

Gaggenau

Правила пользования

Návod k použití

Instrukcja obsługi

Kullanma kılavuzu

VP 230 120

Панель Терран Yaki

Terран Yaki

Оглавление	3
Obsah	14
Spis treści	25
İçindekiler	36

Оглавление

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

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

Использование по назначению

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

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

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

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

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

Запрещается устанавливать данный прибор на лодках и в автомобилях.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

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

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

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

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

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

⚠ Важные указания по технике безопасности

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!

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

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

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

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

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

Причины повреждений

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

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

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

Охрана окружающей среды

Эта глава содержит информацию об экономии электроэнергии и утилизации прибора.

Советы по экономии электроэнергии

- Нагревайте прибор только до достижения требуемой температуры.
- Используйте край жарочной поверхности для поддержания в горячем состоянии уже готовых блюд, продолжая готовить на центральной части.
- Своевременно переключайте температуру на более низкую.
- Выбирайте подходящую температуру. При слишком высокой температуре напрасно расходуется много электроэнергии.
- Используйте остаточное тепло панели Terpan Yaki. При длительном приготовлении можно выключать прибор уже за 5–10 минут до истечения времени приготовления.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



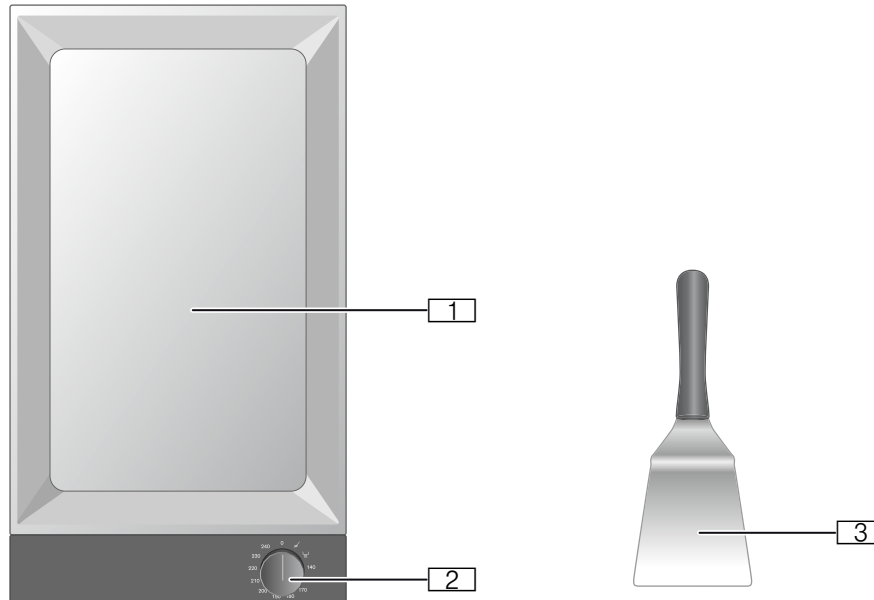
Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Знакомство с прибором

В этой главе приводится описание компонентов и элементов управления.

Панель Терпан Yaki



- 1 Жарочная поверхность
- 2 Регулятор:
 - Режим очистки
 - Режим поддержания блюд в горячем состоянии
- 3 Лопатка (2 шт.) для переворачивания продуктов

Принцип действия

Тепан яки – означает жарение и доведение до готовности согласно древней японской традиции. Приготовление блюд становится впечатляющим событием, так как вы готовите непосредственно на жарочной поверхности – без кастрюль и сковород. Прибор эксплуатируется с одновременно поставляемыми лопатками, с помощью которых можно также удалять с жарочной поверхности пригоревшие остатки продукта.

Индикация светящегося кольца

На регуляторе имеется световое кольцо с разными вариантами индикации.

Индикация	Значение
○ Не горит	Прибор ВЫКЛЮЧЕН
● Горит оранжевым светом	Прибор ВКЛЮЧЁН
● Горит белым светом, плавно меняясь на оранжевый	Прибор ВКЛЮЧЁН , индикация нагрева
● Медленно мигает оранжевым светом	Прибор ВЫКЛЮЧЕН , индикация остаточного тепла
☀ Мигает поочередно оранжевым и белым светом	Аварийное отключение, отключение электроэнергии
☀ Мигает оранжевым светом	Неисправность прибора Вызовите специалиста сервисной службы!

Перед первым использованием

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

Очистка прибора

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

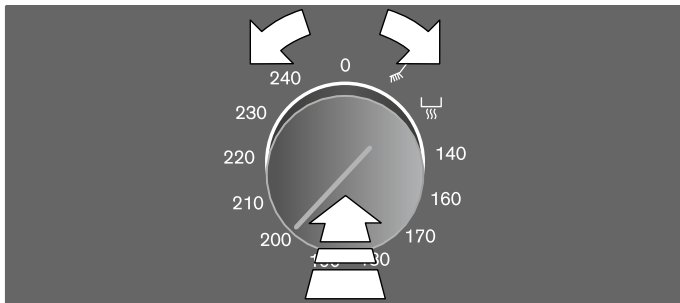
Нагрев панели Терпан Yaki

Чтобы устранить запах новой панели, нагревайте пустую панель Терпан Yaki в течение нескольких минут при 200 °С.

Управление прибором

Включение

Нажмите на регулятор и поверните его на нужную температуру. Световое кольцо горит белым светом.



Во время нагревания прибора световое кольцо меняет цвет с белого на оранжевый. При достижении установленной температуры раздаётся звуковой сигнал.

После нагрева равномерно нанесите на жарочную поверхность немного растительного масла или жира лопаткой или жаропрочной кисточкой (например, из силикона). Кладите продукты непосредственно – без кастрюли или сковороды – на жарочную поверхность. Для переворачивания продуктов используйте прилагаемую лопатку.

Выключение

Поверните ручку управления в положение 0.

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

Прибор после выключения остаётся длительное время горячим. Не прикасайтесь к прибору, пока горит индикация остаточного тепла.

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

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

Индикация остаточного тепла

После выключения прибора световое кольцо регулятора мигает оранжевым светом, пока прибор остаётся слишком горячим и к нему опасно прикасаться. Не прикасайтесь к прибору, пока мигает индикация остаточного тепла.

Режим поддержания блюд в горячем состоянии

Поверните регулятор в положение .

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

Режим очистки

Поверните регулятор в положение .

В режиме очистки загрязнения можно размягчить, это облегчает процесс очистки.

Защитное отключение

Для обеспечения вашей безопасности прибор оснащён функцией аварийного отключения. Любой процесс нагрева отключается по истечении 4 часов, если за это время не осуществляется никакое управление. После отключения электроэнергии нагревательный элемент также остаётся отключённым. Мигает индикация рабочего состояния.

Поверните регулятор в положение «0», после этого можно ввести прибор в эксплуатацию в обычном режиме.

Таблица настройки и рекомендации

Продукт	Температура	Время приготовления	Рекомендации
Мясо и птица			
Говяжий стейк, среднепрожаренный (2,5–3 см)	Обжарить при 230–240 °С	Обжарить 2 минуты с каждой стороны	Например, антрекот, филе, ромштекс. Стейк считается среднепрожаренным, если на поверхности мяса появляется сок.
	Прожарить при 180 °С	Прожарить 6–11 минут	
Стейк из свиной шейки (2 см)	210–220 °С	15–18 мин	
Телячий шницель, в панировке (1,5 см)	190–200 °С	16–20 мин	Чтобы панировка не пересыхала и не подгорала, готовьте с достаточным количеством растительного масла.
Бефстроганов, говядина или свинина (500–600 г)	230–240 °С	6–8 мин	Распределяйте кусочки мяса так, чтобы они не соприкасались.
Бефстроганов, птица (500–600 г)	180–190 °С	10–12 мин	
Мясной фарш (400 г)	230–240 °С	7–8 мин	
Седло ягненка, среднепрожаренное (1,5–2,5 см)	Обжарить при 200 °С	Обжарить 2 минуты с каждой стороны	
	Прожарить при 160 °С	Прожарить 4–6 минут	
Стейк из индейки (1,5 см)	190–200 °С	8–15 мин	Несколько раз перевернуть
Печень птицы (1 см)	200–210 °С	3–5 мин	
Рыба и морепродукты			
Рыбное филе (1 см) (2 см) (2,5 см)	210–220 °С	5–7 мин	Например, окунь, треска, пангасиус, пикша, морская камбала, морской чёрт, морской язык, судак.
	190–200 °С	7–10 мин	
	180–190 °С	15–17 мин	
Стейк из лосося (2,5 см) (3 см)	180–190 °С	15–17 мин	
	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	8–10 мин	
Гребешки (по 30 г)	190–200 °С	4–8 мин	
Овощи			
Баклажаны, кружками (400 г)	180–190 °С	6–8 мин	Перед тем, как жарить баклажаны, посолите их и дайте постоять прим. 30 минут. Затем просушите их.
Шампиньоны, кружками (400 г)	230–240 °С	10–12 мин	
Морковь, нарезанная палочками (400 г)	170–190 °С	6–8 мин	
Картофель, отварной, ломтиками (400 г)	200–220 °С	7–10 мин	
Сладкий перец, соломкой (400 г)	200–210 °С	4–6 мин	
Цукини, кружками (400 г)	170–180 °С	4–6 мин	
Лук репчатый или лук-порей, кольцами (400 г)	170–190 °С	5–7 мин	
Блюда из яиц и десерты			
Яичница-глазунья, яичница-болтуня (3–4 яйца)	160–180 °С	4–6 минут с каждой стороны	
Французские блинчики (2 шт.)	180–190 °С	3–5 минуты с каждой стороны	

Продукт	Температура	Время приготовления	Рекомендации
Фрукты, кусочками (200–300 г)	180– 190 °С	5–7 мин	Например, ананас, яблоки, манго. Использовать для жарения топленое масло. По усмотрению добавить сахар или мёд.
Бананы в кокосовой стружке (4 половинки)	180– 190 °С	6–9 мин	
Гарниры и прочее			
Рис (500 г)	180–190 °С	5–7 мин	
Кедровые орехи (300 г)	160 °С	5–7 мин	Часто переворачивать
Рисовая лапша (400 г)	200–220 °С	4–5 мин	
Тофу (300 г)	200–220 °С	3–5 мин	Часто переворачивать
Кубики белого хлеба/крутоны (200 г)	160 °С	10–12 мин	Сначала часто переворачивать

Советы по варке и жарению

- Кладите приготавливаемый продукт лишь после того, как погаснет индикация сильного нагрева. Это относится также к повышению температуры между двумя приготовлениями пищи.
- Расплющите лопаткой кусочки продукта – мяса, птицы или рыбы – на жарочной поверхности. Чтобы не повредить ткани, переворачивайте продукт только тогда, когда он легко отстает от панели. В противном случае сок возможно выделение сока, что ведет к высушиванию 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 надрезайте 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).

Использование посуды на панели Terraп Yaki

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

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

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

Очистка и обслуживание

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

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

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

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

Внимание!

Повреждение поверхности

Запрещается использовать следующие средства очистки

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

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

Новые салфетки-губки перед употреблением всегда следует тщательно промывать


Очистка прибора

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

Удаляйте крупные частицы пищи с помощью лопатки.

Перед следующим использованием полностью удалите остатки чистящих средств.

Очистка охлаждённого прибора

- 1 Распределите на жарочной поверхности немного воды (макс. 100 мл) и добавьте моющее средство, чтобы жарочная поверхность была покрыта тонким слоем.
- 2 Включите прибор. Установите режим очистки . Дайте загрязнению размягчиться в течение 5-10 минут.
- 3 Очистите жарочную поверхность с помощью мягкой щётки.
- 4 С помощью мягкой губки удалите жидкость. Вытрите жарочную поверхность насухо мягким полотенцем.

Промежуточная очистка между двумя процессами жарения

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

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

Деталь прибора/ поверхность	Рекомендуемый способ очистки
Жарочная поверхность	<p>Жирные остатки следует удалять с помощью мягкой щётки и мощного средства.</p> <p>Сильные загрязнения удалите с помощью нашего чистящего порошка "Wiener Kalk" (номер для заказа 00311774). Смешайте чистящий порошок и воду до получения пастообразной массы и затем очистите поверхность.</p> <p>Протирайте поверхность только по направлению ворса щётки.</p> <p>Соблюдайте указания, данные на упаковке средства для очистки.</p>
Жарочная поверхность, пригоревшие загрязнения	<p>При наличии стойких загрязнений на холодном приборе нанесите на них наш гель для очистки (номер для заказа 00311859) и оставьте минимум на 2 часа, при сильном загрязнении – на ночь. После этого тщательно вымойте и просушите. Соблюдайте указания, данные на упаковке средства для очистки.</p>
Панель управления	<p>Мыльный раствор. Тряпка не должна быть слишком мокрой. Протрите насухо мягким полотенцем.</p> <p>Немедленно удаляйте попавшие на панель управления продукты, содержащие кислоту (например, уксус, кетчуп, горчицу, маринады, лимонный сок).</p>
Регулятор	<p>Мыльный раствор. Тряпка не должна быть слишком мокрой. Протрите насухо мягким полотенцем.</p> <p>Внимание! Повреждение прибора Не снимайте регулятор для очистки.</p>

Что делать в случае неисправности?

Предупреждение – Опасность удара током!

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

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

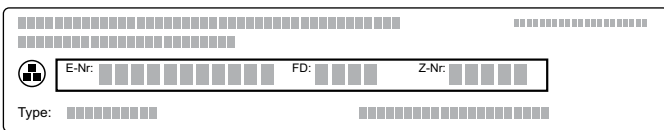
Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает	Вилка не вставлена в розетку	Подключите прибор к электросети
	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей
	Отключение электроэнергии	Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы
Прибор не нагревается, световое кольцо горит белым светом	Активирован режим демонстрации	Деактивация демонстрационного режима: <ol style="list-style-type: none"> 1 Поверните все регуляторы на «0». На 30 секунд отсоедините прибор от электросети (выверните предохранитель или выключите предохранительный выключатель в блоке предохранителей). 2 Снова подключите прибор к электросети. В течение 3 минут поверните любой регулятор на одно положение влево. Все световые кольца загораются белым светом. 3 Поверните регулятор на три положения вправо. 4 Поверните регулятор обратно на «0». Два звуковых сигнала подтверждают деактивацию демонстрационного режима.
Прибор выключается в процессе эксплуатации, световое кольцо поочередно мигает оранжевым и белым светом	Аварийное отключение: Длительное время не осуществлялось управление	Поверните регуляторы на «0» и затем при необходимости снова включите
	После отключения электроэнергии прибор остаётся выключенным	Поверните регуляторы на «0» и затем при необходимости снова включите
Световое кольцо мигает оранжевым светом	Неисправность прибора	Поверните регуляторы на «0» и затем снова включите Если после повторного включения световое кольцо продолжает мигать, обратитесь в сервисную службу

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD


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



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

Номер E

Номер FD

Сервисная служба 

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Obsah

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

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

www.gaggenau.com a v internetovém obchodu:

www.gaggenau.com/zz/store

Použití k určenému účelu

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

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

Vestavba spotřebiče se musí provést podle přiloženého montážního návodu.

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

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

Tento spotřebič se nesmí zabudovávat na lodích nebo ve vozidlech.

Tento spotřebič je určený pro použití v maximální nadmořské výšce 4000 m.

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

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

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

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

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

⚠ Důležité bezpečnostní pokyny

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.
- Spotřebič je velmi horký, může dojít ke vznícení hořlavých materiálů. Pod spotřebičem ani v jeho bezprostřední blízkosti nikdy neskladujte nebo nepoužívejte hořlavé předměty (např. spreje, čisticí prostředky). Na spotřebič ani do něj nikdy nepokládejte hořlavé předměty.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte vadný spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.
- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět pouze námi vyškolený servisní technik. Pokud je spotřebič poškozen, vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

Příčiny poškození

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

Pozor!

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

Ochrana životního prostředí

V této kapitole naleznete informace o úspoře energie a likvidaci spotřebiče.

Tipy, jak ušetřit energii

- Nechte spotřebič přehřívát jen tak dlouho, dokud nedosáhne požadované teploty.
- Kraj pečicí plochy využijte k udržování teploty již hotových pokrmů, zatímco budete uprostřed plochy dále připravovat pokrmy.
- Včas přepněte na nižší teplotu.
- Zvolte vhodnou teplotu. Při příliš vysoké teplotě plýtváte energií.
- Využívejte zbytkového tepla z Teppan Yaki. Při delší době přípravy pokrmu vypněte spotřebič již 5-10 minut před koncem jeho dokončením.

Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.



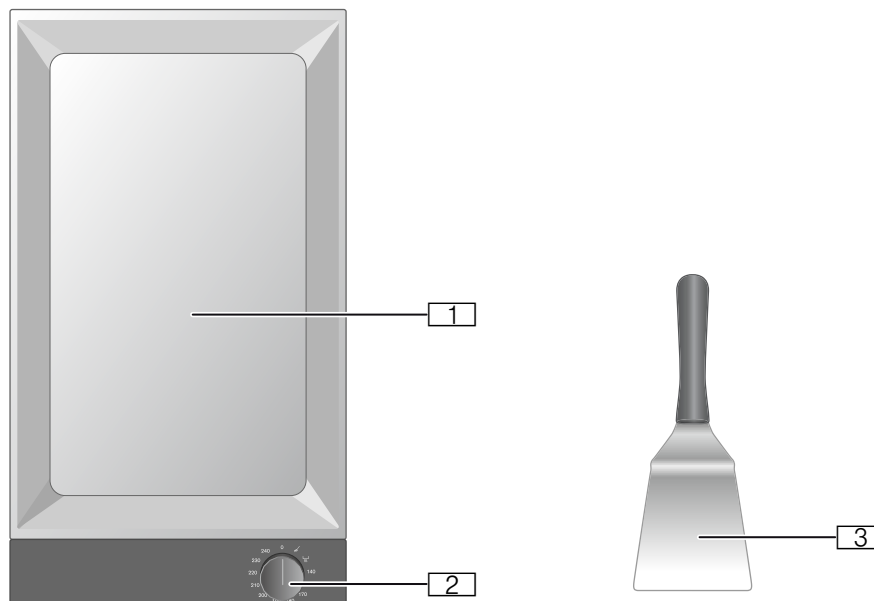
Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment –WEEE).

Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v celé EU.

Seznámení se spotřebičem

V této kapitole vám vysvětlíme součásti a ovládací prvky.

Teppan Yaki



- 1 Pečicí plocha
- 2 Otočné voliče:
 - Stupeň čištění
 - Stupeň udržování teploty
- 3 Špachtle (2 kusy) na obracení pokrmů

Indikace pomocí světelného kroužku

Otočný volič má světelný kroužek s různými možnostmi ukazatele.

Ukazatel	Význam
○ Vyp.	Spotřebič VYP.
● Svítí oranžově	Spotřebič ZAP.
● Svítí: bíle, plynulý přechod do oranžové	Spotřebič ZAP. ukazatel zahřívání
● Pomalu bliká oranžově	Spotřebič je vypnutý Ukazatel zbytkového tepla
☀ Střídavě bliká oranžová a bílá	Bezpečnostní vypnutí, výpadek elektrického proudu
☀ Bliká oranžově	Chyba spotřebiče Kontaktujte zákaznický servis!

Princip činnosti

Teppan Yaki – znamená pečení a smažení podle staré japonské tradice. Příprava pokrmů je zážitkem. Pracujete přímo na pečicí ploše bez hrnců a pánví. Potraviny se obracejí pomocí dodaných obraceček, kterými můžete také odstraňovat zbytky po pečení.

Před prvním použitím

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

Čištění spotřebiče

Před prvním použitím spotřebič důkladně vyčistěte vlažným mycím roztokem.

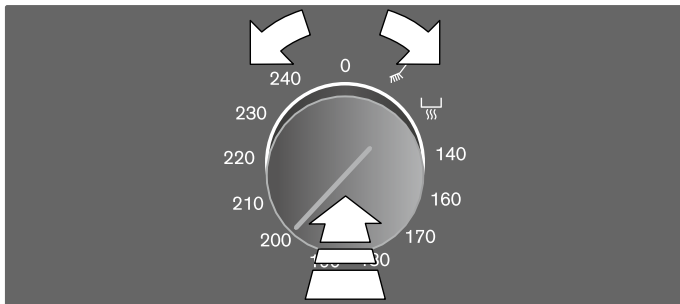
Zahřejte grilovací desku Teppan Yaki

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

Obsluha spotřebiče

Zapnutí

Stiskněte otočný volič a otočte ho na požadovanou teplotu. Světelný kroužek svítí bíle.



Při zahřívání spotřebiče mění světelný kroužek barvu z bílé na oranžovou. Při dosažení nastavené teploty zazní akustický signál.

Po ohřátí potřete grilovací plochu rovnoměrně pomocí špachtle nebo žáruvzdorného štětce (např. silikonový štětec) trochou oleje nebo tuku. Pokrmy položte – bez hrnce nebo pánve - přímo na grilovací plochu. Pokrmy obračejte pomocí přiložené špachtle.

Vypnutí

Otočte ovládací knoflík do polohy 0.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

Spotřebič je horký i delší dobu po vypnutí. Nedotýkejte se spotřebiče, dokud svítí ukazatel zbytkového tepla.


⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

Indikátor zbytkového tepla


Po vypnutí bliká světelný kroužek u ovládacího knoflíku pomalu oranžově, dokud spotřebič nevychladne natolik, aby bylo možné se ho bezpečně dotýkat. Nedotýkejte se spotřebiče, dokud bliká ukazatel zbytkového tepla.

Stupeň udržování teploty

Otočte volič do polohy .

Díky stupni udržování teploty můžete udržet pokrmy po ukončení jejich přípravy teplé.

Stupeň čištění

Otočte volič do polohy .

Při zapnutém stupni čištění můžete namočit nečistoty, čímž si usnadníte jejich čištění.

Bezpečnostní vypnutí

Pro vaši ochranu spotřebič disponuje funkcí bezpečnostního vypnutí. Každý ohřev se po 4 hodinách vypne, pokud spotřebič během této doby nezaznamená žádnou změnu v obsluze. Topné těleso zůstane vypnuté i po výpadku elektrického proudu. Ukazatel provozu bliká.

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

Tabulka nastavení a tipy

Pokrm	Teplota	Doba pečení	Poznámky
Maso a drůbež			
Hovězí steak, středně propečený (2,5–3 cm)	Opečte při 230–240 °C Dále pečte při 180 °C	Opečte 2 min z každé strany Dále pečte 6–11 min	Např. entrecôte, filet steak, rumpsteak. Steak je středně propečený, když z masa vytéká šťáva.
Vepřový steak (2 cm)	210–220 °C	15–18 min	
Telecí řízky, obalované (1,5 cm)	190–200 °C	16–20 min	Použijte dostatečné množství oleje, aby se strouhanka nevysušila a nepřipálila.
Hovězí nebo vepřové nudličky (500–600 g)	230–240 °C	6–8 min	Kousky masa dobře rozprostřete, neměly by se dotýkat.
Drůbeží nudličky (500–600 g)	180–190 °C	10–12 min	
Mleté maso (400 g)	230–240 °C	7–8 min	
Jehněčí hřbet, středně propečený (1,5–2,5 cm)	Opečte při 200 °C Dále pečte při 160 °C	Opečte 2 min z každé strany Dále pečte 4–6 min	
Krůtí steak (1,5 cm)	190–200 °C	8–15 min	Několikrát obraťte
Drůbeží játra (1 cm)	200–210 °C	3–5 min	
Ryby a mořské plody			
Rybí filé (1 cm)	210–220 °C	5–7 min	Např. okoun, treska obecná, pangasius, treska skvrnitá, platýs, đas mořský, mořský jazyk, candát.
(2 cm)	190–200 °C	7–10 min	
(2,5 cm)	180–190 °C	15–17 min	
Steak z lososa (2,5 cm)	180–190 °C	15–17 min	
(3 cm)	160–170 °C	18–20 min	
Steak z tuňáka (2,5–3 cm)	180–190 °C	17–20 min	
Garnáty (à 30 g)	190–200 °C	8–10 min	
Mušle sv. Jakuba (à 30 g)	190–200 °C	4–8 min	
Zelenina			
Lilek, na plátky (400 g)	180–190 °C	6–8 min	Lilek před pečením osolte a nechte ho cca 30 minut odležet. Poté ho osušte.
Žampiony, na plátky (400 g)	230–240 °C	10–12 min	
Mrkev, na nudličky (400 g)	170–190 °C	6–8 min	
Brambory, vařené na plátky (400 g)	200–220 °C	7–10 min	
Paprika, na proužky (400 g)	200–210 °C	4–6 min	
Cuketa, na plátky (400 g)	170–180 °C	4–6 min	
Cibule nebo pórek, na kolečka (400 g)	170–190 °C	5–7 min	
Vaječné a sladké pokrmy			
Volské oko, míchaná vejce (3–4 vejce)	160–180 °C	4–6 min z každé strany	
Palačinky (2 kusy)	180–190 °C	3–5 min z každé strany	
Ovoce na plátky (200–300 g)	180–190 °C	5–7 min	Např. ananas, jablka, mango. Na opékání použijte přepuštěné máslo. Podle chuti oslaďte cukrem nebo medem.
Banány v kokosovém kabátku (4 půlky)	180–190 °C	6–9 min	

Pokrm	Teplota	Doba pečení	Poznámky
Přílohy a ostatní			
Rýže (500 g)	180–190 °C	5–7 min	
Piniové oříšky (300 g)	160 °C	5–7 min	Často obracejte
Rýžové nudle (400 g)	200–220 °C	4–5 min	
Tofu (300 g)	200–220 °C	3–5 min	Často obracejte
Bílý chleba na kostičky/krutony (200 g)	160 °C	10–12 min	Zpočátku často obracejte

Tipy k vaření a smažení

- Pokládejte připravované potraviny teprve po zhasnutí indikátoru nahřívání. To platí rovněž při zvýšení teploty mezi dvěma přípravami pokrmů.
- Kousky masa, drůbežího a rybiho masa přitiskněte obračekkou 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 drůbežího a rybiho masa by se neměly při pečení dotýkat, aby nedošlo ke ztrátě vody.
- Maso před přípravou a během pečení nepropichujte nebo nekrájejte, aby nevytekla šťáva.
- Před pečením maso, drůbež a rybu nesolte, aby neztratilo vodu a rozpustné živiny.
- Před pečením obalte rybí filé v mouce. Nebude tolik ulpívat.
- Rybí filé obraťte podle možnosti pouze jednou. Nejprve opečte stranu s kůží.
- Používejte pouze tuk a oleje vhodné pro přípravu pokrmů při vysokých teplotách, např. rafinovaný rostlinný olej nebo rozpuštěné máslo.

Použití grilovací desky Teppan Yaki s nádobím

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

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

Použijte žáruvzdornou nádobu s pokličkou. Nádobu umístěte na topnou plochu opatrně, abyste nepoškrábali nerezový rám. Tento způsob přípravy pokrmu není energeticky úsporný, pokud je nádoba menší než zahřívaná plocha.

Čistění a údržba

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

Pozor!

Poškození povrchu

Nepoužívejte tyto čisticí prostředky

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

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

Nové houbové utěrky před použitím důkladně vymyjte!


Čistění spotřebiče

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

Hrubé nečistoty odstraňte špachtlí.

Před dalším použitím pečlivě odstraňte zbytky čisticích prostředků.

Čištění vychladlého spotřebiče

- 1 Na pečicí plochu nalijte trochu vody (max. 100 ml) a mycího prostředku tak, aby byla mírně pokrytá.
- 2 Zapněte spotřebič. Nastavte stupeň čištění . Nechte 5–10 minut odmočit nečistoty.
- 3 Vyčistěte pečicí plochu kartáčem.
- 4 Tekutinu odsajte měkkou houbičkou a odstraňte ji. Pečicí plochu vytřete dosucha měkkým hadříkem.

Čištění mezi dvěma použitími

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

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

Část spotřebiče / povrch	Doporučené čištění
Pečicí plocha	<p>Mastné zbytky odstraňte kartáčem a mycím prostředkem.</p> <p>Silné nečistoty odstraňte naším čisticím práškem "Wiener Kalk" (objednací číslo 00311774). Z čisticího prášku a vody vytvořte pastu a vyčistěte s ní povrch.</p> <p>Povrch čistěte vždy po směru leštění.</p> <p>Řiďte se pokyny na obalu čisticího prostředku.</p>
Pečicí plocha, přípečené nečistoty	<p>Na úporné nečistoty naneste na vychladlý spotřebič náš čisticí gel (objednací číslo 00311859) a nechte ho působit minimálně 2 hodiny, při silném znečištění přes noc. Poté vše důkladně omyjte a osušte. Řiďte se pokyny na obalu čisticího prostředku.</p>
Ovládací panel	<p>Mycí roztok – hadr nesmí být příliš mokrá. Osušte měkkým hadrem.</p> <p>Potravinové zbytky obsahující kyseliny (např. ocet, kečup, horčice, marinády, citronová šťáva), které se dostanou na ovládací panel, ihned odstraňte.</p>
Ovládací voliče	<p>Mycí roztok – hadr nesmí být příliš mokrá. Osušte měkkým hadrem.</p> <p>Pozor! Poškození spotřebiče Ovládací knoflíky při čištění nesnímejte.</p>

Co dělat v případě poruchy?

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

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

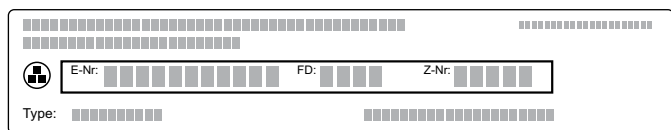
Porucha	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nefunguje	Síťová zástrčka není zapojená v zásuvce	Zapojte spotřebič do elektrické sítě
	Vadná pojistka	Zkontrolujte v pojistkové skříni, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku
	Výpadek elektrického proudu	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče
Spotřebič nehřeje, světelný kroužek svítí bíle	Je aktivovaný demo režim	Deaktivujte demo režim: <ol style="list-style-type: none"> 1 Všechny voliče nastavte na 0. Na 30 sekund odpojte spotřebič od elektřiny (vypněte domovní pojistky nebo jistič v pojistkové skříni). 2 Znovu připojte spotřebič. Během 3 minut otočte libovolný volič směrem doleva. Všechny světelné kroužky svítí bíle. 3 Otočte volič o tři polohy doprava. 4 Otočte volič zpět na 0. Deaktivace demo režimu je potvrzena dvěma akustickými signály.
Spotřebič přestává fungovat, světelný kroužek bliká střídavě oranžově a bíle	Bezpečnostní vypnutí: Delší dobu nebyla vykonána žádná obsluha	Otočte volič na 0 a poté příp. opět zapněte spotřebič
	Po výpadku el. proudu zůstane spotřebič vypnutý	Otočte volič na 0 a poté příp. opět zapněte spotřebič
Světelný kroužek bliká oranžově	Chyba spotřebiče	Otočte volič na 0 a poté opět zapněte spotřebič Pokud světelný kroužek nadále bliká i po opětovném zapnutí, kontaktujte zákaznický servis

Zákaznický servis

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

Číslo E a číslo FD

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



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

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

Zákaznický servis ☎

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

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

Spis treści

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

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

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Niniejsze urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z załączonymi instrukcjami montażu.

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

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

Urządzenia nie montować na łodziach ani w pojazdach.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 4000 metrów nad poziomem morza.

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

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

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

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

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

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

Przyczyny uszkodzeń

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

Uwaga!

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

Ochrona środowiska

Rozdział ten zawiera informacje na temat oszczędzania energii i utylizacji urządzenia.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Rozgrzewać urządzenie tylko do momentu osiągnięcia żądanej temperatury.
- Wykorzystać krawędzie powierzchni smażenia do podtrzymywania ciepła gotowych potraw, kontynuując przyrządzanie produktów w części środkowej.
- W odpowiednim czasie należy ponownie ustawić niższą temperaturę.
- Wybrać odpowiednią temperaturę. Zbyt wysoka temperatura powoduje straty energetyczne.
- Wykorzystać ciepło reszkowe Teppan Yaki. W celu wydłużenia czasu gotowania należy wyłączyć urządzenie na 5-10 minut przed upływem czasu gotowania.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

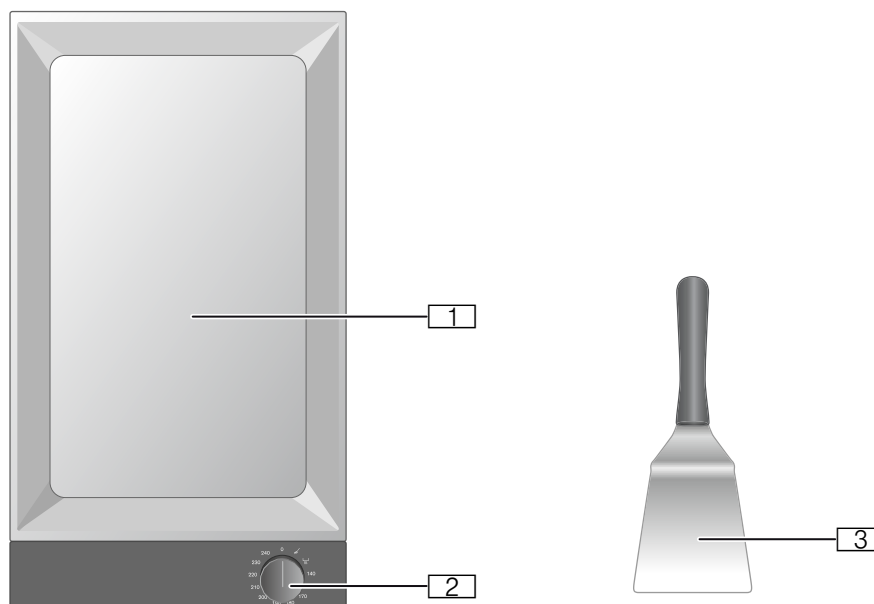


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Informacje na temat urządzenia

W tym rozdziale opisane są komponenty oraz elementy obsługi.

Teppan Yaki



- 1 Powierzchnia smażenia
- 2 Pokrętła obsługi:
 - Stopień czyszczenia
 - Stopień podtrzymywania ciepła
- 3 Do obracania potraw używać łopatek (2 sztuki)

Sposób działania

Teppan Yaki – oznacza smażenie i gotowanie zgodnie ze starą japońską tradycją. Przyrządzanie potraw staje się przygodą, pracuje się – bez garnków i patelni – bezpośrednio na powierzchni do smażenia. Potrawy odwraca się załączonymi łopatkami, za pomocą których można usunąć także przypalone resztki potrawy.

Komunikaty na pierścieniu świetlnym

Pokrętło obsługi posiada podświetlany pierścień, który oferuje różne warianty wskazań.

Wskazanie	Znaczenie
○ Wyt.	Urządzenie WYŁ.
● Światło ciągłe: kolor pomarańczowy	Urządzenie WŁ.
● Światło ciągłe: kolor biały, stopniowo zmieniający się na pomarańczowy	Urządzenie WŁ. - wskaźnik nagrzewania
● Powolne miganie: kolor pomarańczowy	Urządzenie WYŁ. - wskaźnik ciepła resztkowego
☀ Miganie: naprzemiennie kolor pomarańczowy i biały	Wyłącznik bezpieczeństwa, awaria zasilania
☀ Miganie: kolor pomarańczowy	Błąd urządzenia Wezwać serwis!

Przed pierwszym użyciem

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

Czyszczenie urządzenia

Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić urządzenie letnią wodą z detergentem.

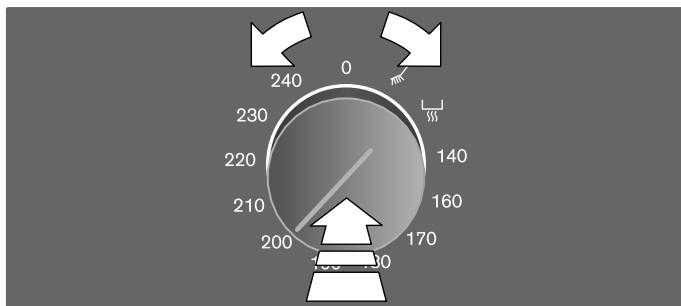
Rozgrzewanie Teppan Yaki

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

Obsługa urządzenia

Włączanie

Nacisnąć pokrętkę obsługi i obrócić je na żadaną temperaturę. Podświetlany pierścień świeci się na biało.



Kolor podświetlanego pierścienia zmienia się z białego na pomarańczowy, dopóki urządzenie nagrzewa się. Po osiągnięciu ustawionej temperatury rozlega się dźwięk sygnału.

Po zakończeniu fazy nagrzewania równomiernie rozprowadzić na powierzchni smażenia niewielką ilość oleju lub innego tłuszczu używając łopatki lub odpornego na wysoką temperaturę pędzelka (np. pędzelka silikonowego). Układać potrawy bezpośrednio – bez garnka lub patelni – na powierzchni smażenia. Do obracania potraw używać dołączonej łopatki.

Wyłączanie

Przekręcić pokrętkę na pozycję 0.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo oparzenia!

Urządzenie pozostaje gorące przez długi czas, nawet po wyłączeniu. Nie dotykać urządzenia, gdy świeci się wskaźnik ciepła resztkowego.


⚠ Ostrzeżenie – 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


Po wyłączeniu podświetlany pierścień na pokrętkle obsługi miga powoli na pomarańczowo, o ile urządzenie jest zbyt gorące, aby bezpiecznie go dotknąć. Nie dotykać urządzenia, dopóki miga wskaźnik ciepła resztkowego.

Stopień podtrzymywania ciepła

Obrócić pokrętkę obsługi na pozycję .

Stopień podtrzymywania ciepła umożliwia utrzymanie temperatury potraw po ich przyrządzeniu.

Stopień czyszczenia

Obrócić pokrętkę obsługi na pozycję .

Stopień czyszczenia umożliwia namoczenie zanieczyszczeń, w celu ułatwienia czyszczenia.

Wyłącznik bezpieczeństwa

Ze względów bezpieczeństwa urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa. Każdy proces grzania zostanie wyłączony po upływie 4 godzin, jeżeli nie zostanie podjęta w tym czasie żadna czynność obsługi. Grzałka pozostaje wyłączona również po awarii zasilania. Miga wskaźnik pracy.

Obrócić pokrętkę w położenie 0, a następnie ponownie uruchomić urządzenie w zwykły sposób.

Tabela ustawień i porady

Produkt	Temperatura	Czas gotowania/pieczenia	Uwagi
Mięso i drób			
Stek wołowy, średnio wysmażony (2,5-3 cm)	Podsmażyc w temp. 230-240°C Kontynuować sma- żenie w temp. 180°C	Podsmażać przez 2 min z każdej strony Kontynuować sma- żenie przez 6-11 min	Np. antrykot, stek z polędwicy, rumsztyk. Stek jest średnio wysma- żony, gdy wypływa z niego sos.
Stek z karkówki (2 cm)	210-220°C	15-18 min	
Sznicel cielęcy, panierowany (1,5 cm)	190-200°C	16-20 min	Użyj wystarczającej ilości oleju, aby panierka nie wyschła i nie przypa- liła się.
Mięso w potrawce, wołowina lub wie- przowina (500-600 g)	230-240°C	6-8 min	Kawałki mięsa układać w taki sposób, aby nie stykały się ze sobą.
Mięso w potrawce, drób (500-600 g)	180-190°C	10-12 min	
Mięso mielone (400 g)	230-240°C	7-8 min	
Schab jagnięcy, średnio wysmażony (1,5-2,5 cm)	Podsmażać w temp. 200°C Kontynuować sma- żenie w temp. 160°C	Podsmażać przez 2 min z każdej strony Kontynuować sma- żenie przez 4-6 min	
Sznicel z indyka (1,5 cm)	190-200°C	8-15 min	Wielokrotnie obracać.
Wątróbka drobiowa (1 cm)	200-210°C	3-5 min	
Ryby i owoce morza			
Filet rybny (1 cm)	210-220°C	5-7 min	Np. okoń, dorsz, panga, plamiak, gładzica, żabnica, sola, sandacz.
(2 cm)	190-200°C	7-10 min	
(2,5 cm)	180-190°C	15-17 min	
Stek z łososia (2,5 cm)	180-190°C	15-17 min	
(3 cm)	160-170°C	18-20 min	
Stek z tuńczyka (2,5-3 cm)	180-190°C	17-20 min	
Krewetki (po 30 g)	190-200°C	8-10 min	
Przegrzebki (po 30 g)	190-200°C	4-8 min	
Warzywa			
Bakłażany, w plasterkach (400 g)	180-190°C	6-8 min	Bakłażany posolić przed smażeniem i odstawić na ok. 30 minut. Następnie osuszyć.
Pieczarki w plasterkach (400 g)	230-240°C	10-12 min	
Marchewki, w słupkach (400 g)	170-190°C	6-8 min	
Ziemniaki, gotowane, w plasterkach (400 g)	200-220°C	7-10 min	
Papryka, w paskach (400 g)	200-210°C	4-6 min	
Cukinia, w plastrach (400 g)	170-180°C	4-6 min	
Cebula lub por, w krążkach (400 g)	170-190°C	5-7 min	
Potrawy z jaj i desery			
Jajko sadzone, jajecznica (3-4 jaja)	160-180°C	4-6 min z każdej strony	
Naleśniki (2 sztuki)	180-190°C	3-5 min z każdej strony	

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

Wskazówki dotyczące gotowania i smażenia

- Produkty do przyrządzenia nakładać dopiero wtedy, gdy zgaśnie wskaźnik nagrzewania. Dotyczy to także sytuacji przy podwyższeniu temperatury pomiędzy przyrządzaniem dwóch potraw.
- Kawalki mięsa, drobiu i ryb rozłożyć na płasko łopatką na powierzchni do smażenia. Kawalki 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.
- Kawalki 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 wypływowi 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 tłuszczu, w których można smażyć w wysokich temperaturach, np. rafinowanego oleju roślinnego lub masła klarowanego.

Użytkowanie Teppan Yaki z naczyniami do gotowania

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

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

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

Czyszczenie i przegląd

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

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


Czyszczenie urządzenia

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

Większe pozostałości usuwać za pomocą łopatek.

Przed kolejnym użyciem urządzenia starannie usunąć pozostałości środków czyszczących.

Czyszczenie ostudzonego urządzenia

- 1 Powierzchnię smażenia poleć niewielką ilością wody (maks. 100 ml) i płynu do mycia naczyń tak, aby była lekko przykryta.
- 2 Włączyć urządzenie. Ustawić stopień czyszczenia . Namoczyć zabrudzenia (5-10 minut).
- 3 Wyczyścić powierzchnię smażenia za pomocą szczoteczki do zmywania.
- 4 Zebrać i usunąć płyn miękką gąbką. Powierzchnię smażenia wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Czyszczenie między dwoma cyklami smażenia

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

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

Część urządzenia/ Powierzchnia	Zalecane czyszczenie
Powierzchnia smażenia	Osady z tłuszczu czyścić szczoteczka do zmywania i płynem do mycia naczyń. Silne zabrudzenia usuwać naszym proszkiem czyszczącym "Wiener Kalk" (nr kat. 00311774). Wymieszać proszek czyszczący i wodę, tworząc pastę, następnie wyczyścić powierzchnię. Czyszczenie wykonywać zawsze w kierunku szczotkowania powierzchni. Przestrzegać informacji podanych na opakowaniu środka czyszczącego.
Powierzchnia smażenia, przypalone zabrudzenia	Na uporczywe zabrudzenia w przypadku zimnego urządzenia nanieść żel czyszczący (nr kat. 00311859) i pozostawić na co najmniej 2 godziny, w przypadku silnego zabrudzenia na całą noc. Następnie dokładnie spłukać i osuszyć. Przestrzegać informacji na opakowaniu środka czyszczącego.
Panel obsługi	Woda z detergentem – ściereczka nie może być zbyt mokra. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać kwaśne produkty z panelu sterowania (np. ocet, ketchup, musztardę, marynaty, sok z cytryny).
Pokręta obsługi	Woda z detergentem – ściereczka nie może być zbyt mokra. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Uwaga! Uszkodzenie urządzenia Nie demontować do czyszczenia pokręteł obsługi.

Usterka, co robić?

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

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

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Wtyczka nie jest włożona do gniazda	Podłączyć urządzenie do zasilania
	Uszkodzony bezpiecznik	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik urządzenia jest sprawny
	Przerwa w dopływie prądu	Sprawdzić, czy działają inne urządzenia kuchenne
Urządzenie nie grzeje, podświetlany pierścień świeci się na biało	Aktywowany jest tryb demo	Dezaktywacja trybu demo: <ol style="list-style-type: none"> Obrócić wszystkie pokrętki obsługi na 0. Odłączyć urządzenie na 30 sekund od zasilania (wyłączyć bezpiecznik lub wyłącznik urządzenia w skrzynce bezpiecznikowej). Ponownie podłączyć urządzenie. W ciągu 3 minut obrócić dowolne pokrętło obsługi o jedną pozycję w lewo. Wszystkie podświetlane pierścienie świecą się na biało. Obrócić pokrętło obsługi o trzy pozycje w prawo. Obrócić pokrętło obsługi z powrotem na 0. Dwa dźwięki sygnału potwierdzają dezaktywację trybu demo.
Urządzenie wyłącza się podczas pracy, podświetlany pierścień miga naprzemiennie na pomarańczowo i na biało	Wyłącznik bezpieczeństwa: Przez dłuższy czas nie była wykonywana żadna czynność	Obrócić pokrętło obsługi na 0, następnie ew. włączyć ponownie
	Po awarii zasilania urządzenie pozostaje wyłączone	Obrócić pokrętło obsługi na 0, następnie ew. włączyć ponownie
Podświetlany pierścień miga na pomarańczowo	Błąd urządzenia	Obrócić pokrętło obsługi na 0, następnie włączyć ponownie Jeśli po ponownym włączeniu podświetlany pierścień nadal miga, skontaktować się z serwisem

Serwis

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

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


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

The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. On the left side, there is a circular icon containing a plus sign. To the right of the icon, there are three fields: 'E-Nr.' followed by a row of 10 squares, 'FD:' followed by a row of 4 squares, and 'Z-Nr.' followed by a row of 4 squares. Below these fields, the word 'Type:' is followed by a row of 10 squares. The entire label is enclosed in a thin black border.

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

Nr E

Nr FD

Serwis 

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 535

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

İçindekiler

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

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

Amaca uygun kullanım

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

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

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

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

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

Bu cihazı botlara veya araçlara takmayınız.

Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 4000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

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

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

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

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

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

⚠️ Uyarı – Yangın tehlikesi!

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

⚠️ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

⚠️ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

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

Hasar sebepleri

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

Dikkat!

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

Çevrenin korunması

Bu bölümde enerji tasarrufu ve cihazın imhası konularında bilgiler edineceksiniz.

Enerji tasarrufu için öneriler

- Cihazı sadece istenen sıcaklığa ulaşıncaya kadar ısıtınız.
- Kızartma alanının kenar kısımlarını pişirilmiş yiyecekleri sıcak tutmak için kullanırken, ortada yemek hazırlamaya devam edebilirsiniz.
- Doğru zamanda bir alt sıcaklığa geçiniz.
- Uygun sıcaklığı seçiniz. Çok yüksek sıcaklık kullandığınızda enerjisi boşa harcarsınız.
- Teppan Yaki'nin kalan ısını kullanınız. Uzun sürede pişen yiyeceklerde cihazı pişirme süresi sonundan 5-10 dakika önce kapatınız.

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



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

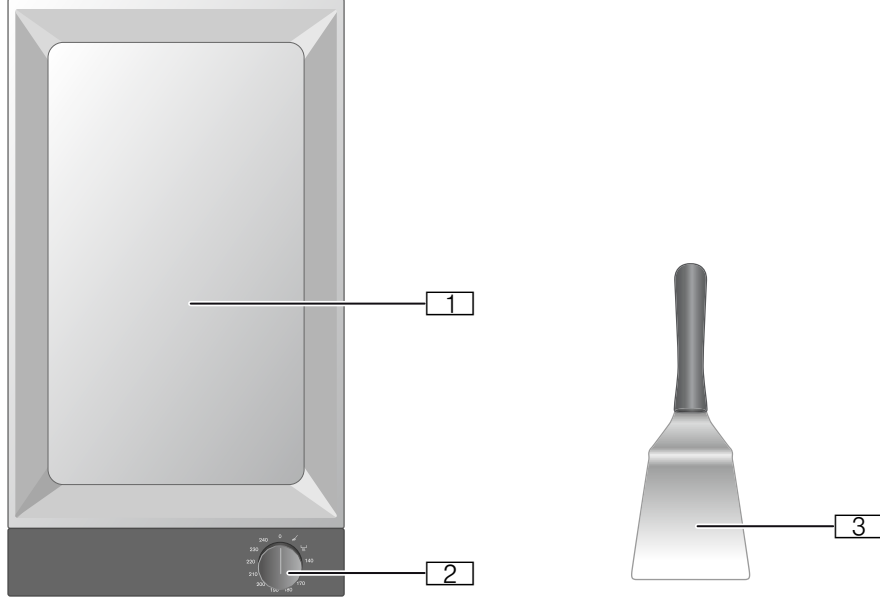
AEEE yönetmeliğine uygundur.

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

Cihazı tanıma

Bu bölümde size bileşenleri ve kumanda elemanlarını açıklayacağız.

Teppan Yaki



- 1 Kızartma yüzeyi
- 2 Kumanda düğmesi
 - Temizleme seviyesi
 - Sıcak tutma kademesi
- 3 Spatulayla (2 adet) yemeklerin çevrilmesi

Işıklı halkadaki gösterge

Kumanda düğmesi farklı gösterge olanakları sunan bir yanar halkaya sahiptir.

Gösterge	Anlamı
○ Kapalı	Cihaz KAPALI
● Yanar: Turuncu	Cihaz AÇIK
● Yanar: Beyaz, sürekli turuncuya dönüşür	Cihaz AÇIK ısıtma göstergesi
● Yavaşça yanıp söner: Turuncu	Cihaz KAPALI kalan ısı göstergesi
☀ Yanıp söner: Değişimli olarak turuncu ve beyaz	Emniyet kapatması, elektrik kesintisi
☀ Yanıp söner: Turuncu	Cihaz hatası Müşteri hizmetlerini arayınız!

Fonksiyon tarzı

Teppan Yaki – Eski bir Japon geleneğine göre kızartma ve pişirme demektir. Tencere ve tava kullanmadan doğrudan kızartma yüzeyi üzerinde çalıştığınız için, bu şekilde yemek pişirme ayrı bir keyif verecektir. Teslimat kapsamındaki spatulalar yardımıyla yiyecekleri çevirebilir ve kızartma artıklarını da temizleyebilirsiniz.

İlk kullanımdan önce

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

Cihazın temizlenmesi

Cihazı ilk kez kullanmadan önce ılık deterjanlı suyla iyice temizleyiniz.

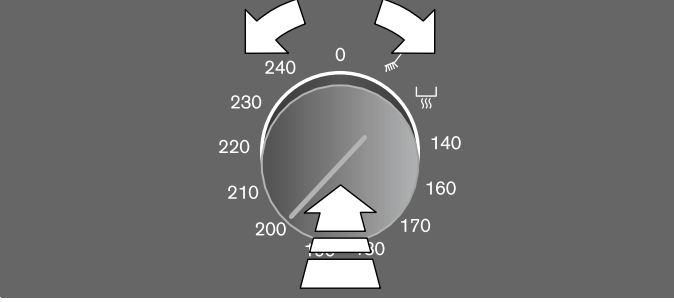
Teppan Yaki'nin ısıtılması

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

Cihazın kullanılması

Çalıştırma

Kumanda düğmesine basınız ve istediğiniz sıcaklığa çeviriniz. Yanar halka beyaz renkte yanar.



Yanar halka, cihaz ısındığı sürece azalarak beyazdan turuncuya dönüşür. Ayarlanan sıcaklığa erişildiğinde bir sinyal duyulur.

Isındıktan sonra kızartma yüzeyine spatulayla veya ısıya dayanıklı bir fırçayla (silikon fırça) eşit şekilde bir miktar yağ sürünüz. Yemekleri doğrudan - tencere veya tava olmadan - kızartma yüzeyine koyunuz. Yemekleri çevirmek için birlikte teslim edilen spatulayı kullanınız.

Kapatma

Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çevirin.

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Cihaz kapatıldıktan sonra da uzun süre sıcak kalır. Kalan ısı göstergesi yanıp söndüğü sürece cihaza dokunmayınız.


⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

Kalan ısı göstergesi

Kapandıktan sonra kumanda düğmesindeki ışıklı halka, cihaza güvenli bir şekilde dokunabilmeniz için cihaz sıcak olduğu sürece yavaşça turuncu yanıp söner. Kalan ısı göstergesi yanıp söndüğü sürece cihaza dokunmayınız.

Sıcak tutma kademesi

Kumanda düğmesini  konumuna getiriniz.

Sıcak tutma kademesinde, yemekleri hazırladıktan sonra sıcak tutabilirsiniz.

Temizleme seviyesi

Kumanda düğmesini  konumuna getiriniz.

Temizleme seviyesinde kirleri yumuşatabilir, temizliği kolaylaştırabilirsiniz.

Emniyet kapatması

Güvenliğiniz için cihaz bir emniyet kapatması ile donatılmıştır. 4 saat sonra kullanım gerçekleşmezse, her ısıtma işlemi kapanır. Isıtıcı, elektrik kesintisinden sonra da kapalı kalır. Çalışma göstergesi yanıp söner.

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

Ayar tablosu ve ipuçları

Piştirme malzemesi	Sıcaklık	Piştirme süresi	Notlar
Et ve kümes hayvanı			
Dana biftek, orta pişmiş (2,5 - 3 cm)	230 - 240 °C hafif kızartma 180 °C kızartma	Her iki tarafı 2 dak. hafif kızartma 6 - 11 dak. kızartma	Örn. antrikot, bonfile, rumstek. Etin suyu üst kısmından dışarı çıktığında biftek orta pişmiştir.
Domuz bifteği (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 dak.	
Dana şinitzel, panelenmiş (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 dak.	Panenin kurumaması ve yanmaması için yeterince yağ kullanınız.
Şeritler halinde kesilmiş dana veya domuz eti (500 - 600 g)	230 - 240 °C	6 - 8 dak.	Et parçaları iyi dağıtılmalı, birbirlerine temas etmemelidir.
Şerit kesilmiş et, kümes hayvanı (500 - 600 g)	180 - 190 °C	10 - 12 dak.	
Kıyma (400 g)	230 - 240 °C	7 - 8 dak.	
Kuzu sırtı, orta pişmiş (1,5 - 2,5 cm)	200 °C hafif kızartma 160 °C kızartma	Her iki tarafı 2 dak. hafif kızartma 4 - 6 dak. kızartma	
Hindi bifteği (1,5 cm)	190 - 200 °C	8 - 15 dak.	birkaç kez çeviriniz
Kümes hayvanı ciğeri (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 dak.	
Balık ve deniz ürünleri			
Balık filetosu (1 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 dak.	Örn. tatlısu levreği, morina balığı, pangasius balığı, mezgit, yaldızlı pisi balığı, keler balığı, dil balığı, sudak balığı.
(2 cm)	190 - 200 °C	7 - 10 dak.	
(2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 dak.	
Levrek fileto (2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 dak.	
(3 cm)	160 - 170 °C	18 - 20 dak.	
Ton balığı bifteği, (2,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 dak.	
Karides (30 g)	190 - 200 °C	8 - 10 dak.	
Deniz tarağı (30 g)	190 - 200 °C	4 - 8 dak.	
Sebze			
Patlıcan, dilimler halinde (400 g)	180 - 190 °C	6 - 8 dak.	Patlıcanları kızartmadan önce tuzlayınız ve yakl. 30 dakika bekletiniz. Ardından kurulayınız.
Mantarlar, dilimler halinde (400 g)	230 - 240 °C	10 - 12 dak.	
Havuç, jülyen kesilmiş (400 g)	170 - 190 °C	6 - 8 dak.	
Patatesler, haşlanmış, dilimler halinde (400 g)	200 - 220 °C	7 - 10 dak.	
Biber, şeritler halinde (400 g)	200 - 210 °C	4 - 6 dak.	
Kabak, dilimler halinde (400 g)	170 - 180 °C	4 - 6 dak.	
Soğan veya pırasa, halkalar halinde (400 g)	170 - 190 °C	5 - 7 dak.	
Yumurtalı yemekler ve tatlılar			
Sahanda yumurta, çırpılmış yumurta (3 - 4 yumurta)	160 - 180 °C	Her tarafı 4 - 6 dakika	
Krep (2 adet)	180 - 190 °C	Her tarafı 3 - 5 dakika	
Dilimler halinde meyve (200 - 300 g)	180 - 190 °C	5 - 7 dak.	Örn. ananas, elma, mango. Kızartma için eritilmiş tereyağı kullanınız. İsteğe göre şeker veya bal ile tatlandırınız.

Piştirme malzemesi	Sıcaklık	Piştirme süresi	Notlar
Hindistan cevizi ile kaplanmış muz (4 yarım)	180 - 190 °C	6 - 9 dak.	
Garnitürler ve diğerleri			
Pirinç (500 g)	180 - 190 °C	5 - 7 dak.	
Çam fıstığı (300 g)	160 °C	5 - 7 dak.	sıkça çeviriniz
Pirinç makarnası (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 dak.	
Tofu (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 dak.	sıkça çeviriniz
Kıtır beyaz ekmek küpleri / Kruton (200 g)	160 °C	10 - 12 dak.	başlangıçta sıkça çeviriniz

Yemek piştirme ve kızartma önerileri

- Piştirilecek 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 piştirilecek gıdanın kurummasına sebep olabilir.
- Sularını çekmemeleri için et, tavuk ve balık parçalarının kızartma esnasında birbiriyle temas etmemeleri gerekir.
- Et suyunun dışarı çıkmaması için piştirme öncesinde ve esnasında ete bıçak batırmayın veya eti kesmeyin.
- Suyunu ve suda çözülür besin maddelerini kaybetmemek için et, tavuk eti ve balığı kızartmadan önce tuzlamayın.
- Balık filetoları kızartmadan önce una bulanabilir. Böylece daha az yapışma görülür.
- Balık filetosunu mümkün 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.

Teppan Yaki'nin piştirme kaplarıyla kullanımı

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

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

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

Temizlik ve bakım

⚠ Uyarı – Elektrik çarpması tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

Dikkat!

Yüzey hasarları

Bu temizleme maddelerini kullanmayın

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

Böylesi bir madde cihaz üzerine geldiğinde derhal suyla silerek giderin.

Yeni süngerli bezleri kullanmadan önce daima iyice yıkayın!


Cihazın temizlenmesi

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

Kaba artıkları spatula ile gideriniz.

Sonraki kullanımdan önce kalan temizleyici artıklarını dikkatlice temizleyiniz.

Soğutulmuş cihazın temizlenmesi

- 1 Kızartma yüzeyine biraz su (maks. 100 ml) ve deterjan dökerek yüzeyin hafifçe su altında kalmasını sağlayınız.
- 2 Cihazı çalıştırınız. Temizleme kademesini  ayarlayınız. Kirlerin 5 - 10 dakika kadar yumuşamasını bekleyiniz.
- 3 Kızartma yüzeyini bir bulaşık fırçası ile temizleyiniz.
- 4 Sıvıyı yumuşak bir süngerin emerek çekmesini sağlayınız ve temizleyiniz. Kızartma yüzeyini yumuşak bir bezle kurulayınız.

İki kızartma işlemi arasında ara temizleme

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

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

Cihaz parçası/ Yüzey	Tavsiye edilen temizleme
Kızartma yüzeyi	Yağlı artıkları bir bulaşık fırçası ve deterjanlı suyla temizleyiniz. İnatçı kirleri temizleme tozumuz "Wiener Kalk" (ürün no. 00311774) ile temizleyiniz. Temizleme tozunu suyla karıştırarak bir macun elde ettikten sonra yüzeyi temizleyiniz. Yüzeyi her zaman fırçalama yönünde siliniz. Temizleyicinin ambalajı üzerindeki uyarılara dikkat ediniz.
Kızartma yüzeyi, yanmış kirler	Zorlu kirlere cihaz soğukken temizleme jelimizi (ürün no. 00311859) sürünüz ve en az 2 saat bekleyiniz, inatçı kirler için bütün bir gece beklemeniz önerilir. Ardından iyice yıkayınız ve kurulayınız. Temizleyicinin ambalajı üzerindeki uyarılara dikkat ediniz.
Kumanda paneli	Deterjanlı su - bez çok ıslak olmamalıdır. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kumanda panelinin üzerinde bulunan asitli gıdaları derhal temizleyiniz (örn. sirke, ketçap, hardal, marine karışımı, limon suyu).
Kumanda düğmesi	Deterjanlı su - bez çok ıslak olmamalıdır. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Dikkat! Cihaz hasarı Kumanda düğmesini temizlemek için çıkarmayınız.

Arıza halinde ne yapmalı?

Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

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

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

Arıza	Olası sebebi	Çözüm
Cihaz çalışmıyor	Fişi prize takılmamış	Cihazın fişini prize takınız
	Sigorta arızalı	Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusundan kontrol ediniz
	Elektrik kesintisi	Diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz
Cihaz ısınmıyor, yanar halka beyaz yanar	Demo modu etkinleştirildi	Demo Modunun devre dışı bırakılması: <ol style="list-style-type: none"> 1 Tüm kumanda düğmelerini 0 konumuna getiriniz. Cihazı 30 saniye süresince elektrik şebekesinden ayırınız (ev sigortasını veya sigorta kutusundaki koruma şalterini kapatınız). 2 Cihazı yeniden bağlayınız. 3 dakika içinde kumanda düğmelerinden birini bir konum sola çeviriniz. Tüm yanar halkalar beyaz yanar. 3 Kumanda düğmesini üç konum sağa çeviriniz. 4 Kumanda düğmesini yeniden 0 pozisyonuna getiriniz. Demo Modunun devre dışı bırakıldığını iki sinyal sesi onaylar.
Cihaz çalışırken kapanıyor, yanar halka değişimli olarak turuncu ve beyaz yanıp sönüyor	Emniyet kapatması: Uzun süre hiçbir kumanda yürütülmedi	Kumanda düğmesini 0 konumuna çeviriniz ve gerekirse yeniden açınız
	Elektrik kesintisinden sonra cihaz kapalı kalır	Kumanda düğmesini 0 konumuna çeviriniz ve gerekirse yeniden açınız
Yanar halka turuncu yanıp söner	Cihaz hatası	Kumanda düğmesini 0 konumuna çeviriniz ve yeniden açınız Yeniden açma işleminden sonra yanar halka yanıp sönmeye devam ediyorsa, müşteri hizmetleriyle iletişime geçiniz

No.GG



Çağrı Yönetim Merkezi
444 55 33

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

GARANTİ ŞARTLARI

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

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

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

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

BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

Sanayi ve Ticaret Bakanlığı

Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51

Garanti Belgesi

34770 Ümraniye/İSTANBUL

Belge Numarası :

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

Belge Onay Tarihi :

GAGGENAU

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

9001329054 (980904)
ru, cs, pl, tr

GAGGENAU

