Gaggenau
Правила пользования
Návod k použití
Instrukcja obsługi
Kullanma kılavuzu

VE 230/260/270

Стеклокерамическая газовая панель
Sklokeramická varná deska
Ceramiczna płyta grzejna
Cam Seramik Ocak

Оглавление 3

Obsah 11

Spis treści 19

İçindekiler 27

Оглавление

Правила техники безопасности	**4**
Причины повреждений	5
Охрана окружающей среды	**6**
Советы по экономии электроэнергии	6
Правильная утилизация упаковки	6
Ваш новый прибор	**7**
Стеклокерамическая варочная панель	7
Специальные принадлежности	7
Управление	**8**
Включение	8
Выключение	8
Расширение	8
Индикация остаточного тепла	8
Таблица настройки	**8**
Уход и очистка	**9**
Очистка прибора	9
Запрещается использовать следующие средства очистки	9
Служба сервиса	**10**

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

⚠ Правила техники безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу, а также паспорт прибора для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

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

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

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

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы.

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

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

Не закрывайте крышку варочной панели. Это может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

Используйте только разрешенные нами защитные решетки или детские решетки безопасности. Неподходящие защитные решетки или детские решетки безопасности могут стать причиной несчастных случаев.

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, отвественных 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.

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.
- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.
- Прибор нагревается. Не храните легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные балончики в ящиках под варочной панелью.

Опасность ожога!

Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.

Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- 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.
- Трещины или сколы на стеклокерамике могут привести к удару электрическим током. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Опасность травмирования!

Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастюля может неожиданно подпрыгивать вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

Причины повреждений

Внимание!

- Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.
- Не нагревайте пустую посуду. Это может стать причиной повреждений.
- Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления, зону индикаторов и раму. Это может стать причиной повреждений.
- Падение твёрдых или острых предметов на варочную панель может вызвать её повреждение.
- При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Защитная плёнка не предназначена для вашей варочной панели.

Обзор

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

Повреждения	Причины	Способ устранения
Пятна	Остатки пищи	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
Царапины	Соль, сахар и песок	Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.
	Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.	Проверьте используемую посуду.
Изменения цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
	Следы трения посуды (например, алюминиевой)	Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью.
Неровности	Сахар и продукты с высоким содержанием сахара	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Охрана окружающей среды

Ваш новый прибор отличается особенной эффективностью энергопотребления. В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как при эксплуатации прибора сэкономить ещё больше энергии и как правильно утилизировать прибор.

Советы по экономии электроэнергии

Для экономии электроэнергии при приготовлении пищи необходимо выполнять следующие рекомендации

- Всегда накрывайте кастрюли подходящей крышкой. Время варки при этом значительно сокращается.
- Пользуйтесь высококачественной кухонной посудой с толстым ровным днищем. Неровное днище кастрюли приводит к повышенному потреблению энергии.
- Выбирайте кухонную посуду в соответствии с количеством приготовляемой пищи. На большую, но лишь наполовину заполненную кастрюлю, бесполезно расходуется большое количество энергии.
- Диаметр кухонной посуды должен соответствовать величине конфорки. Должны выполняться следующие рекомендации: Данные изготовителя для диаметра кастрюли в большинстве случаев относятся к верхнему диаметру. Этот диаметр, как правило, больше диаметра днища.
- Готовьте с меньшим количеством воды. Это экономит энергию, а в овощах, кроме того, лучше сохраняются витамины и минеральные вещества.
- Используйте остаточное тепло конфорок для подогревания готовой пищи.

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).

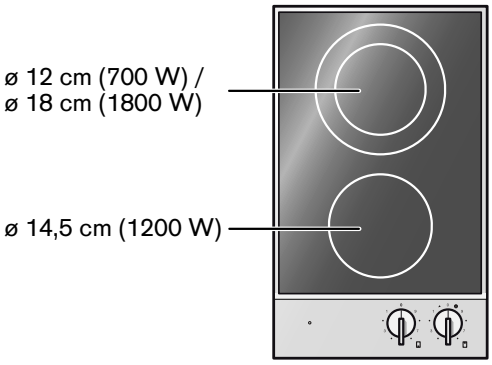
Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

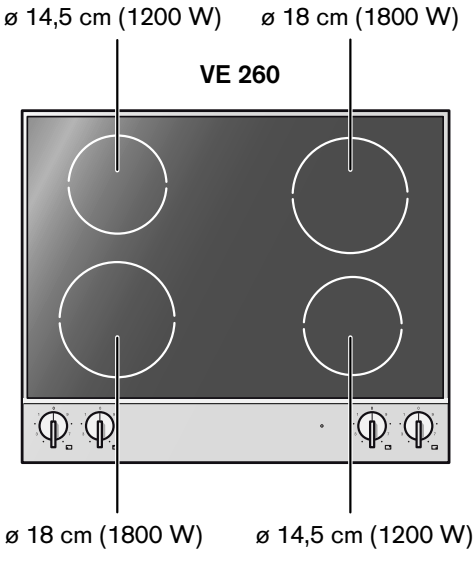
Ваш новый прибор

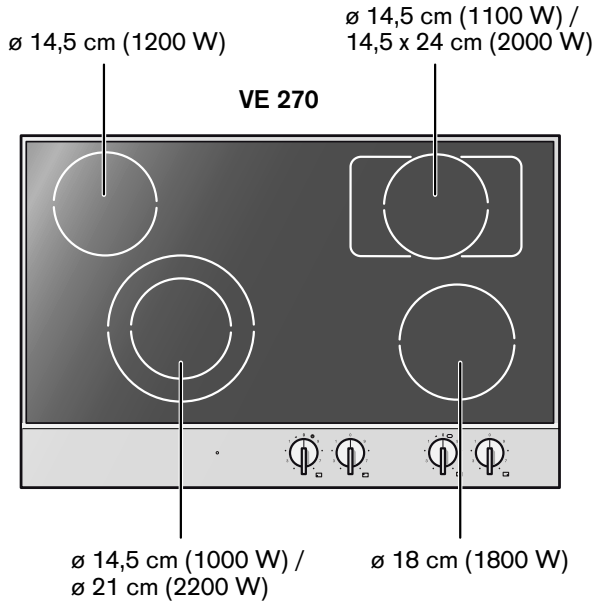
Здесь вы можете познакомиться с вашим новым прибором и получить дополнительную информацию о его принадлежностях. Данная инструкция по применению действительна для различных варочных панелей.

Стеклокерамическая варочная панель

VE 230







Специальные принадлежности

Вы можете заказать в своем специализированном магазине следующие принадлежности:

VD 201 014 Крышка прибора из высококачественной стали (только для VE 230)

VD 201 034 Крышка прибора из алюминия (только для VE 230)

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

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

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

Управление

Маркировка ручек управления указывает на позицию соответствующей конфорки и на установленную на ней ступень мощности.

Включение

Поверните соответствующую ручку управления влево или вправо на желаемую ступень варки. При включении конфорки сразу же загорается сигнальная лампа.

Указания

- Для конфорок с расширением ручку управления при включении можно поворачивать только влево.
- Система управления производит включение и выключение конфорок. Это нормально. Конфорки всегда нагреваются на полной мощности и, в зависимости от установленной ступени варки, включаются и выключаются с интервалами большей или меньшей длительности.
- Конфорки автоматически включаются и выключаются даже на самой верхней ступени варки. Это нормально.

Выключение

Поверните соответствующую ручку управления в позицию 0. Индикация остаточного тепла горит до тех пор, пока нагрев конфорки не уменьшится до уровня, позволяющего прикоснуться к ней без какой-либо опасности для здоровья.

Указание: Для конфорок с расширением не разрешается поворачивать ручку управления влево прямо в 0 из позиции расширения.

Расширение

Только для конфорок, оснащенных расширением С помощью функции расширения можно увеличивать размер конфорки.

Для включения расширения следует повернуть ручку управления влево, через ступень 9, в позицию расширения, а после этого – назад на желаемую ступень варки.

Для выключения поверните ручку управления в позицию 0. При новом включении расширение выключается и, при необходимости, должно быть включено заново.

Указание: Не разрешается поворачивать ручку управления влево прямо в 0 из позиции включения.

Индикация остаточного тепла

Для вашей безопасности каждая конфорка оснащена индикацией остаточного тепла. Эта индикация светится в виде красной точки для каждой конфорки.

Включенная индикация остаточного тепла сигнализирует о том, что соответствующая конфорка все еще слишком сильно нагрета, чтобы к ней можно было прикоснуться без какой-либо опасности для здоровья.

Таблица настройки

Диапазон настройки	Вид приготовления	Примеры
9	Доведение до кипения	Вода
	Обжаривание	Мясо
	Нагревание	Жир, жидкости
	Варка	Супы, соусы
	Бланширование	Овощи
8 - 6	Жарение	Мясо, рыба, картофель
7 - 5	Подрумянивание	Мука, репчатый лук
	Поджаривание	Миндаль, сухари
	Выпечка	Мучные блюда, блюда из яиц
	Приготовление в открытой посуде	Жидкости
6 - 5	Растапливание жира	Сало
	Редуцирование	Подливки, соусы
5 - 4	Сгущение	Кремы, соусы
	Томление в отрытой посуде	Биточки, вареные колбасные изделия, суповые засыпки, суповое мясо, вареные яйца
5 - 3	Приготовление при закрытой крышке	Изделия из теста, супы, соусы
	Приготовление на пару	Овощи, картофель, рыба
	Приготовление в собственном соку	Овощи, фрукты, рыба
	Тушение	Гуляш, рулеты, жаркое, овощи
	Размораживание	Продукты глубокого замораживания
3 - 1	Набухание	Рис, бобовые
	Нагревание, подогревание	Супы, солянки, овощи в соусе
	Растапливание	Сливочное масло, шоколад
	Застывание	Блюда из яиц

Для быстрого достижения желаемой температуры включите высшую ступень варки. После этого всегда переключайте назад на желаемую ступень варки.

Диапазоны настройки одинаковы для всех конфорок.

Значения таблицы настройки служат лишь для ориентировки, так как в зависимости от вида и состояния продукта, а также его количества и заполнения кастрюли, при варке требуется большее или меньшее количество тепла.

Уход и очистка

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

⚠ Опасность ожога!

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

⚠ Опасность удара током!

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

Очистка прибора

После каждого употребления очищайте охлажденный прибор. Чтобы остатки пищи не пригорали, немедленно удаляйте выбежавшую жидкость.

Детали/поверхности прибора	Рекомендуемая очистка
Стеклокерамическая поверхность	Очиститель для стеклокерамики нанести на очищаемую поверхность мягкой влажной тряпкой и растереть; после этого полностью стереть очиститель влажным полотенцем. Протереть насухо и отполировать поверхность панели мягкой тряпкой. Подходящий очиститель для стеклокерамики Вы можете заказать через своего дилера или через интернет в нашем онлайн-магазине (номер для заказа 311298). Пригоревшие загрязнения следует немедленно удалить специальным скребком для очистки стекла (номер для заказа 087670). При очистке скребок должен прилегать плотно к очищаемой поверхности.
Панель управления	Очистить мягкой влажной тряпкой и небольшим количеством моющего средства; при этом тряпка не должна быть пропитана слишком сильно. После этого протереть насухо мягким полотенцем. Попавшие на панель управления пищевые продукты с содержанием кислоты (такие как уксус, кетчуп, горчица, маринад) следует немедленно удалить. Для ухода за панелью управления закажите через своего дилера или через интернет в нашем онлайн-магазине подходящее масло для ухода (номер для заказа 311135). После очистки равномерно нанесите масло мягкой тряпкой на панель управления. На панели управления нельзя использовать скребок для стекла и очиститель для стеклокерамики.
Ручка управления	Очистить мягкой влажной тряпкой и небольшим количеством моющего средства; при этом тряпка не должна быть пропитана слишком сильно.

Запрещается использовать следующие средства очистки

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

Служба сервиса

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

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

E-№	**FD-№**

Служба сервиса ☏

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Obsah

Bezpečnostní pokyny	**12**
Příčiny poškození	13
Ochrana životního prostředí	**14**
Tipy k úspoře el. energie	14
Ekologická likvidace	14
Váš nový přístroj	**15**
Sklokeramická varná deska	15
Zvláštní příslušenství	15
Ovládání	**16**
Zapnutí	16
Vypnutí	16
Rozšíření	16
Indikátor zbytkového tepla	16
Tabulka nastavení	**16**
Ošetřování a čištění	**17**
Čištění přístroje	17
Nepoužívejte tyto čisticí prostředky	17
Zákaznický servis	**18**

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

⚠ Bezpečnostní pokyny

Pečlivě si přečtěte tento návod. Návod k použití, návod k montáži a doklad spotřebiče uschovejte pro pozdější potřebu nebo pro další majitele.

Vestavba spotřebiče se musí provést podle přiloženého montážního návodu.

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

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

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

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

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

Nepoužívejte žádné kryty varné desky. Mohlo by to způsobit nehody, např. v důsledku přehřátí, vznícení nebo praknutí materiálů.

Používejte pouze námi schválená ochranná zařízení nebo dětské zábrany. Nevhodná ochranná zařízení nebo dětské zábrany mohou způsobit nehody.

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými 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.

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.
- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty. Na varné desce nenechávejte žádné předměty.
- Spotřebič je horký. V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neuchovávejte hořlavé předměty nebo spreje.

Nebezpečí popálení!

Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přívodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- 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.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Nebezpečí úrazu!

Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.

Příčiny poškození

Pozor!

- Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku.
- Neohřívejte prázdnou nádobu. Mohlo by dojít k poškození.
- Na ovládací panel, oblast ukazatelů ani na rám nikdy neodkládejte horké pánve a hrnce. Mohlo by dojít k poškození.
- Jestliže na varnou desku upadnou tvrdé nebo špičaté předměty, mohou ji poškodit.
- Alobal nebo plastové nádoby se mohou na horké varné zóně roztavit. Ochranná fólie sporáku není pro vaši varnou desku vhodná.

Přehled

V následující tabulce najdete nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Pokrmy, které přetečou	Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
Poškrábání	Sůl, cukr a písek	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.
	Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku	Zkontrolujte své nádobí.
Změny barvy	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
	Odření hrncem (např. hliník)	Hrnce a pánve při posouvání nazdvihněte.
Nerovnosti povrchu	Cukr, pokrmy s vysokým obsahem cukru	Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Ochrana životního prostředí

Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak správně spotřebič zlikvidovat.

Tipy k úspoře el. energie

Řiďte se následujícími tipy, které vám umožní úsporně vařit:

- Vždy používejte vhodnou pokličku. Doba vaření se výrazně zkrátí.
- Používejte kvalitní nádobí se silným a rovným dnem. Nerovná dna hrnců zvyšují spotřebu energie.
- Zvolte nádobí odpovídající množství připravovaných potravin. Používáte-li velké a zpoloviny prázdné nádobí, plýtváte el. energií.
- Průměr nádobí by měl odpovídat velikosti varné zóny. Nezapomeňte: Údaje výrobce o průměru hrnce se většinou vztahují na horní průměr hrnce. Tento průměr je zpravidla větší než průměr dna hrnce.
- Vařte s malým množstvím vody. To šetří energii, kromě toho si zelenina lépe zachová vitamíny a minerální látky.
- Využívejte zbytkové teplo varných zón k udržování teploty pokrmů.

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



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

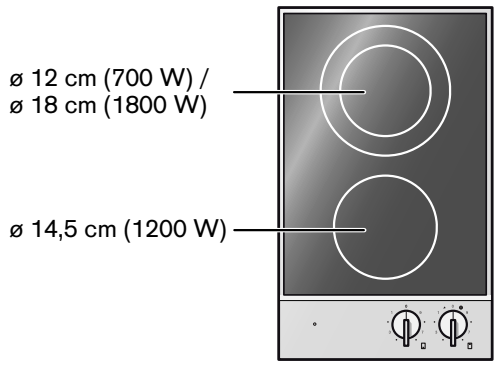
Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

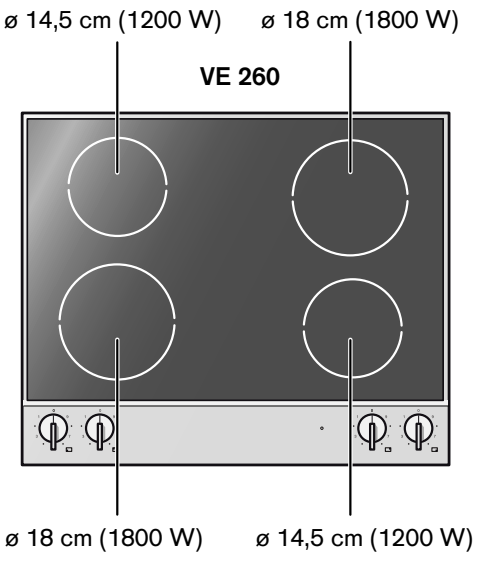
Váš nový přístroj

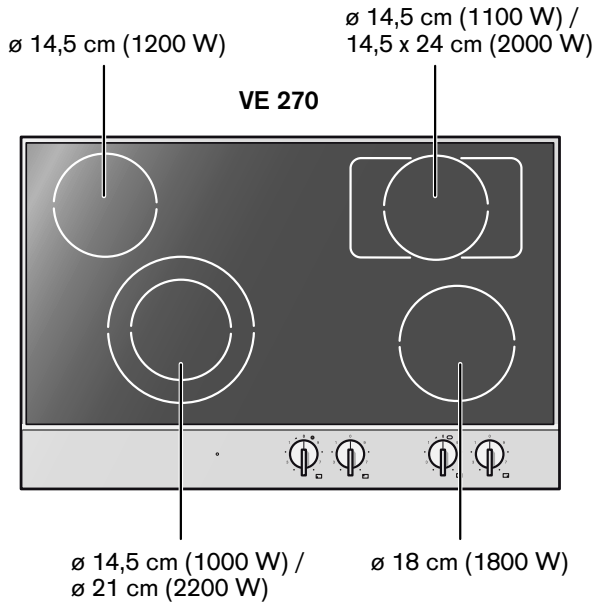
Zde se seznámíte s novým přístrojem a získáte informace o příslušenství. Tento návod k použití platí pro různé varné desky.

Sklokeramická varná deska

VE 230







Zvláštní příslušenství

U specializovaného prodejce si můžete objednat následující příslušenství:

VD 201 014 Kryt přístroje z ušlechtilé oceli (jen pro VE 230)

VD 201 034 Kryt přístroje z hliníku (jen pro VE 230)

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

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

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

Ovládání

Značky na ovládacích knoflících ukazují polohu příslušné varné zóny a stupně výkonu.

Zapnutí

Otočte odpovídajícím ovládacím knoflíkem doleva nebo doprava na požadovaný stupeň vaření. Kontrolka svítí, jakmile se varná zóna zapne.

Upozornění

- U varných zón s možností rozšíření můžete ovládací knoflík otočit k zapnutí přístroje pouze doleva.
- Řízení varné desky zapíná a vypíná varné zóny během provozu. To je normální. Varné zóny pracují vždy s plným výkonem a jsou, podle nastaveného stupně vaření, v kratších nebo delších intervalech zapínány a vypínány.
- Dokonce na nejvyšším stupni vaření se varné zóny během provozu zapínají a vypínají. To je normální.

Vypnutí

Otočte odpovídající ovládací knoflík do polohy 0. Indikátor zbytkového tepla svítí, dokud je varná zóna ještě příliš horká, a není tak možné se jí dotknout bez nebezpečí popálení.

Upozornění: U varných zón s rozšířením nemůžete ovládací knoflík otočit z polohy rozšíření přímo doleva do polohy 0.

Rozšíření

Pouze u varných zón, které mají rozšíření: Velikost varné zóny je možné optimalizovat zapnutím rozšíření.

K aktivaci rozšíření otočte ovládacím knoflíkem doleva přes stupeň 9 do polohy rozšíření a poté zpět na požadovaný stupeň vaření.

K vypnutí otočte ovládací knoflík do polohy 0. Při opakovaném zapnutí je rozšíření vypnuté a musíte jej v případě potřeby znovu aktivovat.

Upozornění: Ovládací knoflík není možné otočit z polohy rozšíření přímo doleva do polohy 0.

Indikátor zbytkového tepla

K vaší bezpečnosti je varná deska vybavena indikátorem zbytkového tepla. Svítí jako červený bod pro každou varnou zónu.

Když svítí indikátor zbytkového tepla, je příslušná varná zóna příliš horká, a není tak možné se jí dotknout bez nebezpečí popálení.

Tabulka nastavení

Oblast nastavení	Postup přípravy	Příklady
9	Převaření	voda
	Opečení	maso
	Rozpálení (ohřátí)	tuk, tekutiny
	Povaření	polévky, omáčky
	Blanšírování	zelenina
8 - 6	Pečení	maso, ryba, brambory
7 - 5	Osmahnutí (zesklovatění)	mouka, cibule
	Restování	mandle, strouhanka
	Pečení	moučníky, vaječná jídla
	Povaření v otevřené nádobě	tekutiny
6 - 5	Rozpuštění	špek
	Zahuštění odpařením vody	šťáva, omáčky
5 - 4	Ušlehání	krémy, omáčky
	Ohřátí/dovaření v otevřené nádobě	knedlíky, párky, zavářka do polévky, maso do polévky, ztracená vejce
5 - 3	Povaření v uzavřené nádobě	těstoviny, polévky, omáčky
	Příprava v páře	zelenina, brambory, ryba
	Dušení	zelenina, ovoce, ryba
	Osmahnutí a dušení ve vlastní šťávě	guláš, rulády, pečeně, zelenina
	Rozmrazení	mražené potraviny
3 - 1	Nabobtnání	rýže, luštěniny
	Ohřátí/udržování teploty	polévky, eintopf, zelenina v omáčce
	Rozpuštění	máslo, čokoláda
	Sražení	vaječná jídla

Přepněte na nejvyšší stupeň vaření, abyste rychle dosáhli požadovanou teplotu. Poté vždy přepněte na požadovaný stupeň vaření.

Rozsahy nastavení jsou u všech varných zón stejné.

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

Ošetřování a čištění

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

⚠ Nebezpečí popálení!

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

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Čištění přístroje

Po každém použití přístroj po jeho vychladnutí vyčistěte. Vykypělé tekutiny okamžitě odstraňte, zbytky potravin nenechte připéci.

Část přístroje/ povrch	Doporučené čištění
Sklokeramický povrch	Čisticí prostředek na sklokeramické desky naneste měkkou, vlhkou utěrkou a rozetřete. Poté vlhkou utěrkou zcela utřete. Otřete dosucha měkkou utěrkou a vyleštěte. Vhodný čisticí prostředek na sklokeramické desky (objednací číslo 311298) obdržíte u specializovaného prodejce nebo v našem internetovém obchodu. Připálená znečištění okamžitě odstraňte škrabkou na sklokeramiku (objednací číslo 087670). Škrabku na sklokeramiku používejte k čištění naplocho.
Ovládací panel	Vyčistěte měkkou, vlhkou utěrkou a mycím prostředkem. Utěrka nesmí být příliš vlhká. Otřete dosucha měkkou utěrkou. Potraviny obsahující kyseliny, které se dostaly na ovládací panel, ihned odstraňte (např. ocet, kečup, hořčice, marinády). K ošetřování ovládacího panelu můžete zakoupit u specializovaných prodejců nebo v našem internetovém obchodu vhodný ošetřující olej (objednací číslo 311135). Po vyčištění ovládacího panelu na něj naneste měkkou utěrkou rovnoměrně ošetřující olej. Nepoužívejte škrabku na sklokeramiku a čisticí prostředek na sklokeramické desky na ovládací panel.
Ovládací knoflík	Vyčistěte měkkou, vlhkou utěrkou a mycím prostředkem. Utěrka nesmí být příliš vlhká.

Nepoužívejte tyto čisticí prostředky

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

Zákaznický servis

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

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

Číslo výrobku (E-Nr.)	**Výrobní číslo (FD-Nr.)**

Zákaznický servis ☏

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v přiloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

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

Spis treści

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	**20**
Przyczyny uszkodzeń	21
Ochrona środowiska	**22**
Porady mające na celu oszczędzanie energii	22
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronnie środowiska naturalnego	22
Państwa nowe urządzenie	**23**
Ceramiczna płyta grzejna	23
Akcesoria dodatkowe	23
Obsługa	**24**
Włączanie	24
Wyłączanie	24
Rozszerzenie pola grzejnego	24
Wskaźnik ciepła resztkowego	24
Tabela ustawień	**24**
Czyszczenie i konserwacja	**25**
Czyszczenie urządzenia	25
Tych środków do czyszczenia nie używać	25
Serwis	**26**

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

⚠ Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcję obsługi i montażu oraz metryczkę urządzenia należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Niniejsze urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z załączonymi instrukcjami montażu.

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

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

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

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

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

Nie używać pokryw na płyty grzewcze. Mogą one powodować wypadki, np. w wyniku przegrzania, zapalenia czy rozpryskania materiałów.

Używać wyłącznie zatwierdzonych przez nas zabezpieczeń i barierek chroniących dzieci. Nieodpowiednie zabezpieczenia lub barierki chroniące dzieci mogą powodować wypadki.

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.

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.
- Pola grzejne są bardzo gorące. Nigdy nie odkładać łatwopalnych przedmiotów na płytę grzejną. Nie używać płyty grzejnej do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.
- Urządzenie jest bardzo gorące. Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów w szufladach znajdujących się bezpośrednio pod płytą grzejną.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Pola grzejne i ich otoczenie, zwłaszcza ewentualnie znajdująca się rama płyty grzejnej, bardzo się nagrzewają. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- 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.
- Pęknięcia lub zarysowania ceramiki szklanej mogą spowodować porażenie prądem. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Niebezpieczeństwo obrażeń!!

Jeśli powierzchnia między polem grzejnym a spodem garnka jest mokra, garnki mogą nagle "podskoczyć". Pole grzejne i spód garnka muszą być zawsze suche.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

– Szorstkie spody garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.
– Nie wolno stawiać pustych garnków na włączonym polu grzejnym. Może dojść do uszkodzeń.
– Nigdy nie wolno stawiać gorących patelni i garnków na pulpicie obsługi, wskaźnikach lub ramie urządzenia. Może dojść do uszkodzeń.
– Jeśli na płytę spadną twarde lub ostre przedmioty, mogą spowodować uszkodzenia.
– Folia aluminiowa lub pojemniki z tworzyw sztucznych topią się na gorącej płycie. Folia ochronna do kuchenek nie nadaje się do osłony płyty grzejnej.

Zestawienie

Poniższa tabela zawiera zestawienie najczęściej występujących uszkodzeń:

Uszkodzenie	Przyczyna	Środek zaradczy
Plamy	Potrawy, które wykipiały	Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.
	Nieodpowiednie środki czyszczące	Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do ceramiki szklanej.
Zarysowania	Sól, cukier i piasek	Nie wolno używać płyty grzejnej jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania.
	Szorstkie spody garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.	Należy sprawdzić naczynia.
Przebarwienia	Nieodpowiednie środki czyszczące	Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do ceramiki szklanej.
	Ścierające się garnki (np. z alumi-nium)	Garnki i patelnie unosić przy przesuwaniu.
Pęknięcie	Cukier, potrawy zawierające jego duże ilości	Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.

Ochrona środowiska

Urządzenie odznacza się wysoką efektywnością energetyczną. Niniejszy rozdział zawiera porady dotyczące eksploatacji urządzenia w sposób umożliwiający oszczędzanie energii oraz prawidłowej utylizacji zużytego urządzenia.

Porady mające na celu oszczędzanie energii

Należy przestrzegać następujących wskazówek dotyczących oszczędzania energii:

- Zawsze na garnku umieszczań pasującą pokrywkę. Skraca to istotnie czas gotowania.
- Używać naczyń do gotowania o dobrej jakości z grubymi, płaskimi dnami. Nierówne dna garnków zwiększają zużycie energii.
- Wybierać naczynia, które wielkością odpowiadają ilości gotowanej potrawy. Duże, ale puste do połowy garnki zużywają dużo energii.
- Średnica naczynia do gotowania powinna odpowiadać wielkości pola grzejnego. Uwaga: Dane producenta na temat do średnicy garnka odnoszą się przeważnie do górnej średnicy. Jest ona z reguły większa niż dno.
- Gotować przy użyciu małej ilości wody. Pozwala to na zaoszczędzenie energii, poza tym w warzywach pozostaje więcej witamin i składników mineralnych.
- Wykorzystywać ciepło resztkowe pól grzejnych do utrzymywania potraw w cieple.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronnie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



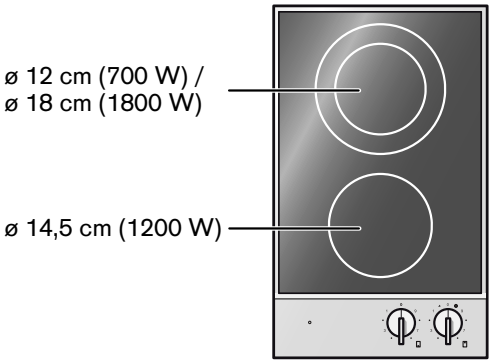
To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego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

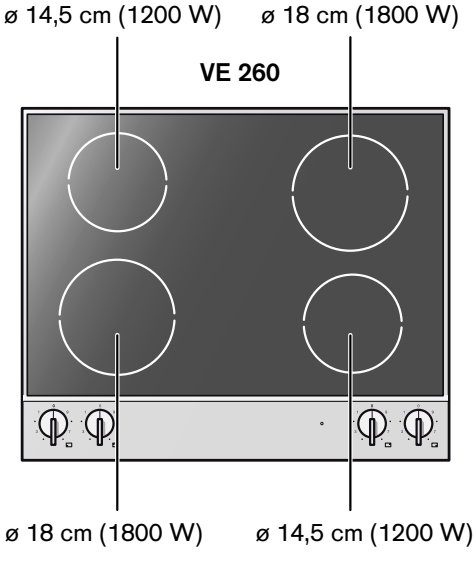
Państwa nowe urządzenie

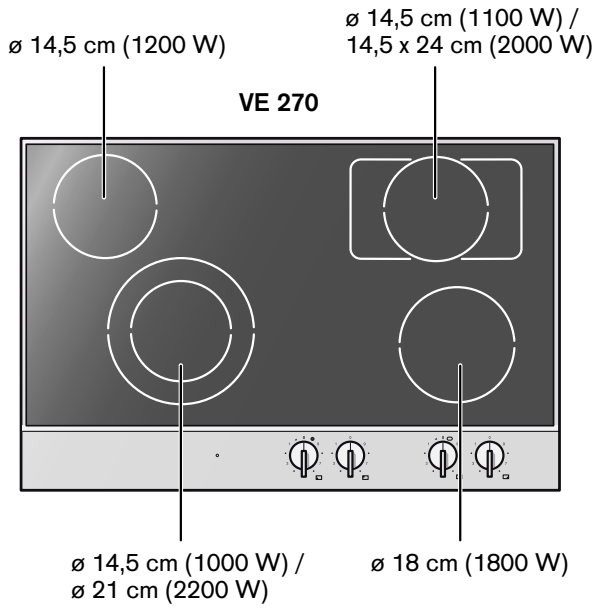
Tutaj można zapoznać się ze swoim nowym urządzeniem i uzyskać informacje na temat akcesoriów. Niniejsza instrukcja odnosi się do różnych płyt grzejnych.

Ceramiczna płyta grzejna

VE 230







Akcesoria dodatkowe

Następujące elementy wyposażenia dodatkowego można zamówić w specjalistycznych punktach sprzedaży:

VD 201 014	Pokrywa na urządzenie ze stali szlachetnej (tylko do VE 230)
VD 201 034	Pokrywa na urządzenie z aluminium (tylko do VE 230)
VV 200 014	Listwa łącząca ze stali szlachetnej, do kombinacji z innymi urządzeniami Vario
VV 200 034	Listwa łącząca z aluminium, do kombinacji z innymi urządzeniami Vario

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

Obsługa

Oznaczenia na pokrętłach pokazują pozycję danego pola grzejnego i poziom grzania.

Włączanie

Przekrecic odpowiednie pokretlo w lewo lub w prawo na zadany stopien gotowania. Lampka kontrolna zaswieci sie w momencie wlaczenia pola grzejnego.

Wskazówki

- W przypadku pól grzejnych z mozliwoscia powiekszenia pola, pokretlo mozna w celu wlaczania przekrecac tylko w lewo.
- Sterowanie plyty grzejnej wlacza i wylacza pola grzejne. Jest to zjawisko normalne. Pola grzejne podgrzewaja sie zawsze z pelna moca i w zaleznosci od ustawionego poziomu grzania, sa one w krótszych lub dluzszych odstepach czasowych wlaczane badz wylaczane.
- Nawet na najwyzszym poziomie grzania pola grzejne wlaczaja sie i wylaczaja podczas eksploatacji. Jest to zjawisko normalne.

Wyłączanie

Przekręcić odpowiednie pokrętło na pozycję 0. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci tak długo, jak długo pole grzejne jest za gorące do bezpiecznego dotykania.

Wskazówka: W przypadku pl grzejnych z możliwością powiększenia pokrętło nie może być przekręcane bezpośrednio z pozycji powiększenie pola na pozycję 0.

Rozszerzenie pola grzejnego

Tylko w przypadku pl grzejnych ktre posiadają możliwość poszerzania: wielkość pola grzejnego może zostać powiększona za pomocą tej funkcji.

W celu aktywowania poszerzenia pola grzejnego pokrętło przekręcić w lewo poza poziom 9 na pozycję poszerzenia a następnie z powrotem na żądany poziom grzania.

W celu wyłączenia przekręcić pokrętło na pozycję 0. Przy ponownym włączeniu, poszerzanie pola grzejnego będzie wyłączone i w razie potrzeby należy je na nowo aktywować.

Wskazówka: W przypadku pl grzejnych z możliwością powiększenia, pokrętło nie może być przekręcane bezpośrednio w lewo do pozycji 0.

Wskaźnik ciepła resztkowego

W celu zapewnienia bezpieczeństwa płyta grzejna jest wyposażona w pojedynczy wskaźnik ciepła resztkowego. Jest to świecący czerwony punkt dla każdego pola grzejnego.

Jeśli świeci wskaźnik ciepła resztkowego, dane pole grzejne jest za gorące do bezpiecznego dotykania.

Tabela ustawień

Zakres ustawień	Sposób gotowania	Przykłady
9	Podgotowanie	Woda
	Przysmażanie	Mięso
	Podgrzewanie	Tłuszcz, ciecze
	Zagotowanie	Zupy, sosy
	Blanszowanie	Warzywa
8 - 6	Smażenie	Mięso, ryba, ziemniaki
7 - 5	Zarumienianie	Mąka, cebula
	Prażenie	Migdały, grzanki do zupy
	Pieczenie	Potrawy mączne, jajeczne
	Gotowanie w otwartym naczyniu	Ciecze
6 - 5	Wytapianie	Słonina
	Odgotowywanie	Wywary, sosy
5 - 4	Zagęszczanie	Kremy, sosy
	Gotowanie na parze w otwartym naczyniu	Knedle, kiełbasy parzone, dodatki do zup, mięso w zupie, jaja w koszulkach
5 - 3	Gotowanie w garnku przykrytym pokrywką	Potrawy mączne, zupy, sosy
	Gotowanie na parze	Warzywa, ziemniaki, ryba
	Duszenie	Warzywa, owoce, ryba
	Podduszanie	Gulasz, rolady, pieczenie, warzywa
	Rozmrażanie	Artykuły zamrożone
3 - 1	Namaczanie	Ryż, warzywa strączkowe
	Podgrzewanie, podtrzymywanie ciepła	Zupy, potrawy jednogarnkowe, warzywa w sosie
	Topienie	Masło, czekolada
	Ścinanie	Potrawy z jaj

Aby szybko uzyskać żądaną temperaturę, należy przełączyć na najwyższy poziom gotowania. Następnie zawsze powrócić do żądanego stopnia gotowania.

Zakresy ustawienia są takie same dla wszystkich pól grzejnych.

Wartości podane w tabeli służą jedynie orientacji, ponieważ uzależnione są od rodzaju i stanu potraw i w zależności od wielkości i wypełnienia garnka, wymagane jest więcej lub mniej ciepła.

Czyszczenie i konserwacja

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

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

Czyszczenie urządzenia

Urządzenie należy czyścić po każdym uzyciu po całkowitym ochłodzeniu. Ciecze, które wykipiały, należy usuwać natychmiast, nie dopuszczać do zapieczenia resztek jedzenia.

Część urządzenia/powierzchnia	Zalecane czyszczenie
powierzchnie płyt ceramicznych	Miękką, wilgotną szmatką nałożyć i rozetrzeć środek do czyszczenia płyt ceramicznych. Następnie całkowicie zetrzeć wilgotną szmatką. Wytrzeć do sucha miękką szmatką i wypolerować. W specjalistycznym punkcie sprzedażu lub w naszym sklepie online można zakupić odpowiedni środek do czyszczenia ceramiki szklanej (numer katalogowy 311298). Przypalone zanieczyszczenia należy natychmiast usuwać za pomocą skrobaka do szkła (numer katalogowy 087670). Skrobak do szkła przy czyszczeniu przykładać płasko.
Osłona ochronna	Czyścić miękką, wilgotną ściereczką i odrobiną środka do mycia. Ściereczka nie może być zbyt mokra Osuszyć miękką szmatką. Natychmiast usunąć produkty spożywcze zawierające kwasy, które dostały się na pulpit obsługi (np. ocet, ketchup, musztarda, marynada). W specjalistycznym punkcie sprzedażu lub w naszym sklepie online można zakupić odpowiedni olejek do czyszczenia pulpitu obłsugi (numer katalogowy 311135). Olejek do pielęgnacji nanieść równomiernie miękką szmatką na pulpit obsługi. Skrobaka do szkła oraz środka do czyszczenia ceramiki szklanej nie stosować do pulpitu obsługi.
Pokrętło	Czyścić miękką, wilgotną ściereczką i odrobiną środka do mycia. Ściereczka nie może być zbyt mokra.

Tych środków do czyszczenia nie używać

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

Serwis

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

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

Nr E	**Nr FD**

Serwis ☎

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 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

Güvenlik uyarıları	**28**
Hasar nedenleri	29
Çevre koruma	**30**
Enerji tasarruf önerileri	30
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	30
Yeni cihazınız	**31**
Cam Seramik Ocak	31
Özel aksesuarlar	31
Kumanda	**32**
Çalıştırma	32
Kapatma	32
Değişken pişirme birimi	32
Kalan ısı göstergesi	32
Ayar tablosu	**32**
Temizleme ve bakım	**33**
Cihazın temizlenmesi	33
Bu temizleme maddelerini kullanmayın	33
Müşteri hizmetleri	**34**

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

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.
PCB içermez.

⚠ Güvenlik uyarıları

Bu kullanım kılavuzu dikkatlice okunmalıdır. Kullanım kılavuzu, montaj kılavuzu ve cihazın belgeleri sonraki bir kullanım veya sonraki kullanıcılar için muhafaza edilmelidir.

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

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

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

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz.

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

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

Ocak kapağı kullanmayınız. Aşırı ısınma, kıvılcım oluşmasına veya malzemelerin etrafa saçılması gibi kazalara neden olabilir.

Sadece tarafımızdan onaylanmış olan koruma cihazlarını veya çocuk güvenlik bariyerlerini kullanınız. Uygun olmayan koruma cihazları veya çocuk güvenlik bariyerleri kazalara neden olabilir.

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 aşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Yangın tehlikesi!

- Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar kolay alev alırlar. Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar asla gözetimsiz şekilde bırakılmamalıdır. Ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Ocağı kapatınız. Alevleri dikkatlice bir kapak, yangın battaniyesi veya benzeri bir malzeme ile öldürünüz.
- Ocaklar çok sıcak olur. Pişirme bölümünün üzerine asla yanıcı cisimler koymayınız. Pişirme bölümünün üzerine hiçbir cisim koymayınız.
- Cihaz sıcak olur. Yanıcı cisimleri veya sprey tüpleri doğrudan pişirme bölümünün altındaki çekmecelerde muhafaza etmeyiniz.

Yanma tehlikesi!

Pişirme gözleri ve bunların çevresi, özellikle mevcut olması halinde ocak çerçevesi, çok ısınmaktadır. Sıcak bölgelere dokunulmamalıdır. Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Seramik camda bulunan açıklıklar veya kırıklar elektrik çarpmasına neden olabilir. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Yaralanma tehlikesi!

Pişirme tencereleri, tencere tabanı ile ocak arasındaki sıvı nedeniyle aniden sıçrayabilir. Ocak ve tencere tabanı her zaman kuru bir şekilde tutulmalıdır.

Hasar nedenleri

Dikkat!

- Pürüzlü tencere ve tava tabanları cam seramiğini çizer.
- Tencereleri içi boş durumda ateşe koymaktan kaçınınız. Hasar oluşabilir.
- Asla sıcak tencere ve tavaları kumanda bölümünün, gösterge alanının veya çerçevenin üzerine koymayınız. Hasar oluşabilir.
- Sert veya sivri cisimler pişirme bölümünün üzerine düştüğü takdirde hasar oluşabilir.
- Alüminyum folyo veya plastik kaplar, sıcak ocakların üzerinde erir. Koruyucu ocak folyosu bu pişirme bölümü için uygun değildir.

Genel bakış

Aşağıda yer alan tabloda en sık meydana gelen hasarları bulabilirsiniz:

Hasarlar	Nedeni	Önlem
Lekeler	Taşan yemekler	Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcısı ile temizleyiniz.
	Uygun olmayan temizlik malzemeleri	Sadece cam seramiğine uygun temizlik malzemeleri kullanınız
Çizikler	Tuz, şeker ve kum	Pişirme bölümünü çalışma tezgahı olarak kullanmayınız, üzerine eşya bırakmayınız
	Pürüzlü tencere ve tava tabanları cam seramiğini çizer	Kabınızı kontrol edin.
Renk değişimleri	Uygun olmayan temizlik malzemeleri	Sadece cam seramiğine uygun temizlik malzemeleri kullanınız
	Tencerenin aşınması (örn. alüminyum)	Tencereleri ve tavaları kaydırırken kaldırın.
Kabuklanma	Şeker, şeker oranı yüksek yemekler	Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcısı ile temizleyiniz.

Çevre koruma

Yeni cihazınız özellikle enerji tasarrufludur. Burada, cihazınızı kullanırken nasıl daha fazla enerji tasarrufu yapabileceğiniz ve cihazınızı doğru biçimde imha etmek için gerekli olan bir takım önerileri bulacaksınız.

Enerji tasarruf önerileri

Enerjiden tasarruf ederek yemek pişirmek için lütfen aşağıdaki önerileri dikkate alın:

- Tencereyi daima uygun büyüklükte kapakla kapatın. Pişme süresi oldukça kısalır.
- Kalın ve düz tabana sahip kaliteli pişirme ekipmanları kullanın. Düz olmayan tencere tabanları enerji sarfiyatını arttırır.
- Pişirilecek yemeğin miktarına uygun büyüklükte pişirme ekipmanı seçin. Büyük olup, sadece yarıya kadar dolu olan pişirme ekipmanı gereksiz enerji kaybı demektir.
- Pişirme ekipmanının çapı pişirme biriminin büyüklüğüne uygun olmalıdır. Lütfen dikkat: Üreticilerin tencere çapına ilişkin verilerinde çoğu kez tencerenin üst çapı esas alınmaktadır. Bu çap genelde tencere tabanının çapındna büyüktür.
- Yemekleri az suyla pişirin. Böylece hem enerjiden tasarruf etmiş olur, hem de sebzelerin vitamin ve minerallerini korumuş olursunuz.
- Yemekleri sıcak tutmak için pişirme biriminin kalan ısısından faydalanın.

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.

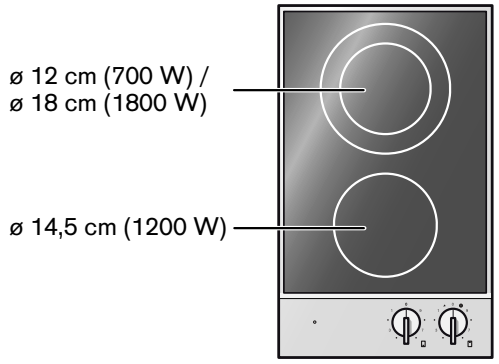
Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını 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.

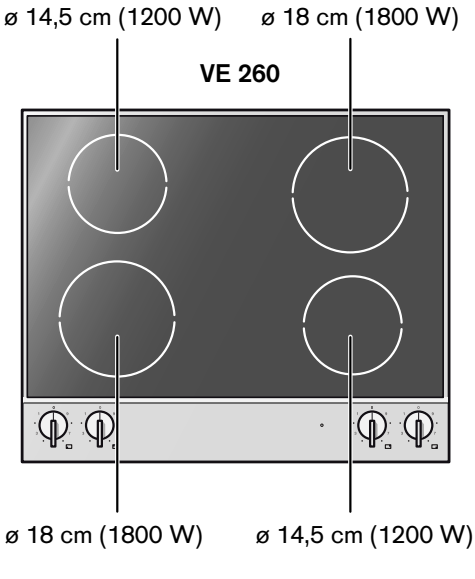
Yeni cihazınız

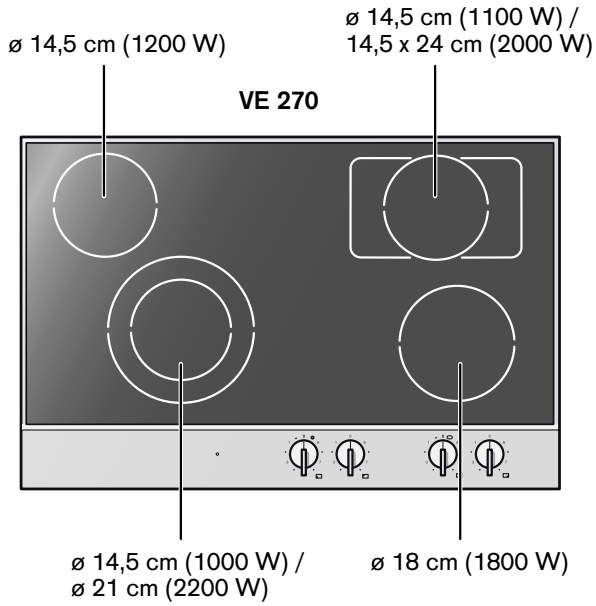
Bu sayfalarda size yeni cihazınız tanıtılacak ve aksesuarlar hakkında bilgi verilecektir. Bu kullanım kılavuzu çeşitli pişirme yüzeyleri için geçerlidir.

Cam Seramik Ocak

VE 230







Özel aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarları uzman satış noktanızdan sipariş edebilirsiniz:

VD 201 014	Paslanmaz çelikten kapak (sadece VE 230 için)
VD 201 034	Alüminyumdan kapak (sadece VE 230 için)
VV 200 014	Başka Vario cihazlarla kombinasyon için paslanmaz çelikten bağlantı çubuğu
VV 200 034	Başka Vario cihazlarla kombinasyon için alüminyumdan bağlantı çubuğu

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

Kumanda

Kumanda düğmelerindeki işaretler, ilgili pişirme biriminin pozisyonunu ve güç kademelerini gösterir.

Çalıştırma

İlgili kumanda düğmesini sola veya sağa, istenilen pişirme kademesine çevirin. Pişirme birimi çalışır çalışmaz kontrol lambası yanar.

Bilgiler

- Kumanda düğmesi, değişken pişirme birimlerinde çalıştırmak amacıyla sadece sola çevrilebilir.
- Pişirme yüzeyinin kumanda edilmesi, pişirme birimlerini işletim esnasında açar ve kapatır. Bu normaldir. Pişirme birimleri daima tam güçle ısınır ve ayarlanan pişirme kademesine göre daha uzun veya daha kısa periyotlarda açılır ve kapanır.
- En yüksek pişirme kademesinde dahi pişirme yüzeyleri işletim esnasında açılır ve kapanır. Bu normaldir.

Kapatma

İlgili kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çevirin. Kalan ısı göstergesi, pişirme birimi kapatıldıktan sonra tehlikesiz şekilde dokunabilecek kadar soğumadığı sürece yanar.

Bilgi: Değişken pişirme birimlerinde kumanda düğmesini değişken pişirme birimi pozisyonundan doğrudan sola, 0 pozisyonuna çevirmek mümkün değildir.

Değişken pişirme birimi

Sadece değişken pişirme birimi olan ocaklarda: Pişirme biriminin büyüklüğü değişken pişirme birimiyle genişletilebilir.

Değişken pişirme birimini aktive etmek için kumanda düğmesini kademe 9'u geçecek şekilde sola, değişken pişirme birimi pozisyonuna, ardından istenilen pişirme kademesine geri çevirin.

Kapatmak için kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çevirin. Yeniden çalıştırıldığında değişken pişirme birimi kapalı olup, ihtiyaç halinde tekrar açılmalıdır.

Bilgi: Kumanda düğmesini değişken pişirme birimi pozisyonundan doğrudan sola, 0 pozisyonuna çevirmek mümkün değildir.

Kalan ısı göstergesi

Pişirme yüzeyi, sizin güvenliğiniz için kalan ısı göstergesiyle donatılmıştır. Kalan ısı göstergesi her pişirme birimi için kırmızı nokta şeklinde yanar.

Kalan ısı göstergesi yanıyorsa, pişirme birimi kapatıldıktan sonra tehlikesiz şekilde dokunabilecek kadar soğumamıştır.

Ayar tablosu

Ayar aralığı	Pişirme yöntemi	Örnekler
9	Kaynatma	Su
	Ön kızartma	Et
	Isıtma	Yağ, sıvılar
	Pişirme	Çorba, sos
	Buharda haşlama	Sebze
8 - 6	Kızartma	Et, balık, patates
7 - 5	Renk verme	Un, soğan
	Kavurma	Badem, graten
	Hamur işleri	Unlu yemekler, yumurtalı yemekler
	Açık kapta pişirmeye devam etme	Sıvılar
6 - 5	Eritme	Jambon
	Suyunu çektirme	Et suyu, sos
5 - 4	Buharda çırpma	Kremalar, soslar
	Açık kapta kıvama getirme	Hamur köftesi, sosis, çorbalık et, haşlanmış yumurta
5 - 3	Kapalı kapta pişirmeye devam etme	Hamur işleri, çorba, sos
	Buğulama	Sebze, patates, balık
	Buharda pişirme	Sebze, meyve, balık
	Buğuda pişirme	Gulaş, et sarması, rosto, sebze
	Buzunu çözme	Derin dondurulmuş ürünler
3 - 1	Yumuşatma	Pirinç, baklagiller
	Isıtma, sıcak tutma	Çorba, türlü, soslu sebze
	Eritme	Tereyağı, çikolata
	Koyulaştırma	Yumurtalı yemekler

İstenilen sıcaklığa hızla ulaşmak için en yüksek pişirme kademesini seçin. Ardından daima istenilen pişirme kademesine geçin.

Ayar aralıkları tüm pişirme birimlerinde aynıdır.

Yemeğin türü ve durumu ile tencerenin büyüklüğü ve doluluk derecesine göre daha çok veya daha az ısı gerektiğinden, ayar tablosunda yer alan değerler sadece kılavuz değerlerdir.

Temizleme ve bakım

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

⚠ Yanma tehlikesi!

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

⚠ Elektrik çarpması tehlikesi!

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

Cihazın temizlenmesi

Cihazı her kullanım sonrası soğuduktan sonra temizleyin. Taşan sıvıları derhal temizleyin ve yemek artıklarının yanarak yapışmalarını önleyin.

Cihaz parçası/ Yüzey	Önerilen temizlik
Cam seramik yüzey	Cam seramik temizleyicisini yumuşak ve nemli bir bezle sürün, ardından nemli bir bezle tamamen silin. Yumuşak bir bezle kurulayın ve parlatın. Uzman satış noktanızdan veya online mağazamızdan uygun cam seramik temizleyicisini temin edebilirsiniz (Sipariş No. 311298). Yanarak yapışan kirleri derhal cam kazıyıcısıyla giderin (Sipariş No. 087670). Temizlemek için cam kazıyıcısını yatay pozisyonda yüzeye yaklaştırın.
Kumanda paneli	Yumuşak, nemli bir bez ve az miktarda bulaşık deterjanıyla temizleyin. Bez aşırı ıslak olmamalıdır. Yumuşak bir bezle kurulayın. Kumanda paneline temas eden asitli gıda maddelerini derhal giderin (örneğin sirke, ketçap, hardal, marine sosu). Kumanda panelinin koruyucu bakımı için uzman satış noktanızdan veya online mağazamızdan uygun bakım yağı temin edebilirsiniz (Sipariş No. 311135). Temizledikten sonra bakım yağını yumuşak bir bezle kumanda paneline düzenli şekilde sürün. Cam kazıyıcısını ve cam seramik temizleyicisini kumanda paneli üzerinde kullanmayın.
Kumanda düğmesi	Yumuşak, nemli bir bez ve az miktarda bulaşık deterjanıyla temizleyin. Bez aşırı ıslak olmamalıdır.

Bu temizleme maddelerini kullanmayın

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

Müşteri hizmetleri

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

Telefonla aradığınızda lütfen cihazın ürün numarasını (E No.) ve üretim numarasını (FD No.) bildirin. Bu numaraları içeren tip etiketi cihazın alt tarafında yer almaktadır. Arıza halinde aramakla vakit geçirmemek için cihazınızın verilerini ve müşteri hizmetleri departmanının telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E No.	FD No.

Müşteri hizmetleri ☏

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

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

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

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

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

Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
  - Sözleşmeden dönme
  - Satış bedelinden indirim isteme,
  - Ücretsiz onarılmasını isteme,
  - Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
  haklarından birini kullanabilir.
- **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
  - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
  tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcından talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

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

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

No.GG

OCAK GARANTİ BELGESİ

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 taktirde 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 iiçerisinde, 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;

- Tüketiciye 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 HAUSGERÃTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.
Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51
34770 Ümraniye/İSTANBUL
Tel. : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 91 88

Sanayi ve Ticaret Bakanlığı
Garanti Belgesi
Belge Numarası :
Belge Onay Tarihi :

GAGGENAU

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

9000513576 ru, cs, pl, tr (950609)

GAGGENAU