

CX480

Tam yüzey indüksiyonlu ocak

İçindekiler

Güvenlik uyarıları	5
Bu cihaz için güvenlik bilgileri	5
Hasar nedenleri	6
Çevre koruma	7
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	7
Enerji tasarruf önerileri	7
İndüksiyonla yemek pişirme	7
Avantajları	7
Piştirme kapları	7
Cihazı tanıyınız	8
Piştirme bölümü	8
Dokunmatik ekran	8
Piştirme gözü göstergeleri	9
Kaydırma fonksiyonu	9
Kalan ısı göstergesi	9
Piştirme bölümünün ayarlanması	10
Piştirme bölümünün açılması ve kapanması	10
Dinlenme Modu	10
Piştirme gözünün ayarlanması	10
Ayar tablosu	10
Booster fonksiyonu	12
Booster fonksiyonu için kullanım kısıtlamaları	12
Booster fonksiyonunun açılması ve kapatılması	12
Zamanlayıcı	12
Sürenin ayarlanması	12
Süre dolduğunda	13
Emniyet kapatması	13
Ayarların aktarılması	14
Kısa süreli hafıza	14
Aktarma fonksiyonu	14
Saat	15
Saatin ayarlanması	15
Temizlik için ekran kilidi	15
Çocuk emniyeti	16
Çocuk emniyetinin açılması ve kapanması	16
Zamanlayıcı	16
Sürenin ayarlanması	16
Süre dolduğunda	16
Seçenekler menüsü	17
Ayarların değiştirilmesi	17
Dokunmatik ekran kalibrasyonu	18
Parlaklığın ayarlanması	18

Temizleme ve Bakım	19
Cam seramik	19
Piştirme bölümü çerçevesi	19
Arızaların giderilmesi	19
Açıklamalar, uyarılar ve hata mesajları	19
İpuçları	20
Demo Modu	21
Bilgi tuşu	21
Piştirme bölümünün normal çalışma sesleri	21
Müşteri hizmetleri	22

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

Güvenlik uyarıları

Lütfen bu kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde pişirme bölümünüzü güvenli ve doğru kullanabilirsiniz.

Kullanım ve montaj kılavuzları ile cihaz kimliğini iyi bir yerde saklayınız. Cihazı başka birine verdiğinizde, bu belgeleri de teslim ediniz.

Cihazı ambalajından çıkardıktan sonra kontrol ediniz. Nakliye süresince hasar olması durumunda cihazı açmayınız, Teknik Destek Servisi ile bağlantı kurunuz ve ortaya çıkan hasarları yazılı olarak belirtiniz, aksi takdirde her türlü tazminat hakkı kaybedilecektir.

Bu cihaz için güvenlik bilgileri

Bu cihaz, sadece ev içi özel kullanım amacıyla üretilmiştir. Cihazı sadece yemek hazırlama amacıyla kullanınız. Çalışma sırasında cihazı kontrolsüz bir şekilde bırakmayınız.

Güvenli kullanım

Yetişkinler ve çocuklar

- eğer fiziksel veya zihinsel olarak uygun değilse,
- veya cihazı doğru kullanmak için yeterli bilgi ve tecrübeye sahip değilse,

cihazı gözetimsiz bir şekilde asla çalıştırmamalıdır.

Çocukların, cihazla oynamaması için gözetilmelidir.

Aşırı ısınmış sıvı ve katı yağ

Yangın tehlikesi! Aşırı ısınmış sıvı veya katı yağ kolayca alev alır. Sıvı veya katı yağ asla gözetimsiz bırakmayınız. Sıvı veya katı yağ tutuşmuşsa asla su ile söndürmeyiniz. Bir kapak veya tabak ile ateşi söndürünüz. Ocağı kapatınız.

Benmari usulü yemekler

Benmari usulü yemeklerde, yemeğin bulunduğu kabın altına daha büyük, suyla dolu bir tencere konulmaktadır. Yemekler hafif ve eşit şekilde ısıtılır ve sıcak su sayesinde pişer, yani doğrudan pişirme

gözünün ısıyla pişmez. Benmari usulü yemek pişirirken, pişirme gözü aşırı ısınabileceği için pişirme bölümü veya kap camının patlamasını önlemek üzere konserve, cam kavanozlar ve diğer kaplar doğrudan su tenceresinin tabanına koyulmamalıdır.

Sıcak pişirme gözleri

Yanma tehlikesi! Sıcak pişirme gözlerine asla dokunmayınız. Küçük çocukları pişirme bölümünden uzak tutunuz.

Yangın tehlikesi!

- Asla pişirme bölümünün üzerine yanabilecek cisimler koymayınız.
- Pişirme bölümünün hemen altındaki çekmecede yanıcı cisimler veya sprey kutuları saklamayınız.

Sıcak tencere tabanları ve ocaklar

Yaralanma tehlikesi! Tencere tabanı ile ocak arasındaki nem, buhar basıncına yol açabilir. Bu nedenle tencere aniden sıçrayabilir. Ocağı ve tencerenin tabanını daima kuru tutunuz.

Cam seramiğindeki çatlaklar

Elektrik çarpma tehlikesi! Cam seramiğinde kırık, çatlak veya kalkma varsa, sigortayı sigorta kutusundan kapatınız. Müşteri hizmetlerini çağırınız.

Pişirme gözü ısıtıyor, fakat gösterge çalışmıyor

Yanma tehlikesi! Cihazın elektrik fişini çekiniz. Birkaç saniye bekleyip yeniden bağlayınız. Gösterge görüntülenmezse, müşteri hizmetlerini arayınız.

Pişirme bölümü kendi kendine kapanıyor

Yangın tehlikesi! Pişirme bölümü kendi kendine kapanıyor ve kumanda edilemiyorsa, daha sonra istemeden açılabilir. Bunu önlemek için pişirme bölümünün elektrik fişi çekilmelidir. Üstelik sigortayı da sigorta kutusundan kapatınız. Sorun hala giderilemediyse, müşteri hizmetlerini arayınız.

Metal cisimler

Yanma tehlikesi! Asla metal cisimler (bıçak, çatal, kaşık, kapak) veya alüminyum folyo içerisinde yemekler pişirme bölümü üzerine koymayınız, bunlar çok hızlı ısınabilir.

Soğutma fanı

Pişirme bölümü, alt tarafta bir soğutma fanı ile donatılmıştır. Pişirme bölümü bir çekmecenin üzerinde yer alıyorsa içinde küçük cisimler veya kağıt bulunmamalıdır. Bunlar emilebilir ve cihazın soğutmasını olumsuz etkileyebilir veya fana hasar verebilir.

Çekmece içeriği ve fan girişi arasında en az 2 cm'lik bir mesafe bulunmalıdır.

Usulüne aykırı onarımlar

Elektrik çarpma tehlikesi! Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Cihaz arızalıysa, sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini çağırınız. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir yetkili servis teknisyeni tarafından yapılmalıdır.

Pişirme bölümünün kapatılması

Pişirme bölümünü her kullanımdan sonra ana şalterden kapatınız. Pişirme bölümü otomatik olarak kapanana kadar beklemeyiniz çünkü üzerinde artık herhangi bir pişirme kabı bulunmamaktadır.

Kalp ritmi düzenleyici

Bu cihaz emniyet ve elektromanyetik uyumluluk direktifine uygundur.

Yine de kalp ritmi düzenleyicisi takan kişiler

cihazdan uzak durmalıdır! Piyasada mevcut birkaç kalp ritmi düzenleyicisinin emniyet ve elektromanyetik uyumluluk direktifine uygun olmayıp enterferansların meydana gelmesi söz konusu olabilir. Bunlar kalp ritmi düzenleyicisinin doğru çalışmasını tehlike altına sokabilir. Muhtemelen diğer cihazlarda da, örn. işitme cihazlarında arızalar meydana gelebilir.

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 tanecikli maddeler	Pişirme bölümünü çalışma tezgahı olarak kullanmayınız, üzerine eşya bırakmayınız.
	Kaba tencere ve tava tabanları	Kabınızı kontrol ediniz.
Renk değişimleri	Uygun olmayan temizlik malzemeleri	Sadece cam seramiğine uygun temizlik malzemeleri kullanınız.
	Tencere aşınması	Tencereleri ve tavaları kaydırırken kaldırınız.
Kabuklanma	Şeker, şeker oranı yüksek yemekler	Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcısı ile temizleyiniz.

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, ana şalterin 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.

Çevre koruma

Cihazı kutudan çıkarınız ve kutusunu çevre kurallarına uygun bir şekilde imha ediniz.

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi



Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (WEEE - waste electrical and electronic equipment) ile ilgili 2002/96/EG Avrupa direktifine uygundur. Yönetmelik, AB-genelinde geçerli olan eski cihaz değerlendirme ve geri dönüşüm kuralını göstermektedir.

Enerji tasarruf önerileri

- Düz tabanlı tencere ve tavalar kullanınız. Düz olmayan tabanlar enerji tüketimini artırır.
- Az miktardaki yemekler için küçük tencere kullanınız. Az dolu, büyük tencereler daha fazla enerji tüketir.
- Tencereleri daima uygun bir kapak ile kapatınız. Kapak kullanılmadan yapılan pişirme işlemlerinde dört kat daha fazla enerji harcanır.
- Yemekleri az su ile pişiriniz. Bu sayede enerji tasarrufu sağlanır. Bu şekilde, sebzelerdeki vitamin ve mineralleri koruyabilirsiniz.
- Doğru zamanda bir alt güç seviyesine geçiniz.

İndüksiyonla yemek pişirme

Avantajları

İndüksiyon ile pişirirken ısı doğrudan tencere tabanında oluşturulur. Bu sizin için çok sayıda avantaj sağlamaktadır:

- **Yemek pişirme ve kızartma sırasında zaman tasarrufu.** Kap doğrudan ısıtılır.
- **Enerji tasarrufu.**
- **Daha kolay bakım ve temizlik.** Taşan yemekler hemen yanmıyor.
- **Kontrollü ısı beslemesi ve güvenlik.** İndüksiyon, her kullanımdan sonra ısı beslemesini kapatır veya oluşturur. Isıtma işlemi, pişirme gözü hala açık olsa bile kap pişirme gözünden alındığında kesilir.

Pişirme kapları

Uygun pişirme kapları

Sadece emaye çelik, dökme demir ferromanyetik kaplar veya paslanmaz çelik özel indüksiyon kapları kullanınız.

Uygun olmayan kaplar

Normal paslanmaz çelik, cam, seramik, bakır veya alüminyum kaplar kullanmayınız.

Kap kontrolü

Kabınız, tencere veya tava tabanı bir mıknatısı çektiğinde uygundur. Tencere üreticileri indüksiyona uygun pişirme kaplarını normalde belirtmektedir.

Kap tabanı

Kap tabanının özellikleri pişirme sonucunu etkilemektedir. Kap tabanının malzemesi ısıyı eşit şekilde dağıtmalıdır. Örn. paslanmaz çelik sandviç tabanları çok uygundur.

İnce tabanlı boş kaplar

⚠ Yanma tehlikesi!

İnce tabanlı boş kapları ısıtmayınız. Boş bir kap, emniyet kapatması zamanında etkinleşmeyecek ve çok yüksek bir sıcaklığa ulaşılabilir kadar hızlı ısınır. Kap tabanı eriyebilir ve ocağın cam seramiğine zarar verebilir. Sıcak kaba dokunmayınız ve pişirme gözünü kapatınız. Pişirme gözü, pişirme gözü soğuduktan sonra çalışmazsa, müşteri hizmetlerini arayınız.

Tencere algılaması

Kullanılan pişirme kabının pozisyonu, ebadı ve şekli pişirme bölümü tarafından otomatik olarak algılanır. 90 ile 340 mm arasında bir çapa sahip ebatlar uygundur.

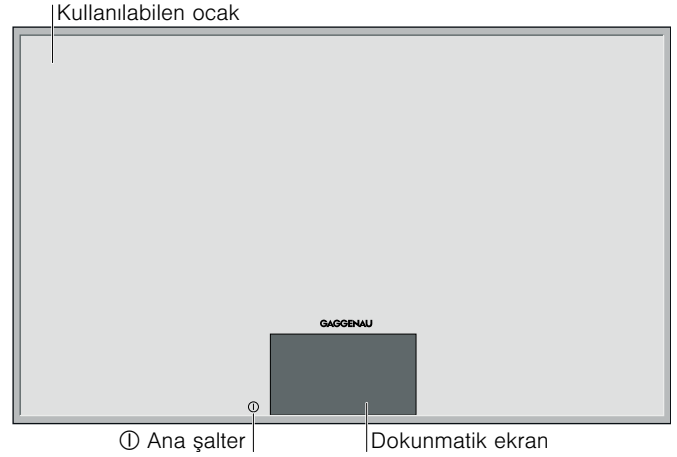
Bilgi: Pişirme gözü göstergeleri, pişirme kabının gerçek ebadından ve şeklinden farklı olabilir. Bu normaldir ve pişirme bölümünün işlevini olumsuz etkilemez.

Cihazı tanıyınız

Pişirme bölümü

Pişirme bölümü bir tam yüzey indüksiyonuna sahiptir. Pişirme kabını, kullanılabilen tüm pişirme alanı üzerinde istediğiniz gibi konumlandırabilirsiniz. Kullanılan pişirme kabının pozisyonu, ebadı ve şekli otomatik olarak algılanır.

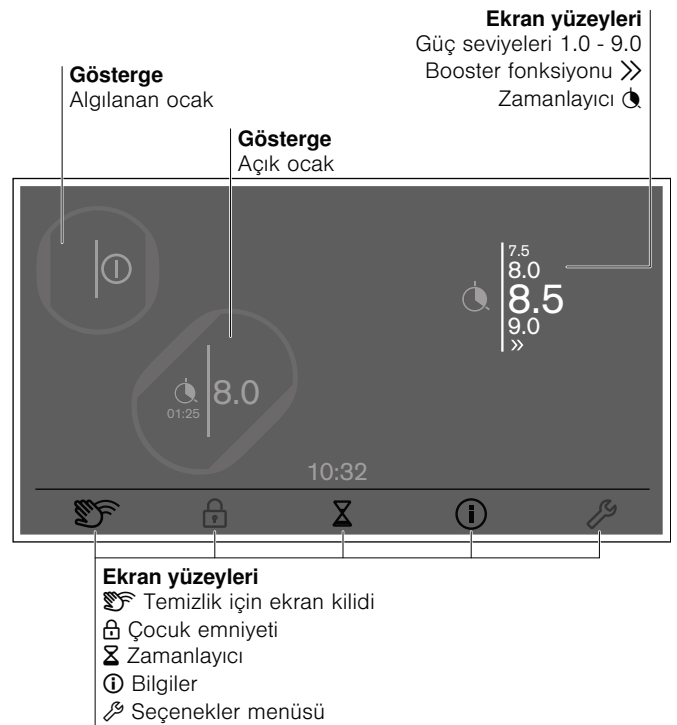
Bilgi: Her pişirme bölümü tarafında aynı anda sadece 2'şer pişirme gözü çalışabilir.



Dokunmatik ekran

Dokunmatik ekranı kolayca parmaklarınızla kullanabilirsiniz. İstediğiniz fonksiyonu, ilgili ekran alanlarına veya ekran içerisindeki alanlara kısaca dokunarak etkinleştiriniz.

Bilgi: İlgili fonksiyon ancak parmağınızı çektiğinizde etkinleşecektir.



Dikkat! Sıcak pişirme kabını asla dokunmatik ekran alanına koymayınız. Elektronik aşırı ısınabilir.

Bilgi: Ekranı daima kuru tutunuz. Nem, ünitelerin çalışmasını etkiler.

Piştirme gözü göstergeleri

Algılanan piştirme gözü



Gösterilen piştirme gözü algılandı. Piştirme gözünü seçmek için 'i' sembolüne dokununuz.

Seçilen piştirme gözü



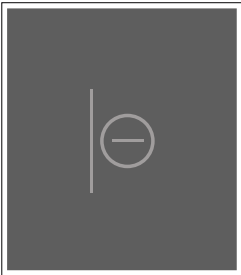
Gösterilen piştirme gözü seçildi. Güç seviyesini ayarlayabilirsiniz.

Açık piştirme gözü



Gösterilen piştirme gözü çalıştırıldı. Göstergede ayarlanan güç seviyesi görüntülenir.

Diğer göstergeler



Görüntülenen ocak ayarlanamıyor.

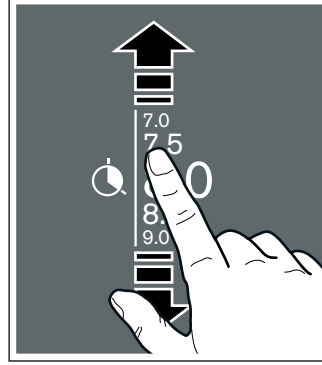
Olası nedenler:

- Her piştirme bölümü tarafında aynı anda sadece 2 'şer piştirme gözü çalışabilir.
- Piştirme kabı indüksiyon için uygun değil.

Kaydırma fonksiyonu

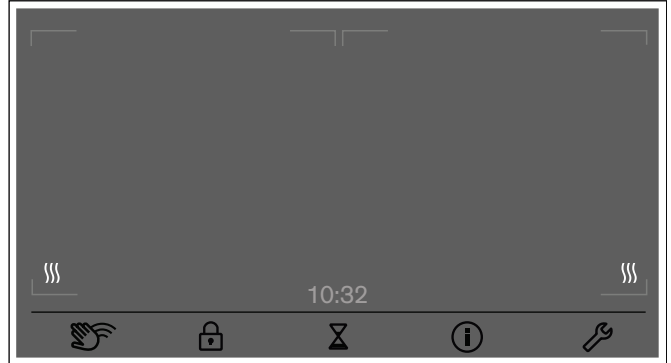
Kaydırma fonksiyonuyla güç seviyesi, süre ve saat gibi farklı ayar değerlerini ve ayrıca seçenekler menüsündeki diğer değerleri değiştirebilirsiniz.

Öncelikli olarak ayarlamak istediğiniz değeri seçiniz. Ekran alanına dokununuz ve parmağınızı yukarı veya aşağı kaydırınız.



Kalan ısı göstergesi

Piştirme bölümü her piştirme bölümü tarafı için bir '|||' kalan ısı göstergesine sahiptir. Bu gösterge hala sıcak bir piştirme gözünün olduğuna dair uyarıda bulunmaktadır. Bu göstergenin söz konusu olduğu piştirme gözlerine veya piştirme bölümü tarafına dokunmayınız. Piştirme bölümü kapalı olsa dahi, piştirme gözü sıcak olduğu sürece '|||' yanar.



Piştirme bölümünün ayarlanması

Bu bölümde, ocağı nasıl ayarlayacağınızı öğreneceksiniz. Ayar tablosunda çeşitli yemekler için güç seviyelerini ve piştirme sürelerini bulabilirsiniz.

Piştirme bölümünün açılması ve kapanması

Ana şalter ile piştirme bölümünü açıp kapatabilirsiniz.

Devreye alma: ① sembolüne dokununuz. Ana şalter üzerinden gösterge yanar. Kısa bir çalıştırma süresinden sonra piştirme bölümü çalışmaya hazırdır.

Kapatma: ① sembolüne dokununuz. Ekrandaki gösterge söner. Tüm ocaklar kapanır. Bekleme modu etkindir. Bkz. *Bekleme modu* bölümü.

Isı göstergesi, piştirme gözleri soğuyana kadar yanmaya devam eder.

Bilgi: Piştirme bölümü, tüm piştirme gözleri 60 saniyeden uzun süre kapalı olup dokunmatik ekran üzerinde herhangi bir ayar gerçekleştirmezseniz otomatik olarak kapanır.

Dinlenme Modu

Ocağı kapattığınızda, ayarlanan bir süre için dinlenme modunda etkinleştirilir. Ana şalter üzerindeki ışık yanar. Ancak bu süre dolduktan sonra ocak tamamen kapanır. Dinlenme modundayken cihazı ana şalter üzerinden tekrar çalıştırabilirsiniz. Cihaz hemen çalışmaya hazırdır.

Bilgi: Dinlenme modu süresini nasıl değiştirebileceğinizi, *Seçenekler menüsü* bölümünde öğrenebilirsiniz.

Piştirme gözünün ayarlanması

Kaydırma fonksiyonu ile istediğiniz güç seviyesini ayarlayabilirsiniz.

Ayar tablosu

Aşağıdaki tabloda birkaç örnek bulacaksınız. Piştirme süreleri, pişirilecek malzemenin türüne, ağırlığına ve kalitesine bağlıdır. Bu nedenle, tablodaki değerler gerçek değerlerden farklı olabilir.

Güç seviyesi 1.0	= en düşük güç
Güç seviyesi 9.0	= azami güç

Her güç seviyesinin bir ara kademesi vardır. Bu x.5 ile işaretlenmiştir.

Bilgi: Ara kademeyi nasıl devre dışı bırakabileceğinizi, *Seçenekler menüsü* bölümünde öğrenebilirsiniz.

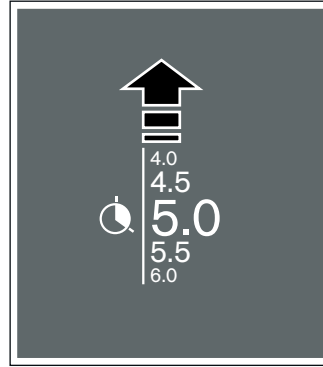
Güç seviyesinin ayarlanması

Piştirme bölümü açık olmalıdır.

- 1 Piştirme kabını piştirme gözünün üzerine koyunuz.
- 2 Ekrandaki piştirme gözü ① sembolüne dokununuz. Göstergede **0.0** yanar.



- 3 Sonraki 4 saniye içerisinde yukarı kaydırınız ve istediğiniz güç seviyesini ayarlayınız.



Ocağın kapatılması

0.0 görüntülene kadar aşağı kaydırınız. Piştirme gözü kapanır ve yaklaşık 4 saniye sonra algılanan piştirme gözü olarak görüntülenir.

Bilgi: Güveç veya çorba, sos veya içecek gibi sıvı yemekleri pişirirken bunlar farkında olmadan çok hızlı ısınır ve taşabilir veya sıçrayabilir. Bu nedenle uygun bir güç seviyesinde yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak ısıtmanızı tavsiye ediyoruz.

	Güç seviyesi
Eritme	
Çikolata, kuvertür, tereyağı, bal	1.0
Jelatin	1.0 - 2.0

	Güç seviyesi
Isıtma ve sıcak tutma	
Sebze yemeği (örneğin mercimek türüsü)	1.0 - 2.0
Süt**	1.5 - 2.5
Sosisleri suda ısıtma**	3.0 - 4.0
Buz çözme ve ısıtma	
Dondurulmuş ıspanak	2.5 - 3.5
Dondurulmuş gulaş	2.5 - 3.5
Haşlama, kısık ateşte pişirme	
Et köftesi, köfte	4.5 - 5.5*
Balık	4.0 - 5.0
Beyaz soslar, örneğin beşamel sos	1.0 - 2.0
Çırpılmış soslar, örneğin Bernaise sosu, Hollandaise sosu	3.0 - 4.0
Pişirme, buharda pişirme, soteleme	
Pilav	2.0 - 3.0
Pirinç lapası	2.0 - 3.0
Kabuğu ile haşlanmış patates	4.0 - 5.0
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates	4.0 - 5.0
Hamur işleri, makarna	6.0 - 7.0*
Sebze yemeği, çorbalar	3.5 - 4.5
Sebze	2.5 - 3.5
Sebze, dondurulmuş	3.5 - 4.5
Düdüklü tencerede pişirme	4.5 - 5.5
Buğulama	
Sarma	4.0 - 5.0
Buğulayıp kızartma	4.0 - 5.0
Gulaş	3.5 - 4.5
Kızartma**	
Şnitzel, sade veya panelenmiş	6.0 - 7.0
Şnitzel, dondurulmuş	6.0 - 7.0
Pirzola, sade veya panelenmiş	6.0 - 7.0
Biftek (3 cm kalınlıkta)	7.0 - 8.0
Tavuk göğsü (2 cm kalınlığında)	5.0 - 6.0
Tavuk göğsü, dondurulmuş	5.0 - 6.0
Balık ve balık filetosu, sade	5.0 - 6.0
Balık ve balık filetosu, panelenmiş	6.0 - 7.0
Balık ve balık filetosu, panelenmiş ve dondurulmuş, örneğin paneli balık çubukları	6.0 - 7.0
Karides ve deniz tekesi	7.0 - 8.0
Tavada pişirilen yemekler, dondurulmuş	6.0 - 7.0
Krep	6.0 - 7.0
Omlet	3.5 - 4.5
Sahanda yumurta	5.0 - 6.0
Yağda kızartma** (150 g - 200 g, porsiyon başına 1-2 litre yağda kızartma)	
Derin dondurulan ürünler, örneğin patates kızartması, tavuk nugget	8.0 - 9.0
Kroket	7.0 - 8.0
Köfte	7.0 - 8.0
Et, örneğin tavuk parçaları	6.0 - 7.0
Balık, panelenmiş veya mayalı hamurda	6.0 - 7.0
Sebze, mantar, panelenmiş veya mayalı hamurda	6.0 - 7.0
Küçük kurabiyeler, örneğin Krapfen/Berliner, mayalı hamurda meyve	4.0 - 5.0

* Kapağını kapatmadan pişirmeye devam edin

** Kapaksız

Booster fonksiyonu

Bu fonksiyonla yemekleriniz **9.0** güç seviyesine göre daha hızlı ısıtılır. Booster fonksiyonu kısa süreliğine seçilen pişirme gözünün azami gücünü artırır.

Booster fonksiyonu için kullanım kısıtlamaları

Booster fonksiyonunu sağ veya sol pişirme bölümü yarısı üzerinde sadece bir kez etkinleştirebilirsiniz. İkinci bir pişirme gözü devreye alınırsa veya zaten çalışıyorsa, Booster fonksiyonu kullanılamaz veya Booster fonksiyonu devre dışı bırakılır ve pişirme gözü **9.0** güç seviyesine döner.



Booster fonksiyonunun açılması ve kapatılması

Pişirme gözü seçilmiş olmalıdır.

Açma: Booster fonksiyonu devreye girene kadar parmağınızı yukarı doğru kaydırın. Pişirme gözü göstergesinde **>>** görüntülenir. Fonksiyon etkinleştirildi.

Kapatma: Parmağınızı aşağı doğru kaydırın. Fonksiyon devre dışı. Pişirme gözünü tam kapatmak için göstergede **0.0** görüntülene kadar aşağı kayın.

Bilgi: Belirli şartlar altında Booster fonksiyonu, ocağın elektronik bileşenlerini aşırı ısınmaya karşı korumak için otomatik olarak kapanır.

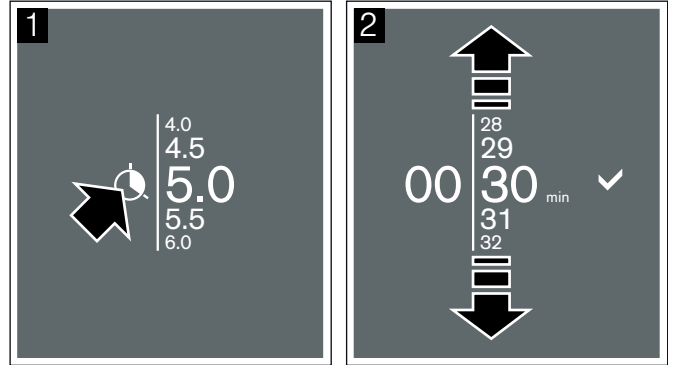
Zamanlayıcı

Zamanlayıcı ile bir pişirme gözünü ayarlanan bir süre dolduktan sonra otomatik olarak kapatabilirsiniz.

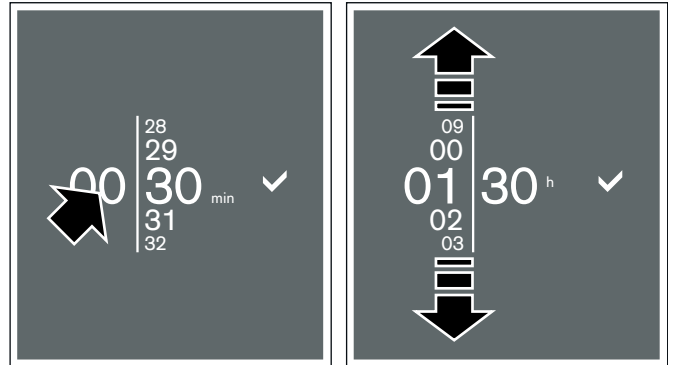
Sürenin ayarlanması

Pişirme gözü seçilmiş ve ayarlanmış olmalıdır.

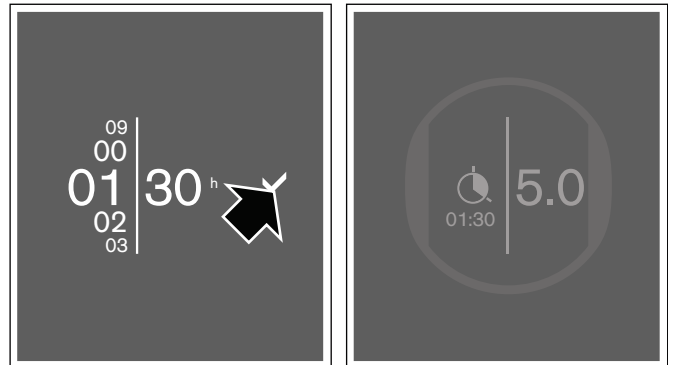
- 1 Sembol dokununuz. Pişirme gözü göstergesinde **00 | 00^h** yanar.
- 2 Sonraki 4 saniye içerisinde yukarı veya aşağı kaydırınız ve istediğiniz süreyi dakika cinsinden ayarlayınız.



- 3 Saati seçiniz. Yukarı veya aşağı kaydırınız ve istediğiniz süreyi saat cinsinden ayarlayınız.



- 4 Sembol dokununuz. Ayarlanan süre devreye alınmıştır. Süre göstergede görünür şekilde ilerliyor.



Süre dolduğunda

Süre bitiminden sonra ocak kapanır. Bir sinyal sesi duyulur. Pişirme gözü göstergesinde **00.00**^h_{min} ve güç seviyesi **0.0** yanar.

Bilgi: 9 saat ve 59 dakikalık bir süre ayarlayabilirsiniz. Ayarlanan güç seviyesine göre pişirme gözü, süre dolmadan da kapanabilir. Bkz. *Emniyet kapatması* bölümü.

Sürenin düzeltilmesi: Pişirme gözünü seçiniz ve  sembolüne dokununuz. Süreyi yeniden ayarlayınız. Süreyi devreye almak için  sembolüne dokununuz.

Süreyi silme: Pişirme gözünü seçiniz ve  sembolüne dokununuz. Süreyi silmek için **00|00**^h_{min} konumuna geri ayarlayınız ve  sembolüne dokununuz.

Emniyet kapatması

Bir pişirme gözü uzun süre aralıksız olarak ve herhangi bir ayar değişikliği yapılmadan çalışırsa, emniyet kapatması devreye girer.

Pişirme gözü kapanır. Göstergede “*Ocak çok uzun süredir çalışıyor*” görüntülenir.  sembolüne dokununuz. Gösterge söner. Yeni ayar yapabilirsiniz.

Emniyet kapatmasının ne zaman devreye gireceği, ayarladığınız güç seviyesine bağlıdır. Daha ayrıntılı bilgiler için bkz. *Arıza giderme* bölümü.

Ayarların aktarılması

Kısa süreli hafıza

Pişirme kabını kaldırdığınızda veya pişirme bölümü üzerinde kaydırıldığında, pişirme gözünün tüm ayarları kısa bir süre için (10-90 saniye) hafızaya alınır. Pişirme gözü ısıtmaz.



Bilgi: Kısa süreli hafıza süresi içerisinde pişirme gözü ayarları değiştirilebilir (Booster fonksiyonu ve zamanlayıcı hariç).

Pişirme kabını, kısa süreli hafıza süresi içerisinde aynı pozisyona getiriniz. Ayarlar otomatik olarak aktarılır. Pişirme gözü ısıtır.

Bilgiler

- Pozisyon asıl pozisyondan çok farklı ise, aktarma fonksiyonundan faydalanınız
- Kısa süreli hafıza süresini nasıl değiştirebileceğinizi, *Seçenekler menüsü* bölümünde öğrenebilirsiniz.

Aktarma fonksiyonu

Bu fonksiyonla bir pişirme gözünün ayarlarını başka bir pişirme gözüne aktarabilirsiniz.

- 1 Kabı, kısa süreli hafıza süresi içerisinde pişirme gözünün başka bir yerine koyunuz. Yeni pişirme gözü algılanır.

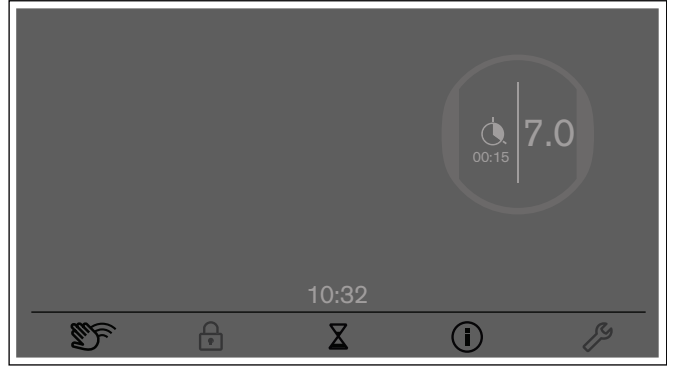


Bilgi: Aktarma fonksiyonu, şu durumlarda kullanılamaz:

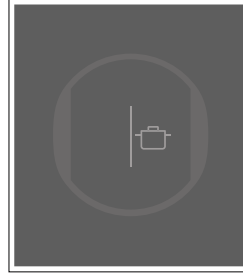
- Bir ayar gerçekleştirirseniz (Hariç: Kısa süreli hafızaya sahip pişirme gözünde ayarlar)

- Kabı tekrar kaydırırsanız

- 2  sembolüne dokununuz. Ayarlar aktarıldı.



Bilgi:



Ocak göstergesinde bu sembolün görünmesi durumunda, ayarlar tam olarak aktarılamaz. Pişirme kabını ocaktan kaldırınız veya pişirme yüzeyi üzerine kaydırınız. Ocağı yeniden ayarlayınız.

Saatin ayarlanması

Piştirme bölümü açık olmalıdır.

- 1 Sembol  dokununuz. Seçenekler menüsü görüntülenir.
- 2 "Saat" ekran alanına dokununuz. Göstergede saat formatı ve ayarlanan saat görüntülenir.
- 3 Saat formatını seçiniz ve saati kaydırma fonksiyonu ile ayarlayınız.
- 4 Sağ alttaki  sembolüne dokununuz. Saat ayarlanmıştır.

Ocak açıkken ekranı temizlediğinizde, ayarlar değişebilir. Bunu önlemek için ocağınız bir ekran kilidine sahiptir.

Devreye alma:  sembolüne dokununuz. Bir sinyal sesi duyulur. Ekran 20 saniye boyunca kilitlenir. Göstergede kalan süre görüntülenir. Ayarları değiştirmeden ekranı temizleyebilirsiniz.

Kapatma: Ekran kilidini erkenden kapatmak için  sembolüne ve ardından "kapat" ekran alanına dokununuz.

Bilgi: Ana şalter, ekran kilidi fonksiyonundan ayrı tutulmaktadır. Piştirme bölümünü her zaman kapatabilirsiniz.

Çocuk emniyeti

Çocukların pişirme bölümünü ayarlamasını, çocuk emniyeti ile önleyebilirsiniz.

Bilgi: Bir pişirme gözü açıksa, çocuk emniyeti kullanılamaz.

Çocuk emniyetinin açılması ve kapanması

Pişirme bölümü açık olmalıdır.

Devreye alma:  sembolüne dokununuz. Pişirme bölümü kilitli.

Kapatma:  sembolüne ve ardından “kapat” ekran alanına dokununuz. Kilit kaldırılır.

Bilgi: Çocuk emniyeti için farklı ayarlar vardır (otomatik, manuel, kapalı). Ayarları nasıl değiştirebileceğinizi, *Seçenekler menüsü* bölümünde öğrenebilirsiniz.

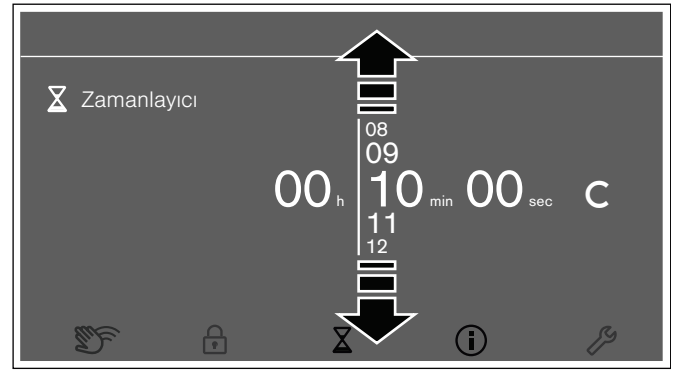
Zamanlayıcı

Zamanlayıcı ile 9 saat, 59 dakika ve 59 saniyelik bir süre ayarlayabilirsiniz. Bu, pişirme bölümünden bağımsız olarak çalışır.

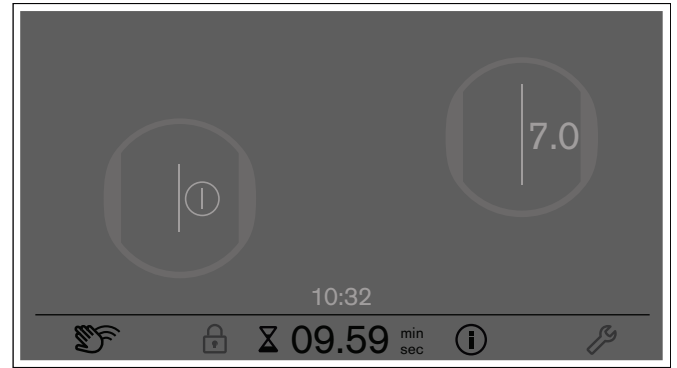
Bu fonksiyon herhangi bir pişirme bölümünü otomatik olarak çalıştırmaz.

Sürenin ayarlanması

- 1 Sembol  dokununuz. Göstergede **0 h | 00 min 00 sec** görüntülenir.
- 2 Sonraki 10 saniye içerisinde yukarı veya aşağı kaydırınız ve istediğiniz süreyi dakika cinsinden ayarlayınız.



- 3 Saat ve saniyeleri seçiniz. Yukarı veya aşağı kaydırınız ve istediğiniz süreyi ayarlayınız.
- 4 Sembol  dokununuz. Süre göstergede görünür şekilde ilerliyor.



Süre dolduğunda

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulmaktadır. Göstergede **00.00 min sec** görünür. Bu göstergeye dokununuz. Zamanlayıcı kapalıdır.

Sürenin düzeltilmesi:  sembolüne dokununuz ve süreyi yeniden ayarlayınız. Ayarlanan süreyi devreye almak için  sembolüne dokununuz.

Sürenin silinmesi:  sembolüne dokununuz ve ardından **C** sembolüne dokununuz.

Seçenekler menüsü

Cihazınız çeşitli ön ayarlara sahiptir. Bu ön ayarları kendi alışkanlıklarınıza uygun hale getirebilirsiniz.

Bilgi: Bir pişirme gözü açıksa, seçenekler menüsü kullanılamaz.

Ayar	Tarif / Seçenekler
Dokunmatik ekran	Ekran parlaklığını değiştirebilir ekranı kalibre edebilirsiniz. Kalibrasyon ekranın, parmağınızla dokunduğunuzda tepki gücünü optimize eder. ● Parlaklık (orta*) ● Kalibrasyon
Saat	Saati ayarlayabilir ve zaman biçimini seçebilirsiniz. ● 12h göstergesi ● 24h göstergesi* ● Saat
Sinyal tonu	Cihazın sinyal seslerini açabilir veya kapatabilirsiniz. ● Sinyal sesleri açık* ● Sadece hatalı kullanım sinyali açık ● Sinyal sesleri kapalı
Dinlenme modu	Dinlenme modu süresini ayarlayabilirsiniz. Ayarlanan süre dolduktan sonra cihaz tamamen kapanır. Dinlenme modunda cihaz hemen çalışmaya hazırdır. 0,5-72 saat (1 saat*)
Enerji yönetimi	Pişirme bölümünün toplam gücünü sınırlayabilir ve yerel elektrik bağlantısına uyarlayabilirsiniz. Uyarlama için tesisatınıza başvurunuz. 600-7200 Watt (7200 Watt*)
Güç seviyeleri	9 veya 17 güç seviyesi seçebilirsiniz. 17 güç seviyesinde ayrıca hassas ayar için ara seviyeler seçebilirsiniz. ● 17 güç seviyesi* ● 9 güç seviyesi
Çocuk emniyeti	Ocağı kullanıma karşı kilitleyebilir ve çocukların ayarlara erişmesini engelleyebilirsiniz. ● manuel* - Çocuk emniyeti daima manuel açılmalı ve kapatılmalıdır ● otomatik - Pişirme bölümünü kapatırsanız, çocuk emniyeti daima otomatik olarak aktif hale geçer. ● kapalı - Çocuk emniyeti kullanılamaz
Kısa süreli hafıza	Kısa süreli hafıza süresini ayarlayabilirsiniz. Pişirme kabı kaldırıldığında veya kaydırıldığında, pişirme gözünün tüm ayarları bu süre için hafızaya alınır. 10-90 saniye (30 saniye*)
Dil	15 dil arasından seçim yapabilirsiniz (İngilizce*).
Demo Modu	Cihazı tanıtım için ısıtma fonksiyonu olmadan kullanabilirsiniz. Demo modunu, cihazı devreye aldıktan sonraki ilk 3 dakikada ayarlayınız. ● kapalı* ● açık
Ön ayar	Tüm ayarları fabrika ayarlarına geri alabilirsiniz.

* Ön ayar

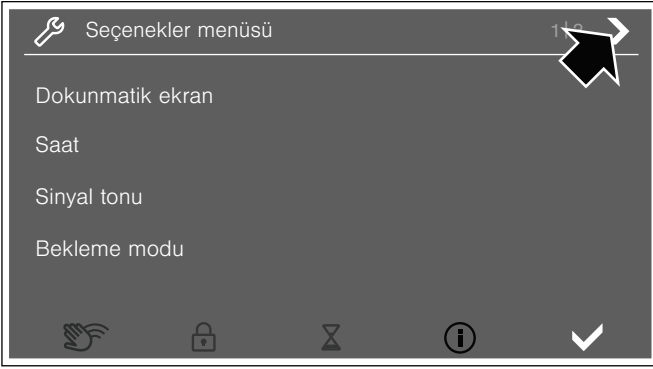
Ayarların değiştirilmesi

Pişirme bölümü açık olmalıdır.

- 1 Sembol  dokununuz. Seçenekler menüsü görüntülenir.



- 2 Gezinmek için < veya > sembollerine dokununuz.



- 3 İstediğiniz ayarın ekran alanına dokununuz.
- 4 İstediğiniz değeri veya seçeneği ayarlayınız.



- 5 Sembol  dokununuz. Ayar kaydedildi.

Dokunmatik ekran kalibrasyonu

Bu fonksiyonla ekran üzerinde girişler için parmak basma hassasiyetini uyarlayabilirsiniz.

Bilgi: Dokunmatik ekran fabrika çıkışlı olarak önceden kalibre edilmiştir. Yeniden kalibrasyon ise, dokunmatik ekrana girişlerin hassasiyetini arttırmak için gerekli olabilir.

- 1 Sembol  dokununuz. Seçenekler menüsü görüntülenir.
- 2 “**Dokunmatik ekran**” ekran alanına dokununuz. Göstergede parlaklık ve kalibrasyon ayarları görüntülenir.
- 3 “**Kalibrasyon**” ekran alanına dokununuz.
- 4 Ekrandaki talimatları izleyiniz.

Dokunmatik ekran kalibre edildi.

Parlaklığın ayarlanması

Bu seçenekle dokunmatik ekranın parlaklığını değiştirebilirsiniz.

- 1 Sembol  dokununuz. Seçenekler menüsü görüntülenir.
- 2 “**Dokunmatik ekran**” ekran alanına dokununuz. Göstergede parlaklık ve kalibrasyon ayarları görüntülenir.
- 3 “**Parlaklık**” ekran alanına dokununuz. Dokunmatik ekran parlaklığını ayarlama ekranı görüntülenir.



- 4 + veya - sembolüne dokununuz ve istediğiniz parlaklığı ayarlayınız.



- 5 Sembol  dokununuz. Ayar kaydedildi.

Temizleme ve Bakım

Bu bölümdeki uyarılar pişirme bölümünün bakımı için yardımcı olur. Uygun temizleme maddelerini müşteri hizmetlerinden veya e-Mağazamızdan temin edebilirsiniz.

Cam seramik

Pişirme bölümünü yemek pişirdikten sonra, gereken sıklıkta temizleyiniz. Bu sayede yemek artıkları yanarak iyice yapışmayacaktır.

Yeterince soğuduktan sonra ilk olarak pişirme bölümünün temizlik işlemi yapılmalıdır.

Sadece cam seramiğine uygun temizlik malzemeleri kullanınız. Ambalajdaki temizlik bilgilerini dikkate alınız.

Asla şunları kullanmayınız:

- İnceltilmemiş bulaşık deterjanı
- Bulaşık makinesi için temizleyici
- Aşındırıcı maddeler
- Fırın spreyi veya leke sökücü gibi agresif temizleyiciler
- Çizen süngerler
- Yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtme makinesi

Güçlü kiri en iyi şekilde piyasada bulunan bir cam kazıyıcı ile giderebilirsiniz. Üreticiye ilişkin uyarılara dikkat ediniz.

Uygun bir cam kazıyıcıyı müşteri hizmetlerinden veya e-Mağazamızdan da temin edebilirsiniz.

Pişirme bölümü çerçevesi

Pişirme bölümü çerçevesi hasarlarını önlemek için aşağıdaki uyarılara uyunuz:

- Sadece sıcak deterjanlı su kullanınız.
- Sivri veya aşındırıcı maddeler kullanmayınız.
- Cam kazıyıcı kullanmayınız.

Arızaların giderilmesi

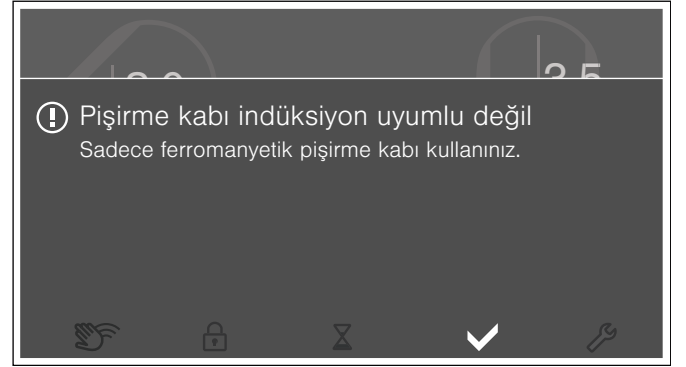
Oluşan arızaların çoğu çok basit sorunlardan kaynaklanmaktadır. Müşteri hizmetlerini aramadan önce lütfen aşağıdaki bilgilere ve ipuçlarına dikkat ediniz:

Açıklamalar, uyarılar ve hata mesajları

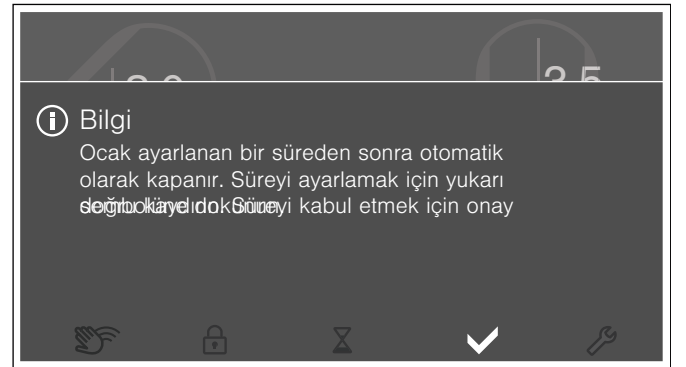
Bir sorun meydana gelirse açıklamalar, uyarılar veya hata mesajları otomatik olarak ekranda gösterilir.

Uyarılar

Uyarılar pişirme bölümü, güncel pişirme durumunun değiştirilmesi gerektiriyorsa görüntülenir. Uyarılar ayrıca kullanıcının kendisi tarafından da çağrılabilir. Bkz. *Bilgi tuşu* bölümü.



Uyarıları kapatmak için ✓ ekran alanına dokununuz.



Bilgi: Uyarılar mavi bir çizgiyle görüntülenir.

Uyarılar

Uyarılar, pişirme bölümünü sadece kısıtlı olarak kullanabileceğiniz cihaz içi hatalar meydana gelirse gösterilir. Ekrandaki talimatları takip ediniz ve uyarıyı kapatmak için ✓ ekran alanına dokununuz.



Bilgiler

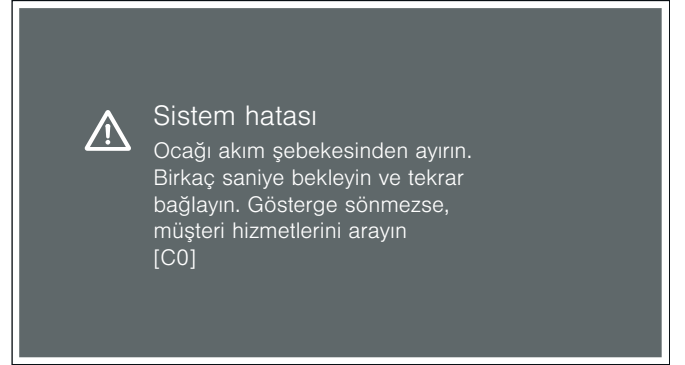
- Uyarılar kırmızı bir çizgiyle görüntülenir.
- Bazı uyarılarda bir hata kodu gösterilir (Örnek: [C3])

Hata kodunu müşteri hizmetleri durumunda belirtiniz.

Hata mesajları

Hata mesajları, pişirme bölümünü kullanamayacağınız cihaz içi hatalar veya fonksiyon bozuklukları meydana geldiğinde görüntülenir.

Cihazın elektrik fişini çekiniz. Birkaç saniye bekleyip yeniden bağlayınız. Gösterge tekrar görüntülenirse, müşteri hizmetlerini arayınız.



Bilgi: Bazı hata mesajlarında bir hata kodu gösterilir (Örnek: [C0])

Hata kodunu müşteri hizmetleri durumunda belirtiniz.

İpuçları

Sorun	Giderilmesi
Pişirme kabının ebadı ve şekli dokunmatik ekranda doğru gösterilmiyor.	Ekrandaki pişirme kabı göstergesinde sapmalar normaldir ve pişirme bölümünün fonksiyonunu olumsuz etkilemez (özellikle küçük pişirme kabı yuvarlak ocak olarak gösterilmiştir). Birbirine yakın iki pişirme gözünün bir pişirme gözü olarak gösterilmesi mümkündür. Pişirme kabını yeniden konumlandırınız. Pişirme kabını asla kullanılabilen pişirme alanının dışına konumlandırmayınız.
Pişirme gözü güç seviyesi arttırılamıyor.	Pişirme bölümünün toplam gücü sınırlandırıldı. Toplam gücü seçenekler menüsünde " Enerji yönetimi " altında uyarlayınız. Çok büyük bir pişirme kabı, aynı pişirme bölümü yarisındaki başka pişirme gözlerinin azami güç seviyesini etkileyebilir. Pişirme kabını yeniden konumlandırınız.
Booster fonksiyonu devre dışı bırakıldı veya etkinleştirilemiyor.	Booster fonksiyonunu sağ veya sol pişirme bölümü yarisı üzerinde sadece bir kez etkinleştirebilirsiniz. İkinci bir pişirme gözü devreye alınırsa veya zaten çalışıyorsa, Booster fonksiyonu kullanılamaz veya Booster fonksiyonu devre dışı bırakılır ve pişirme gözü 9.0 güç seviyesine döner. Pişirme bölümünün toplam gücü sınırlandırıldı. Toplam gücü seçenekler menüsünde " Enerji yönetimi " altında uyarlayınız.
Dokunmatik ekran üzerinde bir cismin mevcut olması durumunda, bir sinyal sesi duyulur.	Cismi uzaklaştırınız ve gösterge üzerindeki uyarıyı onaylayınız. Pişirme bölümünü yeniden ayarlayabilirsiniz.
Pişirme kabı algılanmıyor.	Pişirme kabı uygun ebadın dışında. 90 ile 340 mm arasında bir çapa sahip ebatlar uygundur. Pişirme kabında su olabilir. Kap tabanının kuru olmasına dikkat ediniz. Pişirme kabı muhtemelen induksiyon için uygun değil.
Pişirme bölümü otomatik olarak kapanır.	Pişirme bölümü üzerinde herhangi bir pişirme gözü çalışmıyorsa ve uzun bir süre ayarları değiştirmiyorsanız, pişirme bölümü otomatik olarak kapanır.

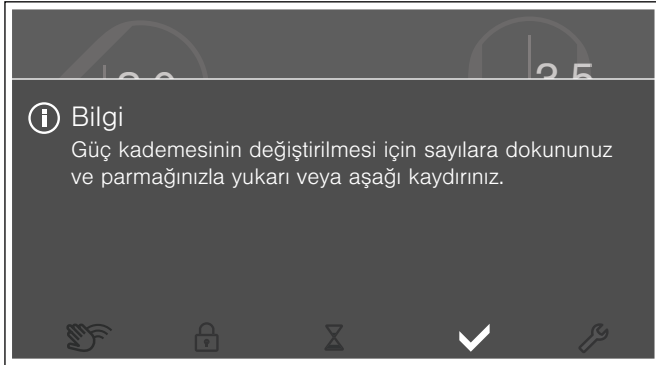
Sorun	Giderilmesi
Pişirme gözü ayarlanamıyor.	Her pişirme bölümü tarafında aynı anda sadece 2 ocak çalışabilir. Pişirme bölümünün ortasındaki bir pişirme kabı her pişirme bölümü tarafında birer pişirme gözü kaplamaktadır. Pişirme bölümü tarafı başına bir pişirme gözü daha ayarlayabilirsiniz. Pişirme kabı muhtemelen indüksiyon için uygun değil.
Pişirme gözü ayarları pişirme kabı hareket ettirildiğinde devreye alınmaz.	Pişirme kabını pişirme bölümü üzerinde daha yavaş hareket ettiriniz veya aktarma fonksiyonundan faydalanınız.
Pişirme bölümü sıra dışı tepki gösteriyor veya artık doğru kullanılamıyor.	Cihazın elektrik fişini çekiniz. Birkaç saniye bekleyip yeniden bağlayınız.

Demo Modu

Göstergede  sembolünün görünmesi durumunda, demo modu devreye girer. Cihaz ısınmaz. Cihazın elektrik fişini çekiniz. Birkaç saniye bekleyip yeniden bağlayınız. Daha sonra devam eden 3 dakika içinde demo modunu seçenekler menüsünden kapatınız.

Bilgi tuşu

Bilgi tuşuyla, güncel olarak kullanılan fonksiyonla ilgili önemli ek bilgileri sorgulayabilirsiniz. Bilgileri açmak için ⓘ ekran alanına dokununuz. Uyarı görüntülenir. Bilgileri kapatmak için ✓ ekran alanına dokununuz.



Çatırdı

Bu ses, üst üste farklı malzemelerin yer aldığı pişirme kaplarında meydana gelmektedir. Farklı malzemelerin bir araya geldiği yüzeyler titrediği için oluşur. Ses pişirme kabında oluşur ve yemek miktarına ve hazırlama şekline göre değişiklik gösterebilir.

Sesli düdük sesi

Bu ses üst üste farklı malzemelerin yer aldığı pişirme kapları azami güç seviyesinde ve aynı zamanda iki pişirme gözünde kullanılırsa meydana gelir. Ses, güç seviyesi azaltıldığında kaybolur veya azalır.

Fan sesleri

Elektronik sistemin doğru kullanımı için pişirme bölümü sıcaklığının ayarlanması gerekir. Bunun için pişirme bölümü, elektronik sistemin sıcaklığını düşürmek ve ayarlamak için çalıştırılan bir soğutma fanı ile donatılmıştır. Pişirme bölümü kapatıldıktan sonra ölçülen sıcaklık hala çok sıcak ise fan cihaz kapalı iken de çalışmaya devam edebilir.

Tarif edilen sesler indüksiyon teknolojisinin normal bir unsurudur ve eksiklik olarak görülmemelidir.

Pişirme bölümünün normal çalışma sesleri

İndüksiyon teknolojisi elektromanyetik alanların oluşturulmasına dayanmaktadır. Bunlar ısınin doğrudan pişirme kabı tabanında oluşturulmasına imkan vermektedir. Tencereler veya tavalar üretim türüne göre farklı seslere veya titreşimlere neden olabilir. Bu sesler şu şekilde tarif edilmiştir:

Derin vızıltı (transformatörün çıkardığı ses gibi)

Bu ses, yüksek güç seviyesinde pişirirken oluşur. Pişirme bölümü tarafından pişirme kabına aktarılan enerji miktarına dayanmaktadır. Ses, güç seviyesi azaltıldığında kaybolur veya azalır.

Sessiz düdük sesi

Bu ses, pişirme kabı boş olduğunda meydana gelir. Kaba su veya yemek koyulduğunda bu ses kaybolur.

Müşteri hizmetleri

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

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

E No.

FD No.

Müşteri hizmetleri ☎

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

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

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 5533

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

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

9000499948 tr (910118)

GAGGENAU