производиться в соответствии с прилагаемой инструкцией по монтажу.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Необходимо наблюдать за процессом варки. Необходимо непрерывно наблюдать за кратковременным процессом варки. Используйте прибор только в закрытых помещениях.

Запрещается устанавливать данный прибор на лодках и в автомобилях.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Не используйте неподходящие защитные решетки или детские решетки безопасности. Это может привести к несчастному случаю.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 15 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

⚠ Важные указания по технике безопасности

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.
- При сильном нагреве прибора воспламеняющиеся материалы могут вспыхнуть. Поэтому не храните под прибором подобные материалы (например, спреи, чистящие средства) и не используйте их поблизости от прибора. Не кладите воспламеняющиеся предметы в прибор.

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.
- Прибор после выключения остаётся длительное время горячим. Не прикасайтесь к прибору, пока горит индикация остаточного тепла.
- Закрытая крышка прибора обуславливает излишнюю аккумуляцию тепла. Прибор следует закрывать крышкой только после полного охлаждения. Никогда не включайте прибор с закрытой крышкой. Не используйте крышку прибора для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии или в качестве подставки.

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Причины повреждений

Хотя жарочная поверхность отличается прочностью и гладкостью, со временем на ней могут возникать следы употребления, как на хорошей сковороде. Это не снижает её потребительской ценности.

Внимание!: –Царапины или зазубрины на жарочной поверхности: Запрещается резать ножом на жарочной поверхности. Для переворачивания продукта следует употреблять прилагаемую лопатку. Запрещается ударять лопаткой по жарочной поверхности.

– **Фольга и пластмасса:** При соприкосновении с горячей жарочной поверхностью алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Никогда не нагревайте ёмкости из алюминиевой фольги на жарочной поверхности. Никогда не кладите предметы из пластмассы или с ручками из пластмассы на жарочную поверхность.

Внимание!

Нарушение функционирования

Если прибор не используется, все ручки управления всегда должны находиться в нулевом положении.

Охрана окружающей среды

Ниже приведены указания по экономии электроэнергии и утилизации прибора.

Экономия электроэнергии

- Для каждой горелки выбирайте посуду подходящего размера. Ставьте посуду по центру.
- Для приготовления небольших объёмов пищи используйте маленькую кастрюлю. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.
- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. При приготовлении без крышки расход электроэнергии значительно возрастает. Используйте стеклянную крышку, чтобы контролировать процесс приготовления, не открывая крышку.
- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева. Это позволит вам сэкономить электроэнергию.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

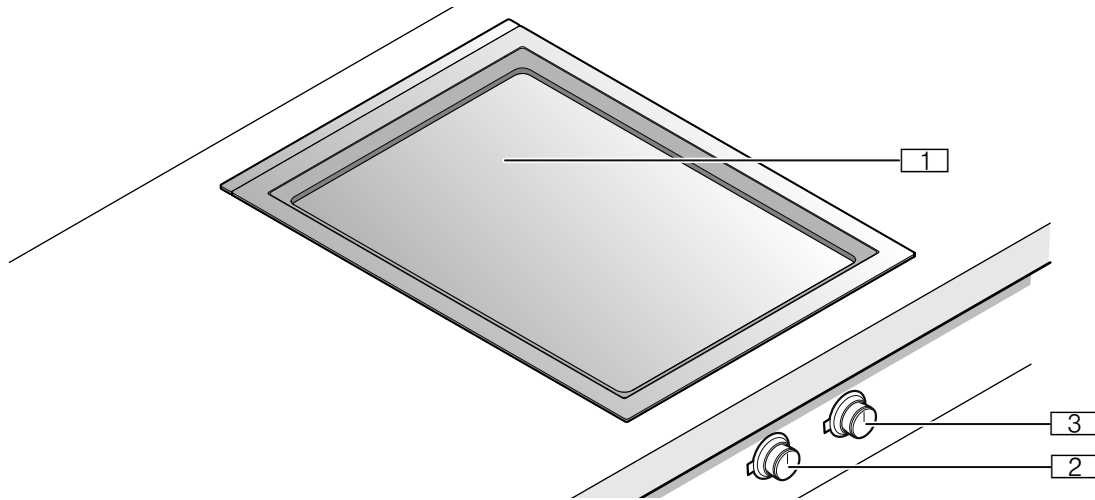


Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

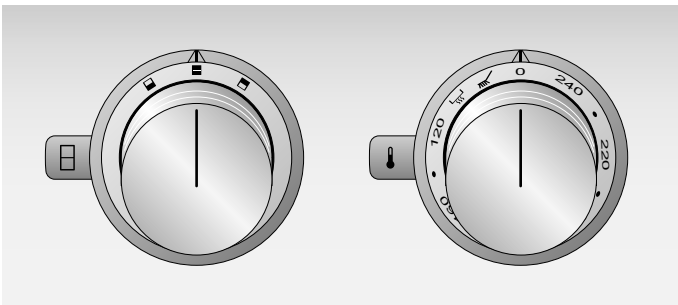
Знакомство с прибором

Панель Терран Yaki



- 1 Жарочная поверхность
- 2 Выбор зоны нагрева
- 3 Выбор температуры

Ручка управления



С помощью правого регулятора выберите температуру между 120–240 °С, режим поддержания блюд в горячем состоянии или режим очистки .

С помощью левого регулятора выберите зоны нагрева:

- используются обе зоны нагрева
- используется только передняя зона нагрева
- используется только задняя зона нагрева

Индикация светящегося кольца

Каждый регулятор оснащён световым кольцом, выполняющим функцию индикатора.

Индикация	Значение
○ Выкл	Прибор выключен
● Горит оранжевым светом	Прибор включён
☀ Мигает оранжевым светом	Прибор выключен Индикация остаточного тепла
☀ Поочерёдно мигает оранжевым и белым светом	Аварийное отключение, отключение электроэнергии
☀ Поочерёдно мигает жёлтым и пурпурным светом	Неисправность прибора Вызовите специалиста сервисной службы!
● Горит в течение нескольких секунд зелёным светом, а затем жёлтым	Происходит инициализация прибора, только после выполнения электрического подключения или отключения электроэнергии

Принадлежности

В объеме поставки имеются следующие принадлежности:

- Лопатка (2) Для переворачивания приготавливаемых продуктов

Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете, как подготовить прибор к первому использованию. Сначала ознакомьтесь с правилами техники безопасности.

Очистка прибора

Перед первым применением тщательно очистите прибор и принадлежности слегка тёплым мыльным раствором.

Нагрев панели Terraп Yaкi

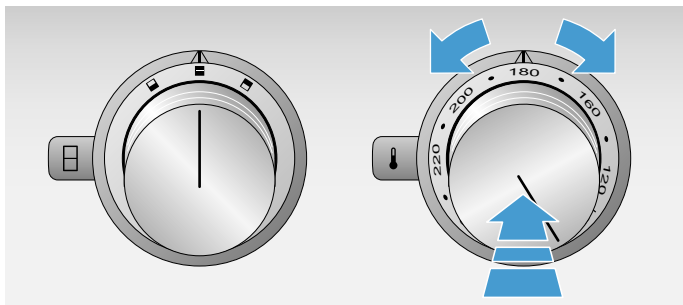
Чтобы устранить запах новой панели, нагревайте пустую панель Terraп Yaкi в течение нескольких минут при 200 °C.



Управление прибором

Включение

- 1 Нажмите на регулятор температуры и поворачивайте его влево или вправо между 120–240 °C до выбора нужной температуры.

Световое кольцо под регулятором температуры мигает, пока прибор нагревается. При достижении заданной температуры световое кольцо начинает гореть постоянно.



- 2 Если вам не требуется жарка на всей поверхности зоны нагрева, вы можете выбрать только переднюю или заднюю её часть с помощью левого регулятора. Нажмите на левый регулятор и выберите нужную зону нагрева  или .
- 3 После нагрева равномерно нанесите на жарочную поверхность немного растительного масла или жира лопаткой или жаропрочной кисточкой (например, из силикона).
- 4 Кладите продукты непосредственно – без кастрюли или сковороды – на жарочную поверхность.
- 5 Для переворачивания продуктов используйте прилагаемую лопатку.

Выключение

Поверните ручку управления в положение 0.

Предупреждение – Опасность ожога!


Закрытая крышка прибора обуславливает излишнюю аккумуляцию тепла. Прибор следует закрывать крышкой только после полного охлаждения. Никогда не включайте прибор с закрытой крышкой. Не используйте крышку прибора для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии или в качестве подставки.

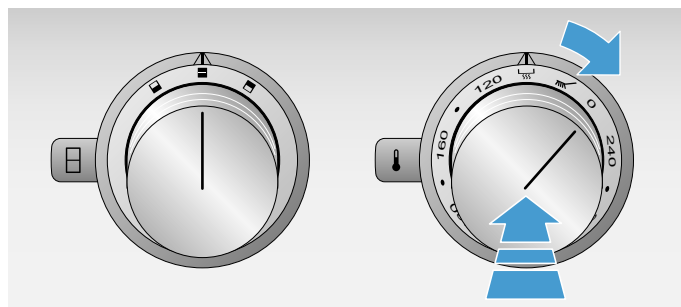
Индикация остаточного тепла

После выключения прибора световое кольцо под регулятором температуры мигает, пока прибор остаётся слишком горячим и к нему опасно прикасаться.

Степень подогревания

В режиме поддержания в горячем состоянии после приготовления можно поддерживать блюда в горячем состоянии.

Поверните регулятор температуры в положение режима поддержания блюд в горячем состоянии . С помощью левого регулятора вы можете выбрать всю поверхность или только переднюю или заднюю её часть.



Защитное отключение

Для вашей безопасности прибор оснащен функцией аварийного отключения. Любой процесс нагрева отключается по истечении 4 часов, если за это время не осуществляется никакое управление. После отключения электроэнергии нагревательный элемент также остаётся отключённым. Световое кольцо под регулятором температуры поочередно мигает белым и оранжевым светом.

Поверните регулятор температуры в положение 0, после чего можно ввести прибор в эксплуатацию в обычном режиме.

Таблица настройки и рекомендации

Продукт	Температура	Время приготовления	Рекомендации
Мясо и птица			
Говяжий стейк, среднежаренный (2,5–3 см)	Обжарить при 230–240 °С Прожарить при 180 °С	Обжарить 2 минуты с каждой стороны Прожарить 6–11 минут	Например, антрекот, филе, ромштекс. Стейк считается среднежаренным, если на поверхности мяса появляется сок.
Стейк из свиной шейки (2 см)	210–220 °С	15–18 мин	
Телячий шницель, в панировке (1,5 см)	190–200 °С	16–20 мин	Чтобы панировка не пересыхала и не подгорала, готовьте с достаточным количеством растительного масла.
Бефстроганов, говядина или свинина (800–900 г)	230–240 °С	6–8 мин	Распределяйте кусочки мяса так, чтобы они не соприкасались.
Бефстроганов, птица (800–900 г)	180–190 °С	10–12 мин	
Мясной фарш (600 г)	230–240 °С	7–8 мин	
Седло ягненка, среднежаренное (1,5–2,5 см)	Обжарить при 200 °С Прожарить при 160 °С	Обжарить 2 минуты с каждой стороны Прожарить 4–6 минут	
Стейк из индейки (1,5 см)	200–210 °С	8–15 мин	
Печень птицы (1 см)	200–210 °С	3–5 мин	
Рыба и морепродукты			
Рыбное филе (1 см)	210–220 °С	5–7 мин	например, окунь, треска, пангасиус, пикша, морская камбала, морской чёрт, морской язык, судак
(2 см)	190–200 °С	7–10 мин	
(2,5 см)	180–190 °С	15–17 мин	
Стейк из лосося (2,5 см)	180–190 °С	15–17 мин	
(3 см)	160–170 °С	18–20 мин	
Стейк из тунца (2,5–3 см)	180–190 °С	17–20 мин	
Креветки (по 30 г)	190–200 °С	4–5 мин	
Гребешки (по 30 г)	190–200 °С	8–12 мин	
Овощи			
Баклажаны, кружками (600 г)	180–190 °С	6–8 мин	Перед тем, как жарить баклажаны, посолите их и дайте постоять прим. 30 минут. Затем просушите их.
Шампиньоны, кружками (600 г)	230–240 °С	10–12 мин	
Морковь, нарезанная палочками (600 г)	180–190 °С	8–10 мин	
Картофель, отварной, ломтиками (600 г)	200–220 °С	7–10 мин	
Сладкий перец, соломкой (600 г)	200–210 °С	4–6 мин	
Цуккини, кружками (600 г)	180–190 °С	8–10 мин	
Лук репчатый или лук-порей, кольцами (600 г)	170–190 °С	5–7 мин	
Блюда из яиц и десерты			
Яичница-глазунья, яичница-болтуня (4–6 яйца)	180–190 °С	4–6 минут с каждой стороны	
Французские блинчики (2–6 шт.)	180–190 °С	1–2 минуты с каждой стороны	
Фрукты, кусочками (300–400 г)	180–190 °С	5–7 мин	Например, ананас, яблоки, манго. Использовать для жарения топленое масло. По усмотрению добавить сахар или мёд.

Продукт	Температура	Время приготовления	Рекомендации
Бананы в кокосовой стружке (4 половинки)	180–190 °C	6–9 мин	
Гарниры и прочее			
Рис, отварной (500 г)	190–200 °C	5–7 мин	
Кедровые орехи (300 г)	160 °C	5–7 мин	Часто переворачивать
Рисовая лапша, отварная (400 г)	200–220 °C	4–5 мин	
Тофу (300 г)	200–220 °C	3–5 мин	Часто переворачивать
Кубики белого хлеба/крутоны (100 г)	170 °C	10–12 мин	Сначала часто переворачивать

Советы по варке и жарению

- Кладите приготавливаемый продукт лишь после того, как погаснет индикация сильного нагрева. Это относится также к повышению температуры между двумя приготовлениями пищи.
- Расплющите лопаткой кусочки продукта – мяса, птицы или рыбы – на жарочной поверхности. Чтобы не повредить ткани, переворачивайте продукт только тогда, когда он легко отстает от панели. В противном случае сок возможно выделение сока, что ведет к высыханию приготавливаемого блюда.
- Чтобы исключить потери сока, кусочки мяса, птицы или рыбы не должны соприкасаться при жарении.
- Чтобы предотвратить выход мясного сока, не прокалывайте и не нарезайте мясо во время приготовления или перед ним.
- Не солите мясо, птицу или рыбу перед жарением, чтобы избежать "вытягивания" воды с растворенными в ней питательными веществами.
- Рыбное филе перед жарением можно обвалить в муке («смешать» с мукой). При этом продукт не так сильно пристает к жарочной поверхности.
- По возможности, переворачивайте рыбное филе лишь один раз. Сначала обжарьте рыбу со стороны шкурки.
- Используйте только высокотемпературные, подходящие для жарения, масла и жиры, например, рафинированное растительное масло или топленое масло (растопленное сливочное масло).
- Жарочная поверхность в центре горячее, чем по краям. Особенно если вы одновременно готовите блюда с разным временем приготовления и требованиями к температурному режиму, то вы можете оптимально распределить продукты по поверхности. Обращайте внимание на это также при выборе количества продуктов. Общее правило: чем меньше толщина продукта, тем выше температура и короче время приготовления.
- При работе только с одной зоной нагрева: выбирайте каждый раз самую высокую установку из указанного в таблице приготовления диапазона температур либо устанавливайте прим. на 10 °C больше, чем вы привыкли устанавливать при приготовлении с помощью обеих зон нагрева. Используйте примерно половину от указанного количества.

Использование посуды на панели Терран Yaki

Для приготовления на панели Терран Yaki можно использовать кухонную посуду. Для этого подходят способы приготовления, требующие незначительную подачу тепла. Сначала вы можете быстро разогреть блюда на варочной панели и затем, если это необходимо, довести их до готовности на панели Терран Yaki.

Для растапливания, размораживания и поддержания в горячем состоянии достаточно прим. 140 °C, для замачивания риса и зерновых и для нагревания небольших объемов продуктов – прим. 160–200 °C.

Используйте жаропрочную посуду с крышкой. Осторожно поставьте посуду на нагревательную поверхность так, чтобы случайно не поцарапать раму из нержавеющей стали. Обратите внимание, если размер посуды меньше поверхности нагревания, данный способ приготовления не классифицируется как энергосберегающий.

Если вам требуется не вся жарочная поверхность, вы можете выбрать только переднюю или заднюю её часть с помощью левого регулятора. С помощью перемещения посуды вы можете найти оптимальную температуру для приготовления.

Очистка и обслуживание

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

- Во время работы прибор сильно нагревается. Перед очисткой дайте прибору остыть.
- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.
- Попадание воды или кубиков льда на горячую жарочную поверхность приводит к возникновению брызг и водяного пара. Не наклоняйтесь над прибором. Соблюдайте безопасное расстояние.

Внимание!

Повреждение поверхности

Запрещается использовать следующие средства очистки

- Острые и абразивные средства очистки
- Очистители для духовых печей
- Разъедающие, хлорсодержащие или агрессивные средства очистки
- Очистители с большим содержанием спирта
- Твердые, царапающие посудные губки, щетки или трuhiе подушечки

При попадании таких средств на прибор, сразу же удаляйте их водой

Новые салфетки-губки перед употреблением всегда следует тщательно промывать

Очистка прибора

Очистка охлаждённого прибора

- 1 Распределите на жарочной поверхности немного воды (макс. 250 мл) и добавьте моющее средство, чтобы жарочная поверхность была покрыта тонким слоем.
- 2 Поверните регулятор температуры в положение режима очистки .
- 3 Дайте загрязнению размягчиться в течение 5–10 минут.
- 4 Очистите жарочную поверхность с помощью мягкой щётки.
- 5 С помощью мягкой губки удалите жидкость. Вытрите жарочную поверхность насухо мягкой салфеткой.

Очищайте прибор после каждого использования, сначала охладив его. Пригоревшие остатки поддаются удалению с большим трудом.

Удаляйте крупные частицы пищи с помощью лопатки.

Перед следующим использованием полностью удалите остатки чистящих средств.

Промежуточная очистка между двумя процессами жарения

Для очистки тёплого прибора кубики льда подходят лучше, чем вода, так как при этом образуется меньше горячих брызг и водяного пара.

- 1 Выключите прибор.
- 2 Перемещайте кубики льда (4 или 5 шт.) лопаткой по горячей жарочной поверхности.
- 3 Отделившиеся загрязнения следует снять лопаткой.
- 4 Снова включите прибор. Прежде чем положить продукт, подождите, пока прибор снова нагреется до заданной температуры.

Деталь прибора/ поверхность	Рекомендуемый способ очистки
Жарочная поверхность	<p>Жирные остатки следует удалять с помощью мягкой щётки и моющего средства.</p> <p>Сильные загрязнения удалите с помощью нашего чистящего порошка “Wiener Kalk” (номер для заказа 00311774). Смешайте чистящий порошок и воду до получения пастообразной массы и затем очистите поверхность.</p> <p>Протирайте поверхность только по направлению ворса щётки.</p> <p>Соблюдайте указания, данные на упаковке средства для очистки.</p>
Жарочная поверхность, пригоревшие загрязнения	<p>При наличии стойких загрязнений на холодном приборе нанесите на них наш гель для очистки (номер для заказа 00311859) и оставьте минимум на 2 часа, при сильном загрязнении — на ночь. После этого тщательно вымойте и просушите. Соблюдайте указания, данные на упаковке средства для очистки.</p>
Рама из высококачественной стали	<p>Мыльный раствор. Вытрите насухо мягкой салфеткой. Используйте для очистки небольшое количество воды, чтобы она не попала внутрь прибора.</p> <p>Размочите места с пригоревшими остатками небольшим количеством воды с моющим средством, но не трите.</p> <p>Сильные загрязнения или пожелтение, вызванное воздействием высокой температуры, легко удаляются нашим средством для нержавеющей стали (№ для заказа 00311499).</p>
Регулятор	<p>Мыльный раствор – тряпка не должна быть слишком мокрой. Вытрите насухо мягкой салфеткой.</p>

Что делать в случае неисправности?

Часто причину неисправности легко устранить. Прежде чем вызывать специалиста сервисной службы, воспользуйтесь указаниями в таблице.

Предупреждение – Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает	Вилка не вставлена в розетку	Подключите прибор к электросети
	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей
	Отключение электроэнергии	Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы
Прибор не работает, световое кольцо под регулятором мигает поочередно оранжевым и белым светом	Отключение электроэнергии	Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы
Прибор не нагревается при включении. Все световые кольца под регуляторами после включения в течение 10 секунд горят белым светом. Затем световое кольцо активного регулятора горит оранжевым светом.	Активирован демонстрационный режим	Деактивируйте демонстрационный режим. → <i>"Демонстрационный режим" на страница 13</i>
Прибор не нагревается при включении. Световое кольцо под регулятором поочередно мигает жёлтым и пурпурным светом.	Неисправность электроники	Обратитесь в сервисную службу
Прибор выключается в рабочем режиме. Световое кольцо под регулятором поочередно мигает оранжевым и белым светом.	Аварийное отключение: Длительное время не осуществлялось управление.	Поверните регулятор температуры на «0» и затем при необходимости снова включите.
Прибор выключается в рабочем режиме. Световое кольцо под регулятором поочередно мигает оранжевым и белым светом.	Отключение электроэнергии в доме: После отключения электроэнергии прибор из соображений безопасности остается выключенным.	Поверните регулятор температуры на «0» и затем при необходимости снова включите.

Демонстрационный режим

Демонстрационный режим активирован, если все световые кольца регуляторов после включения в течение 10 секунд горят белым светом. Прибор не нагревается. Световое кольцо регулятора температуры горит оранжевым светом.

Демонстрационный режим можно деактивировать следующим образом:

- 1 Поверните регулятор температуры на «0». Отсоедините прибор от электросети. Подождите минимум 30 секунд.
- 2 Снова подключите прибор к электросети. Световые кольца регуляторов горят в течение нескольких секунд зелёным светом, а затем жёлтым. Подождите, пока световые кольца погаснут.
- 3 Затем в течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим следующим образом: Поверните регулятор температуры влево в положение 240.
- 4 Поверните регулятор вправо в положение $\frac{1}{3}$.
- 5 Поверните регулятор влево в положение 0. Подождите, пока световое кольцо загорится жёлтым светом.
- 6 Поверните регулятор вправо в положение $\frac{1}{3}$. Световое кольцо горит зелёным светом. Подождите 5 секунд. Цвет светового кольца изменяется на жёлтый.

Демонстрационный режим завершён. **Для сохранения установки необходимо выйти из меню следующим образом:**

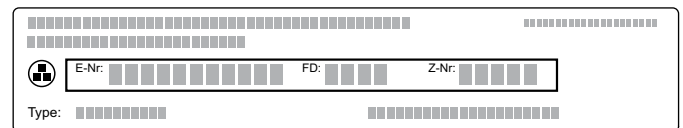
- 7 Поверните регулятор на «0». Затем поверните регулятор влево в положение 240. Поверните регулятор вправо в положение $\frac{1}{3}$. Поверните регулятор влево в положение 0. Подождите, пока световое кольцо погаснет.

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать, в том числе, ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

При звонке обязательно сообщите полный номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD), что позволит вам получить квалифицированную помощь. Типовая табличка с номерами находится на нижней стороне прибора.



Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E

Номер FD

Сервисная служба ☎

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным использованием прибора, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Obsah

Použití k určenému účelu	15
Důležité bezpečnostní pokyny	16
Příčiny poškození	17
Ochrana životního prostředí	17
Úspora energie	17
Ekologická likvidace	17
Seznámení se spotřebičem	18
Teppan Yaki	18
Ovládací knoflíky	18
Indikace pomocí světelného kroužku	18
Příslušenství	18
Před prvním použitím	19
Čistění spotřebiče	19
Zahřejte grilovací desku Teppan Yaki	19
Obsluha spotřebiče	19
Zapnutí	19
Vypnutí	19
Indikátor zbytkového tepla	19
Stupeň udržování teploty	19
Bezpečnostní vypnutí	19
Tabulka nastavení a tipy	20
Tipy k vaření a smažení	21
Použití grilovací desky Teppan Yaki s nádobím	21
Čistění a údržba	22
Čistění spotřebiče	22
Co dělat v případě poruchy?	23
Předváděcí režim	24
Zákaznický servis	24
Číslo E a číslo FD	24

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na:

www.gaggenau.com a v internetovém obchodu:

www.gaggenau.com/zz/store

Použití k určenému účelu

Pečlivě si přečtěte tento návod. Jedině tak můžete svůj spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a návod k montáži uschovejte pro pozdější použití nebo pro dalšího majitele.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojte.

Vestavba spotřebiče se musí provést podle přiloženého montážního návodu.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Tento spotřebič je určen pouze pro soukromé použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů a nápojů. Při vaření musí být spotřebič pod dozorem. Krátkodobé vaření musí být neustále pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených místnostech.

Tento spotřebič se nesmí zabudovávat na lodích nebo ve vozidlech.

Tento spotřebič je určen pro použití do maximální výšky nad mořem 2000 metrů.

Nepoužívejte nevhodná ochranná zařízení ani dětské zábrany. Mohou způsobit úrazy.

Tento spotřebič není určený pro provoz s externím časovým spínačem nebo dálkovým ovládním.

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem osoby, která je odpovědná za jejich bezpečnost, nebo byly touto osobou instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti. Výjimka: děti starší 15 let a pod dozorem dospělé osoby.

Dětem mladším než 8 let zabraňte v přístupu ke spotřebiči a přívodnímu kabelu.

⚠ Důležité bezpečnostní pokyny

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.
- Spotřebič je velmi horký, může dojít ke vznícení hořlavých materiálů. Pod spotřebičem ani v jeho bezprostřední blízkosti nikdy neskladujte nebo nepoužívejte hořlavé předměty (např. spreje, čisticí prostředky). Na spotřebič ani do něj nikdy nepokládejte hořlavé předměty.
- Poškozený spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte vadný spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.
- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět pouze námi vyškolený servisní technik. Pokud je spotřebič poškozen, vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

- Přístupné součásti jsou při provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Spotřebič je horký i delší dobu po vypnutí. Nedotýkejte se spotřebiče, dokud svítí ukazatel zbytkového tepla.
- Při zavřeném krytu spotřebiče se hromadí horko. Kryt spotřebiče zavírejte, až když je spotřebič vychladlý. Spotřebič nikdy nezapínejte, když je kryt zavřený. Kryt spotřebiče nikdy nepoužívejte k udržování teploty pokrmů nebo jako odstavnou plochu.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.

Příčiny poškození

Pečicí plocha je robustní a hladká, ale časem se opotřebuje, stejně jako kvalitní pánev. To neovlivňuje její používání.

Pozor!

- **Poškrábání pečicí plochy:** Na pečicí ploše nikdy nekrájejte nožem. Pro obracení pokrmů používejte obracečky, které jsou součástí dodávky. Nebouchejte obracečkou do pečicí plochy.
- **Fólie a plasty:** Hliníkové fólie a plastové nádoby se na horké pečicí ploše roztaví. Na pečicí ploše nikdy nezahřívejte nádoby z hliníkové fólie. Na pečicí plochu nikdy nepokládejte plastové předměty nebo předměty s plastovými madly.

Pozor!

Porucha

Když se přístroj nepoužívá, ovládací knoflík otočte vždy do polohy 0.

Ochrana životního prostředí

Zde získáte tipy pro úsporu energie a pokyny pro likvidaci spotřebiče.

Úspora energie

- Zvolte hořák odpovídající velikosti hrnce. Nádobu umístěte doprostřed.
- Pro malé množství používejte malý hrnec. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Hrnce vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti. Při vaření bez pokličky se spotřebuje výrazně více energie. Používejte skleněnou pokličku, abyste viděli do hrnce, aniž byste museli pokličku odklopit.
- Vařte s malým množstvím vody. Ušetříte tak energii. U zeleniny zůstanou zachovány vitaminy a minerální látky.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření. Šetříte tím energii.

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

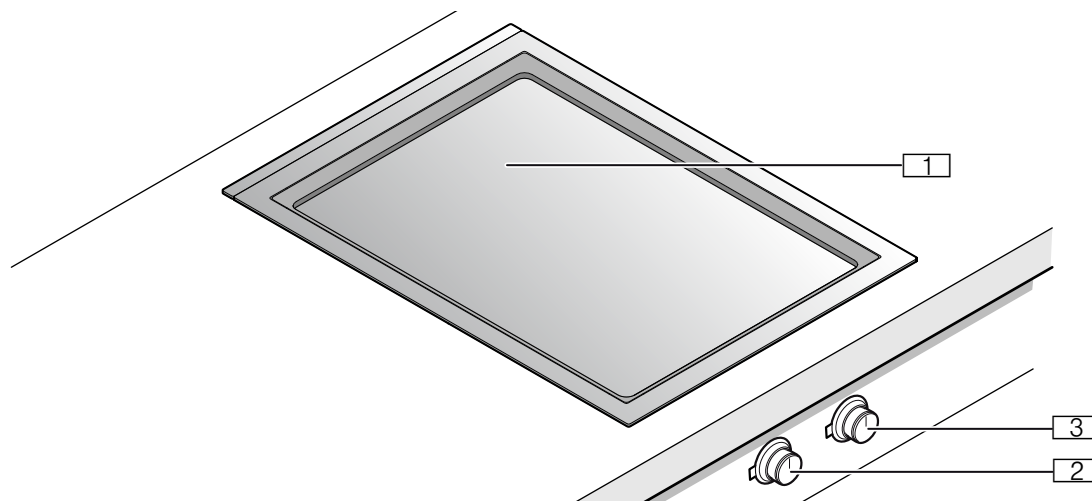


Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

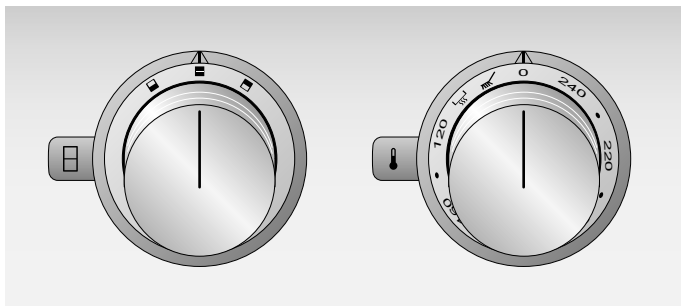
Seznámení se spotřebičem

Teppan Yaki



- 1 Pečící plocha
- 2 Výběr varné zóny
- 3 Nastavení teploty

Ovládací knoflíky



Pomocí pravého otočného voliče zvolte teplotu od 120 do 240 °C, stupeň udržování teploty nebo stupeň čištění .

Levým otočným voličem vyberte varnou zónu:

- obě varné zóny v provozu
- jen přední varná zóna v provozu
- jen zadní varná zóna v provozu

Indikace pomocí světelného kroužku

Každý ovládací knoflík má světelný kroužek s různými indikacemi.

Ukazatel	Význam
○ Nesvíí	Spotřebič vypnutý
● Svítí oranžově	Spotřebič zapnutý
☀ Bliká oranžově	Spotřebič vypnutý Ukazatel zbytkového tepla
☀ Střídavě bliká oranžově a bíle	Bezpečnostní vypnutí, výpadek proudu
☀ Střídavě bliká žlutě a purpurově	Chyba spotřebiče Kontaktujte zákaznický servis!
● Svítí několik sekund zeleně a poté žlutě	Spotřebič se inicializuje pouze po prvním zapojení nebo výpadku proudu

Příslušenství

Součástí dodávky je následující příslušenství:

Obracečka K obracení připravovaných potravin (2)

Před prvním použitím

Zde je popsáno, co musíte udělat, než budete na spotřebiči poprvé připravovat pokrmy. Nejprve si přečtete bezpečnostní pokyny.

Čistění spotřebiče

Před prvním použitím spotřebič důkladně vyčistěte vlažným mycím roztokem.

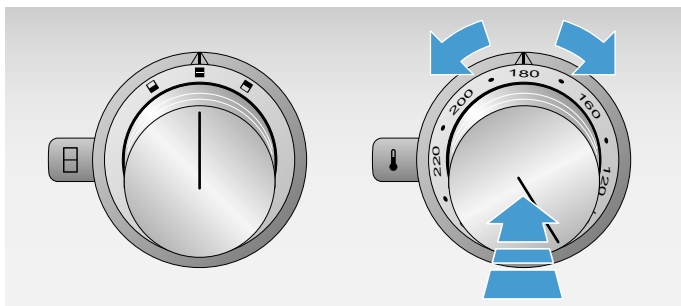
Zahřejte grilovací desku Teppan Yaki



Pro odstranění pachu novoty zahřejte prázdnou Teppan Yaki na několik minut na 200 °C.

Obsluha spotřebiče

Zapnutí

- 1 Zamáčkněte otočný volič teploty a otočte ho doleva nebo doprava na požadovanou teplotu 120 – 240 °C.
Světelný kroužek za ovládacím voličem bliká, dokud se spotřebič zahřívá. Při dosažení nastavené teploty svítí světelný kroužek nepřerušovaně.



- 2 Pokud nechcete péct na celé ploše, můžete levým otočným voličem vybrat pouze přední nebo zadní zónu. Zmáčkněte levý otočný volič a vyberte požadovanou zónu  nebo .
- 3 Po zahřátí potřete pečicí plochu rovnoměrně pomocí špachtle nebo žárovzdorného štětce (např. silikonový štětec) trochou oleje nebo tuku.
- 4 Pokrmy položte – bez hrnce nebo pánve – přímo na pečicí plochu.
- 5 Pokrmy obračejte pomocí přiložené špachtle.

Vypnutí

Otočte ovládací knoflík do polohy 0.

Varování – Nebezpečí popálení!


Při zavřeném krytu spotřebiče se hromadí horko. Kryt spotřebiče zavírejte, až když je spotřebič vychladlý. Spotřebič nikdy nezapínejte, když je kryt zavřený. Kryt spotřebiče nikdy nepoužívejte k udržování teploty pokrmů nebo jako odstavnu plochu.

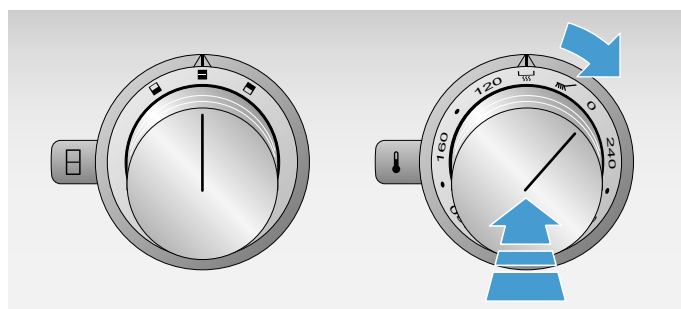
Indikátor zbytkového tepla

Světelný kroužek za otočným voličem teploty po vypnutí bliká, dokud je spotřebič příliš horký na to, aby se ho dalo bezpečně dotknout.

Stupeň udržování teploty

Při volbě stupně udržování teploty můžete udržovat pokrmy teplé i po ukončení jejich přípravy.

Otočte volič teploty na stupeň udržování teploty . Pomocí levého otočného voliče můžete vybrat celou plochu nebo jen přední nebo zadní zónu.



Bezpečnostní vypnutí

Pro vaši ochranu spotřebič disponuje funkcí bezpečnostního vypínání. Každý ohřev se po 4 hodinách vypne, pokud spotřebič během této doby nikdo neobsluhuje. Topné těleso zůstane vypnuté i po výpadku elektrického proudu. Světelný kroužek za otočným voličem teploty bliká střídavě bíle a oranžově.

Otočte volič teploty na 0, poté můžete spotřebič opět uvést do provozu jako obvykle.

Tabulka nastavení a tipy

Pokrm	Teplota	Doba přípravy pokrmu	Poznámky
Maso a drůbež			
Hovězí steak, středně propečený (2,5 – 3 cm)	Opečte při 230 – 240 °C Dále pečte při 180 °C	Opečte 2 min z každé strany Dále pečte 6 – 11 min	např. entrecôte, filetový steak, rum-psteak. Steak je středně propečený, když z masa vytéká šťáva.
Steak z vepřové krkovice (2 cm)	210 – 220 °C	15 – 18 min	
Telecí řízek, obalovaný (1,5 cm)	190 – 200 °C	16 – 20 min	Použijte dostatečné množství oleje, aby se panáda nevysušila a nepřipálila.
Hovězí nebo vepřové nudličky (800 – 900 g)	230 – 240 °C	6 – 8 min	Kousky masa dobře rozprostřete, neměly by se navzájem dotýkat.
Drůbeží nudličky (800 – 900 g)	180 – 190 °C	10 – 12 min	
Mleté maso (600 g)	230 – 240 °C	7 – 8 min	
Jehněčí hřbet, středně propečený (1,5 – 2,5 cm)	Opečte při 200 °C Dále pečte při 160 °C	Opečte 2 min z každé strany Dále pečte 4 – 6 min	
Krůtí steak (1,5 cm)	200 – 210 °C	8 – 15 min	
Drůbeží játra (1 cm)	200 – 210 °C	3 – 5 min	
Ryby a mořské plody			
Rybí filé (1 cm)	210 – 220 °C	5 – 7 min	např. okoun, treska obecná, pangasius, treska skvrnitá, platýs, das mořský, mořský jazyk, candát
(2 cm)	190 – 200 °C	7 – 10 min	
(2,5 cm)	180 – 190 °C	15 – 17 min	
Steak z lososa (2,5 cm)	180 – 190 °C	15 – 17 min	
(3 cm)	160 – 170 °C	18 – 20 min	
Steak z tuňáka (2,5 – 3 cm)	180 – 190 °C	17 – 20 min	
Garnáty (à 30 g)	190 – 200 °C	4 – 5 min	
Mušle Sv. Jakuba (à 30 g)	190 – 200 °C	8 – 12 min	
Zelenina			
Lilek, na plátky (600 g)	180 – 190 °C	6 – 8 min	Lilek před pečením osolte a nechte ho cca 30 minut odležet. Poté ho osušte.
Žampiony, na plátky (600 g)	230 – 240 °C	10 – 12 min	
Mrkev, na nudličky (600 g)	180 – 190 °C	8 – 10 min	
Brambory, vařené na plátky (600 g)	200 – 220 °C	7 – 10 min	
Paprika, na proužky (600 g)	200 – 210 °C	4 – 6 min	
Cuketa, na plátky (600 g)	180 – 190 °C	8 – 10 min	
Cibule nebo pórek, na kolečka (600 g)	170 – 190 °C	5 – 7 min	
Vaječné a sladké pokrmy			
Volské oko, míchaná vejce (4 – 6 vajec)	180 – 190 °C	4 – 6 min z každé strany	
Palačinky Crêpes (2 – 6 kusů)	180 – 190 °C	1 – 2 min z každé strany	
Ovoce na plátky (300 – 400 g)	180 – 190 °C	5 – 7 min	např. ananas, jablka, mango. K pečení používejte přepuštěné máslo. Podle chuti oslaďte cukrem nebo medem.
Banány v kokosovém kabátku (4 půlky)	180 – 190 °C	6 – 9 min	

Pokrm	Teplota	Doba přípravy pokrmu	Poznámky
Přílohy a ostatní			
Rýže, vařená (500 g)	190 – 200 °C	5 – 7 min	
Piniové oříšky (300 g)	160 °C	5 – 7 min	často obracejte
Rýžové nudle, vařené (400 g)	200 – 220 °C	4 – 5 min	
Tofu (300 g)	200 – 220 °C	3 – 5 min	často obracejte
Bílý chleba na kostičky/krutony (100 g)	170 °C	10 – 12 min	zpočátku často obracejte

Tipy k vaření a smažení

- Pokládejte připravované potraviny teprve po zhasnutí indikátoru nahřívání. To platí rovněž při zvýšení teploty mezi dvěma přípravami pokrmů.
- Kousky masa, drůbežního a rybiho masa přitiskněte obračekou tak, aby celou plochou ležely na pečicí ploše. Obracejte teprve, když je lze snadno od desky uvolnit, abyste nepoškodili vlákna. Jinak může vytéci šťáva, což vede k vysušení připravovaných potravin.
- Kousky masa a drůbežního a rybiho masa by se neměly při pečení dotýkat, aby nedošlo ke ztrátě vody.
- Maso před přípravou a během pečení nepropichujte nebo nekrájejte, aby nevytekla šťáva.
- Před pečením maso, drůbež a rybu nesolte, aby neztratilo vodu a rozpustné živiny.
- Před pečením obalte rybí filé v mouce. Nebude tolik ulpívat.
- Rybí filé obraťte podle možnosti pouze jednou. Nejprve opečte stranu s kůží.
- Používejte pouze tuk a oleje vhodné pro přípravu pokrmů při vysokých teplotách, např. rafinovaný rostlinný olej nebo rozpuštěné máslo.
- Pečicí plocha je uprostřed teplejší než na okrajích. Zejména pokud připravujete pokrmy s různou dobou přípravy a různými nároky na teplotu, můžete pokrmy na ploše optimálně rozmístit. Řiďte se podle toho i při volbě množství připravovaného jídla. Pravidlo: Čím tenčí pokrm, tím vyšší teplota a také kratší doba přípravy.
- Pokud pracujete jen s jednou varnou zónou: Vyberte si vždy nejvyšší nastavení teplotního rozmezí uvedeného v tabulce pro přípravu nebo nastavte o cca 10 °C víc, než jste zvyklí při přípravě na dvou varných zónách. Používejte cca polovinu uvedeného množství.

Použití grilovací desky Teppan Yaki s nádobím

Teppan Yaki můžete použít i na vaření s varnými nádobami. Vhodný je způsob přípravy s minimálním přívodem tepla. Pokrmy můžete nejprve rychle zahřát na varné desce, pokud je to zapotřebí, a poté dále vařit na Teppan Yaki.

Na rozpouštění, rozmrazování a udržování teploty postačí cca 140 °C, na vaření rýže a obilovin a na ohřátí malého množství pokrmu cca 160 – 200 °C.

Použijte žáruvzdornou nádobu s pokličkou. Nádobu umístěte na rozehřátou plochu opatrně, abyste nepoškrábali nerezový rám. Upozorňujeme, že tento způsob přípravy pokrmu není energeticky úsporný, jestliže je nádoba menší než zahřívaná plocha.

Pokud nepotřebujete celou pečicí plochu, můžete pomocí levého ovládacího voliče vybrat jen přední nebo zadní zónu. Přesouváním varných nádob můžete najít optimální teplotu.

Čistění a údržba

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Pokud do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

- Spotřebič se za provozu zahřívá. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.
- Přístupné součásti jsou při provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Pokud dáte na horkou pečicí plochu vodu nebo kostky ledu, stříká voda a vzniká pára. Nenaklánějte se nad spotřebič. Udržujte bezpečnou vzdálenost.

Pozor!

Poškození povrchu

Nepoužívejte tyto čisticí prostředky


- Ostré, abrazivní čisticí prostředky
- Prostředky na čištění trouby
- Leptavé čisticí prostředky, prostředky obsahující chlór nebo agresivní čisticí prostředky
- Prostředky s vysokým obsahem alkoholu
- Tvrdé, kovové drátěnky a houby na mytí, kartáče a jiné čisticí prostředky s drsným povrchem

Pokud se takový prostředek dostane na přístroj, okamžitě jej omyjte vodou.

Nové houbové utěrky před použitím důkladně vymyjte!

Čistění spotřebiče

Čištění vychladlého spotřebiče

- 1 Na pečicí plochu nalijte trochu vody (max. 250 ml) a mycího prostředku tak, aby byla mírně pokrytá.
- 2 Otočte volič teploty do polohy stupeň čištění .
- 3 Nechte na 5 – 10 minut odmočit nečistoty.
- 4 Vyčistěte pečicí plochu kartáčem.
- 5 Tekutinu odsajte měkkou houbičkou a odstraňte. Pečicí plochu vytřete dosucha měkkým hadříkem.

Spotřebič vyčistěte po každém použití, když vychladne. Připečené zbytky se špatně odstraňují.

Hrubé nečistoty odstraňte špachtlí.

Před dalším použitím pečlivě odstraňte zbytky čisticích prostředků.

Čištění mezi dvěma použitími

K čištění teplého spotřebiče jsou lepší kostky ledu než voda, protože vzniká méně teplých stříkanců a páry.

- 1 Vypněte spotřebič.
- 2 Pomocí špachtle přejedte přes horkou pečicí plochu 4 - 5 kostkami ledu.
- 3 Uvolněné nečistoty odstraňte špachtlí.
- 4 Opět zapněte spotřebič. Pokrm položte na gril až poté, když spotřebič dosáhne nastavené teploty.

Část spotřebiče/ povrch	Doporučené čištění
Pečicí plocha	Mastné zbytky odstraňte kartáčem a mycím prostředkem. Silné nečistoty odstraňte naším čisticím prostředkem "Wiener Kalk" (objednací číslo 00311774). Z čisticího prostředku a vody vytvořte pastu a vyčistěte s ní povrch. Povrch čistěte vždy po směru textury. Řiďte se pokyny na obalu čisticího prostředku.
Pečicí plocha, připečené nečistoty	Na usazené nečistoty naneste po vychladnutí spotřebiče náš čisticí gel (objednací číslo 00311859) a nechte ho působit minimálně 2 hodiny, při silném znečištění přes noc. Poté vše důkladně omyjte a osušte. Řiďte se pokyny na obalu čisticího prostředku.
Rám z ušlechtilé oceli	Mycí roztok – osušte měkkým hadrem. K čištění používejte pouze malé množství vody, voda nesmí vniknout do spotřebiče. Připečená místa nechte odmočit v malém množství vody s trochou mycího prostředku, nedrhněte je. Silné nečistoty nebo zbarvení dožluta způsobené žárem odstraňte naším čisticím prostředkem na ušlechtilou ocel (objednací č. 00311499).
Otočný volič	Mycí roztok – hadr nesmí být příliš vlhký. Osušte měkkým hadříkem.

Co dělat v případě poruchy?

Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte servis, věnujte pozornost pokynům uvedeným v tabulce.

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět pouze námi vyškolený servisní technik. Pokud je spotřebič poškozen, vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

Porucha	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nefunguje	Síťová zástrčka není zapojená v zásuvce	Zapojte spotřebič do elektrické sítě
	Vadná pojistka	Zkontrolujte v pojistkové skříni, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku
	Výpadek elektrického proudu	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče
Spotřebič nefunguje, světelný kroužek za otočným voličem bliká střídavě oranžově a bíle	Výpadek elektrického proudu	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče
Spotřebič při zapnutí nehřeje. Všechny světelné kroužky za otočnými voliči po zapnutí svítí 10 sekund bíle. Poté svítí světelný kroužek aktivního otočného voliče oranžově.	Demo režim je aktivovaný	Deaktivujte demo režim. → "Předváděcí režim" na straně 24
Spotřebič při zapnutí nehřeje. Světelný kroužek za otočným voličem bliká střídavě žlutě a purpurově.	Závada elektroniky	Kontaktujte zákaznický servis
Spotřebič se během provozu vypíná. Světelný kroužek za otočným voličem bliká střídavě oranžově a bíle.	Bezpečnostní vypnutí: Delší dobu nedošlo k ovládní spotřebiče.	Otočte volič teploty na 0 a poté příp. opět zapněte spotřebič.
Spotřebič se během provozu vypíná. Světelný kroužek za otočným voličem bliká střídavě oranžově a bíle.	Výpadek elektrického proudu v domácnosti: Po výpadku proudu zůstane spotřebič z bezpečnostních důvodů vypnutý.	Otočte volič teploty na 0 a poté příp. opět zapněte spotřebič.

Předváděcí režim

Demo režim je aktivovaný, pokud 10 sekund po zapnutí svítí všechny světelné kroužky otočných voličů bíle. Spotřebič nehřeje. Světelný kroužek otočného voliče teploty svítí oranžově.

Demo režim můžete deaktivovat takto:

- 1 Otočte volič teploty na 0. Odpojte spotřebič od elektrické sítě. Počkejte minimálně 30 sekund.
- 2 Znovu připojte spotřebič. Světelné kroužky otočných voličů svítí několik sekund zeleně a poté žlutě. Počkejte, dokud světelné kroužky nezhasnou.
- 3 Poté během 3 minut následujícím způsobem deaktivujte demo režim:
Otočte volič teploty doleva do polohy 240.
- 4 Otočte volič zcela doprava do polohy $\frac{1}{3}$.
- 5 Otočte volič zcela doleva do polohy 0.
Počkejte, dokud se světelný kroužek nerozsvítí žlutě.
- 6 Otočte volič zcela doprava do polohy $\frac{1}{3}$. Světelný kroužek svítí zeleně.
Počkejte 5 sekund. Světelný kroužek se rozsvítí žlutě.

Demo režim je deaktivovaný. **Pro uložení nastavení musíte z menu odejít následujícím způsobem:**

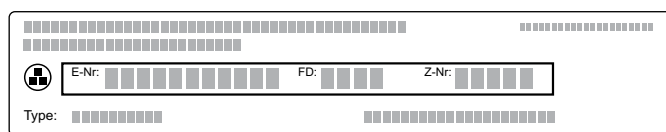
- 7 Otočný volič nastavte na 0. Poté otočte volič doleva do polohy 240. Otočte volič doprava do polohy $\frac{1}{3}$. Otočte volič zcela doleva do polohy 0. Počkejte, dokud světelný kroužek nezhasne.

Zákaznický servis

Pokud potřebujete spotřebič opravit, obraťte se na náš zákaznický servis. Vždy najdeme vhodné řešení, aby nedocházelo ke zbytečným výjezdům servisního personálu.

Číslo E a číslo FD

Při telefonátu uveďte úplné číselné označení výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Typový štítek s těmito čísly najdete na spodní straně spotřebiče.



Abyste je v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje svého spotřebiče a telefonní číslo servisu poznamenat zde.

Č. výrobku (E-Nr.)	Výr. č. (FD-Nr.)
-----------------------	---------------------

Zákaznický servis ☎

Mějte na paměti, že návštěva servisního personálu není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Zajistíte tak, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly.

Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	26
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	27
Przyczyny uszkodzeń	28
Ochrona środowiska	28
Oszczędność energii	28
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	28
Informacje na temat urządzenia	29
Teppan Yaki	29
Pokrętło	29
Komunikaty na pierścieniu świetlnym	29
Akcesoria	29
Przed pierwszym użyciem	30
Czyszczenie urządzenia	30
Rozgrzewanie Teppan Yaki	30
Obsługa urządzenia	30
Włączanie	30
Wyłączanie	30
Wskaźnik ciepła resztkowego	30
Poziom utrzymywania w ciepłe	30
Wyłączanie bezpieczeństwa	30
Tabela ustawień i porady	31
Wskazówki dotyczące gotowania i smażenia	32
Użytkowanie Teppan Yaki z naczyniami do gotowania	32
Czyszczenie i przegląd	33
Czyszczenie urządzenia	33
Usterka, co robić?	34
Tryb demo	35
Serwis	35
Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD)	35

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: www.gaggenau.com oraz w sklepie internetowym: www.gaggenau.com/zz/store

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zapoznanie się z nią pozwoli na bezpieczne i właściwe użytkowanie urządzenia. Instrukcję obsługi i montażu należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

Niniejsze urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z załączonymi instrukcjami montażu.

Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z niewłaściwego podłączenia.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować. Krótki proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować ciągle. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

Urządzenia nie montować na łodziach ani w pojazdach.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 metrów nad poziomem morza.

Nie używać nieodpowiednich systemów zabezpieczających ani barierek dla dzieci. Mogą one prowadzić do wypadków.

Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani z systemem zdalnego sterowania.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 15 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

- Gorący olej lub tłuszcz może szybko zapalić się. Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru. Nigdy nie gasić ognia wodą. Wyłączyć pole grzejne. Ostrożnie stłumić ogień używając pokrywki, koca gaśniczego lub podobnego przedmiotu.
- Urządzenie może być bardzo gorące, łatwopalne materiały mogą się zapalić. Nigdy nie przechowywać pod urządzeniem ani w bezpośrednim sąsiedztwie oraz nie używać w pobliżu urządzenia łatwopalnych przedmiotów i substancji (np. sprayów, środków czyszczących). Nigdy nie kłaść łatwopalnych przedmiotów i substancji na urządzenie ani nie wkładać ich do urządzenia.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Urządzenie pozostaje gorące przez długi czas, nawet po wyłączeniu. Nie dotykać urządzenia, gdy świeci się wskaźnik ciepła resztkowego.
- Jeśli urządzenie jest przykryte pokrywą, może dojść do przegrzania urządzenia. Pokrywę nakładać dopiero, gdy urządzenie ostygnie. Nigdy nie włączać urządzenia przykrytego pokrywą. Pokrywy urządzenia nie używać do utrzymywania ciepła potraw ani do odstawiania naczyń.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić na gorących częściach urządzenia. W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Przyczyny uszkodzeń

Powierzchnia smażenia jest odporna i gładka, jednak z czasem widoczne są na niej ślady użytkowania, podobnie jak na dobrej patelni. Ślady te nie mają negatywnego wpływu na walory użytkowe.

Uwaga!

- **Zarysowania lub nacięcia na powierzchni smażenia:** Nigdy nie kroić nożem na powierzchni smażenia. Do obracania potraw używać dołączonej łypatki. Nie uderzać łypatką w powierzchnię smażenia.
- **Folie i tworzywa sztuczne:** Folia aluminiowa i plastikowe naczynia topią się na gorącej powierzchni smażenia. Nie podgrzewać na powierzchni smażenia pojemników z folii aluminiowej. Nigdy nie umieszczać na powierzchni smażenia przedmiotów wykonanych z tworzywa sztucznego lub z plastikową rękojęcią.

Uwaga!

Zakłócenie działania

Pokrętki przekręcać zawsze na pozycję zerową, jeśli urządzenie nie jest używane.

Ochrona środowiska

Tutaj podane są wskazówki, dotyczące oszczędzania energii i utylizacji urządzenia.

Oszczędność energii

- Wybrać palnik dostosowany do wielkości garnka. Naczynia należy ustawiać na środku rusztu.
- Do małych ilości potraw należy używać małego garnka. Duży garnek wypełniony niewielką zawartością zużywa dużo energii.
- Zawsze używać pokrywek pasujących do garnków. Gotowanie bez pokrywki znacząco zwiększa zużycie energii. Używać pokrywki szklanej, aby móc zaglądać do garnka bez konieczności zdejmowania pokrywki.
- Należy gotować w niewielkiej ilości wody. Zapewnia to oszczędność energii. Warzywa zachowują witaminy i związki mineralne.
- W odpowiednim momencie należy przełączyć z powrotem na niższy stopień mocy grzania. W ten sposób można zaoszczędzić energię elektryczną.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

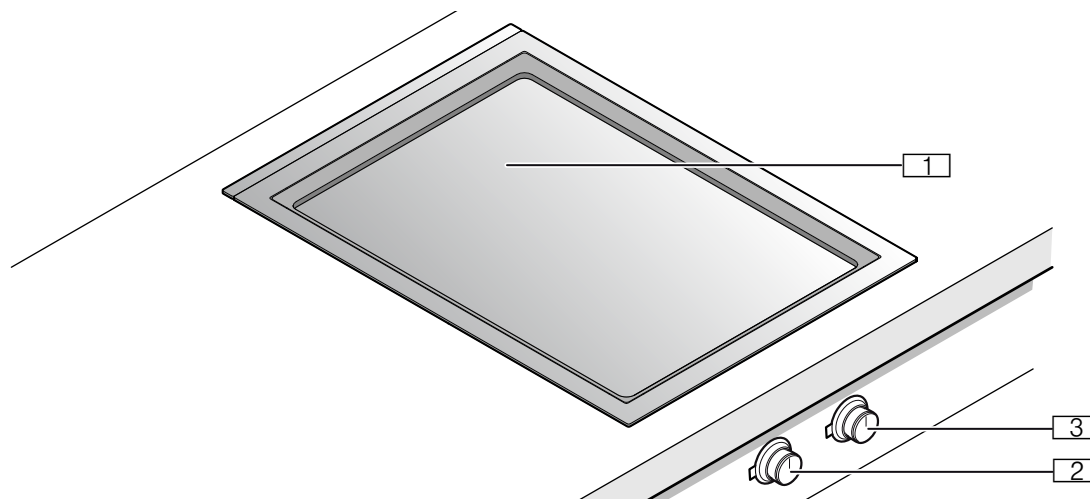
Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

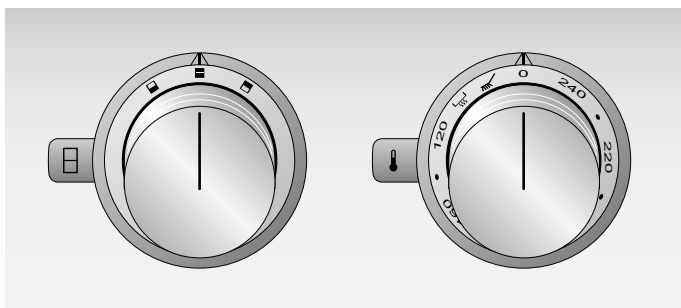
Informacje na temat urządzenia

Teppan Yaki



- 1 Powierzchnia smażenia
- 2 Wybór strefy grzewczej
- 3 Ustawianie temperatury

Pokrętko



Za pomocą prawego pokrętkła obsługi wybrać temperaturę w przedziale 120-240°C, podtrzymywanie ciepła ☁ lub czyszczenie ☐.

Za pomocą lewego pokrętkła obsługi wybrać strefy grzewcze:

■	działają obie strefy grzewcze
■	działa tylko przednia strefa grzewcza
■	działa tylko tylna strefa grzewcza

Komunikaty na pierścieniu świetlnym

Każde pokrętko obsługi posiada pierścień świetlny, który oferuje różne warianty wskazań.

Wskazanie	Znaczenie
○ Wył.	Urządzenie WYŁ.
● Światło ciągłe w kolorze pomarańczowym	Urządzenie WŁ.
☀ Miganie na pomarańczowo	Urządzenie WYŁ. Wskaźnik zalegania ciepła
☀ Naprzemienne miganie na pomarańczowo i na biało	Wyłącznik bezpieczeństwa, awaria zasilania
☀ Naprzemienne miganie na żółto i na karmazynowo	Błąd urządzenia Wezwać serwis!
● Przez kilka sekund światło ciągłe w kolorze zielonym, a następnie żółtym	Inicjalizacja urządzenia, tylko po pierwszym podłączeniu lub przerwie w zasilaniu

Akcesoria

W komplecie znajdują się następujące akcesoria:

Łopatki (2) do odwracania potraw

Przed pierwszym użyciem

Niniejszy rozdział zawiera informacje dotyczące czynności, które należy wykonać przed pierwszym użyciem urządzenia do przyrządzania potraw. Przed wszystkim należy przeczytać wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

Czyszczenie urządzenia

Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić urządzenie letnią wodą z detergentem.

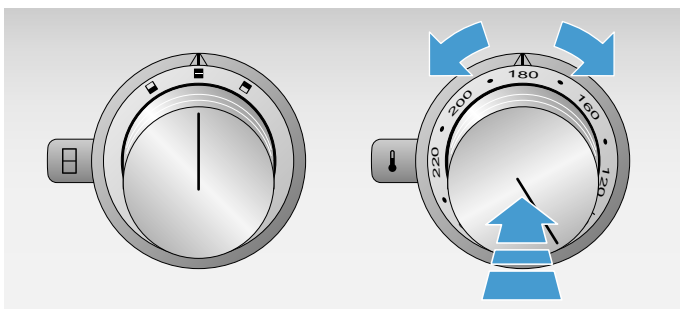
Rozgrzewanie Teppan Yaki



Aby usunąć zapach nowości, należy rozgrzać puste urządzenie Teppan Yaki, ustawiając na kilka minut temp. 200°C.

Obsługa urządzenia

Włączanie

- 1 Nacisnąć pokrętło obsługi Temperatura i obrócić w lewo lub w prawo na żadaną temperaturę w przedziale 120-240°C. Podświetlany pierścień za pokrętłem obsługi Temperatura miga, dopóki urządzenie nagrzewa się. Po osiągnięciu ustawionej temperatury podświetlany pierścień świeci w sposób ciągły.



- 2 Jeśli do smażenia nie będzie używana cała strefa grzewcza, za pomocą lewego pokrętła obsługi można wybrać tylko przednią lub tylną strefę. Nacisnąć lewe pokrętło obsługi i wybrać żadaną strefę grzewczą  lub .
- 3 Po zakończeniu fazy nagrzewania równomiernie rozprowadzić na powierzchni smażenia niewielką ilość oleju lub innego tłuszczu używając łopatkki lub odpornego na wysoką temperaturę pędzelka (np. pędzelka silikonowego).
- 4 Układać potrawy bezpośrednio – bez garnka lub patelni – na powierzchni smażenia.
- 5 Do obracania potraw używać dołączonej łopatkki.

Wyłączanie

Przekręcić pokrętło na pozycję 0.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!


Jeśli urządzenie jest przykryte pokrywą, może dojść do przegrzania urządzenia. Pokrywą nakładać dopiero, gdy urządzenie ostygnie. Nigdy nie włączać urządzenia przykrytego pokrywą. Pokrywy urządzenia nie używać do utrzymywania ciepła potraw ani do odstawiania naczyń.

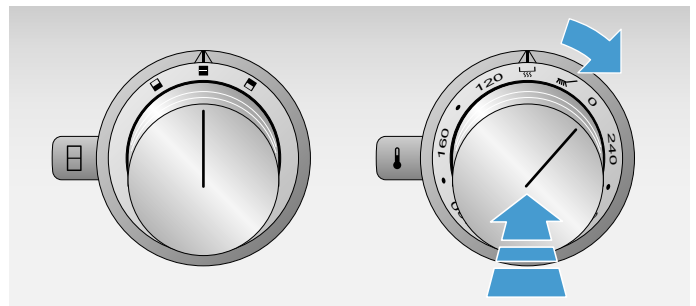
Wskaźnik ciepła reszkowego

Podświetlany pierścień za pokrętłem obsługi Temperatura miga po wyłączeniu, dopóki urządzenie jest zbyt gorące, aby bezpiecznie go dotknąć.

Poziom utrzymywania w ciepłe

Stopień podtrzymywania ciepła umożliwia utrzymanie temperatury potraw po ich przyrządzeniu.

Obrócić pokrętło obsługi Temperatura na stopień podtrzymywania ciepła . Za pomocą lewego pokrętła obsługi można wybrać całą powierzchnię lub tylko strefę przednią lub tylną.



Wyłączanie bezpieczeństwa

Ze względów bezpieczeństwa urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa. Każdy proces grzania zostanie wyłączony po upływie 4 godzin, jeżeli nie zostanie podjęta w tym czasie żadna czynność obsługi. Grzałka pozostaje wyłączona również po awarii zasilania. Podświetlany pierścień za pokrętłem obsługi Temperatura miga na przemian na biało i pomarańczowo.

Obrócić pokrętło obsługi Temperatura w położenie 0, a następnie ponownie uruchomić urządzenie w zwykły sposób.

Tabela ustawień i porady

Produkt	Temperatura	Czas gotowania/pieczenia	Uwagi
Mięso i drób			
Stek wołowy, średnio wysmażony (2,5-3 cm)	Podsmażać w temp. 230-240°C Kontynuować smażenie w temp. 180°C	Podsmażać przez 2 min z każdej strony Kontynuować smażenie przez 6-11 min	np. antrykot, stek z polędwicy, rumsztyk. Stek jest średnio wysmażony, gdy wypływa z niego sos.
Stek z karkówki (2 cm)	210-220°C	15-18 min	
Sznicel cielęcy, panierowany (1,5 cm)	190-200°C	16-20 min	Użyć wystarczającej ilości oleju, aby panierka nie wyschła i nie przypaliła się.
Mięso w potrawce, wołowina lub wieprzowina (800-900 g)	230-240°C	6-8 min	Kawałki mięsa układać w taki sposób, aby nie stykały się ze sobą.
Mięso w potrawce, drób (800-900 g)	180-190°C	10-12 min	
Mięso mielone (600 g)	230-240°C	7-8 min	
Schab jagnięcy, średnio wysmażony (1,5-2,5 cm)	Podsmażać w temp. 200°C Kontynuować smażenie w temp. 160°C	Podsmażać przez 2 min z każdej strony Kontynuować smażenie przez 4-6 min	
Sznicel z indyka (1,5 cm)	200-210°C	8-15 min	
Wątróbka drobiowa (1 cm)	200-210°C	3-5 min	
Ryby i owoce morza			
Filet rybny (1 cm)	210-220°C	5-7 min	np. okoń, dorsz, panga, plamiak, gładzica, żabnica, sola, sandacz
(2 cm)	190-200°C	7-10 min	
(2,5 cm)	180-190°C	15-17 min	
Stek z łososia (2,5 cm)	180-190°C	15-17 min	
(3 cm)	160-170°C	18-20 min	
Stek z tuńczyka (2,5-3 cm)	180-190°C	17-20 min	
Krewetki (po 30 g)	190-200°C	4-5 min	
Przeźrębki (po 30 g)	190-200°C	8-12 min	
Warzywa			
Bakłażany, w plasterkach (600 g)	180-190°C	6-8 min	Bakłażany posolić przed smażeniem i odstawić na ok. 30 minut. Następnie osuszyć.
Pieczarki w plasterkach (600 g)	230-240°C	10-12 min	
Marchewki, w słupkach (600 g)	180-190°C	8-10 min	
Ziemniaki, gotowane, w plasterkach (600 g)	200-220°C	7-10 min	
Papryka, w paskach (600 g)	200-210°C	4-6 min	
Cukinia, w plastrach (600 g)	180-190°C	8-10 min	
Cebula lub por, w krążkach (600 g)	170-190°C	5-7 min	
Potrawy z jaj i desery			
Jajko sadzone, jajecznica (4-6 jaj)	180-190°C	4-6 min z każdej strony	
Naleśniki (2-6 sztuk)	180-190°C	1-2 min z każdej strony	

Produkt	Temperatura	Czas gotowania/pieczenia	Uwagi
Owoce w plasterkach (300-400 g)	180-190°C	5-7 min	np. ananas, jabłko, mango. Do smażenia użyć masła klarownego. Posłodzić cukrem lub miodem, według uznania.
Banany w cieście kokosowym (4 połówki)	180-190°C	6-9 min	
Dodatki i przekąski			
Ryż, gotowany (500 g)	190-200°C	5-7 min	
Orzeszki piniowe (300 g)	160°C	5-7 min	Często obracać.
Makaron ryżowy, gotowany (400 g)	200-220°C	4-5 min	
Tofu (300 g)	200-220°C	3-5 min	Często obracać.
Grzanki (100 g)	170°C	10-12 min	Na początku często obracać.

Wskazówki dotyczące gotowania i smażenia

- Produkty do przyrządzenia nakładać dopiero wtedy, gdy zgaśnie wskaźnik nagrzewania. Dotyczy to także sytuacji przy podwyższeniu temperatury pomiędzy przyrządzaniem dwóch potraw.
- Kawałki mięsa, drobiu i ryb rozłożyć na płasko łopatką na powierzchni do smażenia. Kawałki odwracać dopiero wtedy, gdy łatwo się odklejają od płyty, aby nie naruszać struktury włókien. W przeciwnym wypadku wypływa z nich wilgoć, co spowoduje wysuszenie kawałków.
- Kawałki mięsa, drobiu i ryb podczas smażenia nie powinny się stykać, aby nie naciągały wilgoci.
- Mięsa nie nakłuwać ani nie nacinać przed smażeniem lub podczas niego, aby zapobiec wypływaniu wilgoci.
- Mięsa, drobiu i ryb nie solić przed smażeniem, aby nie wyciągać z nich wody i rozpuszczalnych składników odżywczych.
- Filet rybny może zostać przed smażeniem obtoczony w mące (panierowany). W ten sposób nie przywiera on tak mocno.
- W miarę możliwości filet rybny obrócić tylko raz. Smażyć najpierw po stronie skórki.
- Należy używać olejów lub tłuszczów, w których można smażyć w wysokich temperaturach, np. rafinowanego oleju roślinnego lub masła klarowanego.
- Powierzchnia smażenia ma wyższą temperaturę na środku niż na obrzeżach. Szczególnie w przypadku jednoczesnego przyrządzania potraw o różnych czasach oraz temperaturach gotowania możliwe jest optymalne rozmieszczenie produktów na płycie. Należy o tym pamiętać również przy wyborze ilości przyrządzanych potraw. Obowiązuje zasada: Im cieńsze potrawy, tym wyższa temperatura i krótszy czas gotowania.

- W przypadku pracy z tylko jedną strefą grzewczą: Wybierać każdorazowo najwyższe ustawienie z podanego w tabeli gotowania zakresu temperatur lub zwiększyć temperaturę o ok. 10°C w stosunku do przygotowywania potraw na obu strefach grzewczych. Stosować mniej więcej połowę podanej ilości.

Użytkowanie Teppan Yaki z naczyniami do gotowania

Teppan Yaki można również używać do przyrządzania potraw przy użyciu naczyń do gotowania. Odpowiednie są metody gotowania, które wymagają dostarczania niewielkiej ilości ciepła. W razie potrzeby można najpierw szybko podgrzać potrawę na płycie grzewczej, a następnie kontynuować gotowanie na Teppan Yaki.

Do roztopiania, rozmrażania i podtrzymywania ciepła wystarcza temperatura ok. 140°C, do pęcznienia ryżu i zbóż oraz do podgrzewania małych ilości ok. 160-200°C.

Stosować naczynia odporne na wysoką temperaturę z pokrywką. Naczynia należy ostrożnie umieścić na powierzchni grzewczej, aby przypadkowo nie porysować ramy ze stali nierdzewnej. Należy pamiętać, że tej metody gotowania nie można uważać za energooszczędną, jeżeli naczynia są mniejsze niż ogrzewana powierzchnia.

Jeśli nie jest potrzebna cała powierzchnia smażenia, można korzystać tylko z przedniej lub tylko z tylnej strefy. Poprzez przesuwanie naczyń do gotowania można znaleźć temperaturę optymalną dla danego zastosowania.

Czyszczenie i przegląd

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.


⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Podczas użytkowania urządzenie bardzo się nagrzewa. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Podczas uzupełniania wody lub nakładania kostek lodu na gorącą powierzchnię smażenia rozpryskują się onie i tworzą parę wodną. Nie nachylać się nad urządzeniem i zachować bezpieczny odstęp!

Często można samodzielnie usunąć mniej poważne zakłócenia pracy urządzenia. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zwrócić uwagę na następujące wskazówki.

Czyszczenie urządzenia

Czyszczenie ostudzonego urządzenia

- 1 Powierzchnię smażenia połączyć niewielką ilością wody (maks. 250 ml) i płynu do mycia naczyń tak, aby była lekko przykryta.
- 2 Obrócić pokrętło obsługi Temperatura na pozycję Stopień czyszczenia .
- 3 Namoczyć zabrudzenia (5-10 minut).
- 4 Wyczyścić powierzchnię smażenia za pomocą szczoteczki do zmywania.
- 5 Zebrać i usunąć płyn miękką gąbką. Powierzchnię smażenia wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Czyścić urządzenie po każdym użyciu, gdy wystarczająco ostygnie. Przypalone pozostałości potraw są trudne do usunięcia.

Większe pozostałości usuwać za pomocą łopatek.

Przed kolejnym użyciem urządzenia starannie usunąć pozostałości środków czyszczących.

Czyszczenie między dwoma cyklami smażenia

Do czyszczenia rozgrzanego urządzenia bardziej przydatne są kostki lodu niż woda, gdyż nie rozpryskują się i nie powodują powstawania dużej ilości pary wodnej.

- 1 Wyłączyć urządzenie.
- 2 4-5 kostek lodu przesunąć za pomocą łopatek po gorącej powierzchni smażenia.
- 3 Odmoczone zabrudzenia usuwać za pomocą łopatek.
- 4 Ponownie włączyć urządzenie. Poczekać z układaniem produktów, aż urządzenie ponownie osiągnie ustawioną temperaturę.

Część urządzenia/Powierzchnia	Zalecane czyszczenie
Powierzchnia smażenia	Osady z tłuszczu czyścić szczoteczka do zmywania i płynem do mycia naczyń. Silne zabrudzenia usuwać naszym proszkiem czyszczącym "Wiener Kalk" (nr kat. 00311774). Wymieszać proszek czyszczący i wodę, tworząc pastę, następnie wyczyścić powierzchnię. Czyszczenie wykonywać zawsze w kierunku szczotkowania powierzchni. Przestrzegać informacji podanych na opakowaniu środka czyszczącego.
Powierzchnia smażenia, przypalone zabrudzenia	Na uporczywe zabrudzenia w przypadku zimnego urządzenia nanieść żel czyszczący (nr kat. 00311859) i pozostawić na co najmniej 2 godziny, w przypadku silnego zabrudzenia na całą noc. Następnie dokładnie spłukać i osuszyć. Przestrzegać informacji podanych na opakowaniu środka czyszczącego.
Ramka ze stali nierdzewnej	Woda z detergentem - wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Używać do czyszczenia niewielkiej ilości wody, woda nie może przeniknąć do środka urządzenia. Przypalone miejsca namoczyć niewielką ilością wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń, nie szorować. Silne zabrudzenia lub żółte przebarwienia spowodowane wysoką temperaturą usuwać naszym środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej (nr artykułu 00311499).
Pokrętła obsługi	Woda z detergentem – ściereczka nie może być zbyt wilgotna. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Usterka, co robić?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zapoznać się ze wskazówkami w tabeli.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Wtyczka nie jest włożona do gniazda	Podłączyć urządzenie do zasilania
	Uszkodzony bezpiecznik	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik urządzenia jest sprawny
	Przerwa w dopływie prądu	Sprawdzić, czy działają inne urządzenia kuchenne
Urządzenie nie działa, podświetlany pierścień za pokrętkiem obsługi miga naprzemiennie na pomarańczowo i na biało	Przerwa w dopływie prądu	Sprawdzić, czy działają inne urządzenia kuchenne
Urządzenie nie nagrzewa się po włączeniu.	Aktywowany jest tryb demo	Dezaktywować tryb demo. → "Tryb demo" na stronie 35
Wszystkie podświetlane pierścienie za pokrętkami obsługi świecą się po włączeniu przez 10 sekund na biało. Następnie podświetlany pierścień aktywnego pokrętła obsługi świeci się na pomarańczowo.		
Urządzenie nie nagrzewa się po włączeniu.	Błąd elektroniki	Skontaktować się z serwisem
Podświetlany pierścień za pokrętkiem obsługi miga na przemian na żółto i na karmazynowo.		
Urządzenie wyłącza się podczas użytkowania.	Wyłącznik bezpieczeństwa: Przez dłuższy czas nie była wykonywana żadna czynność.	Obrócić pokrętło obsługi Temperatura na 0, następnie ew. włączyć ponownie.
Podświetlany pierścień za pokrętkiem obsługi miga na przemian na pomarańczowo i na biało.		
Urządzenie wyłącza się podczas użytkowania.	Awaria zasilania w gospodarstwie domowym:	Obrócić pokrętło obsługi Temperatura na 0, następnie ew. włączyć ponownie.
Podświetlany pierścień za pokrętkiem obsługi miga na przemian na pomarańczowo i na biało.	W przypadku awarii zasilania urządzenie jest wyłączone ze względów bezpieczeństwa.	

Tryb demo

Tryb demo jest aktywowany, jeżeli po włączeniu wszystkie pierścienie świetlne pokręteł obsługi świecą się na biało przez 10 sekund. Urządzenie nie grzeje. Podświetlany pierścień pokręta obsługi Temperatura świeci się na pomarańczowo.

Tryb demo można dezaktywować w następujący sposób:

- 1 Obrócić pokrętkę obsługi Temperatura na 0. Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. Odczekać co najmniej 30 sekund.
- 2 Ponownie podłączyć urządzenie. Podświetlane pierścienie pokręteł obsługi świecą się przez kilka sekund na zielono, a następnie na żółto. Odczekać, aż podświetlane pierścienie zgasną.
- 3 Następnie w ciągu 3 minut dezaktywować tryb demo w następujący sposób: Obrócić pokrętkę obsługi Temperatura w lewo na pozycję 240.
- 4 Obrócić pokrętkę obsługi w prawo na pozycję $\frac{1}{3}$.
- 5 Obrócić pokrętkę obsługi w lewo na pozycję 0. Odczekać, aż podświetlany pierścień zaświeci się na żółto.
- 6 Obrócić pokrętkę obsługi w prawo na pozycję $\frac{1}{3}$. Podświetlany pierścień świeci się na zielono. Odczekać 5 sekund. Podświetlany pierścień zmienia kolor na żółty.

Tryb demo został dezaktywowany. **W celu zapisania ustawienia koniecznie wyjść z menu w następujący sposób:**

- 7 Obrócić pokrętkę obsługi na 0. Następnie obrócić pokrętkę obsługi w lewo na pozycję 240. Obrócić pokrętkę obsługi w prawo na pozycję $\frac{1}{3}$. Obrócić pokrętkę obsługi w lewo na pozycję 0. Odczekać, aż podświetlany pierścień zgaśnie.

Serwis

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z naszym serwisem. Pracownicy serwisu znajdą odpowiednie rozwiązanie, co pozwoli również uniknąć zbędnych przyjazdów personelu technicznego.

Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD)


Pracownikowi serwisu należy podać numer produktu (nr E) oraz datę produkcji (nr FD) urządzenia, aby mógł on udzielić kompetentnej pomocy. Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się na spodzie urządzenia.

The diagram shows a rectangular label with a grid of characters. It is divided into three main sections: 'E-Nr' (Product Number), 'FD' (Date of Production), and 'Z-Nr' (Factory Number). Below these is a 'Type' field. There are also some empty grid spaces at the top and bottom of the label.

Można tu wpisać dane urządzenia i numer telefonu serwisu, aby w razie konieczności móc szybko je odnaleźć.

Nr E

Nr FD

Serwis 

Należy pamiętać, że wezwanie pracownika serwisu w przypadku nieprawidłowej obsługi urządzenia jest odpłatne również w okresie gwarancyjnym.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 535

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.

İçindekiler

Amaca uygun kullanım	36
Önemli güvenlik uyarıları	37
Hasar sebepleri	38
Çevrenin korunması	38
Enerji tasarruf edin	38
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	38
Cihazı tanıma	39
Teppan Yaki	39
Kumanda düğmesi	39
Işıklı halkadaki gösterge	39
Aksesuarlar	39
İlk kullanımdan önce	40
Cihazın temizlenmesi	40
Teppan Yaki'nin ısıtılması	40
Cihazın kullanılması	40
Çalıştırma	40
Kapatma	40
Kalan ısı göstergesi	40
Sıcak tutma kademesi	40
Emniyet kapatması	40
Ayar tablosu ve ipuçları	41
Yemek pişirme ve kızartma önerileri	42
Teppan Yaki'nin pişirme kaplarıyla kullanımı	42
Temizlik ve bakım	43
Cihazın temizlenmesi	43
Arıza halinde ne yapmalı?	44
Demo modu	45
Müşteri Hizmetleri	46
E numarası ve FD numarası	46

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.gaggenau.com ve Online-Mağaza: www.gaggenau.com/zz/store

Amaca uygun kullanım

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır. Daha sonra kullanılmak üzere veya başka birisinin kullanımı için kullanım ve montaj kılavuzunu muhafaza ediniz.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Bu cihaz, verilen montaj kılavuzundaki talimatlara uygun şekilde monte edilmelidir.

Sadece eğitimli bir uzman soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Pişirme işlemi izlenmelidir. Kısa süreli bir pişirme işlemi sürekli olarak izlenmelidir. Cihazı yalnızca kapalı alanlarda kullanınız.

Bu cihazı botlara veya araçlara takmayınız.

Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 2000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Uygun olmayan koruma cihazları veya çocuk güvenlik bariyeri kullanmayınız. Bunlar kazalara sebep olabilir.

Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi

altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 15 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

⚠️ Uyarı – Yangın tehlikesi!

- Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar kolay alev alırlar. Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar asla gözetimsiz şekilde bırakılmamalıdır. Ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Ocağı kapatınız. Alevleri dikkatlice bir kapak, yangın battaniyesi veya benzeri bir malzeme ile öldürünüz.
- Cihaz çok ısınacaktır, yanıcı malzemeler kolayca alev alabilir. Alev alabilecek nesnelere kesinlikle (örneğin sprey kutuları, temizlik malzemeleri) cihazın altında veya çok yakınlarında saklamayınız ve kullanmayınız. Cihazın içine veya üzerine kesinlikle yanıcı cisimler koymayınız.

⚠️ Uyarı – Yanma tehlikesi!

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Cihaz kapatıldıktan sonra da uzun süre sıcak kalır. Kalan ısı göstergesi yanıp söndüğü sürece cihaza dokunmayınız.
- Cihaz kapağı kapalıyken içeride ısı oluşur. Cihaz kapağını ancak cihaz soğuduktan sonra kapatınız. Cihazı kesinlikle kapağı kapalıyken açmayınız. Cihaz kapağı sıcak tutmak veya sıcaklığı engellemek için kullanılmamalıdır.

⚠️ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Hasar sebepleri

Kızartma yüzeyi dayanıklı ve parlaktır, ancak zaman içinde tıpkı iyi bir tavada da olduğu gibi, kullanımdan kaynaklanan izler oluşacaktır. Bunlar kullanımı etkilemeyecektir.

Dikkat!

- **Kızartma yüzeyinde çizik veya kazıntı:** Kızartma yüzeyinin üzerinde kesinlikle bıçakla bir şey kesmeyiniz. Yemekleri çevirmek için cihazla birlikte verilen spatulayı kullanınız. Spatula ile kızartma yüzeyine vurmuyunuz.
- **Folyolar ve plastikler:** Alüminyum folyo ve plastik kaplar sıcak kızartma yüzeyinde erirler. Alüminyum folyodan yapılan kapları asla kızartma yüzeyinde ısıtmayınız. Plastikli veya plastikten nesnelere asla kızartma yüzeyinin üzerine koymayınız.

Dikkat!

Fonksiyon bozukluğu

Cihaz kullanılmadığı zamanlar kumanda düğmesini daima sıfır konumuna çevirin.

Çevrenin korunması

Burada enerji tasarrufu ve cihaz imhasına ilişkin ipuçları bulacaksınız.

Enerji tasarruf edin

- Tencere boyutuna uygun brülör seçiniz. Pişirme kabını ortalayarak yerleştiriniz.
- Az miktardaki yemekler için küçük tencere kullanınız. Büyük ve az doldurulmuş tencereler daha fazla enerjiye ihtiyaç duyar.
- Tencereleri daima uygun bir kapak ile kapatınız. Kapaksız pişirme işlemi çok fazla enerji harcar. Kapağı kaldırmak zorunda kalmadan tencerenin içini görebilmek için cam kapak kullanınız.
- Yemekleri az su ile pişiriniz. Bu sayede enerji tasarrufu sağlanır. Bu şekilde, sebzelerdeki vitamin ve mineralleri koruyabilirsiniz.
- Doğru zamanda bir alt pişirme kademesine geçiniz. Böylelikle enerjiden tasarruf etmiş olursunuz.

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



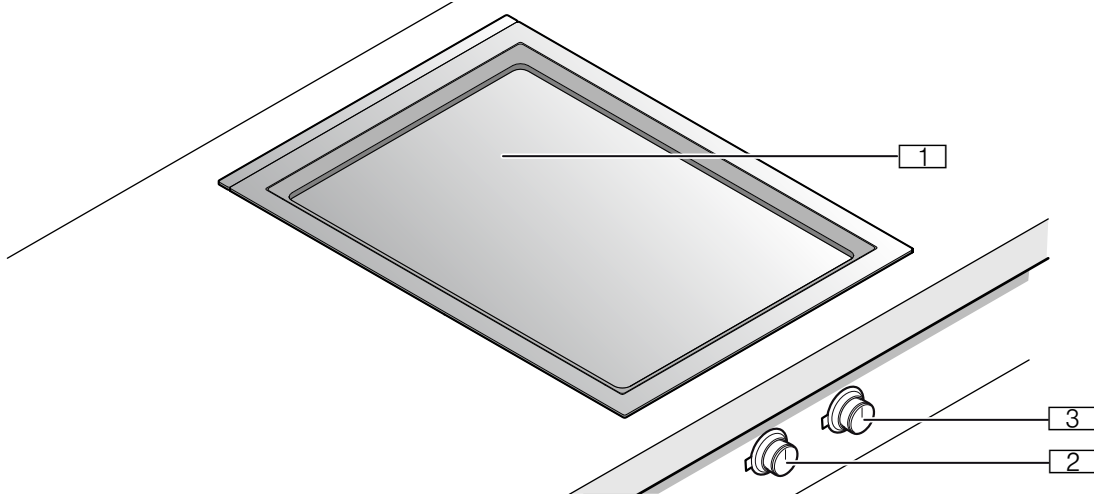
Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

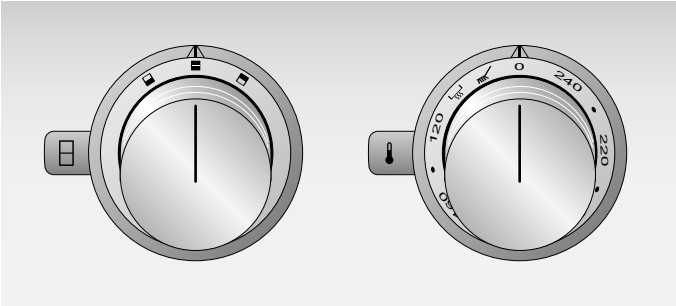
Cihazı tanıma



Teppan Yaki






- 1 Kızartma yüzeyi
- 2 Pişirme alanı seçimi
- 3 Sıcaklık ayarı

Kumanda düğmesi



Sağ kumanda düğmesi ile 120 - 240 C, sıcak tutma kademesi  veya temizleme seviyesini  seçiniz.

Sol kumanda düğmesi ile pişirme alanlarını seçiniz:

	Her iki pişirme alanı işletimde
	Sadece ön pişirme alanı işletimde
	Sadece arka pişirme alanı işletimde

Işıklı halkadaki gösterge

Her kumanda düğmesi farklı gösterge olanakları sunan bir yanar halkaya sahiptir.

Gösterge	Anlamı
○ Kapalı	Cihaz KAPALI
● Turuncu yanıyor	Cihaz AÇIK
☀ Turuncu yanıp sönüyor	Cihaz KAPALI Kalan ısı göstergesi
☀ Turuncu ve beyaz renkte değişmeli olarak yanıp sönüyor	Emniyet kapatması, elektrik kesintisi
☀ Sarı ve mor renkte değişmeli olarak yanıp sönüyor	Cihaz hatası Müşteri hizmetlerini arayınız!
● Birkaç saniye yeşil ve sonra sarı yanıyor	Cihaz çalışmaya başladı, sadece ilk defa bağlandıktan veya elektrik kesintisinden sonra

Aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarlar teslimat kapsamına dahildir:

Spatula (2) Yemekleri çevirmeye yarar

İlk kullanımdan önce

Cihazınızla ilk kez yemek pişirmeden önce neler yapmanız gerektiğini burada öğrenmeniz mümkündür. Önce güvenlik uyarılarını okuyunuz.

Cihazın temizlenmesi

Cihazı ilk kez kullanmadan önce ılık deterjanlı suyla iyice temizleyiniz.

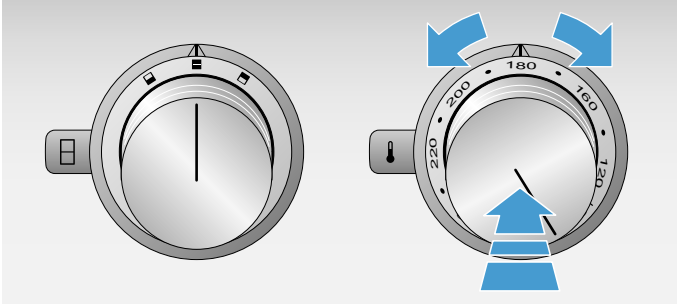
Teppan Yaki'nin ısıtılması

Yeni olmasından kaynaklanan kokuyu gidermek için boş Teppan Yaki'yi birkaç dakikalığına 200 °C'de ısıtın.

Cihazın kullanılması

Çalıştırma

- 1 Sıcaklık kumanda düğmesine basınız ve sola veya sağa doğru 120 - 240 C arası istediğiniz sıcaklığa çeviriniz. Cihaz ısındığı sürece kumanda düğmesinin arkasındaki yanar halka yanıp söner. Ayarlanan sıcaklığa erişildiğinde yanar halka sürekli olarak yanar.



- 2 Isıtma alanının tamamında kızartma yapmak istemiyorsanız, sol kumanda düğmesiyle sadece ön veya arka alanı seçebilirsiniz. Sol kumanda düğmesine basınız ve istediğiniz ısıtma alanını veya seçiniz.
- 3 Isıdıktan sonra kızartma yüzeyine spatulayla veya ısıya dayanıklı bir fırçayla (örn. silikon fırça) eşit şekilde bir miktar yağ sürünüz.
- 4 Yemekleri doğrudan - tencere veya tava olmadan - kızartma yüzeyine koyunuz.
- 5 Yemekleri çevirmek için birlikte teslim edilen spatulayı kullanınız.

Kapatma

Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz.

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Cihaz kapağı kapalıyken içeride ısı oluşur. Cihaz kapağını ancak cihaz soğuduktan sonra kapatınız. Cihazı kesinlikle kapağı kapalıyken açmayınız. Cihaz kapağı sıcak tutmak veya sıcaklığı engellemek için kullanılmamalıdır.

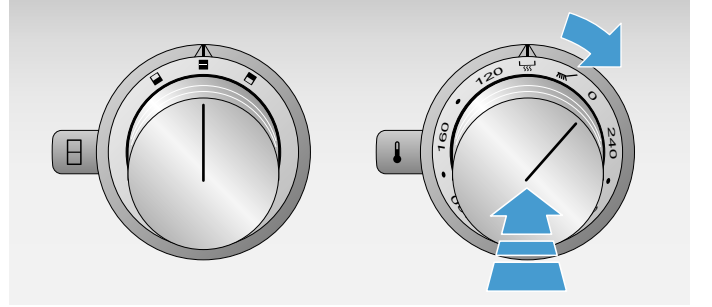
Kalan ısı göstergesi

Kapandıktan sonra sıcaklık kumanda düğmesinin arkasındaki yanar halka, cihaza güvenli bir şekilde dokunabilmeniz için cihaz sıcak olduğu sürece yanıp söner.

Sıcak tutma kademesi

Sıcak tutma kademesinde, yemekleri hazırladıktan sonra sıcak tutabilirsiniz.

Sıcaklık kumanda düğmesini sıcak tutma kademesine getiriniz. Sol kumanda düğmesiyle bütün yüzeyi ve sadece ön veya arka alanı seçebilirsiniz.



Emniyet kapatması

Güvenliğiniz için cihaz bir emniyet kapatması ile donatılmıştır. 4 saat sonra kullanım gerçekleşmezse, her ısıtma işlemi kapanır. Isıtıcı, elektrik kesintisinden sonra da kapalı kalır. Sıcaklık kumanda düğmesinin arkasındaki yanar halka beyaz ve turuncu renkte değişmeli olarak yanıp sönüyor.

Sıcaklık kumanda düğmesini 0 konumuna çevirdikten sonra cihazı tekrar her zaman olduğu gibi çalıştırabilirsiniz.

Ayar tablosu ve ipuçları

Piştirme malzemesi	Sıcaklık	Piştirme süresi	Notlar
Et ve kümes hayvanı			
Dana biftek, orta pişmiş (2,5 - 3 cm)	230 - 240 °C hafif kızartma 180 °C kızartma	Her iki tarafı 2 dak. hafif kızartma 6 - 11 dak. kızartma	örn. antrikot, bonfile, rumstek. Etin suyu üst kısmından dışarı çıktığında biftek orta pişmiştir.
Domuz bifteği (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 dak.	
Dana şinitel, panelenmiş (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 dak.	Panenin kurumaması ve yanmaması için yeterince yağ kullanınız.
Şeritler halinde kesilmiş dana veya domuz eti (800 - 900 g)	230 - 240 °C	6 - 8 dak.	Et parçaları iyi dağıtılmalı, birbirlerine temas etmemelidir.
Şerit kesilmiş et, kümes hayvanı (800 - 900 g)	180 - 190 °C	10 - 12 dak.	
Kıyma (600 g)	230 - 240 °C	7 - 8 dak.	
Kuzu sırtı, orta pişmiş (1,5 - 2,5 cm)	200 °C hafif kızartma 160 °C kızartma	Her iki tarafı 2 dak. hafif kızartma 4 - 6 dak. kızartma	
Hindi bifteği (1,5 cm)	200 - 210 °C	8 - 15 dak.	
Kümes hayvanı ciğeri (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 dak.	
Balık ve deniz ürünleri			
Balık filetosu (1 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 dak.	örn. tatlısu levreği, morina balığı, pangasius balığı, mezgit, yaldızlı pisi balığı, keler balığı, dil balığı, sudak balığı
(2 cm)	190 - 200 °C	7 - 10 dak.	
(2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 dak.	
Levrek fileto (2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 dak.	
(3 cm)	160 - 170 °C	18 - 20 dak.	
Ton balığı bifteği, (2,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 dak.	
Karides (30 g)	190 - 200 °C	4 - 5 dak.	
Deniz tarağı (30 g)	190 - 200 °C	8 - 12 dak.	
Sebze			
Patlıcan, dilimler halinde (600 g)	180 - 190 °C	6 - 8 dak.	Patlıcanları kızartmadan önce tuzlayınız ve yakl. 30 dakika bekletiniz. Ardından kurulayınız.
Mantarlar, dilimler halinde (600 g)	230 - 240 °C	10 - 12 dak.	
Havuç, jülyen kesilmiş (600 g)	180 - 190 °C	8 - 10 dak.	
Patatesler, haşlanmış, dilimler halinde (600 g)	200 - 220 °C	7 - 10 dak.	
Biber, şeritler halinde (600 g)	200 - 210 °C	4 - 6 dak.	
Kabak, dilimler halinde (600 g)	180 - 190 °C	8 - 10 dak.	
Soğan veya pırasa, halkalar halinde (600 g)	170 - 190 °C	5 - 7 dak.	
Yumurtalı yemekler ve tatlılar			
Sahanda yumurta, çırpılmış yumurta (4 - 6 yumurta)	180 - 190 °C	Her tarafı 4 - 6 dakika	
Krep (2 - 6 adet)	180 - 190 °C	Her tarafı 1 - 2 dakika	
Dilimler halinde meyve (300 - 400 g)	180 - 190 °C	5 - 7 dak.	örn. ananas, elma, mango. Kızartma için eritilmiş tereyağı kullanınız. İsteğe göre şeker veya bal ile tatlandırınız.
Hindistan cevizi ile kaplanmış muz (4 yarım)	180 - 190 °C	6 - 9 dak.	

Piştirme malzemesi	Sıcaklık	Piştirme süresi	Notlar
Garnitürler ve diğerleri			
Haşlanmış pirinç (500 g)	190 - 200 °C	5 - 7 dak.	
Çam fıstığı (300 g)	160 °C	5 - 7 dak.	sıkça çeviriniz
Haşlanmış pirinç makarnası (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 dak.	
Tofu (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 dak.	sıkça çeviriniz
Ktır beyaz ekme küberi / Kruton (100 g)	170 °C	10 - 12 dak.	başlangıçta sıkça çeviriniz

Yemek piştirme ve kızartma önerileri

- Piştirilecek yiyeceđi ancak ısıtma göstergesi söndükten sonra koyun. Aynı husus, iki ayrı hazırlama işlemi esnasında sıcaklığın yükseltilmesi halinde de geçerlidir.
- Et, tavuk ve balık parçalarını spatula yardımıyla kızartma yüzeyine bastırın. Liflerin zarar görmemesi için et parçalarını ancak kızartma yüzeyinden kolaylıkla çözüldüklerinde çevirin. Aksi takdirde sıvı dışarı çıkabilir ve piştirilecek gıdanın kurummasına sebep olabilir.
- Sularını çekmemeleri için et, tavuk ve balık parçalarının kızartma esnasında birbiriyle temas etmemeleri gerekir.
- Et suyunun dışarı çıkmaması için piştirme öncesinde ve esnasında ete bıçak batırmayın veya eti kesmeyin.
- Suyunu ve suda çözülür besin maddelerini kaybetmemek için et, tavuk eti ve balığı kızartmadan önce tuzlamayın.
- Balık filetoları kızartmadan önce una bulanabilir. Böylece daha az yapışma görülür.
- Balık filetosunu mümkün doldukça sadece bir kez çevirin. İlk önce deri kısmını kızartın.
- Sadece örneğın rafine bitkisel yağlar veya sızdırılmış tereyađı gibi yüksek derecelerde ısıtılabilir ve kızartmaya uygun olan sıvı ve katı yağlar kullanın.
- Kızartma yüzeyinin ortası, kenarlarından daha sıcaktır. Özellikle farklı piştirme süreleri ve sıcaklık gereksinimleri olan yemekleri aynı anda pişiriyorsanız, piştirilecek yiyeceđi plakaya optimum şekilde bölüştürebilirsiniz. Buna, piştirilecek yiyeceđin miktarını seçerken de dikkat ediniz. Temel kural: Kızartılacak yiyecek ne kadar inceyse, sıcaklık o kadar yüksek, piştirme süresi de o kadar kısa olur.
- Tek ısıtma alanıyla çalışırken: Piştirme tablosunda belirtilen sıcaklık aralığının en yüksek ayarını seçiniz veya her iki ısıtma alanıyla hazırlamaya alışkın olduğunuz sıcaklıktan yakl. 10 C daha yükseđe ayarlayınız. Belirtilen miktarın yaklaşık olarak yarısını kullanınız.

Teppan Yaki'nin piştirme kaplarıyla kullanımı

Teppan Yaki'yi piştirme kaplarıyla yemek hazırlarken de kullanabilirsiniz. Az sıcaklık gerektiren piştirme işlemleri için uygundur. Yemekleri gerekirse ocakta hızlıca ısıtabilir ve ardından Teppan Yaki'de piştirmeye devam edebilirsiniz.

Eritme, buz çözme ve sıcak tutma için yakl. 140 C, pirinç ve tahıl ürünlerinin şişmesi ve az miktarda yiyeceđin ısıtılması için yakl. 160-200 C yeterlidir.

Isıya dayanıklı piştirme kaplarını kapaklarıyla kullanınız. Piştirme kabını, ısıtma yüzeyine yerleştirirken paslanmaz çelik çerçevenin yanlışıyla çizilmemesine dikkat ediniz. Piştirme kabı ısıtılmış yüzeyden küçük olduğunda, piştirme işlemini enerji tasarruflu olarak kademelendirmemeye dikkat ediniz.

Kızartma yüzeyinin tamamını kullanmayacaksanız, sol kumanda düğmesiyle sadece ön veya arka alanı seçebilirsiniz. Piştirme kabını iterek uygulamanız için optimum sıcaklığı bulabilirsiniz.

Temizlik ve bakım

⚠ Uyarı – Elektrik çarpması tehlikesi!

İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

- Çalışma esnasında cihaz ısınır. Temizleme işleminden önce cihazı soğumaya bırakınız.
- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Sıcak kızartma yüzeyine su veya buz küpü koyarken sıçrama ve su buharı çıkışı olur. Cihazın üzerine eğilmeyiniz. Güvenli bir mesafede durunuz.

Dikkat!

Yüzey hasarları

Bu temizleme maddelerini kullanmayın


- Keskin ve ovucu deterjanlar
- Fırın temizleyicileri
- Aşındırıcı, klor içeren veya agresif deterjanlar
- Aşırı alkol içeren deterjanlar
- Sert, kazıcıyı bulaşık süngerleri, fırçalar veya ovucu bezler

Böylesi bir madde cihaz üzerine geldiğinde derhal suyla silerek giderin.

Yeni süngerli bezleri kullanmadan önce daima iyice yıkayın!

Cihazın temizlenmesi

Soğutulmuş cihazın temizlenmesi

- 1 Kızartma yüzeyine biraz su (maks. 250 ml) ve deterjan dökerek yüzeyin hafifçe su altında kalmasını sağlayınız.
- 2 Sıcaklığa yönelik kumanda düğmesini  temizleme seviyesi konumuna getiriniz.
- 3 Kirlerin 5 - 10 dakika kadar yumuşamasını bekleyiniz.
- 4 Kızartma yüzeyini bir bulaşık fırçası ile temizleyiniz.
- 5 Sıvıyı yumuşak bir süngerin emerek çekmesini sağlayınız ve temizleyiniz. Kızartma yüzeyini yumuşak bir bezle kurulayınız.

Cihazı her kullanımdan sonra soğuduğunda temizleyiniz. Yanmış artıkları temizlemek zor olabilir.

Kaba artıkları spatula ile gideriniz.

Sonraki kullanımdan önce kalan temizleyici artıklarını dikkatlice temizleyiniz.

İki kızartma işlemi arasında ara temizleme

Cihaz sıcakken cihazı temizlemek için su yerine buz küpleri kullanmak daha uygundur, böylece sıçrayan sıcak sulardan ve buhardan kurtulmak mümkündür.

- 1 Cihazı kapatınız.
- 2 4 - 5 buz küpünü spatulayla sıcak kızartma yüzeyine itiniz.
- 3 Yumuşayan kirleri spatula ile temizleyiniz.
- 4 Cihazı tekrar açınız. Yemekleri yerleştirmek için cihaz yeniden ayarlanan sıcaklığa ulaşana kadar bekleyiniz.

Cihaz parçası/ yüzey	Tavsiye edilen temizleme
Kızartma yüzeyi	Yağlı artıkları bir bulaşık fırçası ve deterjanlı suyla temizleyiniz. İnatçı kirleri temizleme tozumuz "Wiener Kalk" (ürün no. 00311774) ile temizleyiniz. Temizleme tozunu suyla karıştırarak bir macun elde ettikten sonra yüzeyi temizleyiniz. Yüzeyi her zaman fırçalama yönünde siliniz. Temizleyicinin ambalajı üzerindeki uyarılara dikkat ediniz.
Kızartma yüzeyi, yanmış kirler	Zorlu kirlere cihaz soğukken temizleme jelimizi (ürün no. 00311859) sürünüz ve en az 2 saat bekleyiniz, inatçı kirler için bütün bir gece beklemeniz önerilir. Ardından iyice yıkayınız ve kurulayınız. Temizleyicinin ambalajı üzerindeki uyarılara dikkat ediniz.
Paslanmaz çelik çerçeve	Deterjanlı su - yumuşak bir bezle kurulayınız. Temizlik için çok az su kullanınız, cihaz içine su girmemelidir. Yanmış yerleri biraz su ve biraz deterjanla bekletiniz, ovalamayınız. Zorlu kirler ve ısı nedeniyle oluşmuş sarı renk değişimleri paslanmaz çelik temizleyicimizle giderilebilir (ürün no. 00311499).
Kumanda düğmesi	Deterjanlı su - bez çok nemli olmamalıdır. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.

Arıza halinde ne yapmalı?

Oluşan arızaların çoğu çok basit sorunlardan kaynaklanmaktadır. Müşteri hizmetlerini aramadan önce lütfen tablodaki notları dikkate alınınız.

⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!



Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Arıza	Olası sebebi	Çözüm
Cihaz çalışmıyor	Fişi prize takılmamış	Cihazın fişini prize takınız
	Sigorta arızalı	Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusundan kontrol ediniz
	Elektrik kesintisi	Diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz
Cihaz çalışmıyor, kumanda düğmesinin arkasındaki yanar halka turuncu ve beyaz renkte değişimli olarak yanıp söner	Elektrik kesintisi	Diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz
Cihaz açıldığında ısınmıyor. Kumanda düğmesinin arkasındaki tüm yanar halkalar cihaz açıldıktan sonra 10 saniye süreyle beyaz yanıyor. Sonra etkin kumanda düğmesinin yanar halkası turuncu yanıyor.	Demo modu etkinleştirildi	Demo modunun etkinliğini kaldırınız. → "Demo modu", Sayfa 45
Cihaz açıldığında ısınmıyor. Kumanda düğmesinin arkasındaki yanar halka sarı ve mor renkte değişmeli olarak yanıp sönüyor.	Elektronik hatası	Müşteri servisine haber veriniz
Cihaz çalışma sırasında kapanıyor. Kumanda düğmesinin arkasındaki yanar halka turuncu ve beyaz renkte değişmeli olarak yanıp sönüyor.	Emniyet kapatması: Uzun süre hiçbir kumanda yürütülmedi.	Sıcaklık kumanda düğmesini 0 konumuna getiriniz ve gerekirse yeniden açınız.
Cihaz çalışma sırasında kapanıyor. Kumanda düğmesinin arkasındaki yanar halka turuncu ve beyaz renkte değişmeli olarak yanıp sönüyor.	Evde elektrik kesintisi: Bir elektrik kesintisi sonrasında cihaz güvenlik sebebiyle kapalı kalır.	Sıcaklık kumanda düğmesini 0 konumuna getiriniz ve gerekirse yeniden açınız.


Demo modu

Eğer cihazı açtıktan sonra kumanda düğmesinin tüm yanar halkaları 10 saniye süreyle beyaz yanıyorsa demo modu etkinleştirilmiştir. Cihaz ısıtmıyor. Kumanda düğmesinin yanar halkası turuncu yanıyor.

Demo modunu aşağıdaki gibi devre dışı bırakabilirsiniz:

- 1 Sıcaklık kumanda düğmesini 0 konumuna getiriniz. Cihazı elektrik şebekesinden ayırınız. En az 30 saniye bekleyiniz.
- 2 Cihazı yeniden bağlayınız. Kumanda düğmesinin yanar halkaları birkaç saniye yeşil ve sonra sarı yanıyor. Yanar halkalar sönene kadar bekleyiniz.
- 3 Ardından 3 dakika içinde demo modunu aşağıdaki gibi devre dışı bırakınız: Sıcaklık kumanda düğmesini sola çevirerek 240 pozisyonuna getiriniz.
- 4 Kumanda düğmesini sağa çevirerek  pozisyonuna getiriniz.
- 5 Kumanda düğmesini sola çevirerek 0 pozisyonuna getiriniz. Yanar halkanın sarı renkte yanmasını bekleyiniz.
- 6 Kumanda düğmesini sağa çevirerek  pozisyonuna getiriniz. Yanar halka yeşil renkte yanar. 5 saniye bekleyiniz. Yanar halka sarı renge geçer.

Demo modu devre dışı bırakılmıştır. **Ayarın kaydedilmesi için menüden mutlaka aşağıdaki biçimde çıkmalısınız:**

- 7 Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna getiriniz. Daha sonra kumanda düğmesini sola çevirerek 240 pozisyonuna getiriniz. Kumanda düğmesini sağa çevirerek  pozisyonuna getiriniz. Kumanda düğmesini sola çevirerek 0 pozisyonuna getiriniz. Yanar halkanın sönmelerini bekleyiniz.

Müşteri Hizmetleri

Cihazınızın onarılması gerekiyorsa, müşteri hizmetleri daima hizmetinizdedir. Gereksiz yere teknisyen ziyaretini önlemek için, daima size uygun bir çözüm buluyoruz.

E numarası ve FD numarası

Bizi aradığınızda, size en iyi şekilde yardımcı olabilmemiz için lütfen eksiksiz ürün numarasını (E numarası) ve imalat numarasını (FD numarası) belirtiniz. Üzerinde numaralar olan tanıtım plakasını cihazın alt tarafında bulabilirsiniz.

The diagram shows a rectangular label with a grid of characters. It has four main sections: 'E-Nr.' (a long grid), 'FD-' (a shorter grid), 'Z-Nr.' (a grid), and 'Type:' (a grid). There is a small icon of a person in a circle on the left side of the 'E-Nr.' section.

Gerektiğinde kolayca bulabilmeniz için fırınına ait verileri ve müşteri hizmetleri telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E-No.	FD-No.

Müşteri hizmetleri ☎

Yanlış kullanım durumunda müşteri hizmetleri personelinin ziyaretinin garanti süresi dahilinde olsa da ücretsiz olmadığına dikkat ediniz.

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 5533
Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarife göre değişkenlik göstermektedir.

Üreticinin yeterliliğine güvenin. Onarımların cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip eğitimli servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olunuz.

Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
 - Sözleşmeden dönme
 - Satış bedelinden indirim isteme,
 - Ücretsiz onarılmasını isteme,
 - Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
 haklarından birini kullanabilir.

- **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;**tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

İthalatçı Firma : BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51
Ümraniye-İstanbul-Türkiye
Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery Straße 34
81739 München, Germany
www.gaggenau.com
Phone : 00 49 89 4590-03

No.GG



Çağrı Yönetim Merkezi
444 55 33

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

- 1- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
- 3- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- 4- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiç bir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 5- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimini talep edebilir.
- 6- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 7- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün GAGGENAU için BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından ithal edilmektedir.

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. bir BSH HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

Sanayi ve Ticaret Bakanlığı

Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51

Garanti Belgesi

34770 Ümraniye/İSTANBUL

Belge Numarası :

Tel. : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 91 88

Belge Onay Tarihi :

GAGGENAU

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.gaggenau.com

9001349554 (981114)
ru, cs, pl, tr

GAGGENAU

