

CX480

Tam yüzey indüksiyonlu ocak

İçindekiler

Güvenlik uyarıları	3
Hasar sebepleri	4
Çevre koruma	5
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	5
Enerji tasarruf önerileri	5
İndüksiyonla yemek pişirme	5
Avantajları	5
Piştirme kapları	5
Cihazı tanıyınız	6
Piştirme bölümü	6
Dokunmatik ekran	6
Piştirme gözü göstergeleri	7
Kaydırma fonksiyonu	7
Kalan ısı göstergesi	7
Piştirme bölümünün ayarlanması	8
Piştirme bölümünün açılması ve kapanması	8
Dinlenme Modu	8
Piştirme gözünün ayarlanması	8
Ayar tablosu	9
Booster fonksiyonu	11
Booster fonksiyonu için kullanım kısıtlamaları	11
Booster fonksiyonunun açılması ve kapatılması	11
Zamanlayıcı	11
Sürenin ayarlanması	11
Süre dolduğunda	12
Emniyet kapatması	12

Ayarların aktarılması	13
Kısa süreli hafıza	13
Aktarma fonksiyonu	13
Saat	14
Saatin ayarlanması	14
Temizlik için ekran kilidi	14
Çocuk emniyeti	15
Çocuk emniyetinin açılması ve kapanması	15
Zamanlayıcı	15
Sürenin ayarlanması	15
Süre dolduğunda	15
Seçenekler menüsü	16
Ayarların değiştirilmesi	17
Dokunmatik ekran kalibrasyonu	17
Parlaklığın ayarlanması	17
Temizleme ve Bakım	18
Cam seramik	18
Piştirme bölümü çerçevesi	18
Arızaların giderilmesi	18
Açıklamalar, uyarılar ve hata mesajları	18
İpuçları	19
Demo Modu	20
Bilgi tuşu	20
Piştirme bölümünün normal çalışma sesleri	20
Müşteri hizmetleri	21

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

⚠ Güvenlik uyarıları

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

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, verilen montaj kılavuzundaki talimatlara uygun şekilde monte edilmelidir.

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

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

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

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Yangın tehlikesi!

- Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar kolay alev alırlar. Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar asla gözetimsiz şekilde bırakılmamalıdır. Ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Ocağı kapatınız. Alevleri dikkatlice bir kapak, yangın battaniyesi veya benzeri bir malzeme ile öldürünüz.
- 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.
- Pişirme bölümü otomatik olarak devre dışı kalır ve kullanıma kapalı duruma gelir. Daha sonra istenmeyen şekilde devreye girme söz konusu olabilir. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Yanma tehlikesi!

- Pişirme gözleri ve bunların çevresi, özellikle mevcut olması halinde ocak çerçevesi, çok ısınmaktadır. Sıcak bölgelere dokunulmamalıdır. Çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Ocak ısıtıyor, ama gösterge çalışmıyor. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Metal cisimler ocak üzerinde çok hızlı ısınır. Örneğin bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal cisimleri asla ocağın üzerine bırakmayınız.
- Pişirme tezgahını her kullanımdan sonra mutlaka ana şalterden kapatınız. Kap olmadığı için pişirme tezgahının otomatik olarak kapanacağını düşünmeyiniz.

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.

Elektromanyetik tehlikeler!

Bu cihaz güvenlik standartlarına ve elektromanyetik uyumluluğa sahiptir. Ancak, vücudunda kalp ritim düzenleyicisi veya insülin pompası bulunan kişiler kullanmak üzere bu cihaza yaklaşımdan sakınılmalıdır. Piyasada bulunan cihazların %100'ünün yürürlükteki elektromanyetik uyumluluk kriterlerini yerine getireceğini ve cihazın doğru çalışmasını riske edecek parazitler oluşturmayacağını garanti etmek mümkün değildir. Aynı zamanda işitme cihazı gibi başka türlü aygıtlar taşıyan kişilerin bazı rahatsızlıklar hissetmeleri de mümkündür.

Arızalanma tehlikesi!

Bu tezgahta iç bölüme takılı bir fan bulunmaktadır. Pişirme tezgahının altında bir çekmece bulunması halinde içinde küçük cisim veya kağıt bulundurmamınız, fan tarafından çekilmeleri halinde fanı bozabilir veya soğutma işlemini gerçekleştirmesine engel olabilir. Kabin içindekilerle fanın girişi arasında en az 2 cm mesafe bırakılmalıdır.

Genel bakış

Aşağıdaki tabloda en sık görülen hasarları sunuyoruz.

Hasarlar	Neden	Önlem
Lekeler	Dökülen yiyecekler	Taşan yiyecekleri derhal bir cam zımparası ile temizleyiniz.
	Uygun olmayan temizlik ürünleri	Pişirme tezgahlarının temizliği için sadece uygun temizlik maddelerini kullanınız.
Çizikler	Tuz, şeker ve un	Pişirme tezgahını tepsi veya mutfak tezgahı olarak kullanmayınız.
	Kapların altındaki girinti ve çıkıntılar pişirme tezgahını çizer.	Kapları kontrol ediniz.
Renk kayıpları	Uygun olmayan temizlik ürünleri	Pişirme tezgahlarının temizliği için sadece uygun temizlik maddelerini kullanınız.
	Kapların sürtünmesi	Sahan ve tavaların yerlerini değiştirirken onları yukarı kaldırınız.
Kabarıklıklar	Şeker, yüksek şeker içerikli maddeler	Taşan yiyecekleri derhal bir cam zımparası ile temizleyiniz.

Yaralanma tehlikesi!

- Benmaride pişirme sırasında aşırı ısınma nedeniyle ocak ve kap çatlayabilir. Benmarideki kap, su doldurulmuş tencerenin tabanına doğrudan temas etmemelidir. Sadece ısıya karşı dayanıklı kapları kullanınız.
- Pişirme tencereleri, tencere tabanı ile ocak arasındaki sıvı nedeniyle aniden sıçrayabilir. Ocak ve tencere tabanı her zaman kuru bir şekilde tutulmalıdır.

Hasar sebepleri

Dikkat!

- Kapların altındaki pürüzlü yüzeyler pişirme tezgahını çizebilir.
- Pişirme bölümlerine boş kap yerleştirmeyiniz. Hasara yol açabilir.
- Kumanda paneline, gösterge bölümlerine veya tezgah çerçevesine sıcak kapları koymayınız. Hasara yol açabilir.
- Sert veya sivri uçlu cisimlerin pişirme tezgahına düşmesi hasara yol açabilir.
- Alüminyum folyolar ve plastik kaplar sıcak pişirme bölümleri üzerine koyulduklarında erirler. Pişirme tezgahında koruyucu kapak kullanılması önerilmez.

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EG'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

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.

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

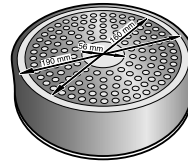
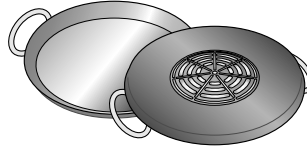
Sadece emaye çelik, dökme demir ferromanyetik kaplar veya paslanmaz çelik özel indüksiyon kapları kullanınız.

İndüksiyona uygun diğer kaplar

İndüksiyon için tabanın tümü demir mıknatıs olmayan kaplar da bulunmaktadır.



Daha küçük çaplı mıknatıslı bir alanda büyük kaplar kullanılırken, yalnızca mıknatıslı alan ısıtıldığı için ısı dağılımı homojen olmayabilir.



Tabanına alüminyum alan takılmış kaplar mıknatıslı alanı azaltır, bu yüzden verilen güç daha az olabilir veya kabı tespit etmekte problemler olabilir, hatta kap hiç tespit edilemeyebilir.

Uygun olmayan kaplar

Standart paslanmaz çelik, cam, seramik, bakır veya alüminyum pişirme kapları 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.

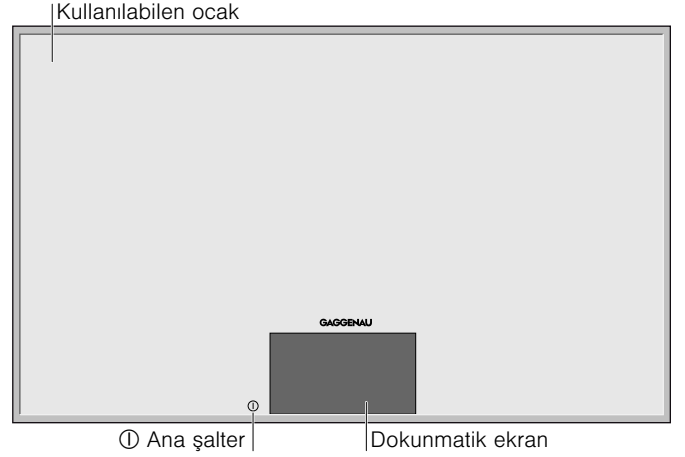
Bilgi: Pişirme gözü göstergeleri, pişirme kabının gerçek ebadından ve şeklinden farklı olabilir. Bu normaldir ve pişirme bölümünün işlevini olumsuz etkilemez.

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.

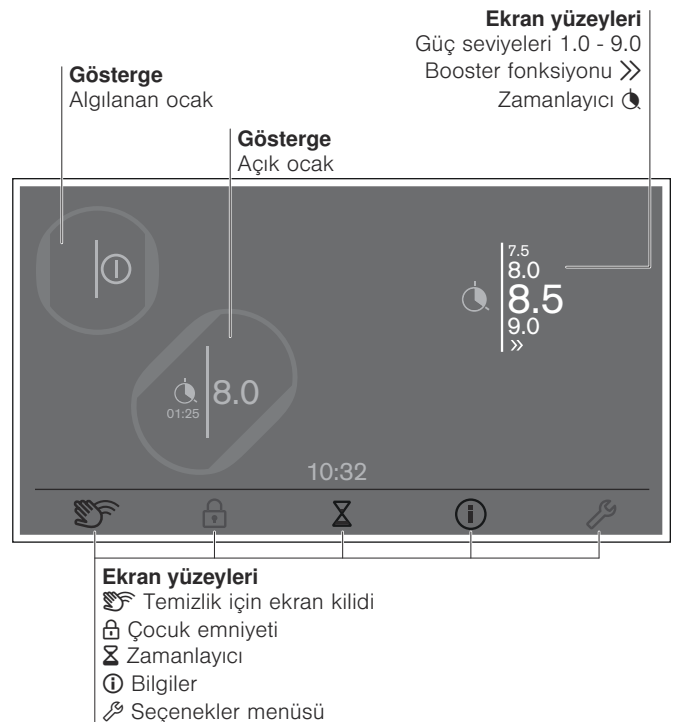
Bilgi: Her pişirme bölümü tarafında aynı anda sadece 2'şer pişirme gözü çalışabilir.



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 ① 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.

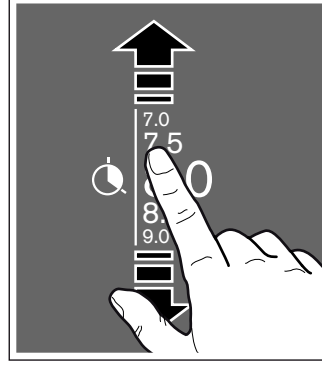
Olası nedenler:

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

Kaydırma fonksiyonu

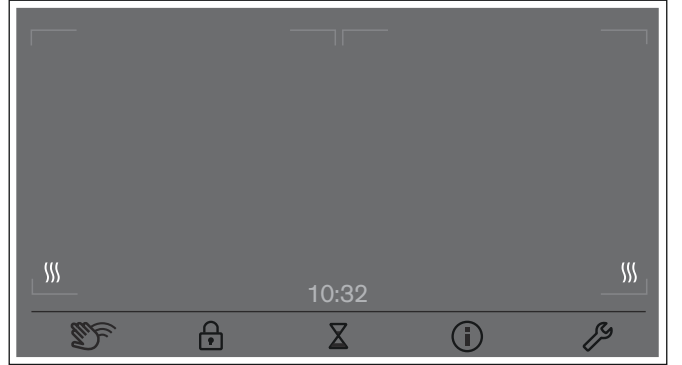
Kaydırma fonksiyonuyla güç seviyesi, süre ve saat gibi farklı ayar değerlerini ve ayrıca seçenekler menüsündeki diğer değerleri değiştirebilirsiniz.

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.

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

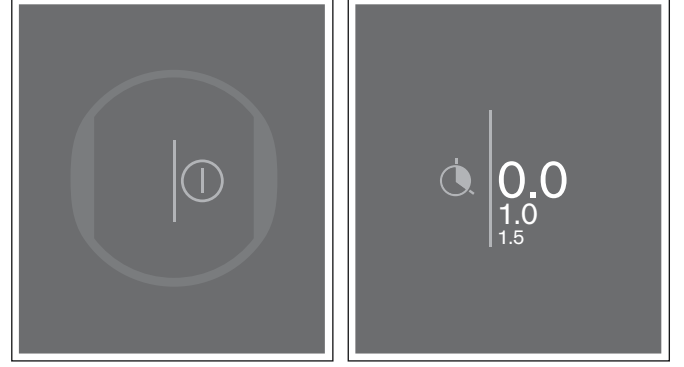
Her güç seviyesinin bir ara kademesi vardır. Bu x.5 ile işaretlenmiştir.

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

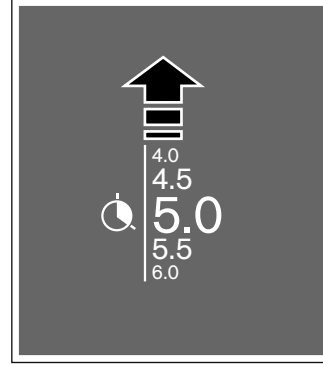
Güç seviyesinin ayarlanması

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.

Ayar tablosu

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

Bilgi: Güveç veya çorba, sos veya içecek gibi sıvı yemekleri pişirirken bunlar farkında olmadan çok hızlı ısınıp 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
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

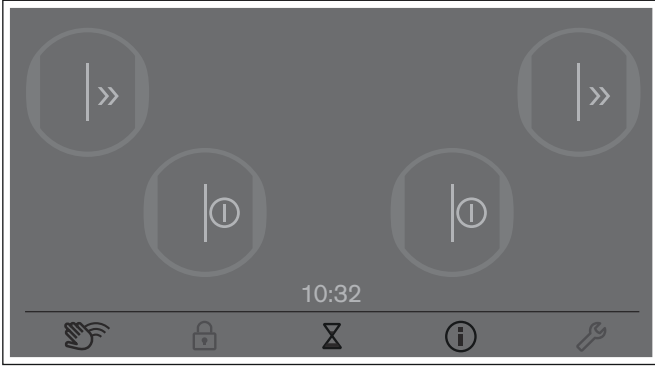
	Güç seviyesi
Balık ve balık filetosu, sade	5.0 - 6.0
Balık ve balık filetosu, panelenmiş	6.0 - 7.0
Balık ve balık filetosu, panelenmiş ve dondurulmuş, örneğin paneli balık çubukları	6.0 - 7.0
Karides ve deniz tekesi	7.0 - 8.0
Tavada pişirilen yemekler, dondurulmuş	6.0 - 7.0
Krep	6.0 - 7.0
Omlet	3.5 - 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 ediniz	
** 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, Bosster 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.

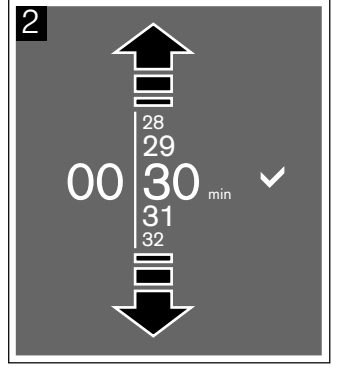
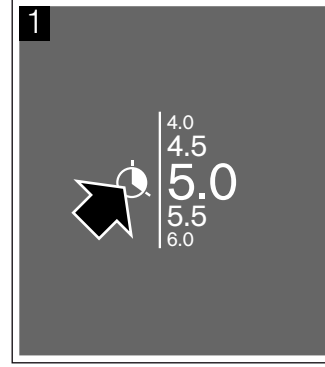
Zamanlayıcı

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

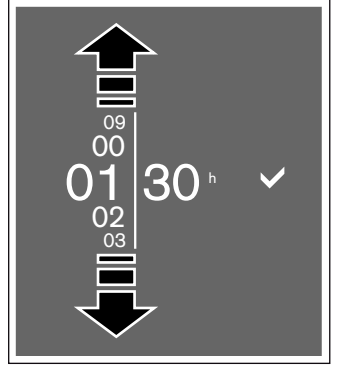
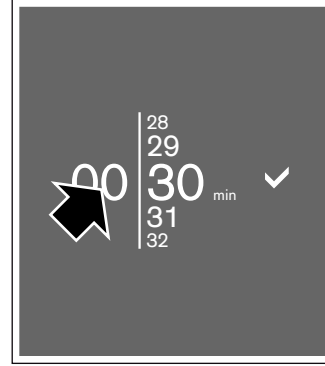
Sürenin ayarlanması

Pişirme gözü seçilmiş ve ayarlanmış olmalıdır.

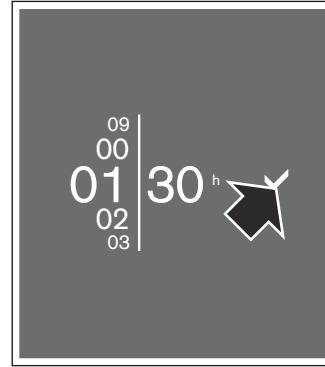
- 1 Sembole dokununuz. Pişirme gözü göstergesinde **00|00^h** yanar.
- 2 Sonraki 4 saniye içerisinde yukarı veya aşağı kaydırınız ve istediğiniz süreyi dakika cinsinden ayarlayınız.



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



- 4 Sembale 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.

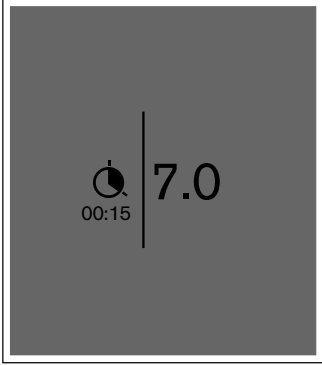
Pişirme gözü kapanır. Göstergede “Ocak çok uzun süredir çalışıyor” görüntülenir.  sembolüne dokununuz. Gösterge söner. Yeni ayar yapabilirsiniz.

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

Ayarların aktarılması

Kısa süreli hafıza

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



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

Piştirme kabını, kısa süreli hafıza süresi içerisinde aynı pozisyona getiriniz. Ayarlar otomatik olarak aktarılır. Piştirme 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 piştirme gözünün ayarlarını başka bir piştirme gözüne aktarabilirsiniz.

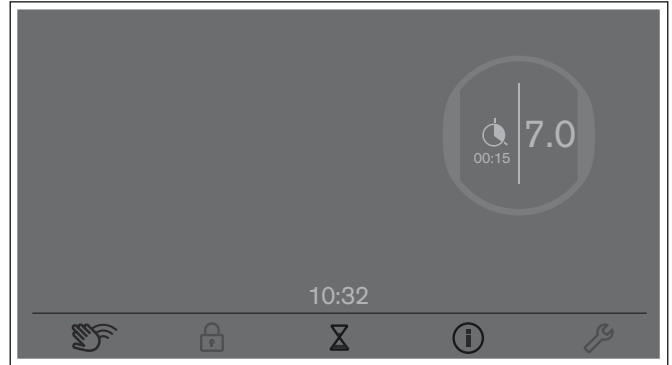
- 1 Kabı, kısa süreli hafıza süresi içerisinde piştirme gözünün başka bir yerine koyunuz. Yeni piştirme gözü algılanır.



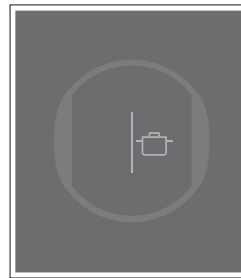
Bilgi: Aktarma fonksiyonu, şu durumlarda kullanılamaz:

- Bir ayar gerçekleştirirseniz (Hariç: Kısa süreli hafızaya sahip piştirme gözünde ayarlar)
- Kabı tekrar kaydırırsanız

- 2  sembolüne dokununuz. Ayarlar aktarıldı.



Bilgi:



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

Saatin ayarlanması

Piştirme bölümü açık olmalıdır.

- 1 Sembole  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.

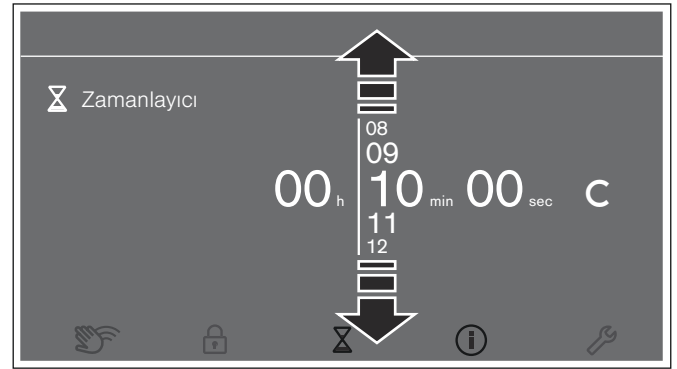
Zamanlayıcı

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

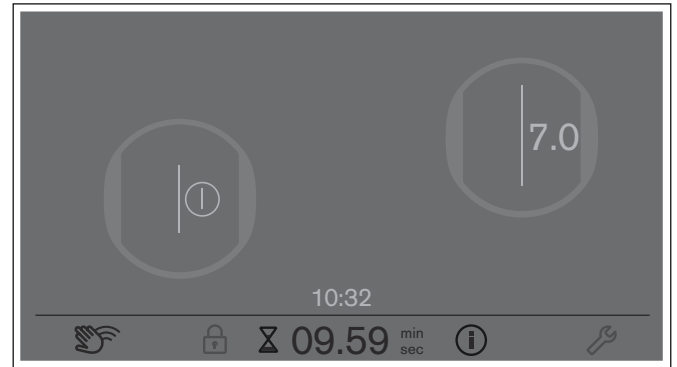
Bu fonksiyon herhangi bir pişirme bölümünü otomatik olarak çalıştırmaz.

Sürenin ayarlanması

- 1 Sembole  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 Sembole  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
ocuk emniyeti	Ocağı kullanıma karşı kilitleyebilir ve çocukların ayarlara erişmesini engelleyebilirsiniz. ● manuel* - ocuk emniyeti daima manuel açılmalı ve kapatılmalıdır ● otomatik - Pişirme bölümünü kapatırsanız, ocuk emniyeti daima otomatik olarak aktif hale geçer. ● kapalı - ocuk 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

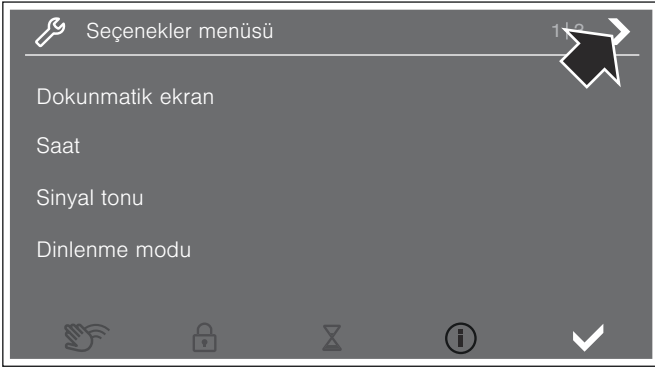
Ayarların değiştirilmesi

Piştirme bölümü açık olmalıdır.

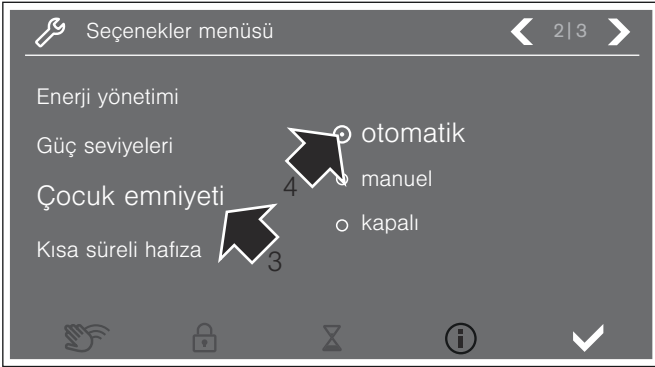
- 1 Sembol  dokununuz. Seçenekler menüsü görüntülenir.



- 2 Gezinmek için  veya  sembollerine dokununuz.



- 3 İstedığınız ayarın ekran alanına dokununuz.
- 4 İstedığınız 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 çerçevesinde hasar oluşumunu önlemek için lütfen aşağıdaki uyarılara uyunuz:

- Sadece deterjanlı su kullanınız.
- Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.
- Keskin veya aşındırıcı malzeme kullanmayınız.
- Cam kazıyıcı kullanmayınız.

Arızaların giderilmesi

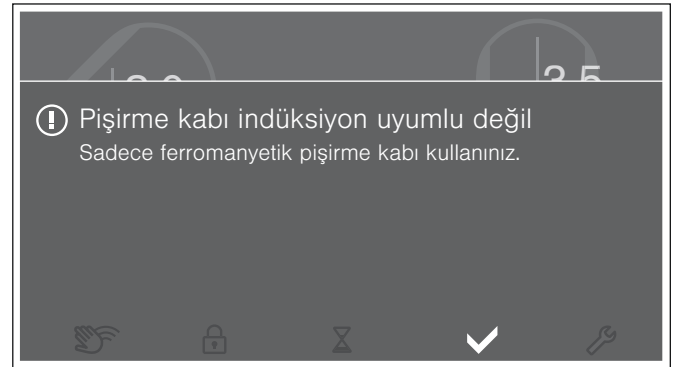
Oluşan arızaların çoğu çok basit sorunlardan kaynaklanmaktadır. Müşteri hizmetlerini aramadan önce lütfen aşağıdaki bilgilere ve ipuçlarına dikkat ediniz:

Açıklamalar, uyarılar ve hata mesajları

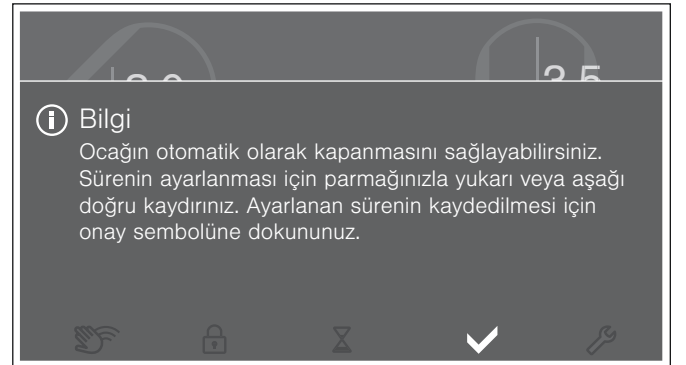
Bir sorun meydana gelirse açıklamalar, uyarılar veya hata mesajları otomatik olarak ekranda gösterilir.

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

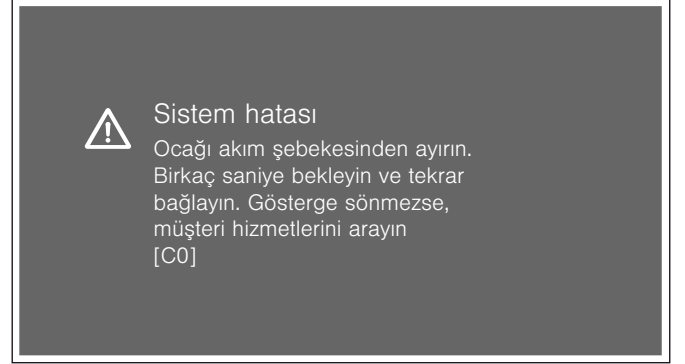
- Uyarılar kırmızı bir çizgiyle görüntülenir.
- Bazı uyarılarda bir hata kodu gösterilir (Örnek: [C3])

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

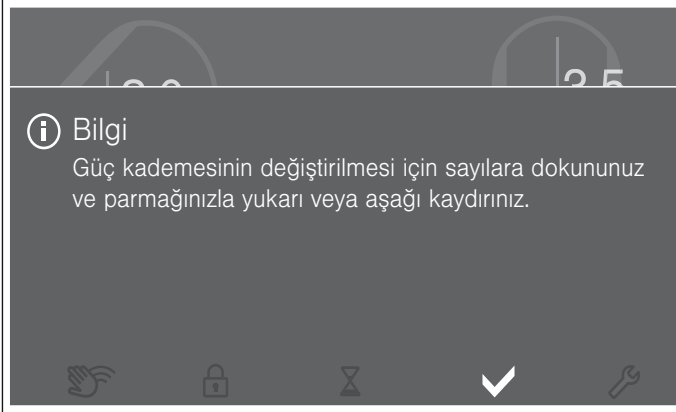
Sorun	Giderilmesi
Piştirme gözü ayarlanamıyor.	Her piştirme bölümü tarafında aynı anda sadece 2 ocak çalışabilir. Piştirme bölümünün ortasındaki bir piştirme kabı her piştirme bölümü tarafında birer piştirme gözü kaplamaktadır. Piştirme bölümü tarafı başına bir piştirme gözü daha ayarlayabilirsiniz. Piştirme kabı muhtemelen indüksiyon için uygun değil.
Piştirme gözü ayarları piştirme kabı hareket ettirildiğinde devreye alınmaz.	Piştirme kabını piştirme bölümü üzerinde daha yavaş hareket ettiriniz veya aktarma fonksiyonundan faydalanınız.
Piştirme bölümü sıra dışı tepki gösteriyor veya artık doğru kullanılmıyor.	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.



Piştirme bölümünün normal çalışma sesleri

İndüksiyon teknolojisi elektromanyetik alanların oluşturulmasına dayanmaktadır. Bunlar ısıнын doğrudan piştirme 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. Piştirme bölümü tarafından piştirme kabına aktarılan enerji miktarına dayanmaktadır. Ses, güç seviyesi azaltıldığında kaybolur veya azalır.

Sessiz düdük sesi

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

Çatırdı

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

Sesli düdük sesi

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

Fan sesleri

Elektronik sistemin doğru kullanımı için piştirme bölümü sıcaklığının ayarlanması gerekir. Bunun için piştirme bölümü, elektronik sistemin sıcaklığını düşürmek ve ayarlamak için çalıştırılan bir soğutma fanı ile donatılmıştır. Piştirme 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.

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.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

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

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 tarife göre değişkenlik göstermektedir.

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

Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda 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** satıcıdan 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.

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

GAGGENAU



9000751822 tr (950522)