

**Gaggenau**

Правила пользования

Návod k použití

Instrukcja obsługi

Kullanma kılavuzu

# VR 414 111

Электрический гриль

Elektrický gril

Grill elektryczny

Elektrikli ızgara

<b>Оглавление</b>	<b>3</b>
<b>Obsah</b>	<b>15</b>
<b>Spis treści</b>	<b>27</b>
<b>İçindekiler</b>	<b>39</b>

---

## Оглавление

---

<b>Использование по назначению</b>	<b>4</b>
<b>Важные указания по технике безопасности</b>	<b>5</b>
<b>Причины повреждений</b>	<b>6</b>
<b>Охрана окружающей среды</b>	<b>6</b>
Советы по экономии электроэнергии	6
Правильная утилизация упаковки	6
<b>Знакомство с прибором</b>	<b>7</b>
Электрический гриль	7
Ручка управления	7
Индикация светящегося кольца	8
Принадлежности	8
Специальные принадлежности	8
<b>Перед первым использованием</b>	<b>8</b>
Очистка прибора	8
Нагрев гриля	8
<b>Управление прибором</b>	<b>8</b>
Включение	8
Соединение нагревательных элементов гриля	9
Выключение	9
Индикация остаточного тепла	9
Защита от перегревания	9
Режим приготовления с помощью литой сковороды-жаровни	9
<b>Таблица настройки и рекомендации</b>	<b>10</b>
Советы по варке и жарению	11
<b>Очистка и обслуживание</b>	<b>12</b>
Очистка прибора	12
<b>Что делать в случае неисправности?</b>	<b>13</b>
Демонстрационный режим	14
<b>Сервисная служба</b>	<b>14</b>
Номер E и номер FD	14

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

## Использование по назначению

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

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

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

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

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

Запрещается устанавливать данный прибор на лодках и в автомобилях.

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

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

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

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

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

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

## **⚠ Важные указания по технике безопасности**

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

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

### **⚠ Предупреждение – Опасность ожога!**

- Во время работы детали прибора нагреваются. Используйте гриль только с правильно установленной решёткой для гриля.
- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.
- Стекающий каплями жир при приготовлении на гриле может привести к кратковременному воспламенению. Не нагибайтесь над прибором. Соблюдайте безопасное расстояние.

- Прибор после выключения остаётся длительное время горячим. Не прикасайтесь к прибору, пока мигает индикация остаточного тепла.
- Закрытая крышка прибора обуславливает излишнюю аккумуляцию тепла. Допускается эксплуатация или включение прибора только с открытой крышкой. Не используйте крышку прибора для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии или в качестве подставки. Прибор следует закрывать крышкой только после его полного охлаждения.

### **Внимание!**

#### **Повреждение прибора**

Перед открыванием крышки прибора вытрите пролитую жидкость.

### **⚠ 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

---

### Внимание!

#### Повреждение прибора при использовании неподходящих принадлежностей

Используйте только предусмотренные фирменные принадлежности. Не пользуйтесь поддонами для гриля или алюминиевой фольгой. Это приводит к повреждению решетки гриля.

---

## Охрана окружающей среды

---

Эта глава содержит информацию об экономии электроэнергии и утилизации прибора.

### Советы по экономии электроэнергии

- Нагревайте прибор лишь до достижения требуемой температуры.
- Используйте возможность включения только переднего или заднего нагревательного элемента гриля при приготовлении небольших объемов продуктов.
- Своевременно переключайте режим гриля на более низкий.
- Выбирайте подходящий режим. При слишком высоком режиме гриля напрасно расходуется много электроэнергии.
- Используйте остаточное тепло гриля. 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.

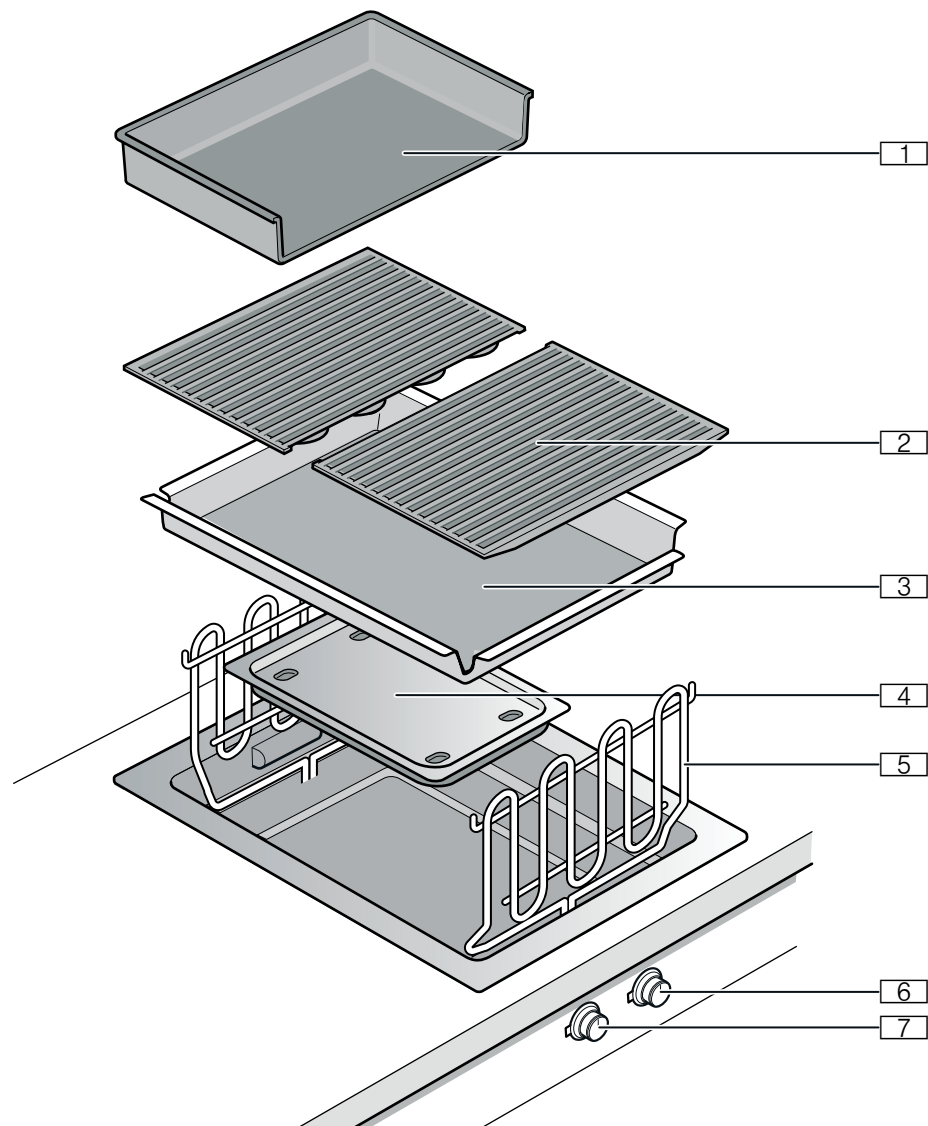


Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

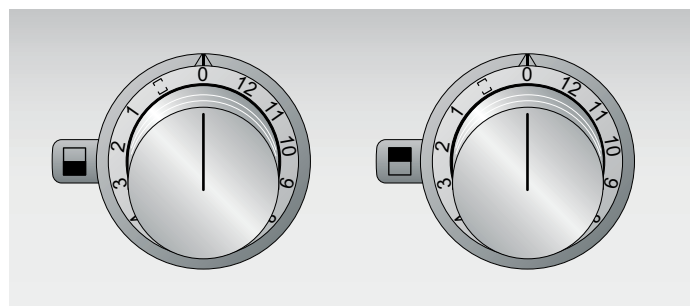
## Знакомство с прибором

### Электрический гриль



- 1 Литая сковорода-жаровня
- 2 Решётка для гриля
- 3 Поддон для лавовых камней
- 4 Жироулавливающий поддон
- 5 Нагревательный элемент гриля
- 6 Задний нагревательный элемент гриля
- 7 Передний нагревательный элемент гриля

#### Ручка управления



С помощью регуляторов выберите передний или задний нагревательный элемент и режим гриля в диапазоне от 1 до 12.

Путём перемещения  вы соединяете оба нагревательных элемента гриля и одновременно устанавливаете одинаковый режим для обоих элементов.

## Индикация светящегося кольца

Каждый регулятор оснащён световым кольцом, выполняющим функцию индикатора.

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

## Принадлежности

В объеме поставки имеются следующие принадлежности:

Вулканическая лава

Литая сковорода-жаровня

Щетка для очистки

## Специальные принадлежности

Вы можете заказать в своем специализированном магазине следующие принадлежности:

VA 461 000 Литая сковорода-жаровня

LV 030 000 Лавовые камни (для замены)

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

## 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 гриля

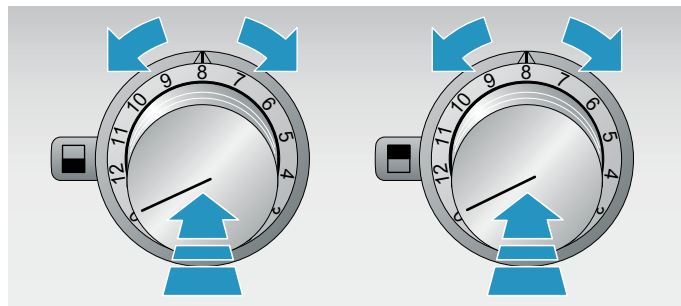
- 1 Выньте лавовые камни из пленки и положите их в поддон для лавовых камней.
- 2 Опустите оба нагревательных элемента гриля вниз. Нагревательные элементы должны лежать плашмя.
- 3 Положите решётку для гриля и нагревайте гриль в режиме 12 в течение нескольких минут. Благодаря этому устраняются возможные запахи нового прибора и загрязнения.

## Управление прибором

### Включение

Оба нагревательных элемента гриля регулируются отдельно. Это позволяет одновременно готовить на гриле продукты с различными требованиями к температуре. При необходимости вы можете соединить оба нагревательных элемента гриля и установить одновременно одинаковый режим для обоих элементов.

Нажмите на регулятор и поверните на нужный режим гриля. В случае, если вы не хотите использовать для жарения всю поверхность гриля, включите только передний или задний нагревательный элемент.




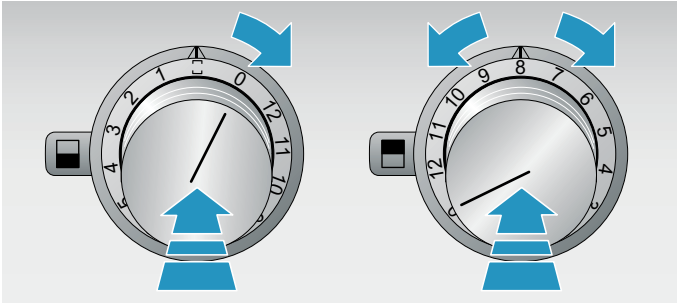
Световые кольца под регулятором мигают, пока прибор нагревается. При достижении заданного режима гриля световое кольцо начинает гореть постоянно. В режиме гриля 12 фаза предварительного нагрева длится прим. 15 минут.




## Соединение нагревательных элементов гриля

**Указание:** Мощность обоих нагревательных элементов гриля можно регулировать одновременно.

- 1 Нажмите на один из регуляторов и поверните в положение .



- 2 Нажмите на другой регулятор и поверните на нужный режим гриля. Эти установки режима гриля будут приняты обоими нагревательными элементами.  
Световые кольца под регулятором мигают, пока прибор нагревается. При достижении заданного режима гриля световое кольцо начинает гореть постоянно. В режиме гриля 12 фаза предварительного нагрева длится прим. 15 минут.
- 3 Продукты следует выкладывать по истечении времени предварительного разогрева.

Чтобы снова отрегулировать нагревательный элемент гриля, поверните регулятор из положения  в любое положение режима гриля.

## Выключение

Поверните ручку управления в положение 0

### Предупреждение – Опасность ожога!

Закрытая крышка прибора обуславливает излишнюю аккумуляцию тепла. Допускается эксплуатация или включение прибора только с открытой крышкой. Не используйте крышку прибора для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии или в качестве подставки. Прибор следует закрывать крышкой только после его полного охлаждения.

### Внимание!

#### Повреждение прибора

Перед открыванием крышки прибора вытрите пролитую жидкость.

## Индикация остаточного тепла

После выключения светящиеся кольца за ручками управления мигают, пока прибор не охладится настолько, чтобы к нему можно было прикоснуться

## Защита от перегрева

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

## Режим приготовления с помощью литой сковороды-жаровни

Литая сковорода-жаровня особенно хорошо подходит для приготовления мелко порезанных или жидких продуктов, овощей, сладких блюд или блюд из яиц.

Литая сковорода-жаровня устанавливается на заднем нагревательном элементе гриля после снятия решётки для гриля. Одновременно вы можете готовить на передней решётке для гриля.

Дополнительно вы можете приобрести литые сковороды-жаровни у вашего дилера в качестве специальных принадлежностей.

**Указание:** При использовании режима приготовления с помощью литой сковороды-жаровни оставьте в гриле также контейнер с лавовыми камнями.

### Так вы готовите на гриле с помощью литой сковороды-жаровни

- 1 Снимите заднюю решётку для гриля.
- 2 Осторожно установите литую сковороду-жаровню на заднем нагревательном элементе гриля.
- 3 Установите необходимый режим регулятором заднего нагревательного элемента гриля.
- 4 Дождитесь, когда завершится предварительный разогрев и световое кольцо под регулятором будет гореть непрерывно.
- 5 Литую сковороду-жаровню слегка смажьте растительным маслом и положите продукты.

## Таблица настройки и рекомендации

Продукт	Режим гриля	Время приготовления на гриле	Рекомендации
<b>Мясо и птица</b>			
Говяжий стейк, среднепрожаренный, 2–3 см	12	4–6 минут с каждой стороны	
Телячьи котлеты, 2 см	10 – 11	6 минут с каждой стороны	
Шашлык на шпажках, по 100 г	8– 9	12–15 мин	переворачивать несколько раз
Баранья котлета, слабoproжаренная, 2 см	10 – 11	6 минут с каждой стороны	
Стейк из свиной шейки, 2 см	10 – 11	6–8 минут с каждой стороны	
Колбаски для гриля, 50–100 г	9– 10	10–15 мин	переворачивать несколько раз
Шницели по-гамбургски, 1 см	9– 10	12–15 мин	
Стейки из индейки, 2 см	9– 10	12–15 мин	
Крылышки цыплёнка, по 100 г	9	15–20 мин	переворачивать несколько раз
<b>Рыба и морепродукты</b>			
Королевские креветки	9– 10	6–8 мин	Готовьте неочищенные креветки, сырые или сваренные до полуготовности.
Омар, сваренный до полуготовности	10 – 11	7–15 мин	
Стейк из лосося, 3 см	7– 8	10–15 мин	
Стейк из тунца, 3 см	8– 9	7–10 мин	
Рыбное филе, 2 см	7– 8	6–8 мин	Например, палтус, солнечник, окунь, морской чёрт, треска Смажьте рыбное филе растительным маслом, чтобы оно не прилипло к решётке для гриля.
Форель целиком, 200 г	9– 10	12–15 мин	Смажьте форель растительным маслом или слегка присыпьте мукой, чтобы она не прилипла к решётке для гриля.
<b>Гарниры</b>			
Овощи	8– 9	10–12 мин	Например, цуккини и баклажаны кружками, сладкий перец четвертинками
Шляпки шампиньонов	9– 10	6–8 мин	
Фрукты	6– 7	5–10 минут с каждой стороны	Например, половинки персиков или груш, кружки ананаса
<b>Жарение на литой сковороде-жаровне</b>			
Блины	7– 8	1–2 минуты с каждой стороны	
Грибная сковородка, 250 г	11 – 12	5–7 мин	
Яичница-болтунья, 300 г	8– 9	5–6 мин	
Жареный картофель, 500 г	11 – 12	10–12 мин	
Мясной фарш, 400 г	11 – 12	5–6 мин	
Обжаренные на сковороде овощи, 400 г	9– 10	6–8 мин	Например, порезанные крупными кубиками сладкий перец, лук, картофель, цуккини

## Советы по варке и жарению

- Значения, указанные в таблице установок, являются ориентировочными, так как необходимое количество тепла зависит от вида и состояния блюда.
- Всегда предварительно прогревайте гриль, пока не погаснет символ нагрева. Таким образом, благодаря тепловому излучению, быстро образуется корочка, препятствующая выходу мясного сока.
- Перед приготовлением на гриле мясо можно смазать термостабильным растительным маслом (например, арахисовым) или замариновать. Благодаря этому улучшится его вкус. Во избежание воспламенения и сильного дымообразования не используйте слишком большое количество масла/маринада.
- Перед приготовлением на гриле не солите мясо, поскольку это может обусловить выход питательных веществ и мясного сока.
- Кладите куски непосредственно на решётку. Не используйте алюминиевую фольгу или поддон для гриля.
- Переворачивайте куски только после того, когда их можно будет легко отделить от решётки. При прилипанию мяса к решётке разрушаются мясные волокна, и выступает мясной сок.
- При приготовлении на гриле не протыкайте мясо, иначе может выступить мясной сок.
- Обработанное мясо, такое как ветчина или копчёная грудинка, не подходит для приготовления на гриле (может привести к образованию вредных для здоровья веществ).
- При приготовлении на гриле отбивных на кости следует сделать несколько надрезов на жировых прослойках во избежание образования изгибов мяса.
- Жир желателно удалять после приготовления, иначе мясо теряет сок и аромат.
- Птица будет особенно поджаристой, если незадолго до окончания приготовления смазать её маслом или смочить подсоленной водой либо апельсиновым соком.
- Фрукты после приготовления можно приправить мёдом, кленовым сиропом или лимонным соком по вкусу.
- Овощи, предназначенные для длительного приготовления (например, початки кукурузы, картофель), перед приготовлением на гриле можно предварительно отварить.
- При приготовлении на гриле рыбного филе положите его сначала кожей вверх. Смажьте кожу растительным маслом или присыпьте мукой, чтобы она не прилипла к решётке для гриля.
- Для приготовления на гриле на решётке особенно подходят сорта рыб с твердым мясом (например, лосось, тунец, морской чёрт).
- Приготовленные на гриле продукты подавайте горячими. Не оставляйте надолго приготовленные на гриле продукты, так как мясо от этого становится жёстким.
- Поверхность гриля в центре горячее, чем по краям. Особенно если вы одновременно готовите на гриле блюда с разным временем приготовления и требованиями к температурному режиму, то вы можете оптимально распределить продукты по поверхности гриля.  
Соответственно, вы также можете использовать обе поверхности гриля на разных ступенях нагрева. Общее правило: чем меньше толщина продукта для приготовления на гриле, тем выше температура и короче время приготовления.

## Очистка и обслуживание

### **⚠ Предупреждение – Опасность ожога!**

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

### **⚠ Предупреждение – Опасность удара током!**

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

#### **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 трущие 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. Это позволит предотвратить пригорание остатков пищи. Пригоревшие остатки поддаются удалению с большим трудом.

Не соскабливайте пригоревшие остатки пищи, а предварительно размягчайте их водой с моющим средством.

Снимите решётку гриля и поднимите нагревательный элемент вверх. Достаньте поддон с лавовыми камнями.

Деталь прибора/ поверхность	Рекомендуемый способ очистки
Решётка для гриля и литая сковорода-жаровня	Удаляйте остатки пищи щёткой для очистки. Положив в раковину, замочите. Очистите щёткой для очистки и моющим средством, затем хорошо просушите.  При наличии стойких загрязнений нанесите на них наш гель для очистки гриля (номер для заказа 00311761) 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.
	Решётку для гриля и литую сковороду-жаровню также можно очищать в посудомоечной машине. При этом цвет поверхности может слегка измениться. Это не влияет на их рабочие свойства.
Варочная панель из нержавеющей стали	Нанесите моющее средство с помощью мягкой влажной тряпки, а затем вытрите насухо мягкой салфеткой. Стойкие загрязнения следует размягчить.  Для удаления сильных загрязнений используйте наше средство для очистки нержавеющей стали (номер для заказа 00311499) или гель для очистки гриля (номер для заказа 00311761).
Поддон для лавовых камней	Достаньте лавовые камни. Очистите поддон для лавовых камней в раковине водой с добавлением моющего средства с помощью щётки для мытья посуды; вытрите насухо мягкой салфеткой. Стойкие загрязнения следует размягчить или удалить с помощью нашего геля для очистки гриля (номер для заказа 00311761).
Лавовые камни	После того, как лавовые камни почернеют, их следует заменить. В противном случае лавовые камни, впитавшие в себя жир, могут в процессе эксплуатации привести к образованию сильного дыма или к воспламенению жира.  Подходящие лавовые камни можно приобрести в специализированном магазине (номер для заказа LV 030 000).
Жироулавливающий поддон	Мойте его в посудомоечной машине.
Регулятор	Мыльный раствор – тряпка не должна быть слишком мокрой. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

## 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 работает, световое кольцо под регулятором мигает поочередно оранжевым и белым светом	Отключение электроэнергии	Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы
Прибор не нагревается при включении. Все световые кольца под регуляторами после включения в течение 10 секунд горят белым светом. Затем световое кольцо активного регулятора горит оранжевым светом.	Активирован демонстрационный режим	Деактивируйте демонстрационный режим. → <i>"Демонстрационный режим" на страница 14</i>
Прибор не нагревается при включении. Световое кольцо под регулятором поочередно мигает жёлтым и пурпурным светом.	Неисправность электроники	Поверните все регуляторы на «0» и на несколько минут отсоедините прибор от сети (выключите автоматический предохранитель или выньте вилку из розетки).  Снова подключите бытовой прибор к электросети. Световые кольца регуляторов горят в течение нескольких секунд зелёным светом, а затем жёлтым. Подождите, пока световые кольца погаснут. Затем поверните один из регуляторов на любой режим гриля и обратно на «0».  Включите прибор. Если световое кольцо снова поочередно мигает жёлтым и пурпурным светом, вызовите специалиста сервисной службы.
Прибор выключается в рабочем режиме. Световое кольцо под регулятором поочередно мигает оранжевым и белым светом.	Аварийное отключение: Длительное время не осуществлялось управление.	Поверните все регуляторы на «0» и затем при необходимости снова включите.
Прибор выключается в рабочем режиме. Световое кольцо под регулятором поочередно мигает оранжевым и белым светом.	Отключение электроэнергии в доме: После отключения электроэнергии прибор из соображений безопасности остается выключенным.	Поверните все регуляторы на «0» и затем при необходимости снова включите.

## Демонстрационный режим

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

**Демонстрационный режим можно деактивировать следующим образом:**

- 1 Поверните все регуляторы на «0». Отсоедините прибор от электросети. Подождите минимум 30 секунд.
- 2 Снова подключите прибор к электросети. Световые кольца регуляторов горят в течение нескольких секунд зелёным светом, а затем жёлтым. Подождите, пока световые кольца погаснут.
- 3 Затем в течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим следующим образом: Поверните один из регуляторов влево в положение 12.
- 4 Поверните регулятор вправо в положение 1.
- 5 Поверните регулятор влево в положение 0. Подождите, пока световое кольцо загорится жёлтым светом.
- 6 Поверните регулятор вправо в положение 1. Световое кольцо горит зелёным светом. Подождите 5 секунд. Цвет светового кольца изменяется на жёлтый.

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

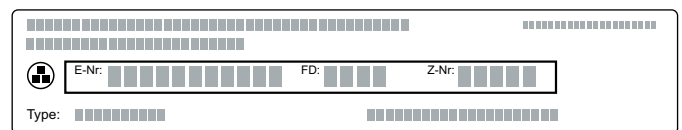
- 7 Поверните регулятор на «0». Затем поверните регулятор влево в положение 12. Поверните регулятор вправо в положение 1. Поверните регулятор влево в положение 0. Подождите, пока световое кольцо погаснет.

## Сервисная служба

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

### Номер E и номер FD

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



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

Номер E

Номер FD

Сервисная служба ☎

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

### Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

---

## Obsah

---

<b>Použití k určenému účelu</b>	<b>16</b>
<b>Důležité bezpečnostní pokyny</b>	<b>17</b>
<b>Příčiny poškození</b>	<b>18</b>
<b>Ochrana životního prostředí</b>	<b>18</b>
Tipy, jak ušetřit energii	18
Ekologická likvidace	18
<b>Seznámení se spotřebičem</b>	<b>19</b>
Elektrický gril	19
Ovládací knoflíky	19
Indikace pomocí světelného kroužku	20
Příslušenství	20
Zvláštní příslušenství	20
<b>Před prvním použitím</b>	<b>20</b>
Čistění spotřebiče	20
Rozehřejte gril	20
<b>Obsluha spotřebiče</b>	<b>21</b>
Zapnutí	21
Spojení topných těles grilu	21
Vypnutí	21
Indikátor zbytkového tepla	21
Pojistka proti přehřátí	21
Provoz s litinovým plechem	21
<b>Tabulka nastavení a tipy</b>	<b>22</b>
Tipy k vaření a smažení	23
<b>Čistění a údržba</b>	<b>24</b>
Čistění spotřebiče	24
<b>Co dělat v případě poruchy?</b>	<b>25</b>
Předváděcí režim	26
<b>Zákaznický servis</b>	<b>26</b>
Číslo E a číslo FD	26

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

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) a v internetovém obchodu:

[www.gaggenau.com/zz/store](http://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 určen pro použití do maximální výšky nad mořem 2000 metrů.

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

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

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

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

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



## **⚠ Důležité bezpečnostní pokyny**

Vestavba spotřebiče se musí provést podle přiloženého montážního návodu.

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

### **⚠ Varování – Nebezpečí popálení!**

- Části spotřebiče se za provozu zahřívají. Gril používejte pouze se správně nasazeným grilovacím roštem.
- Přístupné součásti jsou při provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Odkapávající tuk může během grilování krátce vzplanout. Nenaklánějte se nad spotřebič. Udržujte bezpečnou vzdálenost.
- Spotřebič je horký i delší dobu po vypnutí. Nedotýkejte se spotřebiče, dokud bliká ukazatel zbytkového tepla.
- Při zavřeném krytu spotřebiče dochází k hromadění tepla. Spotřebič provozujte a zapínejte pouze s otevřeným krytem. Kryt spotřebiče nepoužívejte k udržování tepla nebo k odkládání. Kryt spotřebiče zavřete až po vychladnutí spotřebiče.

### **Pozor!**

#### **Poškození spotřebiče**

Před otevřením krytu spotřebiče odstraňte rozlité tekutiny.

### **⚠ 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

### Pozor!

#### Poškození přístroje nevhodným příslušenstvím

Používejte pouze dané originální příslušenství.  
Nepoužívejte grilovací mísy nebo alobal. Tím se poškodí grilovací rošt.

## 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.
- Při přípravě malého množství pokrmu zapněte pouze přední nebo zadní topné těleso grilu.
- Včas přepněte na nižší stupeň grilování.
- Zvolte vhodný stupeň dalšího grilování. Při příliš vysokém stupni dalšího grilování plýtváte energií.
- Využívejte zbytkové teplo grilu. Při delší době přípravy pokrmu vypněte spotřebič již 5 - 10 minut před koncem přípravy pokrmu.

### Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.

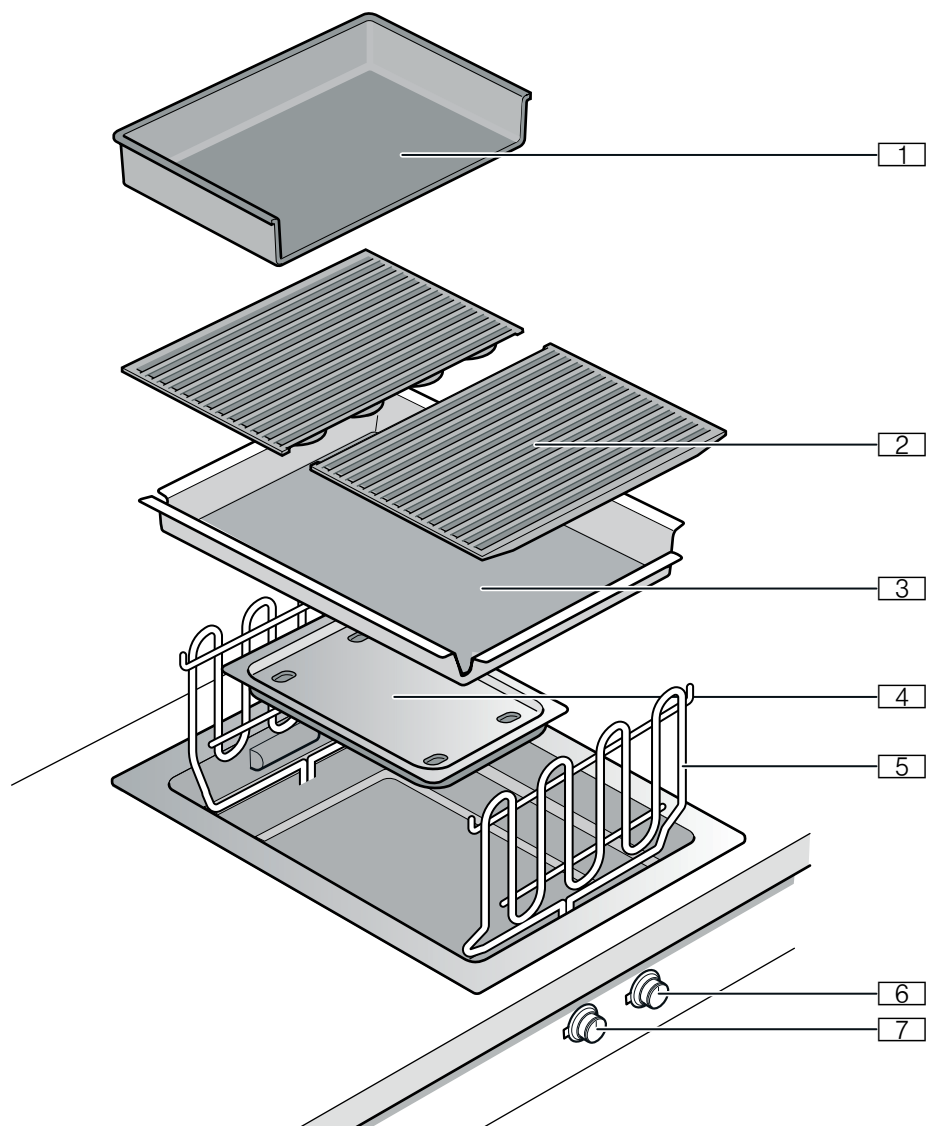


Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment –WEEE).

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

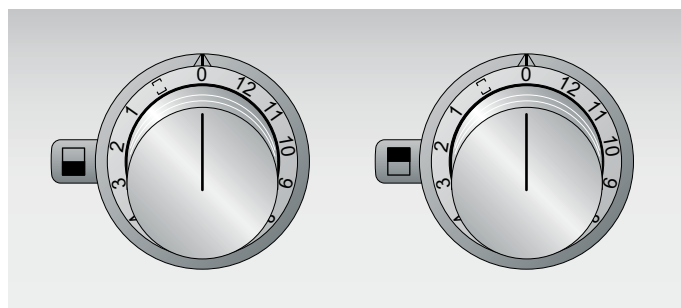
## Seznámení se spotřebičem

### Elektrický gril



- 1 Litinový plech
- 2 Grilovací rošt
- 3 Nádobka na lávové kameny
- 4 Miska na zachycení tuku
- 5 Topné těleso grilu
- 6 Zadní topné těleso grilu
- 7 Přední topné těleso grilu

### Ovládací knoflíky



Pomocí ovládacích knoflíků zvolte přední nebo zadní topné těleso grilu a stupeň grilování 1–12.

Pomocí polohy  spojte grilovací topná tělesa a zároveň nastavte pro obě grilovací topná tělesa stejný stupeň grilování.

## Indikace pomocí světelného kroužku

Každý ovládací knoflík má světelný kroužek s různými indikacemi.

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

## Příslušenství

Součástí dodávky je následující příslušenství:

Lávové kameny

Litínový plech

Kartáč na čištění

## Zvláštní příslušenství

U specializovaného prodejce si můžete objednat následující příslušenství:

VA 461 000 Litínový plech

LV 030 000 Lávové kameny (k výměně)

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

## Před prvním použitím

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

## Čištění spotřebiče

Před prvním použitím spotřebiče a příslušenství důkladně vyčistěte vlažným mycím roztokem.

## Rozehřejte gril

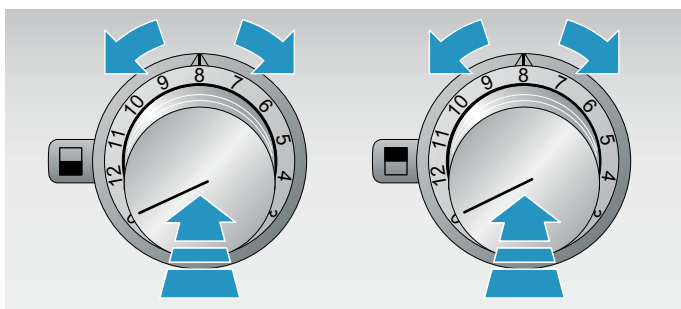
- 1 Vyměňte lávové kameny z fólie a vložte je do nádoby na lávové kameny.
- 2 Obě topná tělesa grilu zaklapněte směrem dolů. Topná tělesa grilu musí ležet ve vodorovné poloze.
- 3 Položte na ně grilovací rošt a předehřejte gril několik minut na grilovací stupeň 12. Tím se odstraní případný pach novoty a nečistoty.

## Obsluha spotřebiče

### Zapnutí

Obě topná tělesa grilu lze regulovat zvlášť. Díky tomu můžete současně grilovat pokrmy s různými požadavky na tepelnou úpravu. V případě potřeby můžete obě topná tělesa grilu spojit a nastavit stejný stupeň grilování.


Pomocí ovládacího knoflíku zvolte požadovaný stupeň grilování. Pokud nechcete grilovat na celé grilovací ploše, můžete zapnout pouze přední nebo zadní topné těleso grilu.

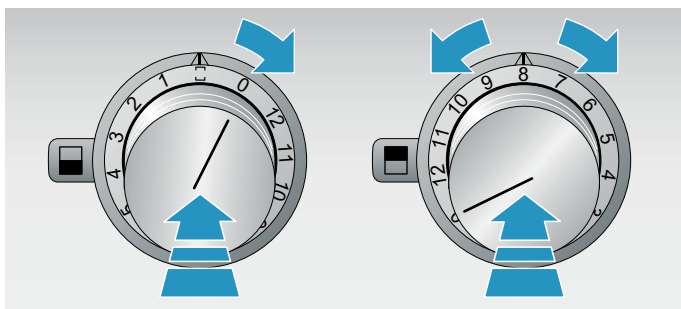


Světelné kroužky za ovládacími knoflíky blikají, dokud se spotřebič rozehřívá. Po dosažení nastaveného stupně grilování světelné kroužky svítí. U stupně grilování 12 trvá fáze předehřívání cca 15 minut.


### Spojení topných těles grilu

**Upozornění:** Obě topná tělesa grilu lze regulovat současně pomocí jednoho ovládacího knoflíku.

- 1 Stiskněte libovolný ovládací knoflík a otočte ho do polohy .



- 2 Druhý ovládací knoflík otočte na požadovaný stupeň grilování. Tento stupeň grilování se převezme pro obě topná tělesa grilu. Světelné kroužky za ovládacími knoflíky blikají, dokud se spotřebič rozehřívá. Po dosažení nastaveného stupně grilování světelné kroužky svítí. U stupně grilování 12 trvá fáze předehřívání cca 15 minut.
- 3 Grilovaný pokrm vložte až po předehřátí.

Abyste mohli topná tělesa grilu regulovat opět jednotlivě, otočte ovládací knoflík z polohy  na libovolný stupeň grilování.

### Vypnutí

Otočte ovládací knoflíky do polohy 0.

**⚠ Varování – Nebezpečí popálení!**

Při zavřeném krytu spotřebiče dochází k hromadění tepla. Spotřebič provozujte a zapínejte pouze s otevřeným krytem. Kryt spotřebiče nepoužívejte k udržování tepla nebo k odkládání. Kryt spotřebiče zavřete až po vychladnutí spotřebiče.

**Pozor!**

**Poškození spotřebiče**

Před otevřením krytu spotřebiče odstraňte rozlité tekutiny.

### Indikátor zbytkového tepla

Světelné kroužky za ovládacími knoflíky po vypnutí blikají, dokud je přístroj příliš horký a není možné se jím bez nebezpečí dotknout.

### Pojistka proti přehřátí

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

### Provoz s litinovým plechem

Litinový plech je vhodný zejména pro přípravu nadrobno nakrájených nebo tekutých pokrmů, zeleniny, sladkých a vaječných pokrmů.

Po vyjmutí grilovacího roštu položte litinový plech na zadní grilovací těleso. Další grilovaný pokrm můžete zároveň připravovat na předním grilovacím roštu.

Další litinové plechy můžete zakoupit jako zvláštní příslušenství ve specializovaných prodejnách.

**Upozornění:** I při provozu s litinovým plechem nechte vanu s lávovými kameny v grilu.

**Postup při grilování na litinovém plechu**

- 1 Vyjměte zadní grilovací rošt.
- 2 Litinový plech položte opatrně na zadní topné těleso grilu.
- 3 Ovládací knoflík pro zadní grilovací těleso otočte na požadovaný stupeň grilování.
- 4 Počkejte, dokud neskončí předehřátí a světelný kroužek za ovládacím knoflíkem nebude nepřetržitě svítit.
- 5 Litinový plech lehce potřete olejem a položte na něj grilovaný pokrm.

## Tabulka nastavení a tipy

Pokrm	Stupeň grilování	Doba grilování	Poznámky
<b>Maso a drůbež</b>			
Hovězí steak, středně propečený, 2–3 cm	12	4–6 min z každé strany	
Telecí kotleta, 2 cm	10 – 11	6 min z každé strany	
Špízy, à 100 g	8– 9	12–15 min	Několikrát obraťte.
Jehněčí kotlety, růžové, 2 cm	10 – 11	6 min z každé strany	
Vepřový steak, 2 cm	10 – 11	6–8 min z každé strany	
Grilovací klobása, 50–100 g	9– 10	10–15 min	Několikrát obraťte.
Hamburger, 1 cm	9– 10	12–15 min	
Krůtí steaky, 2 cm	9– 10	12–15 min	
Kuřecí křídélka, à 100 g	9	15–20 min	Několikrát obraťte.
<b>Ryby a mořské plody</b>			
Obří krevety	9– 10	6–8 min	Použijte krevety se skořápkou, syrové nebo předvařené.
Humr, předvařený	10 – 11	7–15 min	
Steak z lososa, 3 cm	7– 8	10–15 min	
Steak z tuňáka, 3 cm	8– 9	7–10 min	
Rybí filet, 2 cm	7– 8	6–8 min	Např. halibut, ryba sv. Petra, okoun, mořský ďas, treska Rybí filet potřete olejem, aby se kůže nepřichytila ke grilovacímu roštu.
Pstruh, celý, 200 g	9– 10	12–15 min	Pstruha potřete olejem nebo lehce poprašte moukou, aby se kůže nepřichytila ke grilovacímu roštu.
<b>Přílohy</b>			
Zelenina	8– 9	10–12 min	Např. cuketa a lilek na plátky, paprika na čtvrtky
Hlavičky žampionů	9– 10	6–8 min	
Ovoce	6– 7	5–10 min z každé strany	Např. broskev nebo hruška na poloviny, plátky ananasu
<b>Pečení na litinovém plechu</b>			
Palačinky	7– 8	1–2 min z každé strany	
Houby na pánvi, 250 g	11 – 12	5–7 min	
Míchaná vejce, 300 g	8– 9	5–6 min	
Pečené brambory, 500 g	11 – 12	10–12 min	
Mleté maso, 400 g	11 – 12	5–6 min	
Zelenina na pánvi, 400 g	9– 10	6–8 min	Na velké kostičky, např. paprika, cibule, mrkev, cuketa

## Tipy k vaření a smažení

- Hodnoty uvedené v tabulce jsou pouze orientační, protože podle druhu a stavu pokrmu je zapotřebí více nebo méně tepla.
- Gril nechte vždy předeřhřát, dokud nezhasne signál zahřátí. Díky intenzivnímu sálání tepla se může rychle vytvořit kůrka a z masa nevyteče šťáva.
- Pokrm můžete před grilováním potřít olejem odolným vůči vysokým teplotám (např. arašídovým olejem) nebo ho do něj naložit. Zlepší se tak chuť. Dbejte na to, abyste nepoužili příliš mnoho oleje/marinády, protože by mohly vyšlehnout plameny a vytvářel by se silný kouř.
- Maso před grilováním nesolte. Mohly by z něj uniknout rozpustné živiny a šťáva.
- Grilovaný pokrm položte přímo na rošt. Nepoužívejte alobal nebo misky na grilování.
- Grilované kousky obraťte teprve tehdy, když je lze snadno oddělit od roštu. Když se maso přichytí k roštu, poškodí se vlákna a vyteče z něj šťáva.
- Při grilování do masa nepíchejte, jinak by z něj vytekla šťáva.
- Naložené potraviny jako šunka nebo uzené maso se ke grilování nehodí. Může dojít ke vzniku zdraví škodlivých látek.
- Kotlety několikrát naříznete u kosti a do vrstvy tuku, aby se při grilování nekroutily.
- Vrstvy tuku odstraňte raději až po grilování, jinak by maso ztratilo šťávu a aroma.
- Kousky drůbeže budou obzvláště křupavé, když je ke konci grilování potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.
- Ovoce můžete podle chuti po grilování dochutit medem, javorovým sirupem nebo citronovou šťávou.
- Zeleninu s dlouhou dobou přípravy (např. kukuřičné klasy, brambory) můžete před grilováním předvařit.
- Rybí filety grilujte nejprve kůží dolů. Kůži potřete olejem nebo poprašte moukou, aby se nepřichytila k roštu.
- Pro grilování na roštu jsou vhodné především ryby s pevným masem (např. losos, tuňák, mořský ďas).
- Grilované pokrmy podávejte horké. Neudržujte je teplé, jinak budou tuhé.
- Grilovací plocha je uprostřed teplejší než na okrajích. Zejména pokud grilujete současně pokrmy s různou dobou přípravy a různými nároky na teplotu, můžete pokrmy na grilovací ploše optimálně rozmístit.

Můžete k tomu samozřejmě použít také obě grilovací zóny na různě vysoké stupně. Pravidlo: Čím tenčí grilovaný pokrm, tím vyšší teplota a také kratší doba přípravy.

## Čistění a údržba

### **⚠ Varování – Nebezpečí popálení!**

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

### **⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

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

#### **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 čistěte po každém použití, až po vychladnutí. Tím zabráníte připečení zbytků. Několikrát připečené zbytky se špatně odstraňují.

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

Sejměte grilovací rošt a vyklopte topné těleso směrem nahoru. Vyndejte nádobu i s lávovými kameny.

Část spotřebiče / povrch	Doporučené čištění
Grilovací rošt a litinový plech	Hrubé nečistoty odstraňte pomocí kartáče. Nechte odmočit ve dřezu. Vyčistěte kartáčem a mycím prostředkem a důkladně osušte.  Na úporné nečistoty naneste náš gel na čištění grilu (objednací číslo 00311761) 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.  Grilovací rošt a litinový plech můžete také umýt v myčce nádobí. Povrch přitom může získat světlejší barvu. Nemá to žádný vliv na jejich používání.
Nádoba z nerezové oceli	Pomocí měkkého vlhkého hadříku naneste čisticí prostředek; osušte měkkým hadříkem. Úporné nečistoty nechte odmočit.  Na silné nečistoty použijte náš čisticí prostředek na nerezovou ocel (objednací číslo 00311499) nebo gel na čištění grilu (objednací číslo 00311761).
Nádoba na lávové kameny	Vyndejte lávové kameny. Nádobu vyčistěte kartáčem ve dřezu s vodou a mycím prostředkem; osušte měkkým hadrem. Úporné nečistoty nechte odmočit nebo odstraňte naším gelem na čištění grilu (objednací číslo 00311761).
Lávové kameny	Když jsou lávové kameny černé, vyměňte je. Lávové kameny jsou pak zcela nasáklé tukem a může z nich při grilování vycházet silný kouř nebo se tuk může vznítit.  Vhodné lávové kameny zakoupíte ve specializované prodejně (objednací číslo LV 030 000).
Miska na zachycení tuku	Umyjte v myčce nádobí.
Otočný volič	Mycí roztok – hadr nesmí být příliš vlhký. Osušte měkkým hadrem.



## 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 nefunguje, světelný kroužek za otočným voličem bliká střídavě oranžově a bíle	Výpadek elektrického proudu	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče
Spotřebič při zapnutí nehřeje. Všechny světelné kroužky za otočnými voliči po zapnutí svítí 10 sekund bíle. Poté svítí světelný kroužek aktivního otočného voliče oranžově.	Demo režim je aktivovaný	Deaktivujte demo režim. → "Předváděcí režim" na straně 26
Spotřebič při zapnutí nehřeje. Světelný kroužek za otočným voličem bliká střídavě žlutě a purpurově.	Závada elektroniky	Všechny ovládací knoflíky nastavte na 0 a spotřebič na minutu odpojte od sítě (vypněte pojistku nebo vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky).  Znovu připojte spotřebič. Světelné kroužky ovládacích knoflíků svítí několik sekund zeleně a poté žlutě. Počkejte, dokud světelné kroužky nezhasnou. Poté otočte libovolný ovládací knoflík na libovolný stupeň grilování a zpět na 0.  Zapněte spotřebič. Pokud světelný kroužek znovu bliká střídavě žlutě a purpurově, kontaktujte zákaznický servis.
Spotřebič se během provozu vypíná. Světelný kroužek za ovládacím knoflíkem bliká střídavě oranžově a bíle.	Bezpečnostní vypnutí: Delší dobu nedošlo k ovládní spotřebiče.	Všechny ovládací knoflíky nastavte na 0 a případně je znovu zapněte.
Spotřebič se během provozu vypíná. Světelný kroužek za ovládacím knoflíkem bliká střídavě oranžově a bíle.	Výpadek elektrického proudu v domácnosti: Po výpadku proudu zůstane spotřebič z bezpečnostních důvodů vypnutý.	Všechny ovládací knoflíky nastavte na 0 a případně je znovu zapněte.

## Předváděcí režim

Předváděcí režim je aktivovaný, pokud 10 sekund po zapnutí svítí všechny světelné kroužky ovládacích knoflíků bíle. Spotřebič nehřeje. Světelný kroužek aktivního ovládacího knoflíku svítí oranžově.

**Předváděcí režim můžete deaktivovat takto:**

- 1 Všechny ovládací knoflíky nastavte na 0. Odpojte spotřebič od elektrické sítě. Počkejte minimálně 30 sekund.
- 2 Znovu připojte spotřebič. Světelné kroužky ovládacích knoflíků svítí několik sekund zeleně a poté žlutě. Počkejte, dokud světelné kroužky nezhasnou.
- 3 Poté během 3 minut následujícím způsobem deaktivujte předváděcí režim:  
Otočte libovolný ovládací knoflík doleva do polohy 12.
- 4 Otočte ovládací knoflík doprava do polohy 1.
- 5 Otočte ovládací knoflík doleva do polohy 0. Počkejte, dokud se světelný kroužek nerozsvítí žlutě.
- 6 Otočte ovládací knoflík doprava do polohy 1. Světelný kroužek svítí zeleně. Počkejte 5 sekund. Světelný kroužek se rozsvítí žlutě.

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

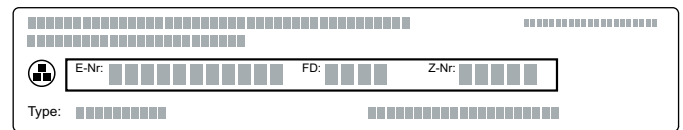
- 7 Ovládací knoflík nastavte na 0. Poté otočte ovládací knoflík doleva do polohy 12. Otočte ovládací knoflík doprava do polohy 1. Otočte ovládací knoflík doleva do polohy 0. Počkejte, dokud světelný kroužek nezhasne.

## Zákaznický servis

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

### Číslo E a číslo FD

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



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

Č. výrobku  
(E-Nr.)

Výr. č.  
(FD-Nr.)

Zákaznický servis ☎

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

**Objednávka opravy a poradenství při poruchách**

**CZ 251.095.546**

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

---

## Spis treści

---

<b>Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem</b>	<b>28</b>
<b>Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b>	<b>29</b>
<b>Przyczyny uszkodzeń</b>	<b>30</b>
<b>Ochrona środowiska</b>	<b>30</b>
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	30
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	30
<b>Informacje na temat urządzenia</b>	<b>31</b>
Grill elektryczny	31
Pokrętło	31
Komunikaty na pierścieniu świetlnym	32
Akcesoria	32
Akcesoria dodatkowe	32
<b>Przed pierwszym użyciem</b>	<b>32</b>
Czyszczenie urządzenia	32
Rozgrzewanie grilla	32
<b>Obsługa urządzenia</b>	<b>32</b>
Włączanie	32
Połączenie grzałek grilla	33
Wyłączanie	33
Wskaźnik ciepła resztkowego	33
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	33
Tryb z zastosowaniem brytfanki żeliwnej	33
<b>Tabela ustawień i porady</b>	<b>34</b>
Wskazówki dotyczące gotowania i smażenia	35
<b>Czyszczenie i przegląd</b>	<b>36</b>
Czyszczenie urządzenia	36
<b>Usterka, co robić?</b>	<b>37</b>
Tryb demo	38
<b>Serwis</b>	<b>38</b>
Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD)	38

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

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Niniejsze urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z załączonymi instrukcjami montażu.

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

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

Urządzenia nie montować na łodziach ani w pojazdach.

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

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

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

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

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

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

## **⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

Niniejsze urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z załączonymi instrukcjami montażu.

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

### **⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!**

- Części urządzenia nagrzewają się podczas pracy urządzenia. Grilla używać wyłącznie po prawidłowym nałożeniu rusztu.
- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Skapujący tłuszcz może podczas grillowania na krótko się zapalić. Nie nachylać się nad urządzeniem. Zachować bezpieczny odstęp.

- Urządzenie pozostaje gorące przez długi czas, nawet po wyłączeniu. Nie dotykać urządzenia, dopóki miga wskaźnik ciepła resztkowego.
- Przy zamkniętej pokrywie urządzenia dochodzi do przegrzania. Urządzenie może być obsługiwane lub włączane tylko przy otwartej pokrywie urządzenia. Nie używać pokrywki urządzenia do podtrzymywania ciepła lub odkładania. Nie zamykać pokrywki urządzenia, dopóki urządzenie nie ostygnie.

### **Uwaga!**

#### **Uszkodzenie urządzenia**

Przed otwarciem pokrywki urządzenia należy usunąć rozlane płyny.

### **⚠ 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

### Uwaga!

#### Uszkodzenie urządzenia w wyniku stosowania nieodpowiednich akcesoriów

Używać wyłącznie przewidzianych oryginalnych akcesoriów. Nie używać pojemników do grillowania ani folii aluminiowej. W ten sposób można uszkodzić ruszt do grillowania.

## Ochrona środowiska

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

### Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Rozgrzewać urządzenie tylko do momentu osiągnięcia żądanej temperatury.
- W przypadku przyrządzania mniejszych ilości produktów można wykorzystać możliwość włączenia tylko przedniej lub tylko tylnej grzałki grilla.
- W odpowiednim momencie należy ponownie przełączyć urządzenie na niższy stopień mocy grilla.
- Wybrać odpowiedni stopień mocy do kontynuowania grillowania. Zbyt wysoki stopień mocy grilla powoduje straty energetyczne.
- Należy wykorzystać ciepło resztkowe grilla. W przypadku dłuższych czasów gotowania można wyłączyć urządzenie na 5-10 minut przed zakończeniem czasu gotowania.

### Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

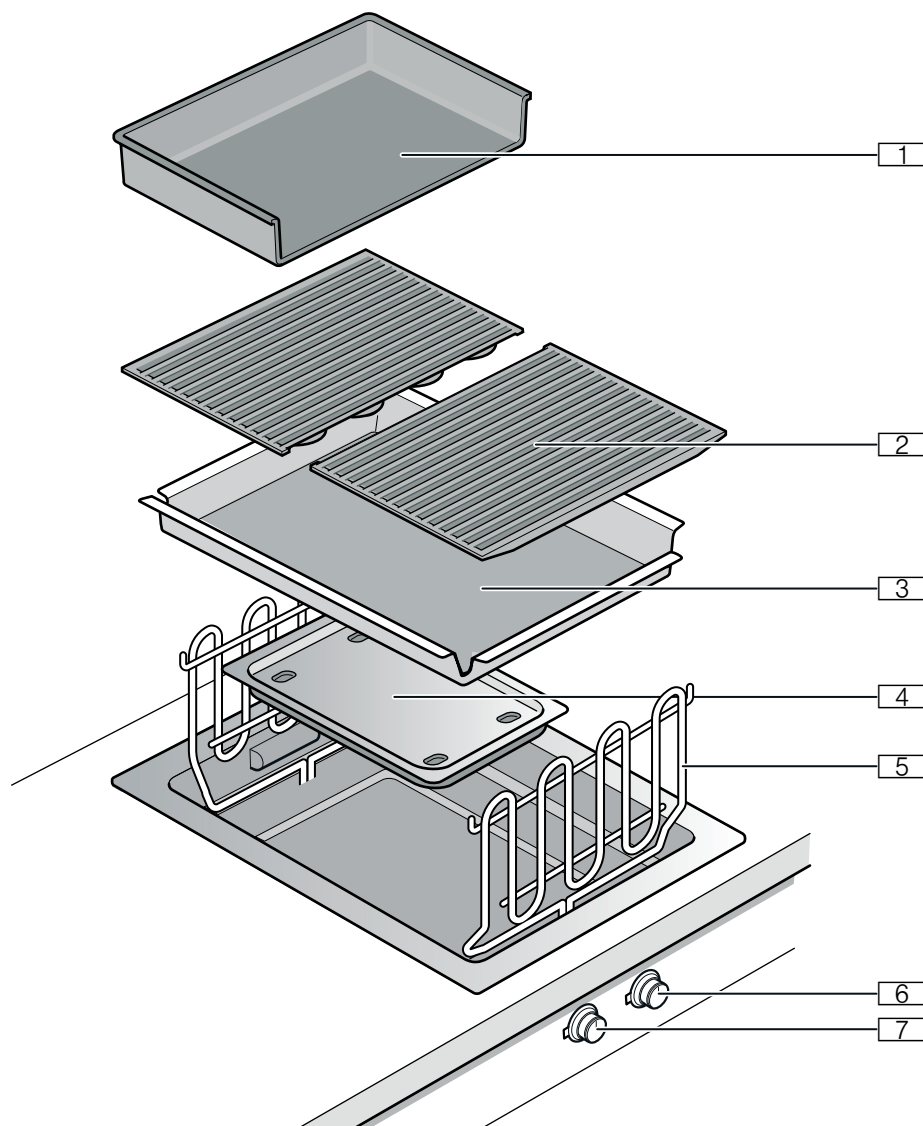
Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



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.

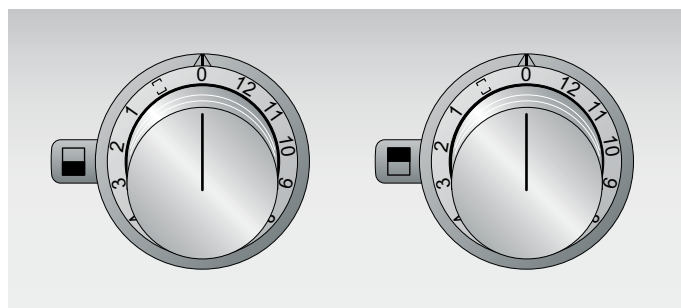
## Informacje na temat urządzenia

### Grill elektryczny



- 1 Brytfanka żeliwna
- 2 Ruszt
- 3 Pojemnik na kamienie lawy wulkanicznej
- 4 Naczynie do zbierania tłuszczu
- 5 Grzałki grilla
- 6 Grzałka grilla z tyłu
- 7 Grzałka grilla z przodu

### Pokręto



Za pomocą pokręteł obsługi wybrać przednią lub tylną grzałkę grilla oraz stopień mocy grilla w przedziale 1 - 12.

Wybierając pozycję  można połączyć grzałki grilla i ustawić jednocześnie taki sam stopień mocy grilla dla obu grzałek.

## Komunikaty na pierścieniu świetlnym

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

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

## Akcesoria

W komplecie znajdują się następujące akcesoria:

Kamienie wulkaniczne

Brytfanka żeliwna

Szczotka do czyszczenia

## Akcesoria dodatkowe

Następujące elementy wyposażenia dodatkowego można zamówić w specjalistycznych punktach sprzedaży:

VA 461 000 Brytfanka żeliwna

LV 030 000 Kamienie lawy wulkanicznej (wymienne)

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

## 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 oraz elementy wyposażenia, używając letniej wody z dodatkiem detergentu.

## Rozgrzewanie grilla

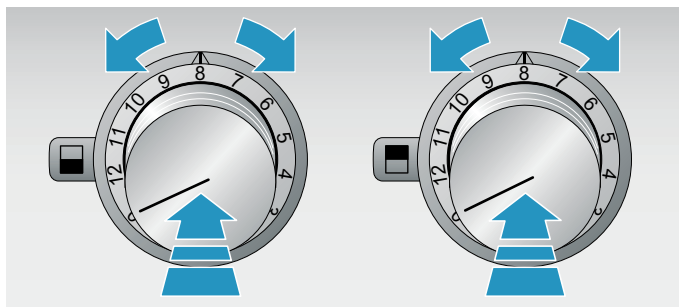
- 1 Wyjąć z folii kamienie lawy wulkanicznej i włożyć je do pojemnika na kamienie lawy wulkanicznej.
- 2 Opuścić obie grzałki grilla. Grzałki grilla muszą leżeć płasko.
- 3 Nałożyć ruszt i podgrzewać grill przez kilka minut do stopnia mocy 12. Usuwa to ewentualny zapach nowości i zanieczyszczenia.

## Obsługa urządzenia

### Włączanie

Obie grzałki grilla można regulować osobno. Pozwala to na jednoczesne grillowanie potraw o różnych wymaganiach temperaturowych. W razie potrzeby można podłączyć dwie grzałki grilla i jednocześnie ustawić ten sam stopień mocy grilla dla obu grzałek.

Wcisnąć pokrętło obsługi i obrócić na żądany stopień mocy grilla. Jeśli przyrządzenie potrawy nie wymaga użycia całej strefy grillowania, włączyć tylko przednią lub tylną grzałkę.




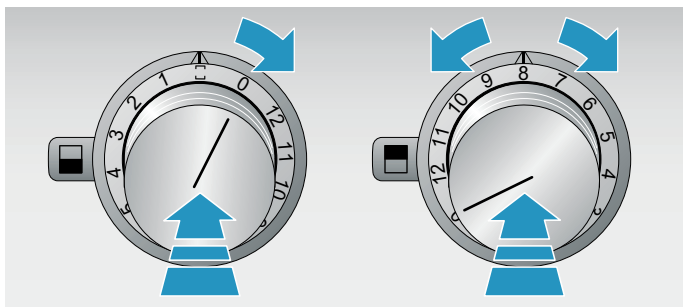
Podświetlane pierścienie za pokrętłami obsługi migają, dopóki trwa nagrzewanie urządzenia. Po osiągnięciu ustawionego stopnia mocy grilla pierścienie świecą w sposób ciągły. W przypadku stopnia mocy grilla 12 faza nagrzewania trwa ok. 15 minut.




## Połączenie grzałek grilla

**Wskazówka:** Obie grzałki grilla mogą być sterowane jednocześnie za pomocą jednego pokrętki obsługi.

- 1 Wcisnąć dowolne pokrętło obsługi i obrócić je na pozycję .



- 2 Wcisnąć inne pokrętło obsługi i obrócić na żądany stopień mocy grilla. Ten stopień mocy grilla zostanie zastosowany w przypadku obu grzałek. Podświetlane pierścienie za pokrętkami obsługi migają, dopóki trwa nagrzewanie urządzenia. Po osiągnięciu ustawionego stopnia mocy grilla pierścienie świecą w sposób ciągły. W przypadku stopnia mocy grilla 12 faza nagrzewania trwa ok. 15 minut.
- 3 Potrawy układać na grillu dopiero po zakończeniu nagrzewania.

Aby ponownie sterować osobno każdą grzałką grilla, obrócić pokrętło obsługi z pozycji  na dowolny stopień mocy grilla.

## Wyłączanie

Przekręcić pokrętło obsługi na pozycję 0.

### Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo oparzenia!

Przy zamkniętej pokrywie urządzenia dochodzi do przegrzania. Urządzenie może być obsługiwane lub włączane tylko przy otwartej pokrywie urządzenia. Nie używać pokrywy urządzenia do podtrzymywania ciepła lub odkładania. Nie zamykać pokrywy urządzenia, dopóki urządzenie nie ostygnie.

### Uwaga!

#### Uszkodzenie urządzenia

Przed otwarciem pokrywy urządzenia należy usunąć rozlane płyny.

## Wskaźnik ciepła resztkowego

Pierścienie świetlne za pokrętkami migają po wyłączeniu tak długo, jak długo urządzenie jest za gorące i nie pozwala na bezpieczne dotykanie.

## Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

## Tryb z zastosowaniem brytfanki żeliwnej

Brytfanka żeliwna nadaje się zwłaszcza do przyrządzania drobno pokrojonych lub płynnych potraw, warzyw, potraw słodkich i jajecznych.

Brytfanka żeliwna jest nakładana na tylną grzałkę grilla, po wcześniejszym zdjęciu rusztu. Na przednim ruszcie można przyrządzać jednocześnie inne potrawy.

Kolejne brytfanki żeliwne są dostępne w sklepach specjalistycznych jak wyposażenie dodatkowe.

**Wskazówka:** Używając trybu z zastosowaniem brytfanki żeliwnej należy pozostawić w grillu pojemnik na kamienie lawy wulkanicznej wraz z kamieniami.

### Sposób grillowania z zastosowaniem brytfanki żeliwnej

- 1 Zdjąć tylny ruszt.
- 2 Brytfankę żeliwną położyć ostrożnie na tylnej grzałce grilla.
- 3 Pokrętło obsługi tylnej grzałki grilla obrócić na żądany stopień mocy grilla.
- 4 Odczekać do momentu zakończenia nagrzewania i aż podświetlany pierścień za pokrętką obsługi podświetli się na stałe.
- 5 Brytfankę żeliwną posmarować lekko olejem za pomocą pędzelka i nałożyć potrawę.

## Tabela ustawień i porady

Produkt	Stopień mocy grilla	Czas grillowania	Uwagi
<b>Mięso i drób</b>			
Stek wołowy, średnio wysmażony, 2-3 cm	12	4-6 min z każdej strony	
Kotlet cielęcy, 2 cm	10 - 11	6 min z każdej strony	
Szaszłyki, po 100 g	8 - 9	12-15 min	Wielokrotnie obracać.
Kotlet jagnięcy, różowy, 2 cm	10 - 11	6 min z każdej strony	
Stek z karkówki, 2 cm	10 - 11	6-8 min z każdej strony	
Kiełbasa grillowa, 50-100 g	9 - 10	10-15 min	Wielokrotnie obracać.
Hamburger, 1 cm	9 - 10	12-15 min	
Sznyce z indyka, 2 cm	9 - 10	12-15 min	
Skrzydółka kurczaka, po 100 g	9	15-20 min	Wielokrotnie obracać.
<b>Ryby i owoce morza</b>			
Krewetki królewskie	9 - 10	6-8 min	Stosować krewetki ze skorupką, surowe lub wstępnie obgotowane.
Homar, wstępnie obgotowany	10 - 11	7-15 min	
Stek z łososia, 3 cm	7 - 8	10-15 min	
Stek z tuńczyka, 3 cm	8 - 9	7-10 min	
Filet rybny, 2 cm	7 - 8	6-8 min	np. halibut, piosz, okoń, żabnica, dorsz Filet rybny natrzeć olejem, aby skóra nie przywierała do rusztu.
Pstrąg, cały, 200 g	9 - 10	12-15 min	Pstrąga natrzeć olejem lub delikatnie obtoczyć w mące, aby skóra nie przywierała do rusztu.
<b>Dodatki</b>			
Warzywa	8 - 9	10-12 min	np. cukinie i bakłażany pokrojone w plasterki, papryka w ćwiartki
Kapelusze pieczarek	9 - 10	6-8 min	
Owoce	6 - 7	5-10 min z każdej strony	np. połówki brzoskwiń lub gruszek, plastry ananasa
<b>Smażenie z zastosowaniem brytfanki żeliwnej</b>			
Naleśniki	7 - 8	1-2 min z każdej strony	
Grzyby z patelni, 250 g	11 - 12	5-7 min	
Jajecznicza, 300 g	8 - 9	5-6 min	
Ziemniaki smażone, 500 g	11 - 12	10-12 min	
Mięso mielone, 400 g	11 - 12	5-6 min	
Warzywa z patelni, 400 g	9 - 10	6-8 min	pokrojone w grubą kostkę, np. papryka, cebula, marchew, cukinia

## Wskazówki dotyczące gotowania i smażenia

- Wartości w tabeli ustawień mają jedynie charakter orientacyjny, ponieważ w zależności od rodzaju i stanu potrawy wymagane jest mniej lub bardziej intensywne podgrzewanie.
- Zawsze rozgrzewać grill do momentu, aż wyłączy się sygnał zakończenia nagrzewania. Intensywne promieniowanie ciepłe sprzyja szybkiemu utworzeniu się chrupiącej skórki, a w konsekwencji zapobiega wypływowi sosu.
- Przed grillowaniem można natrzeć produkty olejem odpornym na wysoką temperaturę (np. olejem z orzeszków ziemnych) lub zamarynować. Smak potrawy zostaje w ten sposób podkreślony i wzbogacony. Zwrócić uwagę, aby nie używać zbyt dużej ilości oleju/marynaty, ponieważ może to prowadzić do powstawania płomieni i silnego dymu.
- Nie solić mięsa przed grillowaniem. W przeciwnym razie może dojść do utraty rozpuszczalnych składników odżywczych i soku z mięsa.
- Układać produkty spożywcze bezpośrednio na ruszcie. Nie używać folii aluminiowej ani tacek do grillowania.
- Grillowane kawałki obracać dopiero, gdy łatwo odchodzą od rusztu. Jeśli mięso przywiera do rusztu, włókna ulegają zniszczeniu, a sok mięsny wypływa.
- Nie nakłuwać mięsa podczas grillowania, aby zapobiec wypływowi soku z mięsa.
- Produkty peklowane, takie jak szynka lub schab peklowany, nie nadają się do grillowania. W przeciwnym razie mogłyby tworzyć się związki szkodliwe dla zdrowia.
- Kilkakrotnie ponacinać kotlety przy kości oraz w warstwie tłuszczu, aby nie kurczyły się podczas grillowania.
- Usunąć warstwy tłuszczu raczej po niż przed grillowaniem, w przeciwnym razie mięso straci sok i aromat.
- Kawałki drobiu będą wyjątkowo chrupiące, jeśli pod koniec czasu grillowania zostaną polane masłem, osoloną wodą lub sokiem pomarańczowym.
- Po zakończeniu grillowania owoce można doprawić według uznania miodem, syropem klonowym lub sokiem z cytryny.
- Warzywa o długim czasie gotowania (np. kolby kukurydzy, ziemniaki) można wstępnie podgotować przed grillowaniem.
- Filet rybny smażyć najpierw po stronie ze skórą. Natrzeć skórę olejem lub obtoczyć w mące, aby zapobiec przywieraniu do rusztu.
- Do grillowania na ruszcie nadają się przede wszystkim ryby o twardym mięsie (np. łosoś, tuńczyk, żabnica).
- Grillowane kawałki podawać na gorąco. Nie używać funkcji podtrzymywania ciepła, w przeciwnym razie staną się tykowane.
- Powierzchnia grillowania ma wyższą temperaturę na środku niż na obrzeżach. Szczególnie w przypadku jednoczesnego przyrządzania potraw o różnych czasach oraz temperaturach grillowania możliwe jest optymalne rozmieszczenie produktów na powierzchni grillowania.  
Oczywiście można do tego celu wykorzystać również dwie strefy grilla na różnych poziomach wysokości. Obowiązuje zasada: Im cieńsze potrawy, tym wyższa temperatura i krótszy czas gotowania.

## Czyszczenie i przegląd

### **⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!**

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

### **⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

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

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 ostygnie. Zapobiega to przypaleniu resztek potraw. Wielokrotne przypalenia utrudniają usunięcie pozostałości potraw.

Nie zeskrobywać przypalonych resztek, lecz namoczyć je wodą z detergentem.

Zdjąć ruszt i odchylić grzałki do góry. Wyjąć kamienie lawy wulkanicznej z pojemnika.

Część urządzenia/ Powierzchnia	Zalecane czyszczenie
Ruszt i brytfanka żeliwna	<p>Duże pozostałości usunąć za pomocą szczotki czyszczącej. Namoczyć w zlewie. Wyczyścić za pomocą szczoteczki i detergentu, a następnie dokładnie osuszyć.</p> <p>Uporczywe zabrudzenia pokryć naszym żelem do czyszczenia grilla (nr kat. 00311761) i pozostawić na co najmniej 2 godziny, w przypadku silnego zabrudzenia na całą noc. Następnie dokładnie spłukać i osuszyć. Przestrzegać informacji podanych na opakowaniu środka czyszczącego.</p> <p>Ruszt i brytfankę żeliwną można myć również w zmywarce. Mogą przy tym powstać jasne przebarwienia powierzchni. Nie ma to żadnego wpływu na walory użytkowe pokrywy.</p>
Płyta ze stali nierdzewnej	<p>Środek czyszczący nakładać miękką, wilgotną ściereczką; osuszać miękką ściereczką. Uporczywe zabrudzenia namoczyć przed czyszczeniem.</p> <p>W przypadku silnych zabrudzeń stosować nasz środek czyszczący do stali nierdzewnej (nr kat. 00311499) lub żel do czyszczenia grilla (nr kat. 00311761).</p>
Pojemnik na kamienie lawy wulkanicznej	<p>Wyjąć kamienie lawy wulkanicznej. Pojemnik na kamienie lawy wulkanicznej wyczyścić w zlewie napełnionym wodą i detergentem za pomocą szczoteczki do zmywania, osuszyć miękką ściereczką. Uporczywe zabrudzenia namoczyć lub usunąć przy użyciu naszego żelu do czyszczenia grilla (nr kat. 00311761).</p>
Kamienie lawy wulkanicznej	<p>Wymienić kamienie lawy wulkanicznej, gdy staną się czarne. Kamienie lawy wulkanicznej są wówczas nasączone tłuszczem i mogą mocno dymić w trakcie eksploatacji lub tłuszcz może się zapalić.</p> <p>Odpowiednie kamienie lawy wulkanicznej można nabyć w sklepie specjalistycznym (nr kat. LV 030 000).</p>
Naczynie do zbierania tłuszczu	Myć w zmywarce do naczyń.
Pokrętła obsługi	Woda z detergentem – ściereczka nie może być zbyt wilgotna. Wyręczyć do sucha miękką ściereczką.

## 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 działa, podświetlany pierścień za pokrętką obsługi miga naprzemiennie na pomarańczowo i na biało	Przerwa w dopływie prądu	Sprawdzić, czy działają inne urządzenia kuchenne
Urządzenie nie nagrzewa się po włączeniu.	Aktywowany jest tryb demo	Dezaktywować tryb demo. → "Tryb demo" na stronie 38
Wszystkie podświetlane pierścienie za pokrętkami obsługi świecą się po włączeniu przez 10 sekund na biało. Następnie podświetlany pierścień aktywnego pokrętki obsługi świeci się na pomarańczowo.		
Urządzenie nie nagrzewa się po włączeniu.	Błąd elektroniki	Wszystkie pokrętki obsługi obrócić na 0 i na jedną minutę odłączyć urządzenie od sieci (wyłączyć bezpiecznik lub wyciągnąć wtyczkę). Ponownie podłączyć urządzenie. Podświetlane pierścienie pokrętek obsługi świecą się przez kilka sekund na zielono, a następnie na żółto. Odczekać, aż podświetlane pierścienie zgasną. Następnie obrócić dowolne pokrętki obsługi na dowolny stopień mocy grilla, a następnie z powrotem na 0. Włączanie urządzenia. Jeżeli podświetlany pierścień ponownie miga na przemian na żółto i na karmazynowo, wezwać serwis.
Podświetlany pierścień za pokrętką obsługi miga na przemian na żółto i na karmazynowo.		
Urządzenie wyłącza się podczas użytkowania.	Wyłącznik bezpieczeństwa: Przez dłuższy czas nie była wykonywana żadna czynność.	Wszystkie pokrętki obsługi obrócić na 0 i ewentualnie włączyć ponownie.
Podświetlany pierścień za pokrętką obsługi miga na przemian na pomarańczowo i na biało.		
Urządzenie wyłącza się podczas użytkowania.	Awaria zasilania w gospodarstwie domowym: W przypadku awarii zasilana urządzenie jest wyłączone ze względów bezpieczeństwa.	Wszystkie pokrętki obsługi obrócić na 0 i ewentualnie włączyć ponownie.
Podświetlany pierścień za pokrętką obsługi miga na przemian na pomarańczowo i na biało.		

## Tryb demo

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

**Tryb demo można dezaktywować w następujący sposób:**

- 1 Obrócić wszystkie pokręta obsługi na 0. Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. Odczekać co najmniej 30 sekund.
- 2 Ponownie podłączyć urządzenie. Podświetlane pierścienie pokręteł obsługi świecą się przez kilka sekund na zielono, a następnie na żółto. Odczekać, aż podświetlane pierścienie zgasną.
- 3 Następnie w ciągu 3 minut dezaktywować tryb demo w następujący sposób:  
Obrócić dowolne pokręto obsługi w lewo na pozycję 12.
- 4 Obrócić pokręto obsługi w prawo na pozycję 1.
- 5 Obrócić pokręto obsługi w lewo na pozycję 0. Odczekać, aż podświetlany pierścień zaświeci się na żółto.
- 6 Obrócić pokręto obsługi w prawo na pozycję 1. Podświetlany pierścień świeci się na zielono. Odczekać 5 sekund. Podświetlany pierścień zmienia kolor na żółty.

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

- 7 Obrócić pokręto obsługi na 0. Następnie obrócić pokręto obsługi w lewo na pozycję 12. Obrócić pokręto obsługi w prawo na pozycję 1. Obrócić pokręto obsługi w lewo na pozycję 0. Odczekać, aż podświetlany pierścień zgaśnie.

## Serwis

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

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

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

The diagram shows a rectangular label with a grid of characters. The label is divided into sections for 'E-Nr', 'FD', and 'Z-Nr'. Below these sections is a 'Type' field. The label is surrounded by a border with small squares along the top and bottom edges.

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

<b>Amaca uygun kullanım</b>	<b>39</b>
<b>Önemli güvenlik uyarıları</b>	<b>40</b>
<b>Hasar sebepleri</b>	<b>41</b>
<b>Çevrenin korunması</b>	<b>41</b>
Enerji tasarrufu için öneriler	41
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	41
<b>Cihazı tanıma</b>	<b>42</b>
Elektrikli ızgara	42
Kumanda düğmesi	42
Işıklı halkadaki gösterge	43
Aksesuarlar	43
Özel aksesuarlar	43
<b>İlk kullanımdan önce</b>	<b>43</b>
Cihazın temizlenmesi	43
Izgaranın ısıtılması	43
<b>Cihazın kullanılması</b>	<b>43</b>
Çalıştırma	43
Izgara yüzeyine bağlanma	44
Kapatma	44
Kalan ısı göstergesi	44
Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat	44
Dökme kızartma tavasını kullanım	44
<b>Ayar tablosu ve ipuçları</b>	<b>45</b>
Yemek pişirme ve kızartma önerileri	46
<b>Temizlik ve bakım</b>	<b>47</b>
Cihazı temizleme	47
<b>Arıza halinde ne yapmalı?</b>	<b>48</b>
Demo modu	49
<b>Müşteri Hizmetleri</b>	<b>50</b>
E numarası ve FD numarası	50

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

## Amaca uygun kullanım

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

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

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

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

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

Bu cihazı botlara veya araçlara takmayınız.

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

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

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

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

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

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

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

## ⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

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

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

### ⚠️ Uyarı – Yanma tehlikesi!

- Cihaz parçaları çalışma sırasında sıcaktır. Izgara sadece ızgara teli doğru şekilde yerleştirildiğinde çalışır.
- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Aşağı damlayan yağlar ızgara sırasında kısa süre alev alabilir. Cihazın üzerine eğilmeyiniz. Güvenli bir mesafeyi koruyunuz.

- Cihaz kapatıldıktan sonra da uzun süre sıcak kalır. Kalan ısı göstergesi yanıp söndüğü sürece cihaza dokunmayınız.
- Cihaz kapağı kapalıyken ısı birikimi meydana gelir. Cihazı sadece kapağı açıkken işletiniz veya açınız. Cihaz kapağına sıcak tutmak veya saklamak için kullanmayınız. Cihaz kapağını sadece cihaz soğuduğunda kapatınız.

### Dikkat!

#### Cihaz hasarı

Cihaz kapağını açmadan önce sıçrayan sıvıları temizleyiniz.

### ⚠️ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

- Elektrikli cihazdaki kablo izolasyonu sıcak parçalara temas ettiğinde eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- Yüksek basınçlı temizleyici veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır. Elektrik çarpmasına neden olabilir.
- 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

### Dikkat!

#### Uygun olmayan aksesuarlar nedeniyle cihaz zarar görebilir

Sadece öngörülen orijinal aksesuarları kullanın. Grill tepsileri veya alüminyum folyo kullanmayın. Aksi takdirde grill ızgarası zarar görür.

## Çevrenin korunması

Bu bölümde enerji tasarrufu ve cihazın imhası konularında bilgiler edineceksiniz.

### Enerji tasarrufu için öneriler

- Cihazı sadece istenen sıcaklığa ulaşıncaya kadar ısıtınız.
- Küçük miktarlarda yemek pişireceğinizde, sadece ön veya arka ızgara yüzeyini açma seçeneğini kullanınız.
- Doğru zamanda bir alt ızgara kademesine geçiniz.
- Uygun bir devam kademesi seçiniz. Çok yüksek bir devam kademesinde enerjiyi boşa harcarsınız.
- Izgarada kalan ısıyı 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.



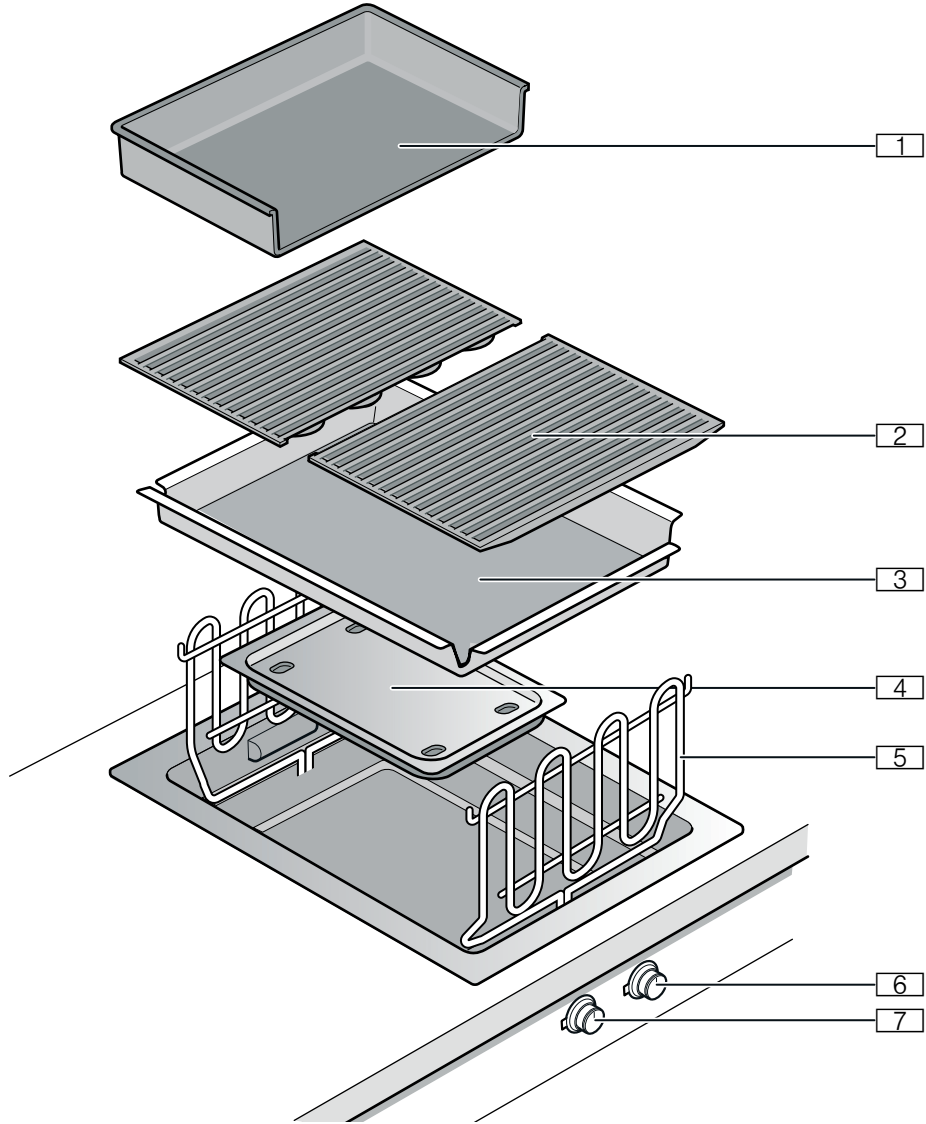
Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

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.

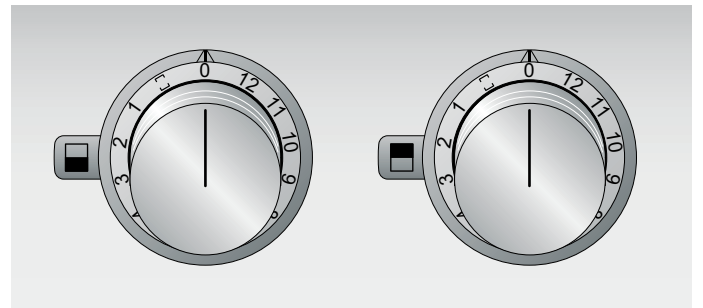
## Cihazı tanıma

### Elektrikli ızgara



- 1 Dökme kızartma tavası
- 2 Izgara teli
- 3 Lav taşı haznesi
- 4 Yağ toplama kasesi
- 5 Izgara yüzeyi
- 6 Izgara yüzeyi, arka taraf
- 7 Izgara yüzeyi, ön taraf

### Kumanda düğmesi



Kumanda düğmesi ile ön veya arkaızgara yüzeyini ve 1 - 12 arasındaki ızgara kademelerinden birini seçiniz.

☐ konumu üzerinden ızgara yüzeyine bağlanabilir ve aynı ızgara kademesini her iki ızgara yüzeyi için ayarlayabilirsiniz.

## İşıkli halkadaki gösterge

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

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

## Aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarlar teslimat kapsamına dahildir:

Lav taşları

Dökme kızartma tavası

Temizleme fırçası

## Özel aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarları uzman satış noktanızdan sipariş edebilirsiniz:

VA 461 000 Dökme kızartma tavası

LV 030 000 Lav taşları (değişimi)

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

## İlk kullanımdan önce

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

## Cihazın temizlenmesi

Cihazı ve aksesuar parçalarını ilk kez kullanmadan önce ılık deterjanlı suyla iyice temizleyiniz.

## Izgaranın ısıtılması

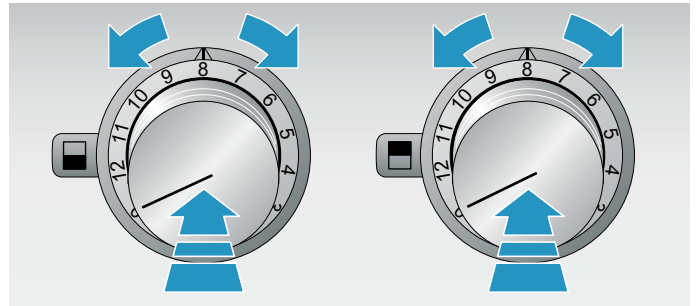
- 1 Lav taşlarını folyosundan çıkarınız ve lav taşı haznesine doldurunuz.
- 2 Her iki izgara ısıtıcısını aşağıya doğru katlayınız. Izgara yüzeyleri düz olmalıdır.
- 3 Izgara teli konumlandırılmalı ve izgara birkaç dakika izgara kademesi 12'da ısıtılmalıdır. Böylece yeni olmasından kaynaklanan olası koku ve izler giderilir.

## Cihazın kullanılması

### Çalıştırma

Her iki izgara yüzeyi ayrı ayrı ayarlanabilir. Böylece farklı sıcaklık gereklilikleri olan yiyecekleri aynı anda izgara yapabilirsiniz. Gerekirse her iki izgara yüzeyini birbiriyle bağlantılı hale getirerek aynı izgara kademesini her iki izgara yüzeyi için ayarlayabilirsiniz.

Kumanda düğmesine basınız ve istediğiniz izgara kademesine çeviriniz. Izgara alanının tamamında kızartmak istemiyorsanız, sadece ön veya arka izgara yüzeyini açınız.

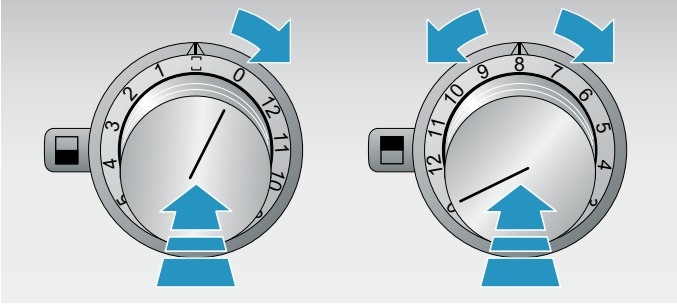


Kumanda düğmelerinin arkasındaki halka lambalar, cihaz ısındığı sürece yanıp sönür. Ayarlanan sıcaklığa erişildiğinde yanar halka sürekli olarak yanar. Izgara kademesi 12'de ön ısıtma süresi yakl. 15 dakika sürer.

## Izgara yüzeyine bağlanma

**Bilgi:** Her iki ızgara yüzeyi de aynı anda bir kumanda düğmesi üzerinden ayarlanabilir.

- 1 Herhangi bir kumanda düğmesine basınız ve □ konumuna döndürünüz.



- 2 Diğer kumanda düğmesini istediğiniz ızgara kademesine çeviriniz. Bu ızgara kademesi her iki ızgara yüzeyi için de devralınır. Kumanda düğmelerinin arkasındaki halka lambalar, cihaz ısındığı sürece yanıp söner. Ayarlanan sıcaklığa erişildiğinde yanar halka sürekli olarak yanar. Izgara kademesi 12'de ön ısıtma süresi yakl. 15 dakika sürer.
- 3 Izgara yapılacak yiyecekleri, ön ısıtmadan sonra ızgaraya yerleştiriniz.

Izgara yüzeyine tekrar münferit olarak kumanda etmek için, kumanda düğmesini □ konumundan herhangi bir ızgara kademesine çeviriniz.

## Kapatma

Kumanda düğmelerini 0 pozisyonuna çeviriniz.

### ⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Cihaz kapağı kapalıyken ısı birikimi meydana gelir. Cihazı sadece kapağı açıkken işletiniz veya açınız. Cihaz kapağına sıcak tutmak veya saklamak için kullanmayınız. Cihaz kapağını sadece cihaz soğuduğunda kapatınız.

### Dikkat!

#### Cihaz hasarı

Cihaz kapağını açmadan önce sıçrayan sıvıları temizleyiniz.

## Kalan ısı göstergesi

Kumanda düğmelerinin arkasındaki ışıklı halkalar, cihaz kapatıldıktan sonra tehlikesiz şekilde dokunabilecek kadar soğumadığı sürece yanıp söner.

## Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat

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

## Dökme kızartma tavasını kullanım

Dökme kızartma tavası özellikle küçük kesilmiş veya sıvı haldeki pişirilecek yiyeceklerin, sebzelerin, tatlıların ve yumurtalı yiyeceklerin pişirilmesi için uygundur.

Dökme kızartma tavası, tel ızgaradan alındıktan sonra arka ızgara yüzeyine yerleştirilir. Böylece ön tel ızgarada başka bir yiyecek ızgara yapılarak pişirilebilir.

Diğer dökme kızartma tavalarını yetkili satıcınızdan özel aksesuar olarak temin edebilirsiniz.

**Bilgi:** Dökme kızartma tavasını kullanırken de lav taşı haznesini lav taşlarıyla birlikte ızgarada bırakınız.

### Dökme kızartma tavasıyla ızgara yapmak

- 1 Arka tel ızgarayı çıkarınız.
- 2 Dökme kızartma tavasını dikkatlice arka ızgara yüzeyine yerleştiriniz.
- 3 Arka ızgara yüzeyinin kumanda düğmesini istenen ızgara kademesine çeviriniz.
- 4 Ön ısıtmanın bitmesini bekleyiniz ve kumanda düğmesinin arkasındaki halka lamba sürekli olarak yanar.
- 5 Dökme ızgara tavasına fırçayla hafifçe yağ sürünüz ve pişirilecek yiyeceği üzerine yerleştiriniz.

## Ayar tablosu ve ipuçları

Piştirilecek yiyecek	Izgara kade- mesi	Izgara süresi	Notlar
<b>Et ve kümes hayvanı</b>			
Sığır biftek, orta pişmiş, 2 - 3 cm	12	Her tarafı 4 - 6 dakika	
Dana pirzola, 2 cm	10 - 11	Her tarafı 6 dakika	
Şiş kebab, her biri 100 g	8 - 9	12 - 15 dak.	birden çok defa çeviriniz
Kuzu pirzola, pembe, 2 cm	10 - 11	Her tarafı 6 dakika	
Domuz bifteği 2 cm	10 - 11	Her tarafı 6 - 8 dakika	
Izgara sosis, 50 - 100 g	9 - 10	10 - 15 dak.	birden çok defa çeviriniz
Hamburger, 1 cm	9 - 10	12 - 15 dak.	
Hindi biftek, 2 cm	9 - 10	12 - 15 dak.	
Tavuk kanadı, her biri 100 g	9	15 - 20 dak.	birden çok defa çeviriniz
<b>Balık ve deniz ürünleri</b>			
Büyük karides	9 - 10	6 - 8 dak.	Kabuklu karides kullanımı,çiğ ya da önceden pişirilmiş.
Istakoz, önceden pişirilmiş	10 - 11	7 - 15 dak.	
Levrek fileto, 3 cm	7 - 8	10 - 15 dak.	
Ton balığı bifteği, 3 cm	8 - 9	7 - 10 dak.	
Balık filetosu, 2 cm	7 - 8	6 - 8 dak.	örn. dil balığı, dülger balığı, Levrek, fener balığı, morina Derisinin ızgara teline yapışmaması için balık filetosunun üzerine yağ sürünüz.
Alabalık, bütün, 200 g	9 - 10	12 - 15 dak.	Derisinin ızgara teline yapışmaması için alabalığın üzerine yağ sürünüz veya hafifçe un serpiniz.
<b>Garnitürler</b>			
Sebze	8 - 9	10 - 12 dak.	örn. kabak ve patlıcanlar dilimler halinde, biber dörde bölünmüş
Mantarların baş kısmı	9 - 10	6 - 8 dak.	
Meyve	6 - 7	Her tarafı 5 - 10 dakika	örn. şeftali veya armut yarısı, ananas dilimleri
<b>Dökme kızartma tavsiyesiyle kızartma</b>			
Krep	7 - 8	Her tarafı 1 - 2 dakika	
Mantar tava, 250 g	11 - 12	5 - 7 dak.	
Çırpılmış yumurta, 300 g	8 - 9	5 - 6 dak.	
Kızarmış patates, 500 g	11 - 12	10 - 12 dak.	
Kıyma, 400 g	11 - 12	5 - 6 dak.	
Tavada kızartılmış sebze, 400 g	9 - 10	6 - 8 dak.	kabaca küp şeklinde doğranmış, örn. Biber, soğan, havuç, kabak

## Yemek pişirme ve kızartma önerileri

- Yemeğin türüne ve durumuna göre daha fazla veya daha az ısı gerekeceğinden bu ayar tablosundaki değerler sadece bir kılavuz niteliğindedir.
- Izgarayı daima ısınma sinyali sönene kadar ısıtınız. Böylece yoğun ısı ışınları nedeniyle kısa sürede mühürleme yapılır ve et suyunu kaybetmez.
- Pişirilecek yiyeceği ızgara öncesinde ısıya dayanıklı bir yağ ile (örn. yer fıstığı yağı) marine ediniz veya yiyeceğe böyle bir yağ sürünüz. Böylece daha lezzetli olacaktır. Çok fazla yağ / marine sıvısı kullanmamaya dikkat ediniz, aksi takdirde alev ve ciddi miktarda duman oluşabilir.
- Eti ızgarada pişirmeden önce tuzlamayınız. Aksi takdirde çözülebilir besleyici maddeler ve etin suyu kaybedilir.
- Izgara malzemesini doğrudan tel ızgaraya koyunuz. Alüminyum folyo veya ızgara kabı kullanmayınız.
- Izgara malzemesini ancak ızgara telinden kolayca ayrıldığı zaman çeviriniz. Et ızgara teline yapışırca eyaflar zarar görür ve et suyu dökülür.
- Izgara işlemi sırasında eti delmeyiniz çünkü etin suyu dışarı akabilir.
- Domuz pastırması gibi tuzlanmış ve füme etler ızgaraya uygun değildir. Sağlığa zarar verecek bağlar oluşabilir.
- Kemikli etlerin ve yağ katmanlarının ızgara sırasında bozulmaması için birkaç yerden çizilmesi gerekir.
- Yağ katmanlarını ızgara işleminden önce değil sonra çıkarınız, böylece et suyunu ve aromasını kaybetmez.
- Kanatlı hayvan ızgaraları, ızgara süresinin sonuna doğru üzerine tereyağı, tuzlu su veya portakal suyu sürülürse daha iyi kızarır ve daha güzel görünür.
- Meyveler isteğe bağlı olarak ızgarada pişirildikten sonra balla, akçaağaç şurubu veya limon suyuyla tatlandırılabilir.
- Uzun pişirme süresine sahip sebzeleri (örn. mısır koçanlarını, patatesi) ızgara öncesinde biraz pişirebilirsiniz.
- Balık filetoalarını önce derili tarafından ızgara yapınız. Deriye yağ sürünüz veya un serpiniz, böylece balık ızgara tellerine yapışmaz.
- Özellikle katı ete sahip balıklar (örneğin somon, ton balığı, fener balığı) ızgara telleri üzerinde ızgara yapmaya uygundur.
- Izgara yapılan yiyecekleri sıcak servis ediniz. Yumuşamaması için, sıcak tutmayınız.
- Izgara yüzeyinin ortası, kenarlarından daha sıcaktır. Özellikle farklı pişirme süreleri ve sıcaklık gereksinimleri olan yemekleri aynı anda pişiriyorsanız, pişirilecek yiyeceği ızgara yüzeyine optimum şekilde bölüştürebilirsiniz.

Tabii ki, farklı seviyelerde bulunan iki barbekü bölgesini de kullanabilirsiniz. Temel kural: Kızartılacak yiyecek ne kadar inceyse, sıcaklık o kadar yüksek, pişirme süresi de o kadar kısa olur.

## Temizlik ve bakım

### ⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

### ⚠ Uyarı – Elektrik çarpması tehlikesi!

Yüksek basınçlı temizleyici veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır. Elektrik çarpmasına neden olabilir.

### 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!

## Cihazı temizleme

Cihazı her kullanımdan sonra soğuduğunda temizleyiniz. Böylece artıkların alev almasını engelleyebilirsiniz. Birkaç defa yanan artıkları temizlemek çok zor olacaktır.

Yanan artıkları kazımayınız, bunları deterjanlı su ile yumuşatınız.

Izgara telini çıkarınız ve ısıtıcı parçayı yukarı döndürünüz. Lav taşı haznesini lav taşlarıyla birlikte çıkarınız.

Cihaz parçası/ yüzey	Tavsiye edilen temizleme
Izgara teli ve dökme kızartma tavası	Büyük artık parçaları bir temizleme fırçasıyla temizleyiniz. Lavabonun içinde suda bekletiniz. Temizleme fırçası ve deterjan ile temizleyiniz ve iyice kurulayınız.  Zorlu kirlere ızgara temizleme jelimizi (ürün no. 00311761) sürünüz ve etkili olması için en az 2 saat bekleyiniz, eğer kirler çok sertse bütün bir gece beklemeniz önerilir. Ardından iyice yıkayınız ve kurulayınız. Temizleyicinin ambalajı üzerindeki uyarılara dikkat ediniz.  Izgara telini ve döküm kızartma tavasını bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Bu durumda yüzeylerin rengi parlaklaşabilir. Bu durum, kullanım fonksiyonunu etkilemez.
Paslanmaz çelik tekne	Bulaşık deterjanını yumuşak, nemli bir bezle sürünüz; yumuşak bir bezle kurulayınız. Zorlu kirleri suda bekletiniz.  Zorlu kirler için paslanmaz çelik temizleyicimizi (ürün no. 00311499) veya ızgara temizleyici jelimizi (ürün no. 00311761) kullanınız.
Lav taşı haznesi	Lav taşlarını çıkarınız. Lav taşı haznesini su ve deterjan içeren bir bulaşık teknesinde bulaşık fırçası ile temizleyiniz; yumuşak bir bez ile kurulayınız. Zorlu kirleri önce yumuşatınız veya ızgara temizleme jelimizi (ürün no. 00311761) kullanarak temizleyiniz.
Lav taşları	Karardıklarında lav taşlarını değiştiriniz. Çünkü bu lav taşları yağlı tamamen emmiştir ve çalışma sırasında çok duman çıkarabilir veya alev alabilir.  Uygun lav taşlarını yetkili satıcınızdan temin edebilirsiniz (ürün no. LV 030 000).
Yağ toplama kasesi	Bulaşık makinesinde temizleyiniz.
Kumanda düğmesi	Deterjanlı su - bez çok nemli olmamalıdır. Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.

## 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 Sigorta arızalı Elektrik kesintisi	Cihazın fişini prize takınız Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusundan kontrol ediniz Diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz
Cihaz çalışmıyor, kumanda düğmesinin arkasındaki yanar halka turuncu ve beyaz renkte değişimli olarak yanıp söner	Elektrik kesintisi	Diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz
Cihaz açıldığında ısınmıyor. Kumanda düğmesinin arkasındaki tüm yanar halkalar cihaz açıldıktan sonra 10 saniye süreyle beyaz yanıyor. Sonra etkin kumanda düğmesinin yanar halkası turuncu yanıyor.	Demo modu etkinleştirildi	Demo modunun etkinliğini kaldırınız. → "Demo modu", Sayfa 49
Cihaz açıldığında ısınmıyor. Kumanda düğmesinin arkasındaki yanar halka sarı ve mor renkte değişmeli olarak yanıp sönüyor.	Elektronik hatası	Tüm kumanda düğmelerini 0 konumuna getiriniz ve cihazı birkaç dakika elektrik şebekesinden ayırınız (sigortasını kapatınız veya fişten çekiniz). Cihazı yeniden bağlayınız. Kumanda düğmesinin yanar halkaları birkaç saniye yeşil ve sonra sarı yanıyor. Yanar halkalar söne kadar bekleyiniz. Daha sonra istediğiniz bir kumanda düğmesini önce herhangi bir ızgara kademesine ve sonra 0'a çeviriniz. Cihazı çalıştırınız. Eğer yanar halka yeniden sarı ve mor renkte değişmeli olarak yanıp sönüyorsa müşteri hizmetlerini arayınız.
Cihaz çalışma sırasında kapanıyor. Kumanda düğmesinin arkasındaki yanar halka turuncu ve beyaz renkte değişmeli olarak yanıp sönüyor.	Emniyet kapatması: Uzun süre hiçbir kumanda yürütülmedi.	Tüm kumanda düğmelerini 0 konumuna çeviriniz ve gerekirse yeniden açınız.
Cihaz çalışma sırasında kapanıyor. Kumanda düğmesinin arkasındaki yanar halka turuncu ve beyaz renkte değişmeli olarak yanıp sönüyor.	Evde elektrik kesintisi: Bir elektrik kesintisi sonrasında cihaz emniyetk sebepleriyle kapalı kalır.	Tüm kumanda düğmelerini 0 konumuna çeviriniz ve gerekirse yeniden açınız.



## Demo modu

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

### Demo modunu aşağıdaki gibi devre dışı bırakabilirsiniz:

- 1 Tüm kumanda düğmelerini 0 konumuna getiriniz. Cihaz elektrik şebekesinden ayrılmalıdır. En az 30 saniye bekleyiniz.
- 2 Cihazı yeniden bağlayınız. Kumanda düğmesinin yanar halkaları birkaç saniye yeşil ve sonra sarı yanıyor. Yanar halkalar sönene kadar bekleyiniz.
- 3 Ardından 3 dakika içinde demo modunu aşağıdaki gibi devre dışı bırakınız:  
Kumanda düğmelerinden birini sola çevirerek 12 pozisyonuna getiriniz.
- 4 Kumanda düğmesini sağa çevirerek 1 pozisyonuna getiriniz.
- 5 Kumanda düğmesini sola çevirerek 0 pozisyonuna getiriniz.  
Yanar halkanın sarı renkte yanmasını bekleyiniz.
- 6 Kumanda düğmesini sağa çevirerek 1 pozisyonuna getiriniz. Yanar halka yeşil renkte yanıyor.  
5 saniye bekleyiniz. Yanar halka sarı renge geçer.

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

- 7 Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna getiriniz. Daha sonra kumanda düğmesini sola çevirerek 12 pozisyonuna getiriniz. Kumanda düğmesini sağa çevirerek 1 pozisyonuna getiriniz. Kumanda düğmesini sola çevirerek 0 pozisyonuna getiriniz.  
Yanar halkanın sönmelerini bekleyiniz.



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 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 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](http://www.gaggenau.com)

9001349547 (000205)  
ru, cs, pl, tr

**GAGGENAU**

