

Gaggenau

Правила пользования

Návod k použití

Instrukcja obsługi

Kullanma kılavuzu

VP 414

Теплан яки

Терпан Yaki

Терпан Yaki

Терпан Yaki

Оглавление	3
Obsah	13
Spis treści	22
İçindekiler	33

Оглавление

Важные правила техники безопасности	4
Причины повреждений	5
Охрана окружающей среды	5
Экологически чистая утилизация	5
Советы по экономии электроэнергии	5
Ваш новый прибор	6
Тепан-яки	6
Ручка управления	6
Индикация светящегося кольца	6
Принадлежности	6
Специальные принадлежности	7
Управление	7
Перед первым использованием	7
Включение	7
Выключение	7
Индикация остаточного тепла	8
Степень подогревания	8
Защитное отключение	8
Таблица настройки	8
Советы и приемы	10
Использование тепан-яки с кухонной посудой	10
Уход и очистка	10
Очистка прибора	10
Запрещается использовать следующие средства очистки	11
Неисправности – что делать	12
Служба сервиса	12

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-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.

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

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. Используйте прибор только в закрытом помещении.

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 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.

Опасность ожога!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко.
- 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 некачественном 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.
- 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.

Причины повреждений

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

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 синтетические материалы: Алюминиевая фольга и посуда из синтетических материалов расплавляются на горячей жарочной поверхности. Запрещается нагревать на жарочной поверхности емкости из алюминиевой фольги. Запрещается ставить на горячую жарочную поверхность предметы из пластмассы или посуду с пластмассовой ручкой.

Внимание! Нарушение функционирования: Если прибор не используется, все ручки управления всегда должны находиться в нулевом положении.

Охрана окружающей среды

Распакуйте прибор и утилизируйте упаковку согласно требованиям экологии.

Экологически чистая утилизация



Этот прибор соответствует Европейской директиве 2012/19/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 тепан-яки только до момента достижения желаемой температуры.
- При меньшем количестве приготавливаемого продукта используйте возможность для включения только одной из двух варочных зон – передней или задней.
- Для подогревания уже готовой части блюда с одновременной обработкой продукта в средней части прибора, используйте края жарочной поверхности.

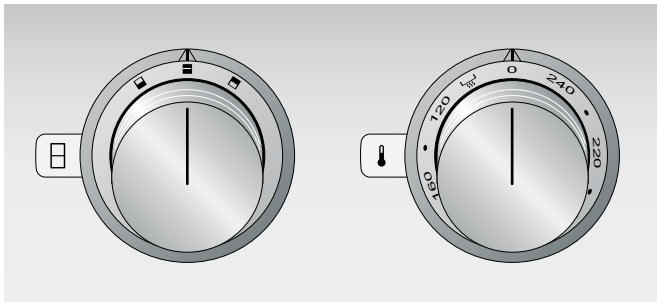
Ваш новый прибор

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

Тепан-яки



Ручка управления



Выберите правой ручкой управления температуру в диапазоне от 120 - 240 °С или степень подогревания

С помощью левой ручкой управления выберите варочные зоны

	включены обе варочные зоны
	включена только передняя варочная зона
	включена только задняя варочная зона

Индикация светящегося кольца

Каждая ручка управления оснащена светящимся кольцом с различными режимами индикации. Дальнейшие указания можно найти в главе "Устранение неисправностей".

Слева	Справа	Индикация	Значение
○	○	Выключено	Прибор выключен
●	●	Светится непрерывно	Прибор включен
●	☀	Медленно мигает	Прибор включен и нагревается
○	☀	Медленно мигает	Индикация остаточного тепла
○	☀	Быстро мигает	Выключение по причинам безопасности, исчезновение напряжения в сети
☀	☀	Попеременное быстрое мигание	Ошибка монтажа
○		Светящееся кольцо выключено	
●		Светящееся кольцо включено	
☀		Светящееся кольцо мигает	

Принадлежности

В объеме поставки имеются следующие принадлежности:

- Лопатка (2) Для переворачивания приготавливаемых продуктов

Специальные принадлежности

Вы можете заказать в своем специализированном магазине следующие принадлежности:

- VA 440 010 Стальная крышка прибора
- VA 420 000 Соединительная планка для комбинирования с другими Vario-приборами Серии 400 при монтаже заподлицо
- VA 420 001 Соединительная планка для комбинирования с другими Vario-приборами Серии 400 при монтаже заподлицо и при наличии крышки / планки выравнивания
- VA 420 010 Соединительная планка для комбинирования с другими Vario-приборами Серии 400 при накладном монтаже
- VA 420 011 Соединительная планка для комбинирования с другими Vario-приборами Серии 400 при накладном монтаже и при наличии крышки / планки выравнивания
- VA 450 400 Элемент расширения прибора 38 см

Используйте принадлежности только в соответствии с вышеприведенными указаниями. Изготовитель не несет ответственность в случае неправильного использования принадлежностей.

Управление

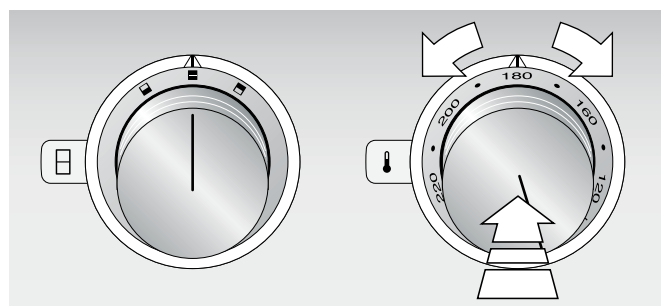
Перед первым использованием



Перед первым использованием прибора выполните следующие указания

- 1 Тщательно очистить прибор и детали принадлежностей.
- 2 Прогреть прибор в течение нескольких минут на 200 °С. Благодаря этому устраняются запахи, характерные для новых приборов, а также возможные загрязнения.

Включение

Нажмите ручку управления "Температура" и поверните влево или вправо на желаемую температуру в интервале 120 – 240 °С



Если Вы не хотите использовать для жарения всю зону нагрева, то левой ручкой управления Вы можете выбрать только переднюю или только заднюю область. Нажмите левую ручку управления и по желанию выберите зону нагрева  или .

Пока прибор нагревается, светящееся кольцо за ручкой управления "Температура" мигает. При достижении заданной температуры мигание прекращается, и кольцо светится непрерывно.

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

Выключение

Поверните ручку управления в положение 0.

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.

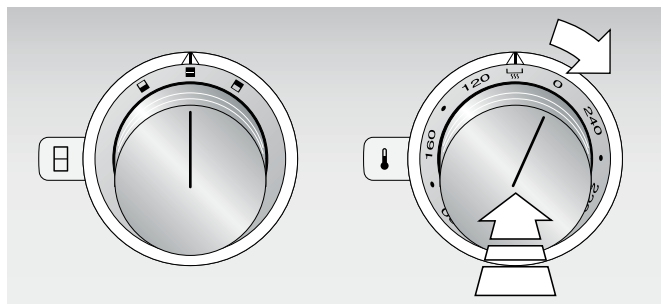
Индикация остаточного тепла

Светящееся кольцо за правой ручкой управления мигает после выключения до тех пор, пока прибор не охладится настолько, чтобы к нему можно было прикоснуться

Степень подогревания

На ступени подогревания можно сохранять блюдо в теплом состоянии после приготовления

Поверните ручку управления "Температура" на ступень подогревания . Левой ручкой управления Вы можете выбрать всю зону поверхности или только одну из областей – переднюю или заднюю



Защитное отключение

Для Вашей безопасности прибор оснащен функцией защитного отключения. Все процессы нагревания выключаются через 4 часа, если в течение этого времени не выполнялись никакие операции управления. Нагревательный элемент остается выключенным также и после пропадания напряжения в сети. Светящееся кольцо за ручкой управления "Температура" мигает

Поверните ручку управления "Температура" в 0, после чего прибор может быть включен снова, как обычно

Таблица настройки

Данные таблицы установок относятся к уже прогретому прибору. Они служат лишь для ориентировки, так как в

зависимости от вида и состояния приготавливаемого продукта требуется больше или меньше тепла.

Приготавливаемые продукты	Температура	Время приготовления	Примечания
Мясо и домашняя птица			
Говяжий стейк, среднепрожаренный (2,5-3 см)	обжарить при 230 - 240 °С прожарить при 180 °С	обжарить, 2 мин. с каждой стороны прожарить 6 - 11 мин.	Например, антрекот, филе, ромштекс. Стейк является среднепрожаренным, если на поверхности мяса появляется сок.
Свиной стейк (2 см)	210 - 220 °С	15 - 18 мин.	
Шницель из телятины, панированный (1,5 см)	190 - 200 °С	16 - 20 мин.	Чтобы панировка не пересыхала и не подгорала, готовить с достаточным количеством растительного масла.
Бефстроганов, говядина или свинина (800 - 900 г)	230 - 240 °С	6 - 8 мин.	Распределить кусочки мяса так, чтобы они не соприкасались.
Бефстроганов, дом. птица (800 - 900 г)	180 - 190 °С	10 - 12 мин.	
Рубленое мясо (600 г)	230 - 240 °С	7 - 8 мин.	
Седло ягненка, среднепрожаренное (1,5 - 2,5 см)	прожарить при 200 °С прожарить при 160 °С	обжарить, 2 мин. с каждой стороны прожарить 4 - 6 мин.	
Стейк из индейки (1,5 см)	200 - 210 °С	8 - 15 мин.	
Печень дом. птицы (1 см)	200 - 210 °С	3 - 5 мин.	

Рыба и морские продукты

Приготавливаемые продукты	Температура	Время приготовления	Примечания
Рыбное филе (1 см)	210 - 220 °С	5 - 7 мин.	Например, окунь, треска, пангасиус, пикша, камбала, морской черт, 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.	
Моллюски Якобса (по 30 г)	190 - 200 °С	8 - 12 мин.	
Овощи			
Баклажаны, ломтиками (600 г)	180 - 190 °С	6 - 8 мин.	Баклажаны перед обжариванием посолить и оставить на 30 минут. После этого просушить.
Шампиньоны, ломтиками (600 г)	230 - 240 °С	10 - 12 мин.	
Морковь, нарезанная палочками (600 г)	180 - 190 °С	8 - 10 мин.	
Вареный картофель, ломтиками (600 г)	200 - 220 °С	7 - 10 мин.	
Паприка, полосками (600 г)	200 - 210 °С	4 - 6 мин.	
Цуккини, ломтиками (600 г)	180 - 190 °С	8 - 10 мин.	
Репчатый лук, кольцами (600 г)	170 - 190 °С	5 - 7 мин.	
Блюда из яиц и сладкие блюда			
Глазунья, болтунья (4 - 6 яйца)	180 - 190 °С	4 - 6 мин. с каждой стороны	
Блины (2 - 6 шт.)	180 - 190 °С	1 - 2 мин. с каждой стороны	
Фрукты, ломтиками (300 - 400 г)	180 - 190 °С	5 - 7 мин.	Например, ананас, яблоко, манго. Жарить на растопленном сливочном масле. Добавить сахар или мёд по вкусу.
Бананы в кокосовой оболочке (4 половинки)	180 - 190 °С	6 - 9 мин.	
Гарниры и прочее			
Рис, отварной (500 г)	190 - 200 °С	5 - 7 мин.	
Пиниоли (300 г)	160 °С	5 - 7 мин.	часто переворачивать
Лапша из рисовой муки, отварной (400 г)	200 - 220 °С	4 - 5 мин.	
Тофу (300 г)	200 - 220 °С	3 - 5 мин.	часто переворачивать
Кубики белой булки / кротон (100 г)	170 °С	10 - 12 мин.	поначалу часто переворачивать

Советы и приемы

- 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).
- Варочная поверхность в центральной области нагревается больше, чем по краям. В частности, когда Вы готовите продукты с различным временем приготовления пищи, но с одинаковыми требованиями к температуре, Вы можете оптимально распределить продукт на поверхности панели. Обращайте внимание также на количество приготавливаемого продукта. Основное правило: Чем тоньше продукт жарения, тем выше должна быть температура, и тем короче время приготовления.
- При работе только с горячей зоной. Выбирайте в таблице приготовления наивысшую установку в указанном диапазоне температур, или устанавливайте температуру на 10 °C больше, чем обычно при приготовлении с двумя зонами нагрева. Используйте приблизительно половину от указанного количества.

Использование тепан-яки с кухонной посудой

Вы можете использовать тепан-яки для приготовления блюд также в кухонной посуде. Для этого подходят способы приготовления, не требующие большого притока тепла. При необходимости, сначала Вы можете быстро нагреть приготавливаемое блюдо на конфорке, а после этого продолжить приготовление с помощью тепан-яки.

Для растапливания, размораживания и поддержания блюда в горячем состоянии достаточно температуры прибл. 140 °C, а для набухания риса и зерновых культур, в том числе нагревания небольших порций, прибл. 160-200 °C.

Используйте жаростойкую посуду для приготовления пищи, с крышкой. Ставьте осторожно кухонную посуду на поверхность нагрева, чтобы случайно не поцарапать раму из высококачественной стали. Помните, что этот способ приготовления пищи не обеспечивает экономию энергии, если кухонная посуда по своему размеру меньше поверхности нагревания.

Если Вам не требуется вся зона жарения, то левой ручкой управления Вы можете выбрать только переднюю или только заднюю область. Путем перемещения варочной посуды можно выбрать оптимальную температуру приготовления пищи.

Уход и очистка

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

Опасность удара током!

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

Опасность ожога!

В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко.

Опасность ожогов!

Попадание воды или кубиков льда на горячую жарочную поверхность приводит к возникновению брызг и водяного пара. Не наклоняйтесь над прибором. Соблюдайте безопасное расстояние.

Очистка прибора

После каждого употребления очищайте прибор, дождавшись его полного охлаждения. Пригоревшие остатки удаляются лишь с большим трудом.

Крупные частицы остатков удаляйте лопаткой.

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

Перед следующим использованием, полностью удалите остатки очистителей

Очистка горячего прибора

- 1 Выключите прибор Дайте прибору охладиться в течение, по крайней мере, 15 минут
- 2 Распределите на жарочной поверхности воду (макс. 250 мл) или кубики льда Кроме того, добавьте несколько капель моющего средства Дайте загрязнениям размягчиться
- 3 Приступайте к очистке только после того, как погаснет индикация остаточного тепла

Очистка охлажденного прибора

- 1 Распределите на жарочной поверхности немного воды (макс. 250 мл) и моющего средства, так чтобы поверхность была покрыта тонким слоем
- 2 Дайте загрязнениям размягчиться
- 3 После отделения загрязнений можно приступить к очистке

Промежуточная очистка между двумя процессами жарения

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

Деталь/поверхность прибора	Рекомендуемая очистка
Жарочная поверхность	<p>Жирные остатки следует удалять с помощью моющего средства</p> <p>Для удаления сильных загрязнений следует воспользоваться очистителем для высококачественной стали (номер для заказа 311413) В результате этого варочная поверхность снова приобретает утраченный блеск</p> <p>В зависимости от приготавливаемого продукта, на жарочной поверхности могут оставаться белёсые пятна Удалите их с помощью лимонной кислоты или уксуса После этого тщательно протрите поверхность влажной тряпкой Лимонная кислота или уксус не должны попадать на стальную раму</p>
Жарочная поверхность, пригоревшие загрязнения	<p>На холодном приборе, 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>

Деталь/поверхность прибора	Рекомендуемая очистка
Рама из высококачественной стали	Очищайте раму мягкой влажной тряпкой и небольшим количеством моющего средства
Ручка управления	Очищайте мягкой влажной тряпкой и небольшим количеством моющего средства; при этом тряпка не должна быть пропитана слишком сильно

Запрещается использовать следующие средства очистки

- Трущие или заостренные средства
- Кислотосодержащие очистители (например: уксус, лимонная кислота и т.д.), не должны попадать на раму прибора
- Хлористые очистители или очистители с высоким содержанием спирта
- Аэрозоли для духовых шкафов
- Твердые, царапающие посудные губки, щетки или трущие подушечки
- Новые губчатые тряпки перед употреблением следует тщательно промывать

Неисправности – что делать

Обычно, возникающие неисправности могут устраняться собственными силами. Прежде чем обращаться в службу сервиса, выполните нижеследующие указания:

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 нагревается. Светящееся кольцо быстро мигает.	Защитное отключение. Управление прибором не производилось в течение 4 часов	Повернуть ручку управления в 0, а затем, если требуется, включить прибор снова.
	Исчезновение напряжения в сети. После исчезновения напряжения в сети, прибор для безопасности находится в выключенном состоянии.	Повернуть ручку управления в 0, а затем, если требуется, включить прибор снова.
	Защита от перегрева. Прибор слишком долго работал на ступени максимальной мощности.	Повернуть ручку управления в 0, и дать охладиться прибору.
Прибор не нагревается. Светящееся кольцо не загорается.	Ошибка монтажа.	Проверить правильность подключения соединительного кабеля к пульту коммутации. Штепсель кабеля должен зафиксироваться в гнезде.
В процессе работы жарочная поверхность искривляется.	Расширение при нагревании.	Это нормально.
Во включенном состоянии углы прибора слегка вспучиваются вверх.	В результате сильного нагрева металл варочной панели расширяется.	Это нормально. В охлажденном состоянии вспучивание исчезает.

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-Nº) и заводской номер (FD-Nº), 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-Nº

FD-Nº

Служба сервиса 

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.

Obsah

Důležitá bezpečnostní upozornění	14
Příčiny poškození	15
Ochrana životního prostředí	15
Likvidace neohrožující životní prostředí	15
Tipy k úspoře energie	15
Váš nový přístroj	15
Teppan Yaki	15
Ovládací knoflíky	16
Indikace pomocí světelného kroužku	16
Příslušenství	16
Zvláštní příslušenství	16
Ovládání	16
Před prvním použitím	16
Zapnutí	16
Vypnutí	17
Indikátor zbytkového tepla	17
Stupeň udržování teploty	17
Bezpečnostní vypnutí	17
Tabulka nastavení	17
Tipy a triky	19
Používání Teppan Yaki s nádobím	19
Ošetřování a čištění	19
Čištění přístroje	19
Nepoužívejte tyto čisticí prostředky	20
Poruchy - co dělat?	21
Zákaznický servis	21

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na:
www.gaggenau.com a v internetovém obchodu:
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.

Montáž přístroje se musí provádět podle příloženého návodu k montáži.

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. Spotřebič používejte pouze v uzavřených prostorech.

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 uživatelskou 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.

Nebezpečí popálení!

- Přístupné součásti jsou při provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- 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 odstavňovou plochu.

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.
- 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.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Příčiny poškození

Pečicí plocha je robustní a hladká jako dobrá pánev, časem ale na ní budou patrné stopy používání. To nemá ale vliv na její funkci.

Pozor!

- Škrábance nebo rýhy na pečicí ploše: Nikdy nekrájejte nožem na pečicí ploše. K obrácení pokrmů používejte dodané obrabečky. Obrabečkami netlučte do pečicí plochy.
- Fólie a plasty: Alobal a plastové nádoby se na horké pečicí ploše roztaví. Nikdy neohřívejte na pečicí ploše nádoby z alobalu. Nepokládejte na pečicí plochu předměty z plastu nebo s držadly z plastu.

Pozor! Porucha: Když se přístroj nepoužívá, ovládací knoflík otočte vždy do polohy 0.

Ochrana životního prostředí

Vybalte přístroj a obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

Likvidace neohrožující životní prostředí



Tento přístroj odpovídá evropské směrnici 2012/19/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.

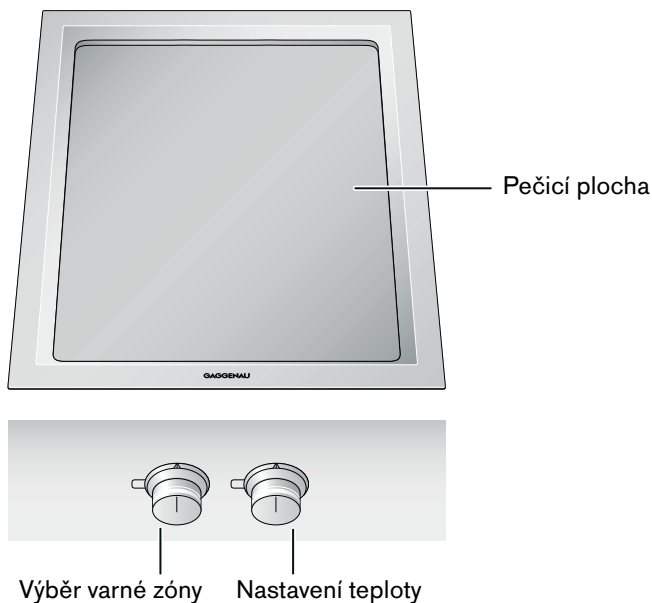
Tipy k úspoře energie

- Předehřívejte Teppan Yaki pouze do dosažení požadované teploty.
- Využijte možnosti zapínat při přípravě malých množství pouze přední nebo zadní varnou zónu.
- Okrajovou část pečicí plochy využívejte k udržení teploty již uvařených pokrmů, zatímco uprostřed připravujte další.

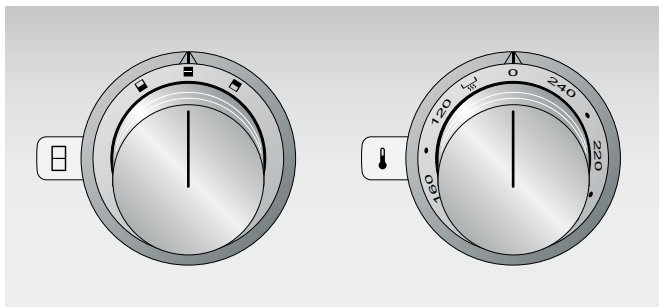
Váš nový přístroj


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

Teppan Yaki






Ovládací knoflíky















Pravým ovládacím knoflíkem volíte teplotu mezi 120 - 240 °C nebo stupeň udržování teploty .




Levým ovládacím knoflíkem volíte varné zóny:

	používají se obě varné zóny
	používá se pouze přední zóna
	používá se pouze zadní zóna

Indikace pomocí světelného kroužku

Ovládací knoflíky mají světelný kroužek s různými možnostmi indikace. Další pokyny naleznete v kapitole „Odstranění poruch“.

Vlevo	Vpravo	Indikace	Význam
		Vyp	Přístroj je vypnutý.
		Svítlí trvale.	Přístroj je zapnutý
		Pomalé blikání	Přístroj je zapnutý, nahřívá se.
		Pomalé blikání	Indikátor zbytkového tepla
		Rychlé blikání	Bezpečnostní vypnutí, výpadek proudu
		Střídavé rychlé blikání	Montážní chyba

-  Světelný kroužek nesvítlí.
-  Světelný kroužek svítí.
-  Světelný kroužek bliká.

Příslušenství

Součástí dodávky je následující příslušenství:

Obracečka K obracení připravovaných potravin (2)

Zvláštní příslušenství

U specializovaného prodejce si můžete objednat následující příslušenství:

- VA 440 010 Kryt přístroje z ušlechtilé oceli
- VA 420 000 Spojovací lišta pro kombinování s ostatními přístroji Vario řady 400 při vestavbě s plochami v rovině
- VA 420 001 Spojovací lišta pro kombinování s ostatními přístroji Vario řady 400 při vestavbě s plochami v rovině s krytem přístroje/vyrovnávací lištou
- VA 420 010 Spojovací lišta pro kombinování s ostatními přístroji Vario řady 400 při vestavbě nasazením
- VA 420 011 Spojovací lišta pro kombinování s ostatními přístroji Vario řady 400 při vestavbě nasazením s krytem přístroje/vyrovnávací lištou
- VA 450 400 Prodloužení přístroje 38 cm

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

Ovládání

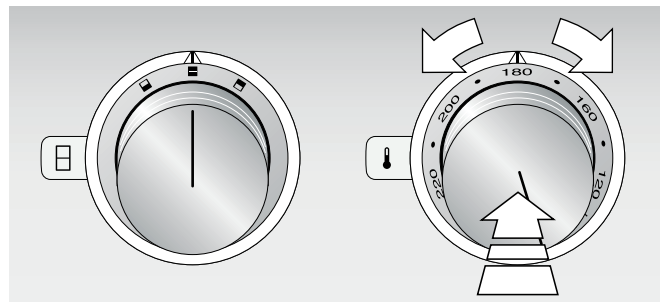
Před prvním použitím



Před prvním pečením dodržujte následující pokyny:

- 1 Důkladně vyčistěte přístroj a díly příslušenství.
- 2 Nechte přístroj několik minut nahřát na 200 °C. Tím se odstraní případný "zápach novoty" a nečistoty.

Zapnutí

Stlačte ovládací knoflík teploty a otočte jej doleva nebo doprava na požadovanou teplotu mezi 120 - 240 °C.



Nechcete-li potraviny připravovat na celé vyhřívané zóně, můžete levým ovládacím knoflíkem zvolit pouze přední nebo zadní část. Stlačte levý ovládací knoflík a zvolte požadovanou vyhřívanou zónu  nebo .

Světelný kroužek za ovládacím knoflíkem teploty bliká, dokud se přístroj nahřívá. Po dosažení nastavené teploty svítí světelný kroužek trvale.

Po nahřátí potřete pečicí plochu rovnoměrně trochou oleje nebo tuku, použijte obrabečku nebo štětec odolný proti vysokým teplotám (např. silikonový štětec). Pokládejte potraviny přímo na pečicí plochu bez hrnce nebo pánve. K obracení pokrmů používejte dodané obrabečky.

Vypnutí

Otočte ovládací knoflík do polohy 0.

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 odstavňovou plochu.

Indikátor zbytkového tepla


Světelný kroužek za pravým ovládacím knoflíkem po vypnutí bliká, dokud je přístroj příliš horký a není možné se jej bez nebezpečí dotknout.

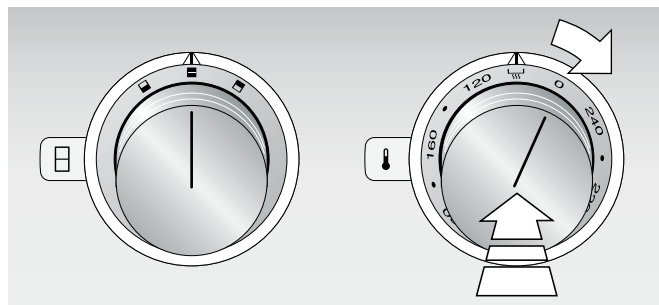
Tabulka nastavení

Hodnoty tabulky nastavení platí pro předeřhřátý přístroj. Hodnoty v tabulce nastavení jsou pouze

Stupeň udržování teploty

Na stupni udržování teploty můžete udržovat připravené potraviny teplé.

Otočte ovládací knoflík teploty na stupeň udržování teploty . Levým ovládacím knoflíkem můžete zvolit celou plochu, nebo jen přední nebo zadní část.



Bezpečnostní vypnutí

K vaší ochraně je přístroj vybaven bezpečnostním vypnutím. Každé nahřívání se po 4 hodinách vypne, pokud během této doby nebudete přístroj obsluhovat. Také po výpadku proudu zůstane topné těleso vypnuté. Světelný kroužek za ovládacím knoflíkem teploty bliká.

Otočte ovládací knoflík teploty do polohy 0, poté můžete přístroj uvést do provozu jako obvykle.

orientační, protože podle druhu a stavu potraviny je potřeba více nebo méně tepla.

Připravované potraviny	Teplota	Doba přípravy	Poznámky
Maso a drůbež			
Hovězí steak, medium (2,5 - 3 cm)	Prudké opečení při 230 - 240 °C dále opékat při 180 °C	2 min. prudce opékat na každé straně dále opékat 6 - 11 min.	Např. entrecôte, filet steak, rumpsteak. Steak je připraven jako medium, když se na povrchu steaku objeví 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.	Používejte dostatečné množství oleje, aby panáda nevyschla nebo se nespálila.
Pokrm z malých kousků masa, hovězí nebo vepřové (800 - 900 g)	230 - 240 °C	6 - 8 min.	Kousky masa dobře rozdělte po ploše, neměly by se dotýkat.
Pokrm z malých kousků masa, drůbeží (800 - 900 g)	180 - 190 °C	10 - 12 min.	
Mleté maso (600 g)	230 - 240 °C	7 - 8 min.	

Připravované potraviny	Teplota	Doba přípravy	Poznámky
Jehněčí hřbet, medium (1,5 - 2,5 cm)	Prudké opečení při 200 °C dále opékat při 160 °C	2 min. prudce opékat na každé straně dále opékat 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, pangasius, treska skvrnitá, platýz, mořský das, mořský jazyk, candát.
(2 cm)	190 - 200 °C	7 - 10 min.	
(2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
Lososový steak (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.	
Hřebenatka svatojakubská (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, nechte 30 minut odležet. Poté osušte.
Žampiony, na plátky (600 g)	230 - 240 °C	10 - 12 min.	
Mrkve, podélně nakrájené (600 g)	180 - 190 °C	8 - 10 min.	
Brambory, vařené, na kolečka (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.	
Vaječná a sladká jídla			
Volské oko, míchaná vejce (4 - 6 vejce)	180 - 190 °C	4 - 6 min. každá strana	
Crêpes (2 - 6 ks)	180 - 190 °C	1 - 2 min. každá strana	
Ovoce na kolečka (300 - 400 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	Např. ananas, jablko, mango. K pečení používejte rozpuštěné máslo. Podle chuti osladte medem nebo cukrem.
Banán v kokosovém županu (4 půlky)	180 - 190 °C	6 - 9 min.	
Přílohy a ostatní			
Rýže, vařená (500 g)	190 - 200 °C	5 - 7 min.	
Piniová jádra (300 g)	160 °C	5 - 7 min.	Často obracet
Rýžové nudle, vařené (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 min.	
Tofu (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 min.	Často obracet
Kostičky bílého chleba / croûtons (100 g)	170 °C	10 - 12 min.	Zpočátku často obracet

Tipy a triky

- Pokládejte připravované potraviny teprve po zhasnutí indikátoru nahřívání. To platí rovněž při zvýšení teploty mezi dvěma přípravami pokrmů.
- Kousky masa, drůbežního a rybího masa přitiskněte obracečkou 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 rybího 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 má uprostřed vyšší teplotu než na okrajích. Potraviny můžete na desce optimálně rozdělit, především když zároveň připravujete potraviny s různými dobami přípravy a požadovanými teplotami. Zohledněte to také při volbě množství vařených potravin. Základní pravidlo: Čím tenčí jsou pečené potraviny, tím vyšší je teplota a kratší doba přípravy.
- Vaření pouze s jednou vyhřívanou zónou: Zvolte max. nastavení rozsahu teplot uvedeného v tabulce přípravy pokrmů, příp. nastavte teplotu cca o 10 °C vyšší, než jste zvyklí při přípravě s oběma vyhřívanými zónami. Použijte asi polovinu uvedeného množství.

Používání Teppan Yaki s nádobím

Teppan Yaki můžete používat také k přípravě potravin v nádobí. Vhodné jsou postupy vaření, které vyžadují malý přívod tepla. Potraviny můžete na varné desce nejprve rychle ohřát, pokud je to nutné, a poté připravovat na Teppan Yaki.

K rozpuštění, rozmrazování a udržování teploty stačí teplota cca 140 °C, k nabobtnání rýže a obilovin a k ohřátí menších množství cca 160-200 °C.

Používejte nádobí odolné proti vysokým teplotám s poklicemi. Nádobí opatrně postavte na vyhřívanou plochu, abyste nepoškrábali rám z ušlechtilé oceli. Nezapomeňte, že tento postup vaření nelze pokládat za energeticky úsporný, pokud je nádobí menší než vyhřívaná plocha.

Nepotřebujete-li celou pečicí plochu, můžete levým ovládacím knoflíkem zvolit pouze přední nebo zadní část. Posouváním nádobí můžete najít optimální teplotu pro vaření.

Ošetřování a čištění

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

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Nebezpečí popálení!

Přístupné součásti jsou při provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Nebezpečí popálení!

Pokud dáte na horkou pečicí plochu vodu nebo kostky ledu, stříká voda a vzniká pára. Nenaklánějte se nad spotřebič. Udržujte bezpečnou vzdálenost.

Čištění přístroje

Po každém použití přístroj po jeho vychladnutí vyčistěte. Připálené zbytky není možné snadno odstranit.

Větší zbytky odstraňte obracečkami.

Kostky ledu jsou k čištění teplého přístroje vhodnější než voda, protože vzniká méně vodní páry a horkých stříkanců.

Před dalším použitím důkladně odstraňte zbytky čisticích prostředků.

Čištění teplého přístroje

- 1 Vypněte přístroj. Nechte minimálně 15 minut vychladnout!
- 2 Na pečicí plochu nalijte vodu (max. 250 ml) nebo dejte kostky ledu. Přidejte malé množství mycího prostředku. Nečistoty nechte odmočit.
- 3 S čištěním začněte teprve po zhasnutí indikátoru zbytkového tepla.

Čištění vychladlého přístroje

- 1 Na pečicí plochu nalijte trochu teplé vody (max. 250 ml) a mycího prostředku tak, aby tuto plochu mírně "zakryly".
- 2 Nečistoty nechte odmočit.
- 3 Po uvolnění znečištění začněte čistit.

Čištění mezi jednotlivým pečením

- 1 Vypněte přístroj.
- 2 Po horké pečicí ploše posouvejte obracečkami 4 - 5 kostek ledu.
- 3 Uvolněná znečištění odstraňte obracečkami.
- 4 Zapněte znovu přístroj. Než začnete pokládat potraviny, počkejte, dokud přístroj opět nedosáhne nastavenou teplotu.

Nepoužívejte tyto čisticí prostředky

- Ostré, abrazivní čisticí prostředky
- Čisticí prostředky na bázi kyselin (např. ocet, kyselina citronová atd.) se nesmí dostat na rám.
- 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 properte.

Část přístroje/ povrch	Doporučené čištění
Pečicí plocha	Mastné nečistoty odstraňte mycím prostředkem. Při silném znečištění použijte náš čisticí prostředek na ušlechtilou ocel (obj. číslo 311413). Tak obnovíte lesk pečicí plochy. V závislosti na připravovaných potravinách mohou na pečicí ploše zůstat bílé skvrny. Odstraňte je citrónovou šťávou nebo octem. Poté důkladně otřete vlhkou utěrkou. Na nerezový rám se nesmí dostat citrónová šťáva nebo ocet.
Pečicí plocha, při-pečená znečištění	Odolné nečistoty potřete u studeného přístroje 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.
Nerezový rám	Vyčistěte měkkou, vlhkou utěrkou a mycím prostředkem.
Ovládací knoflíky	Vyčistěte měkkou, vlhkou utěrkou a mycím prostředkem. Utěrka nesmí být příliš vlhká.

Poruchy - co dělat?

Často můžete vzniklé poruchy snadno sami odstranit. Než zavoláte zákaznický servis, postupujte podle následujících pokynů.

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.

Porucha	Možná příčina	Řešení
Přístroj se neohřívá. Světelné kroužky blikají rychle.	Bezpečnostní vypnutí: Přístroj jste neobsluhovali déle než 4 hodiny.	Otočte ovládací knoflík do polohy 0 a poté příp. znovu zapněte.
	Výpadek proudu: Po výpadku proudu zůstane přístroj z bezpečnostních důvodů vypnutý.	Otočte ovládací knoflík do polohy 0 a poté příp. znovu zapněte.
	Pojistka proti přehřátí: Přístroj se příliš dlouho používal na max. stupni.	Otočte ovládací knoflík do polohy 0 a nechte přístroj vychladnout.
Přístroj se neohřívá. Světelné kroužky nesvíí.	Montážní chyba	Zkontrolujte správné zapojení propojovacího kabelu k ovládacímu panelu. Zástrčka musí zaskočit.
Pečící plocha se během provozu prohýbá.	Rozpinání materiálu při nahřívání.	To je normální.
Rohy přístroje se za provozu lehce vydouvají.	Horkem se roztahuje kov desky.	To je normální. Po vychladnutí není vydouvání vidět.

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.

Spis treści

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	23
Przyczyny uszkodzeń	24
Ochrona środowiska	24
Ekologiczna utylizacja	24
Porady w celu oszczędności energii	24
Twoje nowe urządzenie	25
Grill Teppan Yaki	25
Pokrętko	25
Komunikaty na pierścieniu świetlnym	25
Akcesoria	25
Akcesoria dodatkowe	26
Obsługa	26
Przed pierwszym użyciem	26
Włączanie	26
Wyłączanie	26
Wskaźnik ciepła resztkowego	27
Poziom utrzymywania w ciepłe	27
Wyłączanie bezpieczeństwa	27
Tabela ustawień	27
Wskazówki i porady	29
Stosowanie Teppan Yaki z naczyniami i kuchennymi	29
Czyszczenie i konserwacja	30
Czyszczenie urządzenia	30
Nie używać podanych środków do czyszczenia	30
Jak postępować w wypadku usterek?	31
Serwis	32

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-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.

Niniejsze urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z załączonymi instrukcjami montażu.

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. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

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 pokrywy, 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.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- 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!

- 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.
- 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.

Przyczyny uszkodzeń

Powierzchnia do smażenia jest solidna i gładka, z czasem jednak pojawiają się na niej oznaki użytkowania, tak samo, jak na dobrej patelni. Nie mają one jednak negatywnego wpływu na walory użytkowe.

Uwaga!

- Zarysowania bądź karby na powierzchni do smażenia: Na powierzchni do smażenia nie używać nigdy noża do cięcia. Do odwracania potraw używać łyżek, szpatułki, łopatek. Łopatkami nie uderzać w powierzchnię do smażenia.
- Folie i tworzywa sztuczne: Folia aluminiowa oraz naczynia z tworzywa sztucznego topią się na powierzchni do smażenia! Nigdy nie podgrzewać pojemników z folii aluminiowej na powierzchni do smażenia. Nigdy nie kłaść na powierzchni do smażenia przedmiotów z tworzywa sztucznego/z uchwytem z tworzywa sztucznego.

Uwaga! Zakłócenie działania: Pokrętła przekręcać zawsze na pozycję zerową, jeśli urządzenie nie jest używane.

Ochrona środowiska

Urządzenie rozpakować i usunąć opakowanie w sposób przyjazny dla środowiska.

Ekologiczna utylizacja



To urządzenie odpowiada przepisom Dyrektywy europejskiej 2012/19/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.

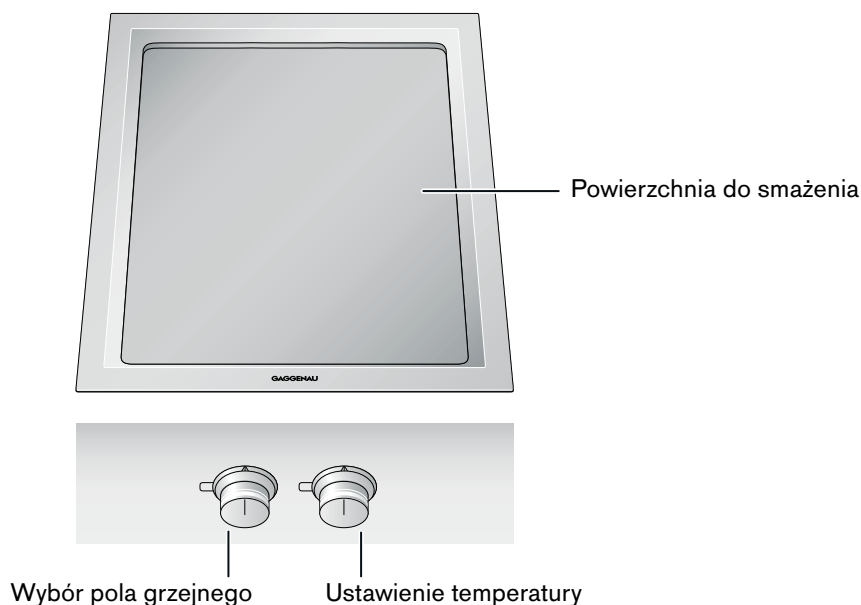
Porady w celu oszczędności energii

- Teppan Yaki podgrzewać tylko do osiągnięcia żądanej temperatury.
- Do przyrządzania niewielkich ilości włączać wyłącznik przednie bądź tylne pole grzejne.
- Brzegi powierzchni do smażenia można wykorzystać do trzymania upieczonych produktów w ciepłe, podczas gdy na środku można dalej przyrządzać potrawy.

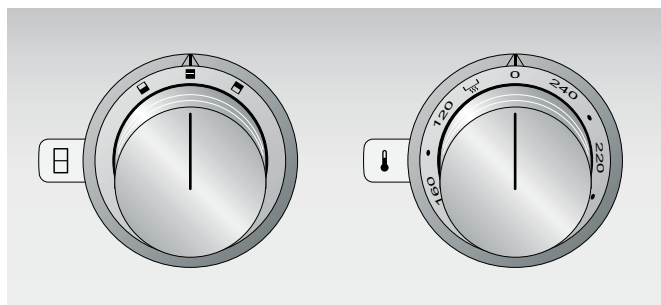
Twoje nowe urządzenie

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

Grill Teppan Yaki



Pokrętko



Za pomocą prawego pokrętki można wybrać temperaturę 120 - 240 °C bądź poziom utrzymywania w ciepłe LUL .

Za pomocą lewego pokrętki można wybrać pola grzejne:

■	oba pola grzejne czynne
■	tylko przednie pole grzejne czynne
■	tylko tylne pole grzejne czynne

Komunikaty na pierścieniu świetlnym

Pokrętki obsługi posiadają pierścień świetlny sygnalizujący różne sytuacje. Dalsze wskazówki znajdują się w rozdziale "Usuwanie usterek".

Lewa strona	Prawa strona	Wskazanie	Znaczenie
○	○	Wyłączony	Urządzenie WYŁĄCZONE
●	●	Świeci się na stałe	Urządzenie włączone
●	☀	powolne miganie	Urządzenie WŁĄCZONE, nagrzewa się
○	☀	powolne miganie	Wskaźnik ciepła resztkowego
○	☀	szybkie miganie	Wyłączenie wyłącznikiem bezpieczeństwa, brak prądu
☀	☀	szybki miganie na zmianę	Wadliwy montaż
○		Pierścień świetlny wygaś	
●		Pierścień świetlny świeci się	
☀		Pierścień świetlny miga	

Akcesoria

W komplecie znajdują się następujące akcesoria:

Łopatki (2) do odwracania potraw

Akcesoria dodatkowe

Następujące elementy wyposażenia dodatkowego można zamówić w specjalistycznych punktach sprzedaży:

- VA 440 010 Pokrywa ze stali szlachetnej do przykrywania urządzenia
- VA 420 000 Listwa łącząca do kombinacji z dalszymi urządzeniami Vario serii 400 do zabudowy równej z powierzchnią blatu
- VA 420 001 Listwa łącząca do kombinacji z dalszymi urządzeniami Vario serii 400 do zabudowy równej z powierzchnią blatu z pokrywa urządzenia/listwą wyrównującą
- VA 420 010 Listwa łącząca do kombinacji z dalszymi urządzeniami Vario serii 400 do zabudowy na blacie
- VA 420 011 Listwa łącząca do kombinacji z dalszymi urządzeniami Vario serii 400 do zabudowy na blacie z pokrywa urządzenia/listwą wyrównującą
- VA 450 400 Przedłużenie urządzenia 38 cm

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

Obsługa

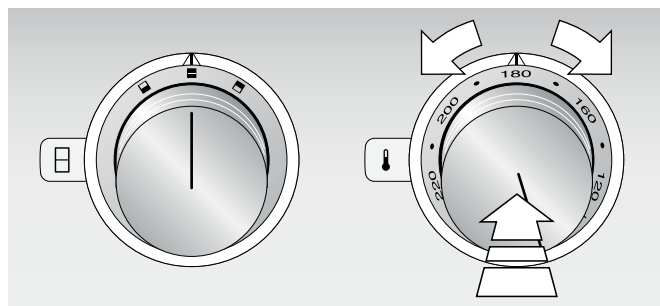
Przed pierwszym użyciem



Przed pierwszym smażeniem należy zwrócić uwagę na następujące wskazówki:

- 1 Urządzenie i wyposażenie dodatkowe porządnie wyczyścić.
- 2 Urządzenie ogrzewać przez kilka minut do uzyskania temperatury 200 °C. Dzięki temu usunie się ewentualne nieprzyjemne zapachy i zanieczyszczenia.

Włączanie

Wcisnąć pokrętło obsługi "Temperatura" i przekręcić w lewo bądź prawo na żadaną temperaturę między 120 a 240 °C.



Jeśli smażenie nie jest konieczne na całej strefie grzejnej, za pomocą lewego pokrętła wybrać tylko przednią bądź tylną jej część. Lewe pokrętło obsługi wcisnąć i wybrać żadaną strefę smażenia  lub .

Pierścień świetlny za pokrętłem obsługi miga podczas nagrzewania się urządzenia. Przy osiągnięciu nastawionej temperatury pierścień świetlny świeci się bez przerwy.

Po ogrzaniu powierzchnię do smażenia natłuścić równomiernie olejem lub tłuszczem za pomocą łopatkki lub odpornego na wysokie temperatury pędzla (np. silikonowego). Potrawy kłaść bezpośrednio – bez garnka ani patelni – na powierzchnię do smażenia. Do odwracania potraw używać załączonych łopatek.

Wyłączanie

Przekręcić pokrętło na pozycję 0.

Niebezpieczeństwo poparzenia!


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.

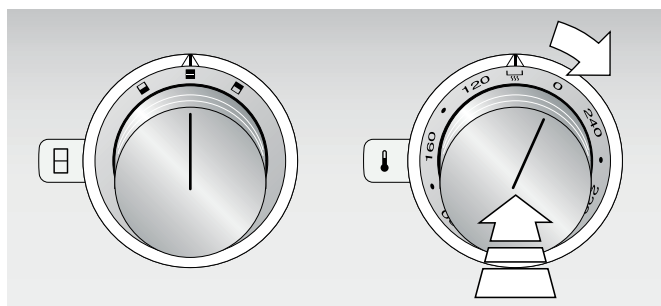
Wskaźnik ciepła resztkowego

Pierścień świetlny za prawym pokrętkiem miga po wyłączeniu tak długo, jak długo urządzenie jest za gorące i nie pozwala na bezpieczne dotykanie.

Poziom utrzymywania w ciepłe

Na poziomie utrzymywania w ciepłe można po przyrządzeniu potraw utrzymywać je w ciepłe.

Pokrętło "Temperatura" ustawić na poziom utrzymywania w ciepłe . Lewym pokrętkiem można wybrać całą powierzchnię bądź też tylko przednią lub tylko tylną jej część.



Wyłączanie bezpieczeństwa

W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkownika urządzenie zostało wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa. Każdy proces grzania jest wyłączany po 4 godzinach, jeśli w tym czasie urządzenie nie będzie obsługiwane. Również po wystąpieniu zaniku zasilania elektrycznego element grzewczy pozostaje wyłączony. Pierścień świetlny za pokrętkiem obsługi miga.

Po ustawieniu pokrętła "Temperatura" na 0 można ponownie korzystać z urządzenia.

Tabela ustawień

Podane czasy smażenia odnoszą się do urządzenia podgrzanego. Wartości tabeli ustawień służą jedynie jako wartości wytyczne, ponieważ zależnie od stanu i

wielkości potraw niezbędna jest mniejsza lub większa ilość ciepła.

Potrawa	Temperatura	Czas przyrządzenia potrawy	Uwagi
Mięso i drób			
Steki wołowe, medium (2,5 - 3 cm)	Podsmażyć w temperaturze 230 - 240 °C smażyć w temperaturze 180 °C	smażyć 2 min. każdą stronę smażyć 6 - 11 min.	np. antrykot, filetsteak, rumsztyk. Stek jest średnio wysmażony (medium), jeśli na wierzchu wypływa sok.
Stek z karkówki wieprzowej (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 min.	
Sznyce cielęce, panierowane (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 min.	Używać wystarczającą ilość oleju, aby panierka nie stała się sucha i przypaliła.
Mięso siekane, wołowe lub wieprzowe (800 - 900 g)	230 - 240 °C	6 - 8 min.	Kawałki mięsa dobrze rozłożyć, aby się nie stykały.
Mięso siekane, drób (800 - 900 g)	180 - 190 °C	10 - 12 min.	
Mięso mielone (600 g)	230 - 240 °C	7 - 8 min.	
Comber jagnięcy, medium (1,5 - 2,5 cm)	Podsmażyć w temperaturze 200 °C Smażyć w temperaturze 160 °C	smażyć 2 min. każdą stronę smażyć 4 - 6 min.	
Stek z indyka (1,5 cm)	200 - 210 °C	8 - 15 min.	
Paszтет drobiowy (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 min.	

Potrawa	Temperatura	Czas przyrządzenia potrawy	Uwagi
Ryby i owoce morza			
Filet rybny (1 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 min.	np. okoń, dorsz, panga, płamiak, flądra, 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 (à 30 g)	190 - 200 °C	4 - 5 min.	
Małże św. Jakuba (à 30 g)	190 - 200 °C	8 - 12 min.	
Warzywa			
Oberżyna w plastrach (600 g)	180 - 190 °C	6 - 8 min.	Przed smażeniem oberżynę posolić i pozostawić na ok. 30 minut. Następnie osuszyć.
Pieczarki w plastrach (600 g)	230 - 240 °C	10 - 12 min.	
Marchewki, w słupkach (600 g)	180 - 190 °C	8 - 10 min.	
Ziemniaki gotowane w plastrach (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 jajeczne i słodkie			
Jajka sadzone, jajecznica (4 - 6 jaja)	180 - 190 °C	4 - 6 min. każda strona	
Naleśniki (2 - 6 sztuki)	180 - 190 °C	1 - 2 min. każda strona	
Owoce w plastrach (300 - 400 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	np. ananas, jabłko, mango. Do smażenia używać masła klarowanego. Według uznania słodzić cukrem lub miodem.
Banany w płaszczyku kokosowym (4 połówki)	180 - 190 °C	6 - 9 min.	
Dodatki i pozostałe			
Ryż, gotowany (500 g)	190 - 200 °C	5 - 7 min.	
Pestki z pinii (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
Kostki z bułki (grzanki) (100 g)	170 °C	10 - 12 min.	początkowo często obracać

Wskazówki i porady

- 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 łąpatką 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 do smażenia jest na środku bardziej gorąca niż na brzegach. Zwłaszcza wtedy, gdy mają być jednocześnie przyrządzane potrawy wymagające różnych czasów gotowania i różnych temperatur, produkty mogą zostać optymalnie rozłożone na płycie. Należy to uwzględnić przy wyborze ilości produktów. Podstawowa zasada: im cieńszy jest produkt, tym wyższa temperatura i tym krótszy czas gotowania.
- Podczas pracy przy użyciu tylko jednej strefy grzejnej: należy wybrać ustawienie z najwyższym zakresem temperatury podanym w tabeli czasu gotowania lub nastawić o ok. 10 °C wyżej niż w przypadku przyrządzania potraw z wykorzystaniem dwóch stref grzejnych. Należy użyć mniej więcej połowy podanej ilości.

Stosowanie Teppan Yaki z naczyniami kuchennymi

Teppan Yaki można stosować do przygotowywania potraw w naczyniach kuchennych. Nadaje się on do przygotowywania potraw, które nie wymagają dużego dopływu ciepła. Potrawy można, w razie konieczności, najpierw szybko podgrzać a następnie gotować na Teppan Yaki.

Do topienia, rozmrażania i podgrzewania wystarczy temperatura ok. 140°C do gotowania ryżu i produktów zbożowych w niewielkich ilościach we wrzątku temperatura ok. 160-200°C.

Używać naczyń do gotowania z pokrywą, odpornych na działanie wysokich temperatur. Naczynie do gotowania ostrożnie umieścić na palniku, aby nie porysować przez nieuwagę ramy ze stali szlachetnej. Należy pamiętać, że ten sposób gotowania nie jest energooszczędny, jeżeli naczynie do gotowania będzie mniejsze niż palnik.

Jeśli smażenie nie jest konieczne na całej powierzchni do smażenia, to za pomocą lewego pokrętła wybrać tylko przednią bądź tylną jej część. Dzięki przesuwaniu naczyń do gotowania można wybrać odpowiednią do potrzeby temperaturę.

Czyszczenie i konserwacja

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

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

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!

Czyszczenie urządzenia

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu, po jego całkowitym ochłodzeniu. Przypalone resztki jest bardzo trudno usunąć.

Najpierw za pomocą łopatki usunąć większe resztki potraw.

Do czyszczenia nadają się bardziej kostki lodu niż woda, gdyż nie rozpryskują się i nie prowadzą do powstania pary wodnej,

Przed następnym użytkowaniem dokładnie usunąć resztki środków czyszczących.

Czyszczenie ciepłego urządzenia

- 1 Wyłączyć urządzenie. Pozostawić na 15 minut do ochłodzenia!
- 2 Na powierzchni do smażenia położyć kostki lodu lub wodę (maks. 250 ml). Dodać kilka kropel płynu do mycia naczyń. Uporczywe zabrudzenia namoczyć.
- 3 Rozpocząć czyszczenie dopiero po wygaśnięciu wskaźnika ciepła resztkowego.

Czyszczenie ochłodzonego urządzenia

- 1 Na powierzchnię do smażenia nalać tyle ciepłej wody (maks. 250 ml), aby ją lekko pokryć.
- 2 Uporczywe zabrudzenia namoczyć.
- 3 Po zmiękczeniu zanieczyszczeń można rozpocząć czyszczenie.

Czyszczenie pomiędzy dwoma etapami smażenia

- 1 Wyłączyć urządzenie.
- 2 Położyć na powierzchni do smażenia 4 – 5 kostek lodu na przesuwając je łopatkami.

- 3 Rozmiękczone zanieczyszczenia usunąć za pomocą łopatek.
- 4 Włączyć ponownie urządzenie. Ustawiać potrawy dopiero po osiągnięciu ustawionej temperatury przez urządzenie.

Część urządzenia/powierzchnia	Zalecane czyszczenie
Powierzchnia do smażenia	<p>Tłuste resztki usuwać za pomocą płynu do mycia naczyń.</p> <p>Do silnych zabrudzeń użyć naszego środka do czyszczenia stali nierdzewnej (numer katalogowy 311413). W ten sposób powierzchnia do smażenia odzyska połysk.</p> <p>W zależności od potrawy na powierzchni do smażenia mogą powstać białawe plamy. Usunąć za pomocą kwasu cytrynowego lub octu. Następnie powierzchnię dokładnie zetrzeć wilgotną szmatką. Unikać kontaktu kwasu cytrynowego lub octu z ramą ze stali szlachetnej.</p>
Powierzchnia do smażenia, przypalone zanieczyszczenia	<p>Uporczywe zabrudzenia ochłodzonego urządzenia 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.</p>
Rama ze stali szlachetnej	<p>Czyścić miękką, wilgotną ściereczką i odrobiną płynu do mycia naczyń.</p>
Pokrętko obsługi	<p>Czyścić miękką, wilgotną ściereczką i odrobiną płynu do mycia naczyń. Ściereczka nie może być zbyt mokra.</p>

Nie używać podanych środków do czyszczenia

- Środki ostre i szorujące
- Środki zawierające kwasy (np. ocet, kwas cytrynowy itp.) nie mogą przedostać się na ramę.
- Środki zawierające chlor lub silne stężenie alkoholu
- Spray do czyszczenia piekarnika
- Ostre, rysujące gąbki, szczotki i myjki do mycia naczyń
- Nowe ściereczki gąbkowe przed użyciem dokładnie wyprać.

Jak postępować w wypadku usterek?

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

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	Usuwanie zakłócenia
Urządzenie nie nagrzewa się. Pierścienie świetlne migają szybko.	Wyłączenie wyłącznikiem bezpieczeństwa: Przez 4 godziny bądź dłużej nie używano urządzenia.	Przekręcić pokrętło obsługi na 0 i ewent. ponownie włączyć.
	Brak prądu: w razie przerwy w zasilaniu prądu urządzenie pozostaje ze względu na bezpieczeństwo wyłączone.	Przekręcić pokrętło obsługi na 0 i ewent. ponownie włączyć.
	Zabezpieczenie przed przegrzaniem: urządzenie było używane bardzo długo na najwyższym poziomie gotowania.	Przekręcić pokrętło obsługi na 0 i pozostawić do ochłodzenia urządzenia.
Urządzenie nie nagrzewa się. Pierścienie świetlne nie świecą się.	Wadliwy montaż	Sprawdzić poprawność połączenia kabla z pulpitem sterowania. Wtyczka musi zaskoczyć.
Powierzchnia staje się wypukła podczas użytkowania.	Rozciągnięcie materiału podczas nagrzewania.	Jest to zjawisko normalne.
Narożniki urządzenia wyginają się podczas eksploatacji w górę.	Wskutek wysokiej temperatury metal, z którego wykonana jest płyta grzejna, rozszerza się.	Jest to zjawisko normalne. Po ostygnięciu materiału wygięcia nie są już widoczne.

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 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

Önemli güvenlik uyarıları	34
Hasar nedenleri	35
Çevre koruma	35
Çevrenin korunması kurallarına uygun imha	35
Enerji tasarruf önerileri	35
Yeni cihazınız	36
Teppan Yaki	36
Kumanda düğmesi	36
Işıklı halkadaki gösterge	36
Aksesuarlar	36
Özel aksesuarlar	36
Kumanda	37
İlk kullanım öncesi	37
Çalıştırma	37
Kapatma	37
Kalan ısı göstergesi	38
Sıcak tutma kademesi	38
Emniyet kapatması	38
Ayar tablosu	38
Öneriler ve pratik bilgiler	40
Teppan Yaki üzerinde pişirme ekipmanının kullanımı	40
Temizleme ve bakım	41
Cihazın temizlenmesi	41
Bu temizleme maddelerini kullanmayın	41
Arızalar - Ne yapmalı?	42
Müşteri hizmetleri	42

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

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

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

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. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.

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 kablosundan 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 spre kutuları, temizlik malzemeleri) cihazın altında veya çok yakınlarında saklamayınız ve kullanmayınız. Cihazın içine veya üzerine kesinlikle yanıcı cisimler koymayınız.

Yanma tehlikesi!

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- 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!

- 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.
- 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.

Hasar nedenleri

Kızartma yüzeyi sağlam ve dayanıklı olsa da, üzerinde iyi bir tavada olduğu gibi, zamanla kullanım izleri belirir. Ancak bu durum cihazın kullanımını etkilemez.

Dikkat!

- Kızartma yüzeyinde kertik veya çizikler: Kesinlikle kızartma yüzeyi üzerinde bıçakla kesim yapmayın. Yiyecekleri çevirmek için teslimat kapsamındaki spatulayı kullanın. Spatulalarla kızartma yüzeyine vurmayın.
- Folyolar ve plastikler: Alüminyum folyo ve plastik pişirme ekipmanları sıcak kızartma yüzeyi üzerinde erirler. Alüminyum folyodan kapları kesinlikle kızartma yüzeyinde ısıtmayın. Kızartma yüzeyi üzerine kesinlikle plastikten üretilmiş veya plastik kulpu cisimler koymayın.

Dikkat! Fonksiyon bozukluğu: Cihaz kullanılmadığı zamanlar kumanda düğmesini daima sıfır konumuna çevirin.

Çevre koruma

Cihazın ambalajını çıkarın ve ambalajı çevreyi koruma kriterlerine uygun şekilde imha edin.

Çevrenin korunması kurallarına uygun imha



Bu cihaz, eski elektrikli ve elektronik cihazlar (WEEE – waste electrical and electronic equipment) hakkındaki 2012/19/AB sayılı Avrupa Yönetmeliği'ne uygundur. Bu yönetmelik, eski cihazların AB genelinde geçerli olmak üzere geri alınmaları ve değerlendirilmeleri için şartları belirlemektedir.

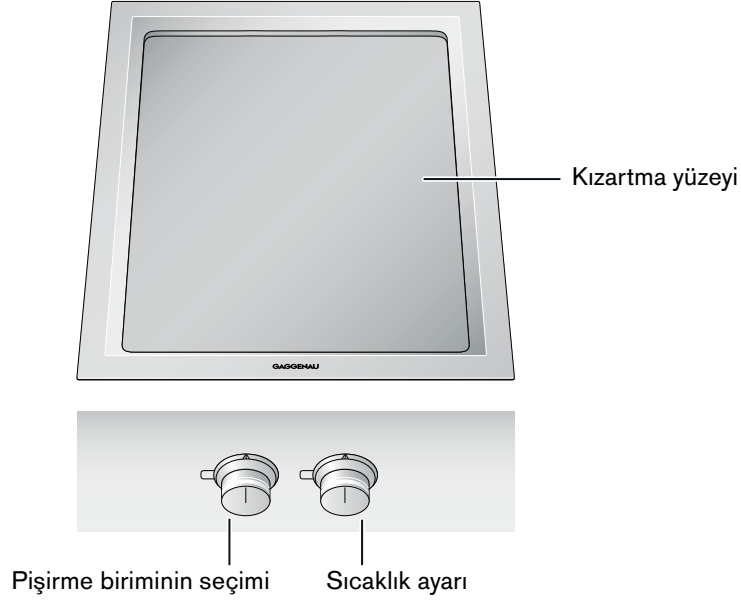
Enerji tasarruf önerileri

- Teppan Yaki'yi sadece istenilen sıcaklığa ulaşıncaya kadar ısıtın.
- Küçük miktarları kızartmak için sadece ön veya arka pişirme birimini çalıştırma olanağından faydalanın.
- Orta kısımda kızartmaya devam ederken, kızartma yüzeyinin kenar kısmını kızartılan yiyecekleri sıcak tutmak için kullanın.

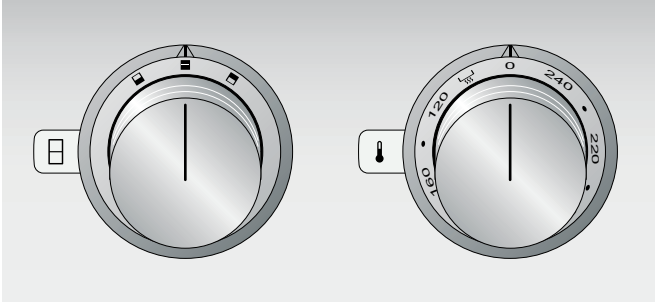
Yeni cihazınız


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

Teppan Yaki






Kumanda düğmesi



Sağ kumanda düğmesiyle 120 - 240 °C arası sıcaklık ya da  sıcak tutma kademesi seçilir.

Sol kumanda düğmesiyle pişirme birimleri seçilir:

- | | |
|---|------------------------------------|
|  | Her iki pişirme birimi devrede |
|  | Sadece ön pişirme birimi devrede |
|  | Sadece arka pişirme birimi devrede |

Işıklı halkadaki gösterge

Kumanda düğmeleri, farklı gösterge olanaklarına sahip olan ışıklı halkaya sahiptir. Diğer açıklamalar için bkz. Bölüm "Arızaların giderilmesi".

Sol	Sağ	Gösterge	Anlamı
○	○	Kapalı	Cihaz KAPALI
●	●	Sürekli yanma	Cihaz AÇIK
●	☀	Yavaş yanıp sönme	Cihaz AÇIK, ısıyor
○	☀	Yavaş yanıp sönme	Kalan ısı göstergesi
○	☀	Hızlı yanıp sönme	Emniyet kapatması, elektrik kesilmesi
☀	☀	Sırasıyla hızlı yanıp sönme	Montaj hatası

- Işıklı halka kapalı
- Işıklı halka yanıyor
- ☀ Işıklı halka yanıp sönüyor

Aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarlar teslimat kapsamına dahildir:

Spatula (2) Yemekleri çevirmeye yarar

Özel aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarları uzman satış noktanızdan sipariş edebilirsiniz:

- VA 440 010 Paslanmaz çelikten cihaz kapağı
- VA 420 000 Yüzeğe sıfır montajda 400 serisi başka Vario cihazlarla kombinasyon için birleştirme çıtası
- VA 420 001 Cihaz kapağı/Dengeleme çıtası ile yüzeğe sıfır montajda 400 serisi başka Vario cihazlarla kombinasyon için birleştirme çıtası
- VA 420 010 Üstten bindirilerek montajda 400 serisi başka Vario cihazlarla kombinasyon için birleştirme çıtası
- VA 420 011 Cihaz kapağı/Dengeleme çıtası ile üstten bindirilerek montajda 400 serisi başka Vario cihazlarla kombinasyon için birleştirme çıtası
- VA 450 400 Cihaz uzatma parçası 38 cm

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

Kumanda

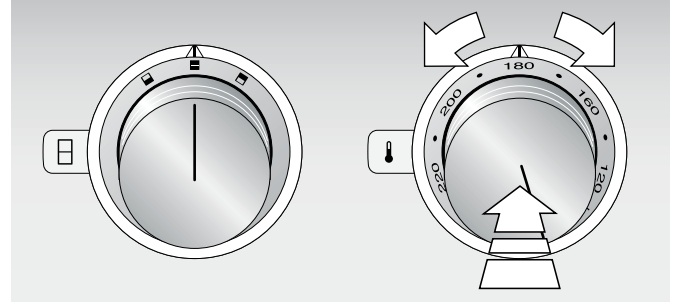
İlk kullanım öncesi

İlk defa kızartma yapmadan önce aşağıdaki açıklamaları lütfen dikkate alın:

- 1 Cihazı ve aksesuarları iyice temizleyin.
- 2 Cihazı birkaç dakika boyunca 200 °C'de ısıtın. Böylece yeni cihazlarda görülen olası kokular ve kirlenmeler giderilir.

Çalıştırma

Sıcaklık kumanda düğmesine basın ve kumanda düğmesini sola veya sağa, 120 - 240 °C arası istediğiniz sıcaklığa çevirin.



Isıtma alanının tamamını kullanarak kızartmak istemiyorsanız, sol kumanda düğmesiyle sadece ön veya arka kısmı seçebilirsiniz. Sol kumanda düğmesine basın ve istenilen ısıtma alanı olarak veya seçimini yapın.

Cihaz ısındığı sürece sıcaklık kumanda düğmesinin arkasındaki ışıklı halka yanıp söner. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında ışıklı halka sürekli yanar.

Isındıktan sonra spatula veya ısıya dayanıklı bir fırça (örneğin silikon fırça) yardımıyla kızartma yüzeyine biraz sıvı veya katı yağ sürün ve düzenli şekilde dağıtın. Yiyecekleri tencere veya tava kullanmadan doğrudan kızartma yüzeyinin üzerine koyun. Yiyecekleri çevirmek için teslimat kapsamındaki spatulaları kullanın.

Kapatma

Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çevirin.

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.

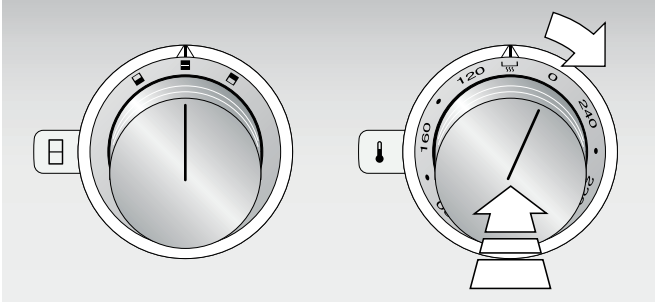
Kalan ısı göstergesi

Sağ kumanda düğmesinin arkasındaki ışıklı halka, cihaz kapatıldıktan sonra tehlikesiz şekilde dokunabilecek kadar soğumadığı sürece yanar.

Sıcak tutma kademesi

Sıcak tutma kademesinde pişirdikten sonra yiyeceklerin sıcak kalmalarını sağlayabilirsiniz.

Sıcaklık kumanda düğmesini  sıcak tutma kademesine getirin. Sol kumanda düğmesiyle yüzeyin tamamını ya da sadece ön veya arka kısmını seçebilirsiniz.



Emniyet kapatması

Cihaz, güvenliğinizi için emniyet kapatmasıyla donatılmıştır. Her ısıtma işlemi, bu süre içerisinde herhangi bir kumanda gerçekleşmezse, 4 saat sonra kapatılır. Isıtıcı, elektrik kesildikten sonra da kapalı kalır. Sıcaklık kumanda düğmesinin arkasındaki ışıklı halka yanıp söner.

Sıcaklık kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çevirin. Ardından cihazı her zamanki gibi çalıştırabilirsiniz.

Ayar tablosu

Ayar tablosundaki değerlerde önceden ısıtılmış cihaz esas alınmıştır. Yiyeceklerin türü ve durumuna göre

daha çok veya daha az ısı gerektiğinden, değerler sadece kılavuz değerlerdir.

Piştirilecek yiyecek	Sıcaklık	Pişme süresi	Açıklamalar
Et ve kümes hayvanları			
Sığır biftek, orta (2,5 - 3 cm)	230 - 240 °C ön kızartma 180 °C devam kızartma	Her tarafından 2 dk. ön kızartma yapın 6 - 11 dk. kızartmaya devam edin	Örneğin antrikot, fileto, biftek. Yüzeyden etin suyu çıktığında biftek orta derecede kızarmıştır.
Domuz biftek (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 dk.	
Dana şnitzel, pane (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 dk.	Pane malzemesinin kurumaması ve yanmaması için yeterli miktarda yağ kullanın.
Kuşbaşı, sığır veya domuz (800 - 900 g)	230 - 240 °C	6 - 8 dk.	Eti iyice dağıtın. Etler birbirine değmemelidir.
Kuşbaşı, tavuk (800 - 900 g)	180 - 190 °C	10 - 12 dk.	
Kıyma (600 g)	230 - 240 °C	7 - 8 dk.	
Kuzu sırtı, orta (1,5 - 2,5 cm)	200 °C ön kızartma 160 °C devam kızartma	Her tarafından 2 dk. ön kızartma yapın 4 - 6 dk. kızartmaya devam edin	
Hindi biftek (1,5 cm)	200 - 210 °C	8 - 15 dk.	
Tavuk ciğeri (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 dk.	

Piřirilecek yiyecek	Sıcaklık	Piřme süresi	Açıklamalar
Balık ve deniz ürünleri			
Balık filetosu (1 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 dk.	Örneğın levrek, morina balığı, pangasius, mezzgit, dil balığı, fener balığı, sudak balığı.
(2 cm)	190 - 200 °C	7 - 10 dk.	
(2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 dk.	
Som balığı bifteğı (2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 dk.	
(3 cm)	160 - 170 °C	18 - 20 dk.	
Ton balığı bifteğı (2,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 dk.	
Karides (30'ar g)	190 - 200 °C	4 - 5 dk.	
Büyük tarak (30'ar g)	190 - 200 °C	8 - 12 dk.	
Sebze			
Patlıcan, dilim halinde (600 g)	180 - 190 °C	6 - 8 dk.	Patlıcanları kızartmadan önce tuzlayın ve yaklaşık 30 dakika bekletin. Ardından kurulayın.
Mantar, dilim halinde (600 g)	230 - 240 °C	10 - 12 dk.	
Havuç, ince çubuk (600 g)	180 - 190 °C	8 - 10 dk.	
Patates, piřmiř, dilim halinde (600 g)	200 - 220 °C	7 - 10 dk.	
Biber, dilim halinde (600 g)	200 - 210 °C	4 - 6 dk.	
Kabak, dilim halinde (600 g)	180 - 190 °C	8 - 10 dk.	
Soğan veya pırasa, halka halinde (600 g)	170 - 190 °C	5 - 7 dk.	
Yumurtalı yemekler ve tatlılar			
Sahanda yumurta, çırpılmış yumurta (4 - 6 yumurta)	180 - 190 °C	Her tarafından 4 - 6 dk.	
Krep (2 -6 adet)	180 - 190 °C	Her tarafından 1 - 2 dk.	
Meyve dilimleri (300 - 400 g)	180 - 190 °C	5 - 7 dk.	Örneğın ananas, elma, mango. Kızartmak için sızdırılmış tereyağı kullanın. Damak zevkinize göre şeker veya balla tatlandırın.
Hindistan cevizli muz (4 yarım muz)	180 - 190 °C	6 - 9 dk.	
Garnitürler ve diğeri			
Pirinç, piřirilmiş (500 g)	190 - 200 °C	5 - 7 dk.	
Dolmalık fıstık (300 g)	160 °C	5 - 7 dk.	Sık sık çevirin
Pirinç makarnası, piřirilmiş (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 dk.	
Tofu (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 dk.	Sık sık çevirin
Beyaz ekmek küpleri / Kruton (100 g)	170 °C	10 - 12 dk.	Başında sık sık çevirin

Öneriler ve pratik bilgiler

- Pişirilecek yiyeceği 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 pişirilecek gıdanın kurummasına sebep olabilir.
- Sularını çekmemeleri için et, tavuk ve balık parçalarının kızartma esnasında birbirleriyle temas etmemeleri gerekir.
- Et suyunun dışarı çıkmaması için pişirme öncesinde ve esnasında ete bıçak batırmayın veya et 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 oldukça sadece bir kez çevirin. İlk önce deri kısmını kızartın.
- Sadece örneğin rafine bitkisel yağlar veya sızdırılmış tereyağı gibi yüksek derecelerde ısıtılabilir ve kızartmaya uygun olan sıvı ve katı yağlar kullanın.
- Kızartma yüzeyinin ortası kenarlardan daha sıcaktır. Özellikle farklı pişme süreleri ve sıcaklık gereksinimlerine sahip yiyecekleri aynı anda pişirirken yiyecekleri en iyi şekilde yüzey üzerine dağıtabilirsiniz. Bu hususu yiyecek miktarını belirlerken de dikkate alın. Geçerli kural: Pişirilecek yiyecek ne kadar ince olursa, sıcaklık o kadar yüksek ve pişme süresi o kadar kısa olmalıdır.
- Tek bir ısıtma alanıyla çalışıldığında: Pişme tablosunda belirtilen sıcaklık aralığının en yüksek ayarını seçin ya da sıcaklığı her iki ısıtma alanıyla pişirirken alışkın olduğunuzdan yaklaşık 10 °C yüksek ayarlayın. Belirtilen miktarın yaklaşık olarak yarısını kullanın.

Teppan Yaki üzerinde pişirme ekipmanının kullanımı

Teppan Yaki'yi pişirme ekipmanı ile yemek pişirmek için de kullanabilirsiniz. Düşük ısı gerektiren pişirme yöntemleri bu amaç için uygundur. Yemekleri pişirme yüzeyi üzerinde gerekirse ilk önce hızlı bir şekilde ısıtılabilir, ardından Teppan Yaki üzerinde pişirmeye devam edebilirsiniz.

Eritmek, buzunu çözmek ve sıcak tutmak için yaklaşık 140°C, pirinç ve tahılları yumuşatmak ve küçük miktarları ısıtmak için yaklaşık 160-200°C sıcaklık yeterlidir.

Isıya dayanıklı ve kapaklı pişirme ekipmanları kullanın. Pişirme ekipmanını dikkatle sıcak yüzey üzerine yerleştirin ve paslanmaz çelikten çerçevenin yanlılıkla çizilmemesine dikkat edin. Pişirme ekipmanı ısıtılan yüzeyden daha küçük olduğunda bu pişirme yönteminin enerji açısından ekonomik bir yöntem olmadığını lütfen unutmayın.

Kızartma alanının tamamına ihtiyacınız yoksa, sol kumanda düğmesiyle sadece ön veya arka kısmı seçebilirsiniz. Pişirme ekipmanını kaydırarak sizin uygulamanız için ideal sıcaklığı bulabilirsiniz.

Temizleme ve bakım

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

⚠ Elektrik çarpması tehlikesi!

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

⚠ Yanma tehlikesi!

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.

⚠ Yanma tehlikesi!

Sıcak kızartma yüzeyine su veya buz küpü koyarken sıçrama ve su buharı çıkışı olur. Cihazın üzerine eğilmeyiniz. Güvenli bir mesafede durunuz.

Cihazın temizlenmesi

Cihazı her kullanım sonrası soğuduktan sonra temizleyin. Yanarak yapışan artıkları çıkarmak oldukça zordur.

Kaba kirleri spatulalar yardımıyla temizleyin.

Daha az su sıçramasına ve buhar oluşumuna yol açtığı için sıcak cihazı temizlemek için küp buz sudan daha uygundur.

Bir sonraki kullanımdan önce temizleyici madde artıklarını itinayla giderin.

Sıcak cihazın temizlenmesi

- 1 Cihazı kapatın. En az 15 dakika soğumasını bekleyin!
- 2 Kızartma yüzeyine küp buz veya su (maks. 250 ml) koyun. Birkaç damla bulaşık deterjanı dökün. Kirlerin yumuşamasını bekleyin.
- 3 Temizlemeye ancak kalan ısı göstergesi söndükten sonra başlayın.

Soğumuş cihazın temizlenmesi

- 1 Kızartma yüzeyine üzerini hafif kaplayacak şekilde az miktarda sıcak su (maks. 250 ml) ve bulaşık deterjanı dökün.
- 2 Kirlerin yumuşamasını bekleyin.
- 3 Kirler çözüldükten sonra temizlemeye başlayın.

İki kızartma işlemi arasında temizleme

- 1 Cihazı kapatın.
- 2 4 - 5 adet küp buz spatulalar yardımıyla sıcak kızartma yüzeyi üzerinde gezdirin.
- 3 Çözülen kirleri spatulalar yardımıyla temizleyin.
- 4 Cihazı tekrar çalıştırın. Cihaz ayarlanmış olan sıcaklığa tekrar ulaşana kadar üzerine yiyecek koymayın.

Cihaz parçası/ Yüzey	Önerilen temizlik
Kızartma yüzeyi	Yağlı artıkları bulaşık deterjanıyla gidirin. Aşırı kirler için paslanmaz çelik temizleyicimizi (Sipariş No. 311413) kullanın. Böylece kızartma yüzeyi yeniden parlar. Kızartılan malzemenin türüne göre kızartma yüzeyinde beyazımsı lekeler belirebilir. Limon suyu veya sirkeyle temizleyin. Ardından yağ bezle iyice silin. Limon suyu veya sirke paslanmaz çelikten çerçeve ile temas etmemelidir.
Kızartma yüzeyi, yanarak yapışan kirler	İnatçı kirlere cihaz soğukken 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.
Paslanmaz çelikten çerçeve	Yumuşak, nemli bir bez ve biraz bulaşık deterjanı kullanarak temizleyin.
Kumanda düğmesi	Yumuşak, nemli bir bez ve az miktarda bulaşık deterjanıyla temizleyin. Bez aşırı ıslak olmamalıdır.

Bu temizleme maddelerini kullanmayın

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

Arızalar - Ne yapmalı?

Meydana gelen arızaları çoğu kez kendiniz kolaylıkla giderebilirsiniz. Müşteri hizmetlerini aramadan önce aşağıdaki açıklamaları lütfen dikkate alın.

⚠ 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 ısınmıyor. Işıklı halkalar hızlı yanıp sönmüyor.	Emniyet kapatması: 4 saatten uzun bir süre boyunca kumanda gerçekleşmedi.	Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çevirin, ardından gerekirse tekrar çalıştırın.
	Elektrik kesilmesi: Cihaz, elektrik kesildikten sonra güvenlik nedenlerinden ötürü kapalı kalır.	Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çevirin, ardından gerekirse tekrar çalıştırın.
	Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat: Cihaz çok uzun süre en yüksek kademede çalıştırıldı.	Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çevirin ve cihazın soğumasını bekleyin.
Cihaz ısınmıyor. Işıklı halkalar yanmıyor.	Montaj hatası	Kontrol panosuna giden bağlantı kablosunun doğru takılı olduğunu kontrol edin. Fiş yerine oturmalıdır.
Kızartma yüzeyi çalışma sırasında bombe yapıyor.	Isınma esnasında malzeme genişler.	Bu normaldir.
Cihazın köşeleri çalışma sırasında yukarı doğru hafif kabarıyor.	Ocağın metali ısı nedeniyle genişler.	Bu normaldir. Soğuduktan sonra kabarma görülmez.

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.

Müşteri hizmetleri ☎

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.

- 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

GAGGENAU



9000651290 ru, cs, pl, tr (930228)