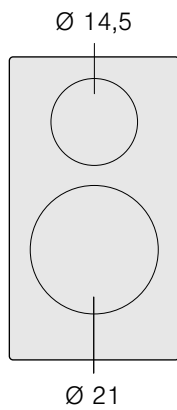


VI 230

İndüksiyonlu ocak

VI230

	g*	b*
$\text{Ø } 14,5$	1.400 W	1.800 W
$\text{Ø } 21$	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

İçindekiler

Güvenlik uyarıları	4
Hasar sebepleri	5
Çevre koruma	6
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	6
Enerji tasarrufu için tavsiyeler	6
İndüksiyonlu pişirme	6
İndüksiyonlu Pişirmenin Avantajları	6
Kaplar	6
Cihazı tanımak	8
Kontrol paneli	8
Pişirme bölümleri	8
Emniyet göstergesi. Kalan ısı.	8
Pişirme tezgahının programlanması	9
Pişirme bölümünün ayarlanması	9
Tablo	10
Powerboost Fonksiyonu	11
Kullanım sınırlamaları	11
Devreye alınması	11
Devre dışı bırakılması	11
Otomatik süre sınırlaması	11
Önlemler ve temizlik	11
Pişirme tezgahı	11
Pişirme tezgahının çerçevesi	11
Arızaların giderilmesi	12
Cihazın çalışması sırasında çıkan normal gürültü	12
Müşteri hizmetleri	13

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. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.

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

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

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

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

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

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Kalp pili veya benzer bir medikal cihaz taşınması durumunda, indüksiyonun çalışır durumdaki pişirme tezgahlarını kullanırken veya onlara yaklaşırken özellikle dikkat edilmelidir. Cihazın mevcut yönetmeliklere uygun olduğundan emin olmak ve olası uyumsuzluklardan haberdar olmak için doktorunuza veya cihazın üreticisine danışınız.

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.
- 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.
- Her kullanımdan sonra, daima pişirme bölümlerini kumandalardan 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.

Arızalanma tehlikesi!

Bu tezgahta iç bölüme takılı bir fan bulunmaktadır. Pişirme tezgahının altında bir çekmece bulunması halinde içinde küçük cisim veya kağıt bulundurmuyunuz, fan tarafından çekilmeleri halinde fanı bozabilir veya soğutma işlemini gerçekleştirmesine engel olabilir.

Kabın içindkilerle fanın girişi arasında en az 2 cm mesafe bırakılmalıdır.

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.

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 tavalarn yerlerini değiştirirken onları yukarı kaldırınız.
Kabarıklıklar	Şeker, yüksek şeker içerikli maddeler	Taşan yiyecekleri derhal bir cam zımparası ile temizleyiniz.

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 tasarrufu için tavsiyeler

- Daima tencerelerin kendi kapaklarını kullanınız. Kapaksız pişirmek, çok daha fazla enerji gerektirir. Kaldırmaksızın altını görebilmek için cam bir kapak kullanınız.
- Düz tabanlı kaplar kullanınız. Düz tabana sahip olmayan kaplar daha fazla enerji tüketilmesine neden olur.
- Kabın tabanının çapı pişirme bölümünün çapıyla uyumlu olmalıdır. Dikkat: imalaçtılar genelde kapların üst çapını belirtirler ve bu da çoğu zaman kabın taban çapından daha büyüktür.
- Küçük miktarları pişirmek için küçük kaplar kullanınız. Büyük ancak az dolu bir kap çok enerji harcar.
- Pişirme esnasında az su kullanınız. Böylece enerji tasarrufu sağlanır ve sebzelerdeki bütün vitamin ve mineraller korunmuş olur.
- Pişirmeyi sürdüreceğ en düşük güç seviyesini seçiniz. Yüksek güç seviyelerinde enerji kaybı olur.

İndüksiyonlu Pişirmenin Avantajları

İndüksiyonlu pişirme geleneksel ısıtma yönteminde kökten bir değişiklik olarak görülmektedir, ısı doğrudan kapta toplanır. Bu sebepten dolayı bir takım avantajlar sunar:

- Doğrudan kabı ısıttığı için; pişirme ve kızartmalarda büyük çabukluk sağlar.
- Enerji tasarrufu sağlar.
- Daha basit bakım ve temizlik. Taşan yiyecekler hemen yanmaz.
- Isı kontrolü ve emniyet; kontrol kumandasının kullanılmasıyla tezgah anında enerji verir veya enerjiyi keser. Eğer kap indüksiyonlu pişirme bölümü kapatılmadan kaldırılırsa indüksiyonlu pişirme bölümü güç vermeyi keser.

Kaplar

Ferromanyetik kaplar sadece indüksiyonlu pişirmeye uygun kaplardır, bunlar:

- emaye çelik
- demir döküm
- paslanmaz çelikten indüksiyonlu pişirme kaplarıdır.

Kapların uygun olup olmadığını anlamak için kabın tabanının mıknatısa yapışıp yapışmadığına bakınız.

İndüksiyon için tabanın tümü demir mıknatıs olmayan başka tür 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.

İyi pişirme sonuçları elde etmek için kabın mıknatıslı alan çapının pişirme bölümü boyutuna ayarlanması tavsiye edilir. Bir pişirme bölümünde kap tespit edilmediyse, hemen altındaki çap bölmesinden onu kontrol edin.

Uygun olmayan kaplar

Difüzör plakalar veya kaplar kullanmayınız:

- normal ince çelik kaplar
- cam kaplar
- toprak kaplar
- bakır kaplar
- alüminyum kaplar

Kabın tabanının özellikleri

Kapların taban özellikleri pişirmenin homojenliğini etkileyebilir. Paslanmaz çelikten "sandviç" kaplar gibi ısının yayılmasına yardımcı olan malzemelerden üretilmiş kaplar ısının yayılmasına yardımcı olarak zaman ve enerji tasarrufu sağlar.

Kap olmaması veya ebadının uygun olmaması

Seçili pişirme bölümüne kap yerleştirilmemişse, kap uygun malzemeden yapılmamışsa ya da uygun boyuta sahip değilse, pişirme bölümünün göstergesinde yanar durumda bulunan pişirme seviyesi göstergesi yanıp sönmeye başlayacaktır. Yanıp sönmemesi için uygun kabı koyunuz. Eğer 90 saniyeden fazla gecikilirse pişirme bölümü otomatik olarak kapanacaktır.

Boş ya da ince tabanlı kaplar

Boş kapları ısıtmayınız, ince tabanlı kap kullanmayınız. Pişirme tezgahı bir iç güvenlik sistemi ile donatılmıştır, ama boş bir kap o kadar çabuk ısınabilir ki "otomatik kapanma" sistemi devreye girecek zaman bulamayabilir ve kap çok yüksek bir ısıya ulaşabilir. Kabın tabanı eriyebilir ve hatta tezgahın camı zarar görebilir. Bu durumda kaba dokunmayınız ve pişirme bölümünü kapatınız. Eğer soğuduktan sonra çalışmıyorsa, teknik destek servisiyle temasa geçiniz.

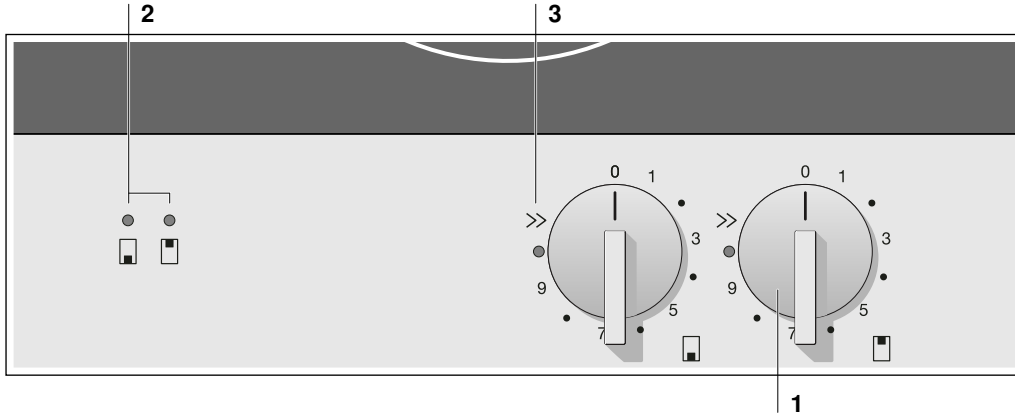
Kabın tanınması

Her pişirme bölümünün kapları tanınmasının bir alt limiti vardır ve bu limit, kullanılan kabın malzemesine bağlı olarak değişir. Bu sebepten dolayı kabın çapına en uygun pişirme bölümü kullanılmalıdır.

Cihazı tanımak

Bu kullanım talimatları farklı tipte pişirme tezgahları için kullanılabilir. Sayfa 2 'de boyutlar hakkında bilgiler ile birlikte modellerin genel bir görünümü yer almaktadır.

Kontrol paneli



Fonksiyon

1	Pişirme bölümünü, güç seviyesini ve Powerboost fonksiyonunu seçiniz
2	Seçili pişirme bölümü ve kalan ısı
3	Powerboost Fonksiyonu

Pişirme bölümleri

Pişirme bölümü	Devreye alınması ve devreden çıkarılması*
<input type="radio"/> Tekli pişirme bölümü	Uygun ebatta bir kap kullanınız.

* Kalan ısı göstergesi yanar.

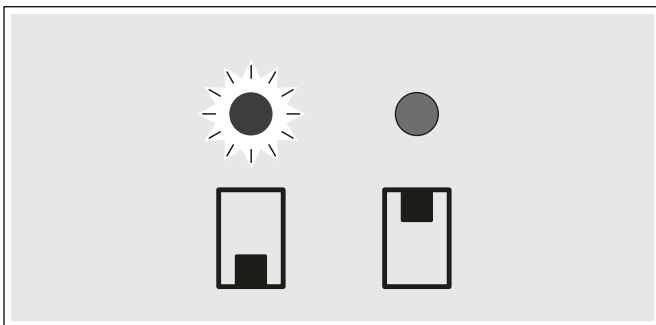
Sadece induksiyonlu pişirmeye uygun kaplar kullanınız, ayrıca bakınız "Uygun kaplar".

Emniyet göstergesi. Kalan ısı.

Pişirme tezgahlarından hangilerinin hala sıcak olduğu her bölümde kalan ısı göstergesi ile gösterilir. Bu nedenle, bu işareti gösteren pişirme bölümüne dokunmaktan kaçınmalısınız.

Tezgah sönsen de, pişirme bölümü sıcakken • gösterge ışığı yanıp sönmeye devam edecektir.

Bu gösterge ışığı •, daha önce pişirme bölümü kapatılmadan kap çekilirse de yanıp sönecektir.



Pişirme tezgahının programlanması

Bu bölümde bir pişirme bölümünün nasıl ayarlandığı gösterilmektedir. Tabloda farklı yemek türleri için güç seviyeleri ve pişirme süreleri gösterilmektedir.

Pişirme bölümünün ayarlanması

Tercih ettiğiniz güç seviyesini kumandalarla ayarlayınız.

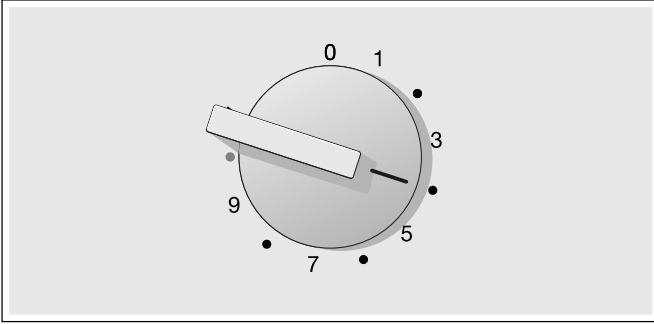
0 = pişirme bölümü kapalı.

Güç seviyesi 1 = minimum güç.

Güç seviyesi 9 = maksimum güç.

Bir pişirme bölümünün devreye alınması

Tercih ettiğiniz güç seviyesine gelene kadar kumandayı sağıya çeviriniz.



Pişirme bölümünün • göstergesi yanar.

Pişirme bölümü açılır.

Bir pişirme bölümünün devreden çıkarılması

Tepesi 0 güç seviyesine ulaşana kadar kumandayı saat yönünün tersine doğru tamamen çeviriniz.

Pişirme bölümü devreden çıkar.

Bilgi: Pişirme tamamlandıktan sonra cihaz üzerinde kap, kapak veya başka metal nesne bırakmayınız. Set üstünü temizlerken yanlışlıkla bir kumandaya dokunduğunuzda v.b. herhangi bir pişirme bölümü çalışmaya başlarsa bu nesnelere hızla ısınacaktır.

Tablo

Aşağıdaki tabloda bazı örnekler verilmektedir. Pişirme süreleri yiyeceğin türüne, ağırlığına ve miktarına bağlıdır. Bundan dolayı farklılıklar mevcuttur.

Güç seviyeleri pişirme işleminin sonucunu etkiler.

Püre, krema ve yoğun sos tabakları isiniyorsa, bunları ara sıra pişirme bölümünden alınız.

Pişirmeyi başlatmak için güç seviyesi 9'u kullanınız.

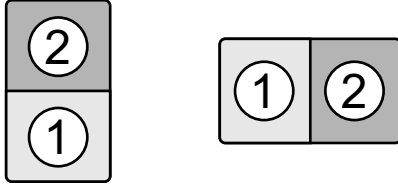
Piştirme seviyesi	Piştirme tipi	Örnekler
9	Ön ısıtma	Su
	Kapağı kapatma	Et
	Isıtma	Yağ, Sıvılar
	Kaynatma	Çorbalar, Soslar
	Haşlama	Sebzeler
8-6	Kızartma	Et, Patates
7-5	Kızartma	Balık
7-6	Kızartma	Unlu yemekler, Yumurtalı yemekler
	Kapaksız kaynatma	Makarnalar, Sıvılar
6-5	Kızartma	Un, Soğan
	Kavurma	Badem, Dürüm ekmek
	Kızartma	Domuz pastırması
	Bastırma	Et suyu, Soslar
5-4	Kapaksız yavaş piştirme	Patates köftesi, Sebze çorbası, Et çorbası, yumurta çilbır
4-3	Kapaksız yavaş piştirme	Suda haşlanmış sosis
5-4	Buharda piştirme	Sebze, Patates, Balık
	Soteleme	Sebze, Meyve, Balık
	Yahniler	Et rulosu, Yahni, Sebze
4-3	Yahniler	Gulaş
	Kapaklı piştirme	Çorbalar, Soslar
3-2	Buz çözme	Dondurulmuş ürünler
	Yavaş piştirme	Pirinç, Baklagiller
	Koyulaştırma	Yumurtalı yemekler
2-1	Isıtma / Sıcak tutma	Çorbalar, Lapa, Soslu sebze
	Eritme	Margarin, Çikolata

Powerboost Fonksiyonu

Powerboost fonksiyonu ile yiyecekler 9 güç seviyesi kullanılarak daha hızlı ısıtılabilir.

Kullanım sınırlamaları

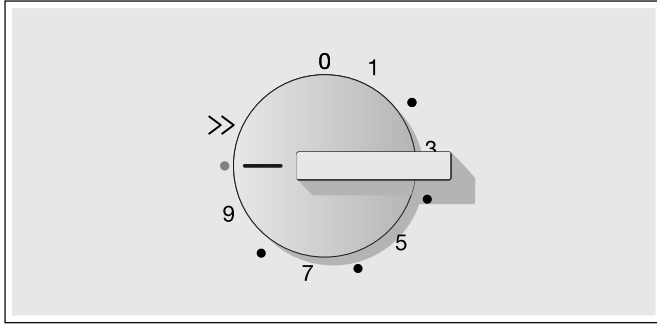
Bu fonksiyon, aynı grupta başka bir pişirme bölümü çalışır halde olmadığı sürece bütün pişirme bölümlerinde kullanılabilir (resme bakınız)



Örneğin, 1 numaralı pişirme bölümünde bu fonksiyonu etkinleştirmek istiyorsanız, (onun arkasındaki) 2 numara kapalı olmalıdır ve tersi için de aynı geçerlidir. Söz konusu bölge kapalı değilse, Powerboost fonksiyonu etkinleşmeyecektir.

Devreye alınması

- 1 Tercih ettiğiniz pişirme bölümünün kumandasını çeviriniz ve >>> konumunda birkaç saniye tutunuz.



- 2 Kumandayı bıraktığınızda 9 konumuna geri döner. Gösterge ışığı yanar. Fonksiyon devreye girer.

Devre dışı bırakılması

İstenen pişirme bölümünün düğmesi ile 9 haricindeki herhangi bir güç seviyesini seçiniz. Gösterge ışığı söner. Fonksiyon devre dışı kalır.

Bilgi: Belirli durumlarda Powerboost fonksiyonu tezgahın iç kısmındaki elektronik bileşenleri korumak için otomatik olarak devreden çıkabilir.

Otomatik süre sınırlaması

Pişirme bölümü uzun süredir çalışıyor ve hiçbir ayarı sonlandırmıyorsa, otomatik süre sınırlaması devreye girer.

Pişirme bölümü ısınmayı durdurur. Powerboost fonksiyonu göstergesi yanıp söner.

Kumanda 0 pozisyonuna getirildiğinde gösterge söner. Artık pişirme bölümü yeniden ayarlanabilir.

Geçici sınırlama, seçilen güç seviyesine uygun olarak devreye girer (1 ila 10 saat arası).

Önlemler ve temizlik

Bu bölümde belirtilen tavsiye ve uyarılar pişirme tezgahının en iyi şekilde bakımı ve temizliği konusunda yardımcı olacaktır.

Pişirme tezgahı

Temizlik

Pişirme tezgahını her pişirmeden sonra temizleyiniz. Bu şekilde yapışmış artıkların yanmasını önlersiniz. Yeterince soğumadan pişirme tezgahını temizlemeyiniz.

Pişirme tezgahlarının temizliği için sadece uygun temizlik maddelerini kullanınız. Ürün kutusu üzerinde belirtilen talimatları dikkatle okuyunuz.

Aşağıda belirtilenleri kesinlikle kullanmayınız:

- Seyreltmesiz bulaşık makineleri
- Bulaşık makinesi deterjanı
- Aşındırıcı maddeler
- Fırın spreyi veya leke çıkarıcı gibi aşındırıcı ürünler
- Çizen süngerler
- Yüksek basınçlı temizleyiciler veya buharlı temizleme makineleri

Kurumuş kirleri temizlemenin en iyi yolu bir cam kazıyıcı kullanmaktır. Üretici önerilerine uyunuz.

Teknik Destek Servisi veya online mağazamızdan uygun cam kazıyıcı satın alınabilir.

Pişirme tezgahının çerçevesi

Pişirme tezgahının çerçevesinde oluşabilecek hasarlara karşı aşağıdaki uyarıları dikkate alınız.

- Sadece az sabunlu sıcak su kullanınız.
- Asla delici ve zedeleyici ürünler kullanmayınız
- Cam zımparası kullanmayınız

Arızaların giderilmesi

Genelde arızalar küçük ayrıntılardan kaynaklanır. Teknik Destek Servisi'ni çağırmadan önce aşağıdaki tavsiye ve uyarıları gözden geçiriniz.

Gösterge	Hata	Önlem
Hiçbiri	Elektrik akımı beslemesi kesildiyse.	Elektrik akımında bir sorun olup olmadığını diğer elektrikli cihazlarla kontrol edebilirsiniz.
	Cihazın bağlantıları bağlantı şemasına uygun şekilde yapılmadıysa	Cihazın bağlantılarının bağlantı şemasına uygun olarak yapılıp yapılmadığını kontrol ediniz.
	Elektronik sistemde bir hata oluştu	Eğer yukarıdaki kontroller sorunu çözmezse Teknik Destek Servisi'ni arayınız.
Powerboost fonksiyonu göstergeleri yanıp sönüyor	Tezgahın çalışmasında dahili bir hata oluştuysa.	Pişirme tezgahının elektrik bağlantısını kesiniz. Birkaç saniye bekleyiniz ve tekrar elektriğe bağlayınız. Belirti devam ederse teknik servise haber veriniz.
	Pişirme tezgahı iyi bağlanmamış.	Pişirme tezgahının elektrik bağlantısını kesiniz. Bağlantı şemasını kontrol edin ve doğru şekilde tekrar bağlayınız. Eğer gösterge hâlâ yanıp sönüyorsa Teknik Destek Servisi'ni arayınız.
	Pişirme bölümü fazla ısındıysa.	Kumanda düğmesini 0 konumuna çeviriniz. Pişirme tezgahını tekrar bağlayınız.
Poweboost fonksiyonu ve pişirme bölümü göstergeleri yanıp sönüyor.	Bir pişirme bölümü, yüksek güçle uzun süreli ve durmadan çalışmışsa, güvenlik önlemi olarak otomatik olarak kapanacaktır.	Otomatik zaman sınırlayıcı devreye girmiş. Kumanda düğmesini 0 konumuna çeviriniz. Pişirme tezgahını tekrar bağlayınız.

Cihazın çalışması sırasında çıkan normal gürültü

İndüksiyonlu ısıtma teknolojisi ısının doğrudan kabın altında toplanmasını sağlayan elektromanyetik alanlar oluşturulması temeline dayanır. Bunlar, kabın yapısına bağlı olarak, aşağıdaki gibi çeşitli gürültü ve titreşimler çıkarabilir.

Bir transformatördekine benzer derin bir uğultu

Bu gürültü yüksek güç seviyesinde pişirme gerçekleştirildiğinde oluşur. Bunun sebebi pişirme tezgahından kaba geçirilen enerjinin miktarıdır. Güç seviyesi düşürüldükçe bu gürültü kesilecek ya da azalacaktır.

Hafif bir ısıklık sesi

Sözü geçen ısıklık sesi kap boş olduğu zaman çıkar. Bu ses kaba su ya da yiyecek konulduğunda kaybolur.

Çatırdama

Bu ses üst üste konulmuş değişik malzemelerden yapılmış kaplarda duyulur. Ses değişik materyallerin birleşiminden oluşan yüzeylerdeki titreşimlerden

kaynaklanmaktadır. Bu ses kaptan gelmektedir. Yiyeceklerin pişirme miktarı ve şekli farklılık gösterebilir.

Yüksek bir ısıklık sesi

Sesler özellikle üst üste koyulmuş değişik malzemelerden yapılmış kaplar en yüksek ısıtma seviyesinde çalıştırıldığında ve aynı anda iki pişirme bölümüne konulduğunda çıkar. Bu uğultular güç seviyesi düşürüldüğü an yok olur ya da şiddeti azalır.

Fan sesi

Elektronik sistemin uygun kullanımı için pişirme tezgahı kontrollü bir ısıda çalıştırılmalıdır. Bunun için pişirme tezgahı, değişik güç seviyelerindeki ısı derecelerindeki değişikliklere göre harekete geçen fanlarla donatılmıştır. Pişirme tezgahı kapatıldıktan sonra eğer ısı hala çok yüksekse fan kendiliğinden devreye girebilir.

Açıklanan sesler normaldir, indüksiyon teknolojisinin bir parçasıdır ve bir arıza belirtisi değildir.

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 tarifeyle göre değişkenlik göstermektedir.

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

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

GARANTİ ŞARTLARI

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

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

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

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE 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 Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9000936509 tr (931 119)