

**Gaggenau**

Правила пользования

Návod k použití

Instrukcja obsługi

Kullanma kılavuzu

# VR 230

Электрогриль

Elektrický gril

Grill elektryczny

Elektrikli Izgara

<b>Оглавление</b>	<b>3</b>
<b>Obsah</b>	<b>11</b>
<b>Spis treści</b>	<b>19</b>
<b>İçindekiler</b>	<b>27</b>

---

## Оглавление

---

<b>Важные правила техники безопасности</b>	<b>4</b>
Причины повреждений	5
<b>Охрана окружающей среды</b>	<b>5</b>
Экологически чистая утилизация	5
Советы по экономии электроэнергии	5
<b>Ваш новый прибор</b>	<b>6</b>
Электрический гриль	6
Принадлежности	6
Специальные принадлежности	6
<b>Управление</b>	<b>7</b>
Перед первым использованием	7
Включение	7
Выключение	7
Защита от перегрева	7
Работа с литой жаровней (специальная принадлежность)	7
<b>Таблица настройки</b>	<b>8</b>
<b>Советы и приемы</b>	<b>9</b>
<b>Уход и очистка</b>	<b>9</b>
Очистка прибора	9
Запрещается использовать следующие средства очистки	10
<b>Служба сервиса</b>	<b>10</b>

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) и на сайте интернет-магазина [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠ Важные правила техники безопасности**

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.

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.

Следите за прибором во время его работы.

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 8 лет и их контролируют взрослые.

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

### **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 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.
- При сильном нагреве прибора воспламеняющиеся материалы могут вспыхнуть. Не используйте древесный уголь или похожие горючие материалы.

### **Опасность ожога!**

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.
- Стекающий каплями жир при приготовлении на гриле может привести к кратковременному воспламенению. Не нагибайтесь над прибором. Соблюдайте безопасное расстояние.

- После выключения гриль остаётся горячим в течение долгого времени. Не прикасайтесь к грилю в течение 30-45 минут после его выключения.
- 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.

### 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.

### Причины повреждений

**Внимание!** Повреждение прибора при использовании неподходящих принадлежностей: Используйте только предусмотренные фирменные принадлежности. Не пользуйтесь поддонами для гриля или алюминиевой фольгой. Это приводит к повреждению решетки гриля.

---

## Охрана окружающей среды

---

### Экологически чистая утилизация



Этот прибор соответствует Европейской директиве 2002/96/EG по обращению со старыми электрическими и электронными приборами (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Эта директива устанавливает порядок возврата и утилизации старых приборов, действующий по всей Европе.

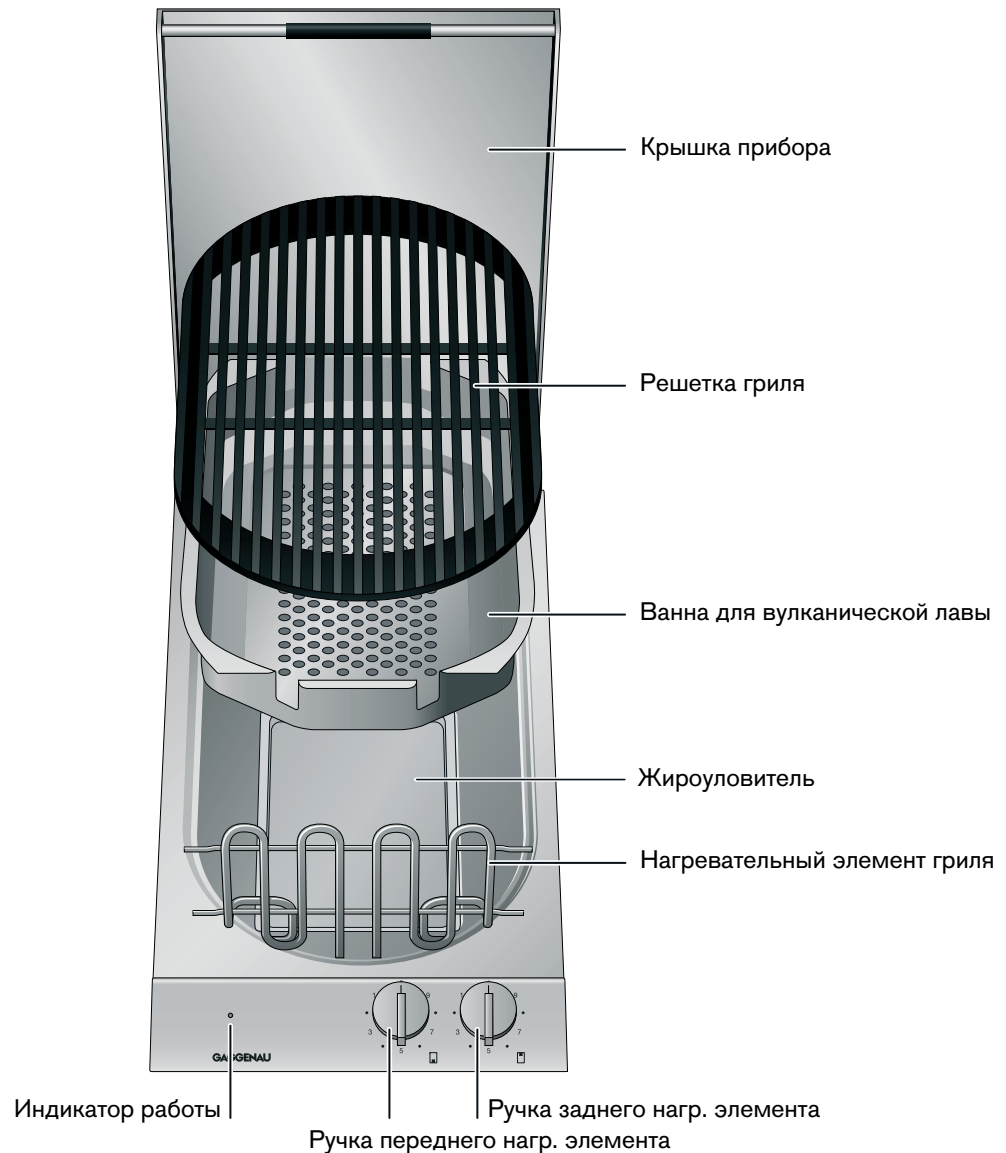
### Советы по экономии электроэнергии

- Нагревайте гриль только до момента достижения желаемой температуры.
- При меньшем количестве приготавливаемого продукта используйте возможность для включения только переднего или только заднего нагревательного элемента гриля.

## Ваш новый прибор

Здесь вы можете познакомиться с вашим новым прибором и получить дополнительную информацию о его принадлежностях.

### Электрический гриль



### Принадлежности

В объеме поставки имеются следующие принадлежности

Вулканическая лава

Щетка для очистки

AM 060 000 Жаровня литая

LV 030 000 Вулканическая лава (для замены)

VV 200 014 Соединительная планка из высококачественной стали для комбинирования с другими Vario приборами.

VV 200 034 Соединительная планка из алюминия для комбинирования с другими приборами Vario.

### Специальные принадлежности

Вы можете заказать в своем специализированном магазине следующие принадлежности

Используйте принадлежности только в соответствии с вышеприведенными указаниями. Изготовитель не

несет ответственность в случае неправильного использования принадлежностей.

---

## Управление

---

### Перед первым использованием

Перед первым использованием гриля выполните следующие указания

- 1 Тщательно очистить прибор и детали принадлежностей.
- 2 Вынуть из пакета камни лавы и выложить их в ванну для вулканической лавы.
- 3 Повернуть вниз оба нагревательных элемента. Нагревательные элементы гриля должны прилегать абсолютно плоско.
- 4 Установить решетку гриля и прогреть гриль на ступени 9 в течение нескольких минут. Благодаря этому устраняются запахи, характерные для новых приборов, а также возможные загрязнения.

### Включение

Поверните ручку управления на ступень 9 – загорается рабочая индикация. Прогрейте гриль в течение 4-5 минут.

После прогрева установите желаемую ступень приготовления гриля и положите на гриль приготавливаемый продукт.

**Указание:** Оба нагревательных элемента регулируются независимо друг от друга. Таким образом, можно одновременно готовить на гриле пищевые продукты с различными требованиями к температуре приготовления.

### Выключение

Поверните ручку управления в позицию 0 – загорается рабочая индикация.

#### **Опасность ожогов!**

После выключения гриль еще долгое время остается горячим. К грилю можно прикасаться лишь спустя 30-45 минут после выключения.

#### **Опасность ожогов!**

Крышка прибора должна устанавливаться лишь после того, как прибор полностью охладится. Запрещается включать прибор с закрытой крышкой. Запрещается использовать крышку прибора для подогревания блюд или в качестве полки.

## Защита от перегрева

При перегревании прибора нагревательные элементы автоматически отключаются для предохранения прибора и встроенной кухонной мебели. После того, как прибор охладится в достаточной мере, нагревательные элементы включаются снова.

### Работа с литой жаровней (специальная принадлежность)

Литая жаровня не входит в объем поставки. Вы можете заказать литую жаровню в специализированном магазине (номер для заказа AM 060 000).

Литая жаровня особенно хорошо подходит для приготовления мелко нарезанных или жидких продуктов, овощей, сладких блюд и блюд из яиц.

**Указание:** При работе с литой жаровней установите в гриль также ванну с камнями лавы.

#### Порядок приготовления в гриле с использованием литой жаровни

- 1 Снять решетку гриля.
- 2 Осторожно установить на гриль литую жаровню.
- 3 Установить обе ручки управления на ступень 9. Прогреть гриль в течение 5-6 минут.
- 4 После прогрева переключить на желаемую ступень. Слегка смазать жаровню маслом и положить в неё приготавливаемый продукт.

## Таблица настройки

Приготавливаемые продукты	Степень гриля	Время приготовления	Примечания
<b>Мясо и домашняя птица</b>			
Антрекот среднепрожаренный, 2-3 см	8	2 - 3 мин. с каждой стороны	Стейк является среднепрожаренным, если на поверхности мяса появляется сок.
Телячья отбивная, 2 см	7	6 мин. с каждой стороны	
Шашлык на шампурах, по 100 г	6 - 7	15 - 20 мин.	Перевернуть несколько раз.
Баранья отбивная не прожаренная, 2 см	7	6 мин. с каждой стороны	
Свиной стейк, 2 см	7	6 - 8 мин. с каждой стороны	
Колбаса, поджаренная на гриле, 50-100 г	6 - 7	10 - 20 мин.	Перевернуть несколько раз.
Гамбургер, 1 см	6 - 7	12 - 15 мин.	
Стейк из индейки, 2 см	6 - 7	12 - 15 мин.	
Куриные крылышки, по 100 г	6 - 7	15 - 20 мин.	Перевернуть несколько раз.
<b>Рыба и морские продукты</b>			
Большие креветки	7	5 - 12 мин.	Использовать креветки с панцирем, сырые или бланшированные
Омары, бланшированные	8	7 - 15 мин.	
Стейк из лосося, 3 см	6	10 - 15 мин.	
Стейк из тунца, 3 см	6 - 7	7 - 10 мин.	
Рыбное филе, 2 см	6	6 - 8 мин.	например, сельдь или палтус
Форель цельная, 200 г	7	12 - 15 мин.	Смазать форель растительным маслом, чтобы кожа не приставала к решетке гриля.
<b>Гарниры</b>			
Овощи	5 - 6	5 - 10 мин.	например, кружки цуккини или баклажанов, четвертинки паприки.
Шляпки шампиньонов	6	4 - 6 мин.	
Фрукты (например, половинки персиков или груш)	5	5 - 10 мин. с каждой стороны	
<b>Жарить в литой жаровне (AM 060 000 – спец. принадлежность)</b>			
Оладьи	7	1 - 2 мин. с каждой стороны	
Грибы на сковороде, 500 г	9	5 - 7 мин.	
Яичница-болтуня	6 - 7	5 - 6 мин.	
Жареный картофель, 700 г	7 - 8	10 - 12 мин.	
Рубленое мясо, 600 г	8 - 9	8 - 12 мин.	
Овощи на сковороде, 600 г	7	6 - 8 мин.	Крупно нарезанные овощи, например, паприка, репчатый лук, морковь, цуккини.

Предварительно прогрейте гриль на ступени 9 в течение 4-5 минут. При использовании литой жаровни (AM 060 000) время прогревания составляет 5-6 минут.

Значения таблицы настройки служат лишь для ориентировки, так как в зависимости от вида и состояния приготавливаемого продукта требуется больше или меньше тепла.



## Советы и приемы

- Всегда предварительно прогревайте гриль. При этом в результате интенсивного теплового излучения может быстро возникать корочка, препятствующая выделению мясного сока.
- Перед приготовлением гриля можно смазать или промариновать приготавливаемый продукт жаростойким маслом (например, ореховым). Это способствует улучшению вкусовых качеств продукта. Необходимо следить за тем, чтобы не употреблялось слишком много масла или маринада, так как иначе возможно образование пламени или сильное дымление.
- Нельзя солить мясо перед приготовлением гриля. В противном случае возможно выступление наружу растворимых питательных веществ и мясного сока.
- Выкладывайте продукт для гриля непосредственно на решетку. Запрещается использовать алюминиевую фольгу или поддоны для гриля.
- Переворачивайте куски гриля лишь тогда, когда они легко отделяются от решетки. При приставании мяса к решетке происходит разрушение волокон и выступление мясного сока.
- Не протыкайте мясо в процессе приготовления, так как в противном случае мясной сок может выходить наружу.
- Просоленные продукты, такие как ветчина или просоленная копченая свинина, не пригодны для гриля. Это может приводить к образованию соединений, вредных для здоровья.
- В отбивных на кочечке и в жировом слое необходимо сделать несколько надрезов, чтобы избежать изгибания продукта при приготовлении гриля.
- Удаление жировых слоев рекомендуется производить скорее после приготовления гриля, чем перед этим, так как иначе теряется мясной сок и аромат.
- Кусочки домашней птицы становятся особенно поджаристыми, если незадолго до окончания приготовления гриля смазать их сливочным маслом, соленой водой или апельсиновым соком.
- В зависимости от вкусовых качеств фрукты после гриля можно приправить медом, кленовым сиропом или лимонным соком.
- Овощи, требующие большого времени приготовления, (например, початки кукурузы) можно перед грилем проварить.
- Рыбное филе сначала следует обжарить на стороне, покрытой кожей. Чтобы избежать приставания к решетке гриля, смажьте кожу растительным маслом.
- Подавайте готовый гриль в горячем виде. Не сохраняйте блюдо в горячем состоянии, так как иначе мясо станет жестким.

## Уход и очистка

В этой главе приведены рекомендации и указания по оптимальному порядку ухода за прибором и очистки прибора.

### **Опасность ожога!**

Во время работы прибор сильно нагревается. Перед очисткой дайте прибору остыть.

### **Опасность удара током!**

Не используйте для очистки прибора очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

## Очистка прибора

После каждого употребления очищайте охлажденный прибор. Тем самым вы сможете избежать пригорания остатков продукта. В результате многократного пригорания остатки удаляются с большим трудом.

Не соскабливайте пригоревшие остатки, а размягчите их водой с добавлением моющего средства.

Снимите решетку гриля и отклоните нагревательный элемент вверх. Удалите из гриля ванну с вулканической лавой.

Детали/поверхности прибора	Рекомендуемая очистка
Решетка гриля	<p>Крупные остатки следует удалять щеткой для очистки. Замочите решетку гриля в воде в кухонной раковине. Затем очистите щеткой с добавлением моющего средства и тщательно просушите.</p> <p>Приставшие загрязнения следует смазать нашим гелем для очистки гриля (номер для заказа 463582) и оставить для воздействия как минимум на 2 часа, а в случае сильного загрязнения – на ночь. После этого поверхность следует тщательно промыть и просушить. Выполняйте указания, приведенные на упаковке очистителя.</p> <p><b>Запрещается очищать прибор в посудомоечной машине!</b></p>
Стальная варочная панель	<p>Нанесите моющее средство мягкой влажной тряпкой, а затем протрите поверхность насухо мягкой тканью. Приставшие загрязнения следует предварительно размягчить.</p> <p>В случае сильного загрязнения мы рекомендуем пользоваться нашим очистителем для высококачественной стали (номер для заказа 464524) или гелем для очистки гриля (номер для заказа 463582).</p> <p>После очистки поверхность следует обработать нашим средством для ухода за стальными поверхностями (номер для заказа 461555).</p>

Детали/поверхности прибора	Рекомендуемая очистка
Ванна для вулканической лавы	Извлеките ванну. Очистите ванну в кухонной раковине щеткой с подводом воды и моющего средства, а затем протрите насухо мягкой тканью. Затвердевшие загрязнения следует замочить или удалить с помощью геля для очистки гриля (номер для заказа 463582).
Вулканическая лава	Заменяйте вулканическую лаву при её почернении. Вулканическая лава впитывает жир, который во время работы прибора может приводить к сильному дымлению или воспламенению.  Вы можете заказать подходящую вулканическую лаву в специализированном магазине (номер для заказа LV 030 000).
Жироуловитель	Очищайте в посудомоечной машине.
Панель управления	Очищайте мягкой влажной тряпкой и небольшим количеством моющего средства; при этом тряпка не должна быть пропитана слишком сильно. После этого протрите насухо мягкой тканью.  Попавшие на панель управления пищевые продукты с содержанием кислоты (такие как уксус, кетчуп, горчица, маринад) следует немедленно удалить.  Для ухода за панелью управления закажите через своего дилера или через интернет в нашем онлайн-магазине подходящее масло для ухода (номер для заказа 311135). После очистки равномерно нанесите масло мягкой тканью на панель управления.
Ручка управления	Очищайте мягкой влажной тряпкой и небольшим количеством моющего средства; при этом тряпка не должна быть пропитана слишком сильно.
Жаровня литая AM 060 000 (специальная принадлежность, не входит в объем поставки)	Посыпьте поверхность гриля солью грубого помола. Перемешайте соль с жиром так, чтобы жир полностью впитался. Удалите соль и насухо протрите поверхность полотенцем. Для правильного хранения жаровню следует слегка протереть маслом.  <b>Запрещается очищать прибор в посудомоечной машине!</b>


## Запрещается использовать следующие средства очистки

- Трущие или заостренные очистители
- Кислотные очистители (например: уксус, лимонная кислота и т.д.)
- Хлористые или в сильной степени спиртовые очистители
- Аэрозоли для духовых шкафов
- Твердые, царапающие посудные губки, щетки или трущие подушечки.
- Новые салфетки-губки перед употреблением следует тщательно промыть.

## Служба сервиса

Если ваш прибор требует ремонта, наша служба сервиса всегда готова прийти вам на помощь. Мы всегда находим подходящее решение, которое позволяет избежать вызова специалиста, не обусловленного необходимостью.

При обращении к нам по телефону следует сообщить номер изделия (E-№) и заводской номер (FD-№), чтобы мы могли предоставить вам квалифицированную поддержку. Фирменная табличка с этими номерами находится на нижней стороне прибора. Чтобы долго не искать, здесь вы можете занести данные вашего прибора и номер телефона службы сервиса.

E-№	FD-№
<b>Служба сервиса</b> 	

Обращаем внимание на то, что в случае неправильного обращения с прибором вызов техника сервиса даже в гарантийный период 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.

### 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.

---

## Obsah

---

<b>Důležitá bezpečnostní upozornění</b>	<b>12</b>
Příčiny poškození	13
<b>Ochrana životního prostředí</b>	<b>13</b>
Likvidace neohrožující životní prostředí	13
Tipy k úspoře energie	13
<b>Váš nový přístroj</b>	<b>14</b>
Elektrický gril	14
Příslušenství	14
Zvláštní příslušenství	14
<b>Ovládání</b>	<b>15</b>
Před prvním použitím	15
Zapnutí	15
Vypnutí	15
Pojistka proti přehřátí	15
Použití s litinovým pekáčem (zvláštní příslušenství)	15
<b>Tabulka nastavení</b>	<b>16</b>
<b>Tipy a triky</b>	<b>17</b>
<b>Ošetřování a čištění</b>	<b>17</b>
Čištění přístroje	17
Nepoužívejte tyto čisticí prostředky	18
<b>Zákaznický servis</b>	<b>18</b>

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) a v internetovém obchodu: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠ Důležitá bezpečnostní upozornění**

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 nezapojujte.

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

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a v odpovídajícím prostředí domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem.

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

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí smějí tento spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a užitelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

### **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.
- Spotřebič je velmi horký, může dojít ke vznícení hořlavých materiálů. V tomto spotřebiči nepoužívejte dřevěné uhlí a podobné palivo.

### **Nebezpečí popálení!**

- Přístupné součásti jsou při provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Odkapávající tuk může během grilování krátce vzplanout. Nenaklánějte se nad spotřebič. Udržujte bezpečnou vzdálenost.
- Gril je po vypnutí dlouho horký. Nedotýkejte se grilu 30-45 minut po vypnutí.
- 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.

### **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 by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.

## Příčiny poškození

**Pozor!** Poškození přístroje nevhodným příslušenstvím: Používejte pouze dané originální příslušenství. Nepoužívejte grilovací mísy nebo alobal. Tím se poškodí grilovací rošt.

---

## Ochrana životního prostředí

---

### Likvidace neohrožující životní prostředí



Tento přístroj odpovídá evropské směrnici 2002/96/ES o elektrickém a elektrotechnickém odpadu (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětné přijetí a recyklaci starých přístrojů s celoevropskou platností.

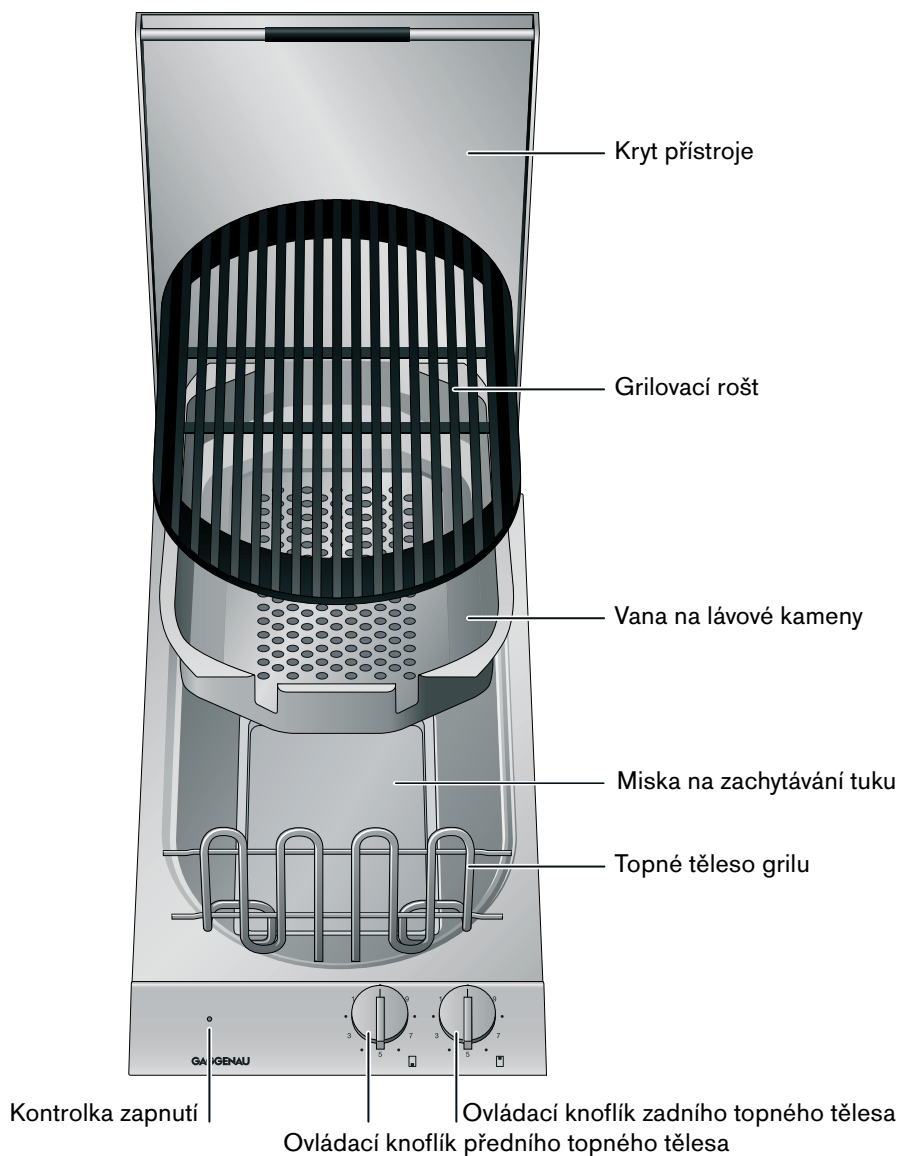
### Tipy k úspoře energie

- Předehřívejte gril pouze do dosažení požadované teploty.
- Využijte možnosti zapínat při přípravě malých množství pouze přední nebo zadní topné těleso grilu.

## Váš nový přístroj

Zde se seznámíte s novým přístrojem a získáte informace o příslušenství.

### Elektrický gril



### Příslušenství

Součástí dodávky je následující příslušenství:

Lávové kameny

Kartáč na čištění

AM 060 000 Litinový pekáč

LV 030 000 Lávové kameny (na výměnu)

VV 200 014 Spojovací lišta z ušlechtilé oceli pro kombinování s ostatními přístroji Vario

VV 200 034 Spojovací lišta z hliníku pro kombinování s ostatními přístroji Vario

### Zvláštní příslušenství

U specializovaného prodejce si můžete objednat následující příslušenství:

Příslušenství používejte pouze tak, jak je uvedeno. Výrobce neručí za škody vzniklé nesprávným používáním příslušenství.

---

## Ovládání

---

### Před prvním použitím

Před prvním grilováním dodržujte následující pokyny:

- 1 Důkladně vyčistěte přístroj a díly příslušenství.
- 2 Vyjměte lávové kameny z fólie a naplňte vanu na lávové kameny.
- 3 Obě topná tělesa grilu sklopte dolů. Topná tělesa grilu musí ležet v jedné rovině.
- 4 Položte grilovací rošt a nahřejte gril několik minut na stupni 9. Tím se odstraní případný "zápach novoty" a nečistoty.

### Zapnutí

Otočte ovládací knoflíky do polohy 9. Kontrolka zapnutí svítí. Gril předehejte 4 - 5 minut.

Po předeheťátí nastavte požadovaný stupeň grilování a pokládejte potraviny připravené pro grilování.

**Upozornění:** Obě topná tělesa grilu lze regulovat samostatně. Tak můžete současně grilovat potraviny s rozdílnými požadavky na teplotu.

### Vypnutí

Otočte ovládací knoflíky do polohy 0. Kontrolka zapnutí zhasne.

#### **Nebezpečí popálení!**

Gril je také po vypnutí delší dobu horký. Grilu se po vypnutí 30 - 45 minut nedotýkejte.

#### **Nebezpečí popálení!**

Kryt přístroje zavřete teprve po vychladnutí přístroje. Nikdy nezapínejte přístroj s umístěným krytem přístroje. Nepoužívejte kryt přístroje k udržování teploty nebo jako odkládací plochu.

### Pojistka proti přehřátí

Při přehřátí vypne přístroj automaticky topná tělesa grilu, aby byl chráněn přístroj a vestavný nábytek. Po dostatečném vychladnutí se přístroj znovu zapne.

## Použití s litinovým pekáčem (zvláštní příslušenství)

Litinový pekáč není součástí dodávky. Můžete jej zakoupit u specializovaného prodejce (obj. číslo AM 060 000).

Litinový pekáč je především vhodný pro přípravu nakrájených nebo tekutých potravin, zeleniny, sladkých a vaječných jídel.

**Upozornění:** Také při použití s litinovým pekáčem nechte v grilu vanu s lávovými kameny.

#### **Takto grilujete s litinovým pekáčem:**

- 1 Sejměte grilovací rošt.
- 2 Položte litinový pekáč opatrně na gril.
- 3 Otočte oba ovládací knoflíky do polohy 9. Předehejte gril 5 - 6 minut.
- 4 Po předeheťátí přepněte na požadovaný stupeň. Litinový pekáč lehce potřete olejem a položte potraviny připravené ke grilování.

## Tabulka nastavení

Připravované potraviny	Stupeň grilování	Doba grilování	Poznámky
<b>Maso a drůbež</b>			
Hovězí steak, medium, 2 - 3 cm	8	2 - 3 min. každá strana	Pokud se na povrchu steaku objeví šťáva, je maso připraveno jako medium.
Telecí kotleta, 2 cm	7	6 min. každá strana	
Šašlikové špízy, à 100 g	6 - 7	15 - 20 min.	Několikrát obraťte.
Jehněčí kotleta, růžová barva, 2 cm	7	6 min. každá strana	
Steak z vepřové krkovice, 2 cm	7	6 - 8 min. každá strana	
Grilovaná klobása, 50 - 100 g	6 - 7	10 - 20 min.	Několikrát obraťte.
Hamburger, 1 cm	6 - 7	12 - 15 min.	
Krůtí steaky, 2 cm	6 - 7	12 - 15 min.	
Kuřecí křídla, à 100 g	6 - 7	15 - 20 min.	Několikrát obraťte.
<b>Ryby a mořské plody</b>			
Velké garnáty	7	5 - 12 min.	Používejte garnáty s ulitou, syrové nebo předvařené.
Humr, předvařený	8	7 - 15 min.	
Lososový steak, 3 cm	6	10 - 15 min.	
Steak z tuňáka, 3 cm	6 - 7	7 - 10 min.	
Rybí filé, 2 cm	6	6 - 8 min.	např. sled' nebo halibut
Pstruh, celý, 200 g	7	12 - 15 min.	Potřete pstruha olejem, kůže se tak nepřilepí ke grilovacímu roštu.
<b>Přílohy</b>			
Zelenina	5 - 6	5 - 10 min.	např. lilek, cuketa na plátky, paprika na čtvrtky
Hlavičky žampionů	6	4 - 6 min.	
Ovoce (např. půlky broskví nebo hrušek	5	5 - 10 min. každá strana	
<b>Pečení s litinovým pekáčem (AM 060 000 – zvláštní příslušenství)</b>			
Koblihy	7	1 - 2 min. každá strana	
Houbová minutka, 500 g	9	5 - 7 min.	
Míchaná vejce	6 - 7	5 - 6 min.	
Pečené brambory , 700 g	7 - 8	10 - 12 min.	
Mleté maso, 600 g	8 - 9	8 - 12 min.	
Zeleninová minutka, 600 g	7	6 - 8 min.	Na velké kostky, např. paprika, cibule, mrkev, cuketa.

Gril předehejte 4 - 5 minut na stupni 9. Při použití litinového pekáče (AM 060 000) je doba předeheťatí 5 - 6 minut.

Hodnoty v tabulce nastavení jsou pouze orientační, protože podle druhu a stavu potraviny je potřeba více nebo méně tepla.



## Tipy a triky

- Gril vždy předehejte. Tak se může intenzivním tepelným vyzařováním vytvořit na grilovaných potravinách rychle kůrčička a nemůže vytékat šťáva.
- Připravované potraviny můžete před grilováním potřít olejem vhodným pro grilování (např. podzemnicový olej) nebo marinovat. Tím se zvýrazní chuť. Nepoužívejte příliš velké množství oleje / marinády, protože jinak může dojít ke vznícení nebo ke zvýšené tvorbě kouře.
- Maso před grilováním nesolte. Jinak by mohly vytéci rozpustné živiny a šťáva.
- Grilované kusky pokládejte přímo na rošt. Nepoužívejte alobal nebo grilovací misky.
- Grilované kusky obraťte teprve tehdy, když se dají snadno uvolnit z roštu. Když se maso zachytí na roštu, zničí se jeho vlákna a vyteče šťáva.
- Maso během grilování nepropichujte, protože jinak bude vytékat šťáva.
- Potraviny naložené v soli, jako šunka a Kasseler, nejsou vhodné pro grilování. Mohou se vytvořit sloučeniny škodící zdraví.
- Kotlety u kosti a vrstvu tuku několikrát trochu nařízněte, aby se při grilování nevydouvaly.
- Vrstvy tuku odstraňte spíše po grilování než před ním, jinak ztratí maso šťávu a aroma.
- Kusky drůbežního masa budou zvláště křupavě hnědé, když je ke konci grilování potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.
- Ovoce můžete podle chuti po grilování ochutit medem, javorovým sirupem nebo citrónovou šťávou.
- Zeleninu s dlouhou dobou přípravy (např. kukuřičné klasy) můžete před grilováním předvařit.
- U rybiho filé nejprve grilujte stranu s kůží. Kůži potřete olejem, aby se na grilovacím roštu nezachytila.
- Grilované pokrmy podávejte horké. Ihned podávejte, neudržujte je v teplém stavu, jinak bude maso tuhé.

## Ošetřování a čištění

V této kapitole naleznete tipy a poznámky k optimální péči a čištění přístroje.

### **Nebezpečí popálení!**

Spotřebič se za provozu zahřívá. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

### **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

K čištění spotřebiče nepoužívejte vysokotlaký čistič ani parní čistič.

## Čištění přístroje

Po každém použití přístroj po jeho vychladnutí vyčistěte. Tím zabráníte připálení či připečení zbytků. Když zbytky několikrát připečete, lze je jen těžko odstranit.

Připečené zbytky neseškrabujte, nýbrž je nechte odmočit ve vodě s mycím prostředkem.

Sejměte grilovací rošt a vyklopte topná tělesa nahoru. Vyjměte vanu s lávovými kameny.

Část přístroje/ povrch	Doporučené čištění
Grilovací rošt	Hrubé nečistoty odstraňte čisticím kartáčem. Grilovací rošt odmočte ve dřezu. Vyčistěte jej čisticím kartáčem a mycím prostředkem a důkladně nechte oschnout.  Odolné nečistoty potřete gelem na čištění grilů (obj. číslo 463582) a nechte minimálně 2 hodiny působit, při silném znečištění přes noc. Poté důkladně opláchněte a nechte oschnout. Dodržujte údaje na obalu čističe.  <b>Nemyjte v myčce!</b>
Část z ušlechtilé oceli	Naneste mycí prostředek měkkou, vlhkou utěrkou, poté dosucha otřete měkkou utěrkou. Odolné nečistoty nechte odmočit.  Při silném znečištění použijte náš čisticí prostředek na ušlechtilou ocel (obj. číslo 464524) nebo gel na čištění grilů (obj. číslo 463582).  Po vyčištění ošetřete prostředkem na ošetřování ušlechtilé oceli (obj. číslo 461555).
Vana na lávové kameny	Vyjměte lávové kameny. Vanu na lávové kameny vyčistěte kartáčem na mytí nádobí ve dřezu s vodou a mycím prostředkem. Poté dosucha otřete měkkou utěrkou. Odolné nečistoty nechte odmočit nebo odstraňte naším gelem na čištění grilů (obj. číslo 463582).

Část přístroje/ povrch	Doporučené čištění
Lávové kameny	Lávové kameny vyměňte, když jsou černé. Lávové kameny jsou zcela nasáklé tukem a při provozu může vzniknout silný kouř nebo se může vznítit tuk.  Vhodné lávové kameny obdržíte u specializovaného prodejce (obj. číslo LV 030 000).
Miska na zachytávání tuku	Umyjte v myčce.
Ovládací panel	Vyčistěte měkkou, vlhkou utěrkou a mycím prostředkem. Utěrka nesmí být příliš vlhká. Otřete dosucha měkkou utěrkou.  Potraviny obsahující kyseliny, které se dostaly na ovládací panel, ihned odstraňte (např. ocet, kečup, hořčice, marinády).  K ošetřování ovládacího panelu můžete zakoupit u specializovaných prodejců nebo v našem internetovém obchodu vhodný ošetřující olej (objednací číslo 311135). Po vyčištění naneste na ovládací panel měkkou utěrkou rovnoměrně ošetřující olej.
Ovládací knoflík	Vyčistěte měkkou, vlhkou utěrkou a mycím prostředkem. Utěrka nesmí být příliš vlhká.
Litínový pekáč AM 060 000 (zvláštní příslušenství, není součástí dodávky)	Na grilovací plochu nasypete hrubou sůl. Smíchejte sůl s tukem, sůl musí být zcela nasáklá tukem. Odstraňte sůl a poté utřete suchou utěrkou. Před uložením potřete litínový pekáč lehce olejem.  <b>Nemyjte v myčce!</b>

## Nepoužívejte tyto čisticí prostředky

- Ostré, abrazivní čisticí prostředky
- Čisticí prostředky na bázi kyselin (např. ocet, kyselina citronová atd.)
- Čisticí prostředky obsahující chlór nebo s vysokým obsahem alkoholu
- Spreje na čištění trouby
- Tvrdé, kovové drátěnky a houby na mytí, kartáče a jiné čisticí prostředky s drsným povrchem
- Nové houbové utěrky před použitím důkladně proptepte.

## Zákaznický servis

Je-li nutné přístroj opravit, máte k dispozici zákaznický servis. Vždy nalezneme vhodné řešení, také proto, abychom se vyhnuli zbytečným návštěvám techniků.

Při zavolání uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli odborně pomoci. Typový štítek s čísly naleznete na spodní straně přístroje. Zde si můžete zapsat data přístroje a tel. číslo zákaznického servisu, abyste je v případě potřeby nemuseli dlouho hledat.

Číslo výrobku (E-Nr.)

Výrobní číslo (FD-Nr.)

Zákaznický servis ☎

Nezapomeňte, že návštěva servisního technika není v případě nesprávné obsluhy ani v záruční době bezplatná.

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.

### **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

---

## Spis treści

---

<b>Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b>	<b>20</b>
Przyczyny uszkodzeń	21
<b>Ochrona środowiska</b>	<b>21</b>
Ekologiczna utylizacja	21
Porady w celu oszczędności energii	21
<b>Twoje nowe urządzenie</b>	<b>22</b>
Gril elektryczny	22
Akcesoria	22
Akcesoria dodatkowe	22
<b>Obsługa</b>	<b>23</b>
Przed pierwszym użyciem	23
Włączanie	23
Wyłączanie	23
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	23
Użytkowanie brytfanny (akcesoria specjalne)	23
<b>Tabela ustawień</b>	<b>24</b>
<b>Wskazówki i porady</b>	<b>25</b>
<b>Czyszczenie i konserwacja</b>	<b>25</b>
Czyszczenie urządzenia	25
Tych środków do czyszczenia nie używać	26
<b>Serwis</b>	<b>26</b>

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) oraz w sklepie internetowym: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

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.

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 domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

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 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

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

### **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.
- Urządzenie może być bardzo gorące, łatwopalne materiały mogą się zapalić. Nie stosować węgla drzewnego ani podobnych paliw do eksploatacji urządzenia.

### **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Skapujący tłuszcz może podczas grillowania na krótko się zapalić. Nie nachylać się nad urządzeniem. Zachować bezpieczny odstęp.

- Grill po wyłączeniu jest przez długi czas gorący. Nie dotykać grilla przez 30-40 minut od wyłączenia.
- 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.

### 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.

### Przyczyny uszkodzeń

**Uwaga!** Uszkodzenie urządzenia w wyniku stosowania nieodpowiednich akcesoriów: Używać wyłącznie przewidzianych oryginalnych akcesoriów. Nie używać pojemników do grillowania ani folii aluminiowej. W ten sposób można uszkodzić ruszt do grillowania.

---

## Ochrona środowiska

---

### Ekologiczna utylizacja



To urządzenie odpowiada przepisom Dyrektywy europejskiej 2002/96/WE dotyczącej starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dyrektywa podaje zasady obowiązujące w całej UE dotyczące zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń.

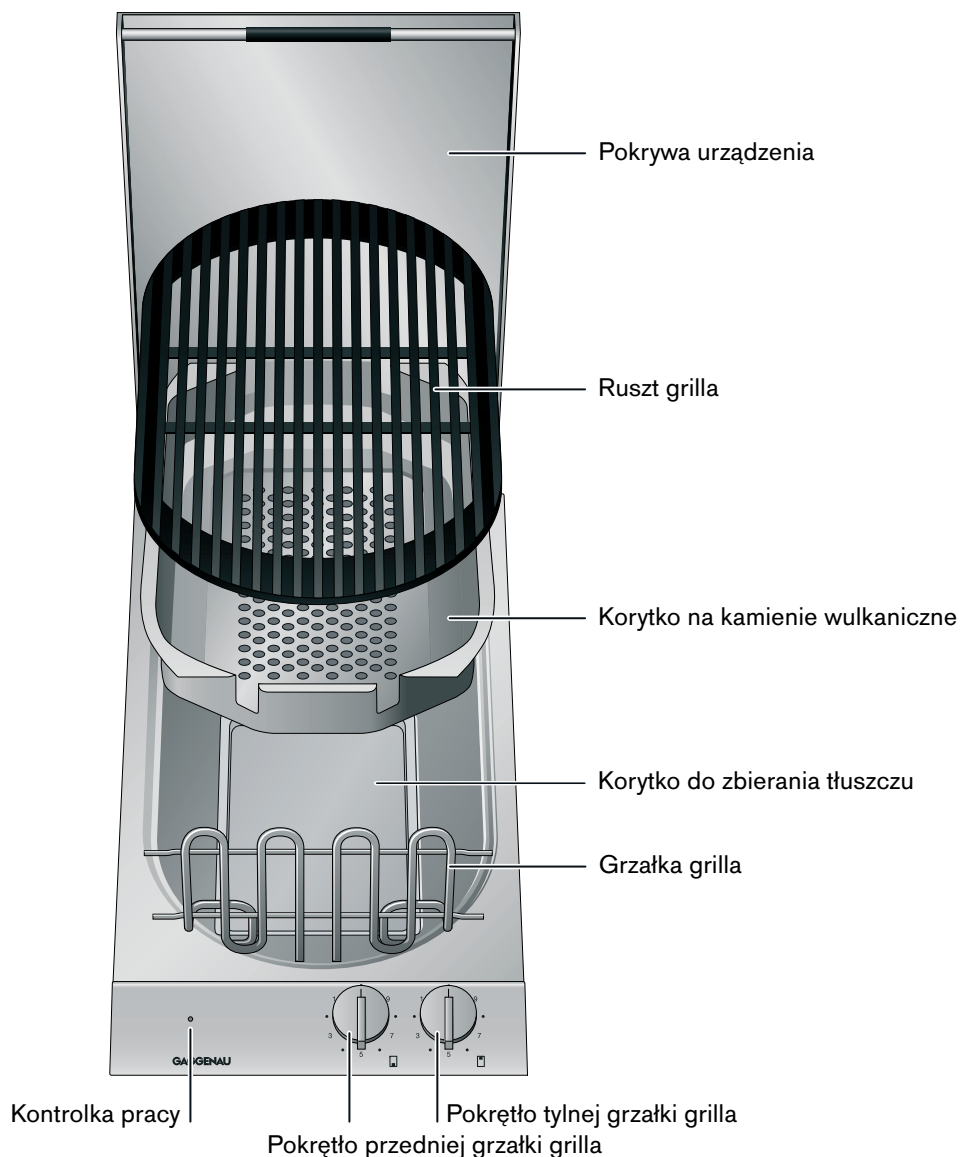
### Porady w celu oszczędności energii

- Grill nagrzewać wyłącznie do uzyskania żądanej temperatury.
- Do przyrządzania niewielkich ilości korzystać z możliwości włączania wyłącznie przedniej bądź tylnej części powierzchni grilla.

## Twoje nowe urządzenie

Tutaj można zapoznać się ze swoim nowym urządzeniem i uzyskać informacje na temat akcesoriów.

### Gril elektryczny



### Akcesoria

W komplecie znajdują się następujące akcesoria:

Kamienie wulkaniczne

Szczotka do czyszczenia

AM 060 000 Brytfanka

LV 030 000 Kamienie wulkaniczne (do wymiany)

VV 200 014 Listwa łącząca ze stali szlachetnej, do kombinacji z innymi urządzeniami Vario

VV 200 034 Listwa łącząca z aluminium, do kombinacji z innymi urządzeniami Vario

### Akcesoria dodatkowe

Następujące elementy wyposażenia dodatkowego można zamówić w specjalistycznych punktach sprzedaży:

Używać wyłącznie w podany sposób. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe użycie akcesoriów.

### Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym grillowaniem należy zwrócić uwagę na następujące wskazówki:

- 1 Urządzenie i wyposażenie dodatkowe porządnie wyczyścić.
- 2 Kamienie wulkaniczne wyjąć z folii i włożyć do odpowiedniego korytka.
- 3 Obie grzałki grilla rozłożyć na dół. Grzałki muszą leżeć płasko.
- 4 Nałożyć ruszt do grillowania i podgrzewać go przez kilka minut na poziomie 9. Dzięki temu usunie się ewentualne nieprzyjemne zapachy i zanieczyszczenia.

### Włączanie

Przekręcić pokrętło na pozycję 9. Kontrolka pracy świeci. Podgrzewać grill przez 4 - 5 minut.

Po podgrzaniu ustawić żądany poziom grillowania i nałożyć grillowaną potrawę.

**Wskazówka:** Obie grzałki grilla można regulować oddzielnie. W ten sposób można grillować jednocześnie produkty o różnych wymaganiach co do temperatury.

### Wyłączanie

Przekręcić pokrętło na pozycję 0. Kontrolka pracy gaśnie.

#### Niebezpieczeństwo poparzenia!

Grill przez długi czas po wyłączeniu pozostaje jeszcze gorący. Nie wolno dotykać grilla jeszcze przez 30 - 45 minut po wyłączeniu.

#### Niebezpieczeństwo poparzenia!

Pokrywę urządzenia zamykać dopiero wtedy, gdy urządzenie jest ochłodzone. Urządzenia nigdy nie włączać przy zamkniętej pokrywie. Pokrywy urządzenia nie używać do utrzymywania produktów w ciepłe ani do ich odstawiania.

### Zabezpieczenie przed przegrzaniem

W przypadku przegrzania urządzenie samoczynnie wyłącza grzałki w celu ochrony samego urządzenia oraz zabudowanych mebli. Po dostatecznym schłodzeniu, urządzenie się ponownie włącza.

## Użytkowanie brytfanny (akcesoria specjalne)

Brytfanna nie wchodzi w skład zakresu dostawy. Można ją nabyć w handlu specjalistycznym (numer katalogowy AM 060 000).

Brytfanna nadaje się szczególnie do przyrządzania potraw drobno krojonych lub płynnych, warzyw, potraw słodkich i jajecznych.

**Wskazówka:** Podczas gotowania w brytfannie należy w grillu pozostawić korytko na kamienie wulkaniczne wraz z kamieniami.

#### Sposób grillowania przy pomocy brytfanny:

- 1 Zdjąć pokrywę grilla.
- 2 Brytfannę ostrożnie postawić na grill.
- 3 Oba pokrętła przekręcić na poziom 9. Grill podgrzewać przez 5 - 6 minut.
- 4 Po podgrzaniu przełączyć na żądany poziom. Brytfannę lekko nasmarować przy pomocy pędzelka i nałożyć potrawę.

## Tabela ustawień

Produkt	Poziom grilowania	Czas grillowania	Uwagi
<b>Mięso i drób</b>			
Stek wołowy, medium, 2 - 3 cm	8	2 - 3 min. każda strona	Stek jest średnio wysmażony (medium), jeśli na wierzch wypływa sok.
Kotlet jagnięcy, 2 cm	7	6 min. każda strona	
Szaszłyki, po 100 g	6 - 7	15 - 20 min.	Wielokrotnie odwracać.
Kotlet jagnięcy, różowy, 2 cm	7	6 min. każda strona	
Stek z karkówki wieprzowej, 2 cm	7	6 - 8 min. każda strona	
Kiełbasa grillowa, 50 - 100 g	6 - 7	10 - 20 min.	Wielokrotnie odwracać.
Hamburger, 1 cm	6 - 7	12 - 15 min.	
Steki z indyka, 2 cm	6 - 7	12 - 15 min.	
Skrzydła z kurczaka, po 100 g	6 - 7	15 - 20 min.	Wielokrotnie odwracać.
<b>Ryby i owoce morza</b>			
Krewetki olbrzymie	7	5 - 12 min.	Używać krewetek ze skorupką, surowych lub podgotowanych.
Homar, wstępnie gotowany	8	7 - 15 min.	
Stek z łososia, 3 cm	6	10 - 15 min.	
Stek z tuńczyka, 3 cm	6 - 7	7 - 10 min.	
Filet rybny, 2 cm	6	6 - 8 min.	np. śledź lub halibut
Pstrąg, cały, 200 g	7	12 - 15 min.	Pstrąga nasmarować olejem, aby skóra nie przykleiła się do rusztu grilla.
<b>Dodatki</b>			
Warzywa	5 - 6	5 - 10 min.	np. cukinia i oberżyna w plastrach, papryka w ćwiartkach
Kapelusze pieczarek	6	4 - 6 min.	
Owoce (np. połówki brzoskwiń lub gruszek)	5	5 - 10 min. każda strona	
<b>Użytkowanie brytfanny (AM 060 000 – akcesoria specjalne)</b>			
Naleśniki	7	1 - 2 min. każda strona	
Grzyby z grilla, 500 g	9	5 - 7 min.	
Jajecznica	6 - 7	5 - 6 min.	
Ziemniaki smażone, 700 g	7 - 8	10 - 12 min.	
Mięso mielone, 600 g	8 - 9	8 - 12 min.	
Warzywa z patelni, 600 g	7	6 - 8 min.	Grubo krojone, np. papryka, cebula, marchew, cukinia.

Grill podgrzewać przez 4 - 5 minut na poziomie 9. Przy użyciu brytfanny (AM 060 000) czas podgrzewania wynosi 5 - 6 minut.

Wartości tabeli ustawień służą jedynie jako wartości wytyczne, ponieważ zależnie od stanu i wielkości potraw niezbędna jest mniejsza lub większa ilość ciepła.



## Wskazówki i porady

- Grill zawsze należy wstępnie podgrzać. W ten sposób dzięki intensywnemu działaniu ciepła może się szybko wytworzyć skórka i z mięsa nie będzie wypływał sok.
- Przed grillowaniem produkt można posmarować odpornym na wysokie temperatury olejem (np. z orzeszków ziemnych) lub zamarynować. W ten sposób można poprawić smak. Należy zwrócić uwagę na to, aby nie używać zbyt dużej ilości oleju/marynaty, ponieważ może spowodować powstanie wysokich płomieni i dymu.
- Mięsa nie solić przed grillowaniem. Mogą wypłynąć rozpuszczalne składniki odżywcze i sok.
- Grillowany produkt układać bezpośrednio na ruszt. Nie używać folii aluminiowej ani pojemników do grillowania.
- Kawałki grillowanego produktu odwracać dopiero wtedy, gdy będą łatwo odchodziły od rusztu. Jeśli mięso przyklei się do rusztu, zostaną uszkodzone włókna i wypłynie sok.
- Podczas grillowania nie nakłuwaj mięsa, ponieważ spowoduje to wypłynięcie soku.
- Mięsa peklowane jak szynka czy mięso pieczeniowe nie nadają się do grillowania. Mogą w nich wytworzyć się szkodliwe dla zdrowia związki.
- Kotlety z kością naciąć kilka razy w warstwie tłuszczu, aby się nie wyrzuciły podczas grillowania.
- Warstwy tłuszczu usunąć dopiero po grillowaniu, w przeciwnym razie mięso utraci sok i aromat.
- Porcje drobiu staną się chrupiące i zarumienione, gdy pod koniec czasu pieczenia zostaną polane masłem, słoną wodą lub sokiem pomarańczowym.
- Do owoców można w zależności od gustu dodać po grillowaniu miód, syrop klonowy lub sok z cytryny.
- Warzywa o długim czasie gotowania (np. kolby kukurydzy) można przed grillowaniem podgotować.
- Filety rybne najpierw grillować po stronie skórki. Skórkę posmarować olejem, aby nie przykleiła się do rusztu grilla.
- Potrawy grillowane serwować na gorąco. Nie utrzymywać ich w ciepłe, ponieważ staną się twarde.

## Czyszczenie i konserwacja

W tym rozdziale podane są wskazówki i rady na temat optymalnej konserwacji i czyszczenia urządzenia.

### ⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas użytkowania urządzenie bardzo się nagrzewa. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

### ⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Do czyszczenia urządzenia nie używać myjek wysokociśnieniowych ani myjek parowych.

## Czyszczenie urządzenia

Urządzenie należy czyścić po każdym uzyciu po całkowitym ochłodzeniu. Dzięki temu unika się przypalenia pozostałości. Po wielokrotnym przypaleniu, pozostałości jest bardzo trudno usunąć.

Zapieczonych pozostałości jedzenia nie odskrobywać, tylko namoczyć je wodą z płynem do naczyń.

Zdjąć ruszt grilla i odchylić grzałkę do góry. Wyjąć korytko z kamieniami wulkanicznymi.

Część urządzenia/powierzchnia	Zalecane czyszczenie
Ruszt grilla	Usunąć większe resztki za pomocą szczoteczki do czyszczenia. Ruszt grilla namoczyć w zlewozmywaku. Wyczyścić za pomocą szczoteczki i płynu do naczyń a następnie porządnie osuszyć.  Uporczywe zabrudzenia posmarować naszym żelem do czyszczenia grilla (numer katalogowy 463582) i pozostawić na przynajmniej 2 godziny, aby środek zadziałał. Przy silnych zabrudzeniach środek pozostawić na całą noc. Następnie gruntownie spłukać i wysuszyć. Przestrzegać wskazówek na opakowaniu środka do czyszczenia.  <b>Nie myć w zmywarce!</b>
Płyta ze stali szlachetnej	Nałożyć płyn do mycia za pomocą miękkiej, wilgotnej szmatki; wysuszyć miękką ściereczką. Uporczywe zabrudzenia namoczyć.  Do silnych zabrudzeń użyć naszego środka do czyszczenia stali nierdzewnej (numer katalogowy 464524) lub żelu do czyszczenia grilla (numer katalogowy 463582).  Po czyszczeniu należy zastosować nasz środek do pielęgnacji stali szlachetnej (numer katalogowy 461555).

Część urządzenia/powierzchnia	Zalecane czyszczenie
Korytko na kamienie wulkaniczne	Wyjąć kamienie wulkaniczne. Kamienie wulkaniczne wyczyścić w zlewozmywaku wodą i płynem do naczyń za pomocą szczoteczki do zmywania, następnie wysuszyć miękką ściereczką. Uporczywe zabrudzenia namoczyć i usunąć za pomocą naszego żelu do czyszczenia grilla (numer katalogowy 463582).
Kamienie wulkaniczne	Kamienie wulkaniczne należy wymieniać, gdy staną się czarne. Kamienie wulkaniczne nasiąknięte są wówczas tłuszczem i mogą dymić podczas grillowania lub może dojść do zapalenia się tłuszczu.  Odpowiednie kamienie wulkaniczne można nabyć w handlu specjalistycznym (numer katalogowy LV 030 000).
Korytko do zbierania tłuszczu	myć w zmywarce do naczyń.
Ostona ochronna	Czyścić miękką, wilgotną ściereczką i odrobiną środka do mycia; ściereczka nie może być zbyt mokra. Osuszyć miękką szmatką.  Natychmiast usunąć produkty spożywcze zawierające kwasy, które dostały się na pulpit obsługi (np. ocet, ketchup, musztarda, marynada).  W specjalistycznym punkcie sprzedaży lub w naszym sklepie online można zakupić odpowiedni olejek do czyszczenia pulpitu obsługi (numer katalogowy 311135). Olejek do pielęgnacji nanieść równomiernie miękką szmatką na pulpit obsługi.
Pokrętko	Czyścić miękką, wilgotną ściereczką i odrobiną środka do mycia. Ściereczka nie może być zbyt mokra.
Brytfanka AM 060 000 (akcesoria specjalne, nie wchodzą w skład zakresu dostawy)	Na dno nasypać grubą sól. Sól mieszać z tłuszczem do momentu, gdy tłuszcz będzie całkowicie nasiąknięty. Usunąć sól i przetrzeć naczynie suchą ściereczką. Brytfannę w celu przechowywania lekko natrzeć olejem.  <b>Nie myć w zmywarce!</b>

## Tych środków do czyszczenia nie używać

- Środki szorujące lub ostre
- Środki zawierające kwasy (np. ocet, kwas cytrynowy itp.)
- Środki zawierające chlor lub silny alkohol
- Spraye do piekarników
- Ostre, rysujące gąbki, szczotki i myjki do mycia naczyń
- Nowe ściereczki gąbkowe przed użyciem dokładnie wyprać


## Serwis

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, jesteśmy do Państwa usług. Oferujemy zawsze odpowiednie rozwiązania, aby uniknąć niepotrzebnych wizyt naszego technika.

Podczas rozmowy telefonicznej należy podać numer wyrobu (nr E) oraz numer produktu (nr FD), abyśmy nasz wykwalifikowany personel mógł Państwa optymalnie obsłużyć. Tabliczkę znamionową z numerami znaleźć można na dolnej stronie urządzenia. Aby nie było konieczne dłuższe szukanie, dane urządzenia i numer serwisu można wpisać tutaj.

Nr E

Nr FD

Serwis 

Prosimy mieć na uwadze, że wizyta technika serwisowego w przypadku nieprawidłowej obsługi jest płatna również w czasie okresu gwarancyjnego.

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

### Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 0801 191 534

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

### 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.

## İçindekiler

<b>Önemli güvenlik uyarıları</b>	<b>28</b>
Hasar nedenleri	29
<b>Çevre koruma</b>	<b>29</b>
Çevrenin korunması kurallarına uygun imha	29
Enerji tasarruf önerileri	29
<b>Yeni cihazınız</b>	<b>30</b>
Elektrikli Izgara	30
Aksesuarlar	30
Özel aksesuarlar	30
<b>Kumanda</b>	<b>31</b>
İlk kullanım öncesi	31
Çalıştırma	31
Kapatma	31
Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat	31
Döküm kızartma tavsiyesiyle kullanım (özel aksesuar)	31
<b>Ayar tablosu</b>	<b>32</b>
<b>Öneriler ve pratik bilgiler</b>	<b>33</b>
<b>Temizleme ve bakım</b>	<b>33</b>
Cihazın temizlenmesi	33
Bu temizleme maddelerini kullanmayın	34
<b>Müşteri hizmetleri</b>	<b>34</b>

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) ve Online-Mağaza: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## ⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

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.

Sadece eğitimli bir uzman socket 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. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz.

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 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir. 8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablolarından uzak tutunuz.

### 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.
- Cihaz çok ısınacaktır, yanıcı malzemeler kolayca alev alabilir. Bu cihazda odun kömürü veya benzer yanıcı maddeler kullanmayınız.

### Yanma tehlikesi!

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Aşağı damlayan yağlar ızgara sırasında kısa süre alev alabilir. Cihazın üzerine eğilmeyiniz. Güvenli bir mesafeyi koruyunuz.
- Izgara, kapatıldıktan sonra uzun süre sıcak kalır. Kapattıktan sonra ızgaraya 30 - 45 dakika 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.

### 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.

### Hasar nedenleri

**Dikkat!** Uygun olmayan aksesuarlar nedeniyle cihaz zarar görebilir: Sadece öngörülen orijinal aksesuarları kullanın. Grill tepsileri veya alüminyum folyo kullanmayın. Aksi takdirde grill ızgarası zarar görür.

---

## Çevre koruma

---

### Çevrenin korunması kurallarına uygun imha



Bu cihaz, eski elektrikli ve elektronik cihazlar (WEEE – waste electrical and electronic equipment) hakkındaki 2002/96/AB sayılı Avrupa Yönetmeliği'ne uygundur. Bu yönetmelik, eski cihazların AB genelinde geçerli olmak üzere geri alınmaları ve değerlendirilmeleri için şartları belirlemektedir.

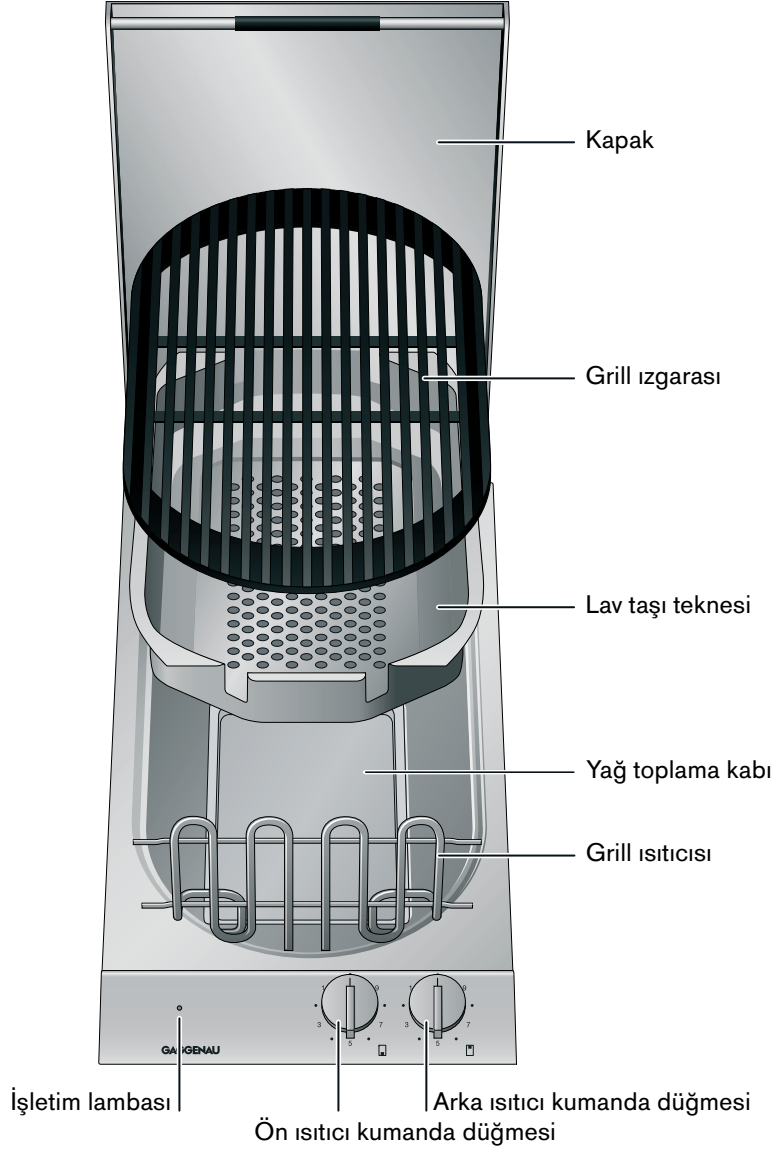
### Enerji tasarruf önerileri

- Grill cihazını sadece istenilen sıcaklığa ulaşıncaya kadar ısıtın.
- Küçük miktarları kızartmak için sadece ön veya arka grill ısıtıcısını çalıştırma olanağından faydalanın.

## Yeni cihazınız

Bu sayfalarda size yeni cihazınız tanıtılacak ve aksesuarlar hakkında bilgi verilecektir.

## Elektrikli Izgara



## Aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarlar teslimat kapsamına dahildir:

Lav taşları

Temizleme fırçası

AM 060 000 Döküm kızartma tavası

LV 030 000 Lav taşları (değiştirmek için)

VV 200 014 Başka Vario cihazlarla kombinasyon için paslanmaz çelikten bağlantı çubuğu

VV 200 034 Başka Vario cihazlarla kombinasyon için alüminyumdan bağlantı çubuğu

## Özel aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarları uzman satış noktanızdan sipariş edebilirsiniz:

Aksesuarı sadece belirtildiği gibi kullanın. Üretici, aksesuarın yanlış kullanımı halinde sorumluluk üstlenmez.

## Kumanda

### İlk kullanım öncesi

İlk defa ızgara yapmadan önce aşağıdaki açıklamaları lütfen dikkate alın:

- 1 Cihazı ve aksesuarları iyice temizleyin.
- 2 Lav taşlarını folyodan çıkarın ve lav taşı teknesine doldurun.
- 3 Her iki grill ısıtıcısını aşağıya indirin. Grill ısıtıcıları düz durmalıdır.
- 4 Grill ızgarasını yerleştirin ve cihazı birkaç dakika boyunca kademe 9'da ısıtın. Böylece yeni aletlerde görülen olası kokular ve kirlenmeler giderilir.

### Çalıştırma

Kumanda düğmelerini kademe 9'a çevirin. Çalışma lambası yanar. Grill cihazını 4 - 5 dakika ısıtın.

Ön ısıtmadan sonra istenilen grill kademesini ayarlayın ve ızgaralık malzemeyi yerleştirin.

**Bilgi:** İki grill ısıtıcısını ayrı ayrı ayarlamak mümkündür. Böylece farklı ısı gerektiren yiyecekleri aynı anda kızartabilirsiniz.

### Kapatma

Kumanda düğmelerini 0 pozisyonuna çevirin. Çalışma lambası söner.

#### Yanma tehlikesi!

Grill cihazı kapatıldıktan sonra da uzun süre sıcak kalır. Grill cihazına kapattıktan sonra 30 - 45 dakika boyunca dokunmayın.

#### Yanma tehlikesi!

Kapağı ancak cihaz soğuduktan sonra kapatın. Cihazı kesinlikle kapak kapalıyken çalıştırmayın. Kapağı istif yeri veya sıcak tutma yüzeyi olarak kullanmayın.

### Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat

Cihaz, aşırı ısınma halinde cihazı ve ankastre mobilyayı korumak amacıyla grill ısıtıcılarını otomatik olarak kapatır. Cihaz yeterince soğuduğunda tekrar çalışmaya başlar.

## Döküm kızartma tavasıyla kullanım (özel aksesuar)

Döküm kızartma tavası teslimat kapsamına dahil değildir. Döküm kızartma tavasını uzman satış noktanızdan temin edebilirsiniz (Sipariş No. AM 060 000).

Döküm kızartma tavası özellikle küçük doğranmış veya sıvı yiyeceklerin, sebze, tatlı ve yumurtalı yemeklerin pişirilmesi için uygundur.

**Bilgi:** Döküm kızartma tavasını kullanırken de lav taşlarını içeren lav taşı teknesini grill cihazının içinde bırakın.

#### Döküm kızartma tavasının kullanımı:

- 1 Grill ızgarasını kaldırın.
- 2 Döküm kızartma tavasını dikkatle grill cihazının üzerine koyun.
- 3 Her iki kumanda düğmesini 9 kademesine çevirin. Grill cihazını 5 - 6 dakika ısıtın.
- 4 Ön ısıtmadan sonra cihazı istenilen kademeye ayarlayın. Döküm kızartma tavasını fırçayla hafif yağlayın ve üzerine ızgaralık malzemeyi koyun.

## Ayar tablosu

Piştirilecek yiyecek	Grill kademesi	Grill süresi	Açıklamalar
<b>Et ve kümes hayvanları</b>			
Siğir biftek, orta, 2 - 3 cm	8	Her tarafından 2 - 3 dk.	Yüzeyden etin suyu çıktığında biftek orta derecede kızarmıştır.
Dana pizola, 2 cm	7	Her tarafından 6 dk.	
Şiş kebabı, 100'er g	6 - 7	15 - 20 dk.	Birkaç kez çevirin.
Kuzu pizola, pembe, 2 cm	7	Her tarafından 6 dk.	
Domuz biftek, 2 cm	7	Her tarafından 6 - 8 dk.	
Izgaralık sosis, 50 - 100 g	6 - 7	10 - 20 dk.	Birkaç kez çevirin.
Hamburger, 1 cm	6 - 7	12 - 15 dk.	
Hindi biftek, 2 cm	6 - 7	12 - 15 dk.	
Tavuk kanadı, 100'er g	6 - 7	15 - 20 dk.	Birkaç kez çevirin.
<b>Balık ve deniz ürünleri</b>			
Gamba karides	7	5 - 12 dk.	Çiğ veya önceden pişirilmiş kabuklu karides kullanın.
Istakoz, önceden pişirilmiş	8	7 - 15 dk.	
Som balığı bifteği, 3 cm	6	10 - 15 dk.	
Ton balığı bifteği, 3 cm	6 - 7	7 - 10 dk.	
Balık filetosu, 2 cm	6	6 - 8 dk.	Örneğin ringa balığı veya büyük dil balığı
Alabalık, tüm, 200 g	7	12 - 15 dk.	Derinin grill ızgarasına yapışmaması için alabalığa yağ sürün.
<b>Garnitürler</b>			
Sebze	5 - 6	5 - 10 dk.	Dilimler halinde örneğin kabak ve patlıcan, dörde bölünen biber
Mantar kafaları	6	4 - 6 dk.	
Meyve (örneğin yarım şeftali veya armut)	5	Her tarafından 5 - 10 dk.	
<b>Döküm kızartma tavasıyla kızartma (AM 060 000 – Özel aksesuar)</b>			
Pankek	7	Her tarafından 1 - 2 dk.	
Mantar tava, 500 g	9	5 - 7 dk.	
Karıştırılmış sahanda yumurta	6 - 7	5 - 6 dk.	
Kızarmış patates, 700 g	7 - 8	10 - 12 dk.	
Kıyma, 600 g	8 - 9	8 - 12 dk.	
Sebze tava, 600 g	7	6 - 8 dk.	Küp küp doğranmış, örneğin biber, soğan, havuç, kabak.

Grill cihazını 4 - 5 dakika kademe 9'da ısıtın. Döküm kızartma tavası (AM 060 000) kullanıldığında ön ısıtma süresi 5 - 6 dakikadır.

Yemeklerin türü ve durumuna göre daha çok veya daha az ısı gerektiğinden, ayar tablosunda yer alan değerler sadece kılavuz değerlerdir.



## Öneriler ve pratik bilgiler

- Grill cihazını daima önceden ısıtın. Böylece, yoğun ısı yansıması sayesinde kızartılacak malzeme üzerinde hızla kabuk oluşur ve etin öz suyunun dışarı çıkması önlenir.
- Izgara yapmadan önce pişirilecek yiyeceğe ısıya dayanıklı yağ (örneğin fıstık yağı) sürebilir veya marine edebilirsiniz. Böylece lezzet daha da artar. Aşırı fazla yağ / marine malzemesi kullanmamaya özen gösterin. Aksi takdirde aşırı alev ve yoğun duman oluşabilir.
- Izgara yapmadan önce eti tuzlamayın. Aksi takdirde çözülür besin maddeleri ve etin suyu dışarı çıkabilir.
- Izgaralık malzemeyi doğrudan ızgaranın üzerine koyun. Alüminyum folyo veya grill tepsileri kullanmayın.
- Izgaralık malzemeyi ancak ızgaradan kolaylıkla çözdüklerinde çevirin. Et ızgaraya yapışırsa, etin lifleri tahrip olur ve suyu dışarı sızar.
- Izgara yaparken ete bıçak vs. batırmayın. Aksi takdirde etin suyu dışarı sızabilir.
- Jambon veya salamura et gibi malzemeler ızgaraya yapmaya elverişli değildir. Sağlığa zararlı bir bileşim oluşabilir.
- Büzüşmemeleri için pirzoları kemik kısmından ve yağ yabakasından birkaç kez kerten.
- Yağ tabakalarını daha ziyade ızgara yaptıktan sonra kesin. Aksi takdirde et suyunu ve aromasını kaybeder.
- Tavuk vb. etler, ızgara süresinin sonuna doğru üzerine tereyağı, tuzlu su veya portakal suyu sürerseniz daha gevrek olur ve daha iyi kızarırlar.
- Meyveleri kızarttıktan sonra üzerine damak zevkinize göre bal, akçaağaç şurubu veya limon suyu dökebilirsiniz.
- Uzun pişme süresine sahip sebzeleri (örneğin mısır koçanı) ızgara yapmadan önce kaynatabilirsiniz.
- Balık filetoalarını ilk önce deri tarafıyla ızgaranın üzerine koyun. Grill ızgarasına yapışmaması için derinin üzerine yağ sürün.
- Izgarada kızartılan yiyecekleri sıcak servis yapın. Kızaran yiyecekleri sıcak tutarak bekletmeyin. Aksi takdirde sertleşme meydana gelir.

## Temizleme ve bakım

Bu bölümde, cihazınızın en iyi şekilde bakımı ve temizlenmesi için öneri ve uyarılar yer almaktadır.

### ⚠ Yanma tehlikesi!

Çalışma esnasında cihaz ısınır. Temizleme işleminden önce cihazı soğumaya bırakınız.

### ⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazın temizlenmesinde yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücüsü kullanmayınız.

## Cihazın temizlenmesi

Cihazı her kullanım sonrası soğuduktan sonra temizleyin. Böylece artıkların yanarak yapışmalarını önlemiş olursunuz. Birkaç defa yanarak yapıştıktan sonra artıkları çıkarmak zorlaşır.

Yanarak yapışan artıkları kazımayın. Daha ziyade bulaşık deterjanı içeren suyun içinde yumuşatın.

Grill ızgarasını çıkarın ve ısıtıcıları yukarı kaldırın. Lav taşlarını içeren lav taşı teknesini çıkarın.

Cihaz parçası/ Yüzey	Önerilen temizlik
Grill ızgarası	Kaba kirleri temizleme fırçasıyla temizleyin. Grill ızgarasını evyenin içinde yumuşamaya bırakın. Temizleme fırçası ve bulaşık deterjanıyla temizleyin ve iyice kurutun.  İnatçı kirlere grill temizleme jelimizi (Sipariş No. 463582) sürün ve en az 2 saat etkisini göstermesini bekleyin. Aşırı kirlerde sabaha kadar bekleyin. Ardından iyice durulayın ve kurutun. Temizleyicinin ambalajı üzerinde verilen bilgileri dikkate alın. <b>Bulaşık makinesinde yıkamayın!</b>
Paslanmaz çelik hazne	Bulaşık deterjanını yumuşak, nemli bir bezle sürün. Yumuşak bir bezle kurulayın. İnatçı kirlerin yumuşamasını bekleyin.  Aşırı kirlere için paslanmaz çelik temizleyicimizi (Sipariş No. 464524) veya grill temizleme jelimizi (Sipariş No. 463582) kullanın.  Temizledikten sonra paslanmaz çelik bakım ilacımızı sürün (Sipariş No. 461555).
Lav taşı teknesi	Lav taşlarını çıkarın. Lav taşı teknesini evyenin içinde su, bulaşık deterjanı ve bulaşık fırçasıyla temizleyin. Yumuşak bir bezle kurulayın. İnatçı kirlerin yumuşamasını bekleyin veya grill temizleme jelimizle (Sipariş No. 463582) giderin.

Cihaz parçası/ Yüzey	Önerilen temizlik
Lav taşları	Siyahlaşmaları halinde lav taşlarını değiştirin. Bu durumda lav taşları doyanaya kadar yağ emmiştir. Kullanım esnasında aşırı duman oluşabilir veya yağ tutuşabilir.  Uygun lav taşlarını uzman satış noktanızdan temin edebilirsiniz (Sipariş No. LV 030 000).
Yağ toplama kabı	Bulaşık makinesinde yıkayın.
Kumanda paneli	Yumuşak, nemli bir bez ve az miktarda bulaşık deterjanıyla temizleyin. Bez aşırı ıslak olmamalıdır. Yumuşak bir bezle kurulaşın.  Kumanda paneline temas eden asitli gıda maddelerini derhal giderin (örneğin sirke, ketçap, hardal, marine sosu).  Kumanda panelinin koruyucu bakımı için uzman satış noktanızdan veya online mağazamızdan uygun bakım yağı temin edebilirsiniz (Sipariş No. ?311135). Temizledikten sonra bakım yağını yumuşak bir bezle kumanda paneline düzenli şekilde sürün.
Kumanda düğmesi	Yumuşak, nemli bir bez ve az miktarda bulaşık deterjanıyla temizleyin. Bez aşırı ıslak olmamalıdır.
Döküm kızartma tavaşı AM 060 000 (özel aksesuar, teslimat kapsamına dahil değildir)	Izgara yüzeyine kaba tuz serpin. Yağı emene kadar tuzu yağla karıştırın. Tuzu temizleyin ve kuru bir bezle silin. Saklamak için döküm kızartma tavaşına hafif yağ sürün.  <b>Bulaşık makinesinde yıkamayın!</b>

## Bu temizleme maddelerini kullanmayın

- Ovucu veya keskin deterjanlar
- Asit içeren deterjanlar (örneğin sirke, limon asidi vs.)
- Klorlu veya aşırı alkol içeren deterjanlar
- Fırın spreyi
- Sert, kazıcıyı bulaşık süngerleri, fırçalar veya ovucu bezler
- Yeni süngerli bezleri kullanmadan önce iyice yıkayın

## Müşteri hizmetleri

Cihazınızın onarılması gerektiğinde müşteri hizmetlerimiz memnuniyetle size yardımcı olacaktır. Gereksiz teknisyen ziyaretlerini de önlemek amacıyla da her zaman uygun bir çözüm bulmaktayız.

Telefonla aradığınızda lütfen cihazın ürün numarasını (E No.) ve üretim numarasını (FD No.) bildirin. Bu

numaraları içeren tip etiketi cihazın alt tarafında yer almaktadır. Arıza halinde aramakla vakit geçirmemek için cihazınızın verilerini ve müşteri hizmetleri departmanının telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E No.	FD No.
<b>Müşteri hizmetleri</b> ☎	

Garanti süresi boyunca da hatalı kullanımdan ötürü müşteri hizmetleri departmanından bir teknisyenin çağrılmasının ücrete tabi olduğunu lütfen unutmayın.

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

### Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 5533

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

### ⚠ 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.

- 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 garantisidir.
- 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 indirimi 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 BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.**

**BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.**

Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51

34770 Ümraniye/İSTANBUL

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

**Sanayi ve Ticaret Bakanlığı**

Garanti Belgesi

Belge Numarası :

Belge Onay Tarihi :

**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

9000516896 ru, cs, pl, tr (911207)

**GAGGENAU**