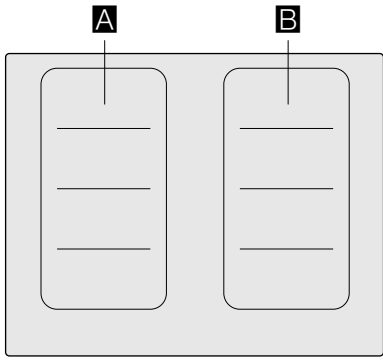


CI 272

Pişirme bölümü



		g*	b*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

İçindekiler

Amaca uygun kullanım	4
Önemli güvenlik uyarıları	5
Hasar nedenleri	7
Genel bakış	7
Çevre koruma	8
Enerji tasarrufu için tavsiyeler	8
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	8
İndüksiyonla yemek pişirme	8
İndüksiyonla pişirmenin avantajları	8
Kaplar	8
Cihazı tanıyınız	10
Kumanda paneli	10
Ocaklar	10
Kalan ısı göstergesi	11
Döner düğmeli Twist-Pad	11
Twist düğmesinin çıkarılması	11
Twist düğmesinin saklanması	11
Cihazın kullanılması	12
Ocağın açılması ve kapatılması	12
Ocağın ayarlanması	12
Pişirme önerileri	13
Flex fonksiyonu	15
Kap kullanımıyla ilgili öneriler	15
İki bağımsız ocak olarak	15
Tek bir ocak olarak	15
Transfer fonksiyonu	16
Zamanlayıcı fonksiyonları	17
Otomatik pişirme süresi	17
Kısa süreli zamanlayıcı	18
Durdurma saati fonksiyonu	18
Tencereler için Booster fonksiyonu	19
Etkinleştirme	19
Devre dışı bırakılması	19
Tavalar için Booster fonksiyonu	19
Uygulama için öneriler	19
Etkinleştirme	19
Devre dışı bırakılması	20
Sıcak tutma fonksiyonu	20
Etkinleştirme	20
Devre dışı bırakılması	20

Otomatik fonksiyonlar	21
Otomatik fonksiyon türleri	21
Uygun pişirme kapları	22
Sensörler ve özel aksesuarlar	22
Fonksiyonlar ve pişirme seviyeleri	22
Önerilen yemekler	26
Kablosuz sıcaklık sensörünün hazırlanması ve bakımı	30
Uygunluk beyanı	32
Çocuk emniyeti	32
Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devre dışı bırakılması	32
Ekran temizlik koruması	33
Otomatik kapama sistemi	33
Temel ayarlar	34
Böylece temel ayarlara dönersiniz	35
Kap testi	35
Temizleme	36
Pişirme tezgahı	36
Ocak çerçevesi	36
Döner düğme	36
Kablosuz sıcaklık sensörü	36
Sıkça Sorulan Sorular ve Yanıtları (FAQ)	37
Arızalar - Ne yapmalı?	39
Müşteri hizmetleri	41

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

⚠ Amaca uygun kullanım

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. 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, deniz seviyesinden en fazla 4000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

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

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

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

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

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

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Pişirme işlemi gözlenmelidir. Kısa bir pişirme işlemi söz konusu ise sürekli izlenmelidir.

Pişirme fonksiyonlarının kullanılması durumunda, ayarlanan ocak ile sıcaklık sensörlü tencerenin üzerinde bulunduğu ocak aynı olmalıdır.

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.

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

⚠️ Uyarı – Yangın tehlikesi!

- Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar kolay alev alırlar. Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar asla gözetimsiz şekilde bırakılmamalıdır. Ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Ocağı kapatınız. Alevleri dikkatlice bir kapak, yangın battaniyesi veya benzeri bir malzeme ile öldürünüz.
- 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.
- Ocak kapakları kullanılmamalıdır. Aşırı ısınma, kıvılcım oluşmasına veya malzemelerin etrafa saçılması gibi kazalara neden olabilir.

⚠️ Uyarı – 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.

⚠️ Uyarı – 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.

⚠️ Uyarı – Manyetizma tehlikesi!

- Sökülebilir kumanda elemanları manyetiktir. Magnetler elektronik implantasyonları örneğin kalp pilini veya insülin pompalarını etkileyebilir. Elektronik implantasyon taşıyan kişilerin bu kumanda elemanını vücutlarına yakın konumda taşımamalı, (örneğin gömlek veya pantolon cebinde) kalp piline ortalama 10 cm mesafede bulundurmalıdır.
- Kablosuz sıcaklık sensörü manyetiktir. Manyetik elemanlar elektronik implantlara, örneğin kalp pillerine veya insülin pompalarına hasar verebilir. Elektronik implanta sahip olanlar bu nedenle sıcaklık sensörünü giysilerinin cebinde taşımamalıdır ve kalp piline veya benzer tıbbi cihazlarla en az 10 cm uzak tutulmalıdır.

⚠ Uyarı – Arıza tehlikesi!

Bu ocağın alt kısmında bir fan mevcuttur. Ocağın altında bir çekmece varsa orada küçük veya sivri nesnelere, kağıt ve bulaşık bezi tutmayınız. Bunların emilmesi fana zarar verebilir veya soğutmayı kötü yönde etkileyebilir.

Çekmecenin iç kısmı ile fan girişi arasında en az 2 cm mesafe olmalıdır.

⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

- Kablosuz pişirme sensöründe yüksek sıcaklığa maruz kaldığında zarar görebilecek bir pil bulunmaktadır. Sensörü pişirme kabından çıkartınız ve her türlü ısı kaynağından uzak tutunuz.
- Sıcaklık sensörü, pişirme tenceresinden çıkarıldığında çok sıcak olabilir. Almak için mutfak eldiveni veya bir mutfak bezi kullanınız.
- 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 nedenleri

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 sık görülen hasarları bulabilirsiniz:

Hasar	SebeP	Önlem
Lekeler	Taşan yemekler.	Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcısı ile temizleyiniz.
	Uygun olmayan temizleyiciler.	Sadece bu türden ocaklar için uygun deterjan kullanınız.
Çizikler	Tuz, şeker ve kum.	Pişirme bölümünü çalışma tezgahı olarak kullanmayınız, üzerine eşya bırakmayınız.
	Kaba kap tabanları ocağa zarar verir.	Pişirme kabını kontrol ediniz.
Renk değişimleri	Uygun olmayan temizleyiciler.	Sadece bu türden ocaklar için uygun deterjan kullanınız.
	Tencerelerin sürtünmesi.	Tencere ve tavaları kaydırırken kaldırınız.
Konkoidal çatlak	Şeker ve şeker oranı yüksek yemekler.	Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcısı ile temizleyiniz.

Çevre koruma

Bu bölümde enerji tasarrufu ve cihazın imhası konularında bilgiler edineceksiniz.

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: imalaçtlar 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 sürdüreceğiniz en düşük güç seviyesini seçiniz. Yüksek güç seviyelerinde enerji kaybı olur.

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



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

AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

Kablosuz sıcaklık sensörü bir pile sahiptir. Kullanılmış pilin çevreye zarar vermeyecek biçimde imha edilmesini sağlayınız.

İndüksiyonla yemek pişirme

İndüksiyonla pişirmenin avantajları

İndüksiyonla pişirme geleneksel pişirme yönteminden radikal biçimde farklıdır, ısı doğrudan pişirme kabına aktarılır. Bu da bir dizi avantaj sağlar:

- Pişirme ve kızartma esnasında zamandan tasarruf.
- Enerji tasarrufu.
- Daha kolay bakım ve temizlik. Taşan yemekler çok hızlı yanmaz.
- Isı kontrolü ve güvenlik; ocak her kullanımdan sonra ısı aktarımını hemen artırır veya azaltır. İndüksiyonlu ocak, kap ocağın alınmaz ısı aktarımını keser, bunun için ocağın önceden kapatılmasına gerek yoktur.

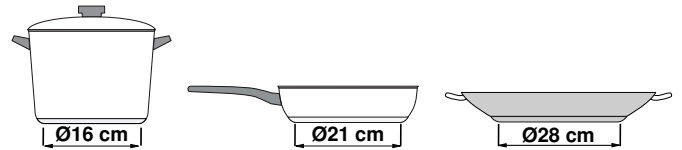
Kaplar

İndüksiyon ile pişirme için sadece ferromagnetik kaplar kullanınız, örneğin:

- Emayeli çelik kaplar
- Dökme demir kaplar
- Paslanmaz çelikten üretilen ve indüksiyona uygun özel kaplar.

Pişirme kabının indüksiyon için uygun olup olmadığını kontrol etmek için Bölüm içindeki bilgilere bakabilirsiniz.

İyi bir pişirme sonucu elde etmek için kap tabanındaki ferromagnetik alan, ocak büyüklüğüne uygun olmalıdır. Bir ocak üzerindeki kap algılanmazsa, daha düşük çapa sahip bir ocakla yeniden deneyiniz.

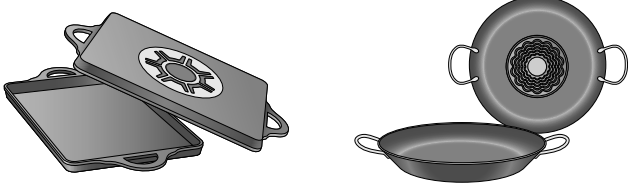


Esnek pişirme alanı tek bir ocak olarak kullanılırsa, özellikle bu alan için uygun olan daha büyük pişirme kapları kullanılabilir. Pişirme kabının konumlandırılması ile ilgili diğer bilgileri burada bulabilirsiniz: → "Flex fonksiyonu"

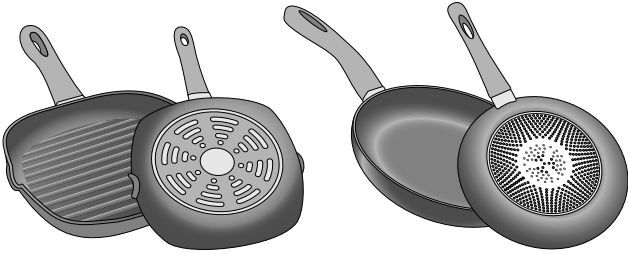


Ayrıca tabanı ferromagnetik olmayan indüksiyonlu kaplar da mevcuttur:

- Eğer kabın tabanı sadece kısmen ferromagnetik ise, sadece ferromagnetik kısım ısınır. Bu nedenle ısı eşit dağılmaz. Ferromagnetik olmayan alan, pişirme için gerekenden daha düşük bir sıcaklığa çıkabilir.



- Eğer kabın taban malzemesi alüminyum içeriyorsa ferromagnetik alan yine azalır. Bu kabın yeterince ısınmaması veya hiç algılanmaması da söz konusu olabilir.



Uygun olmayan kaplar

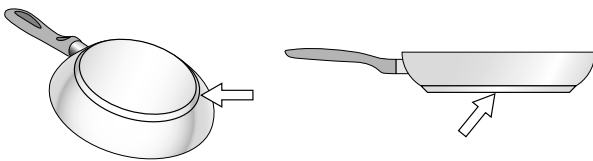
Difüzör plakalar veya kaplar kullanmayınız:

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

Kap tabanının özellikleri

Kap tabanının özelliği pişirme sonucunu etkiler. Isıyı pişirme kabına eşit biçimde dağıtan tencereler veya tavalar kullanınız, örneğin paslanmaz çelikten "Sandwich tabanlı" tencereler kullanırsanız zamandan ve enerjiden tasarruf edersiniz.

Düz tabanlı kaplar kullanınız, düz olmayan kap tabanları ısı iletimini engeller.



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.

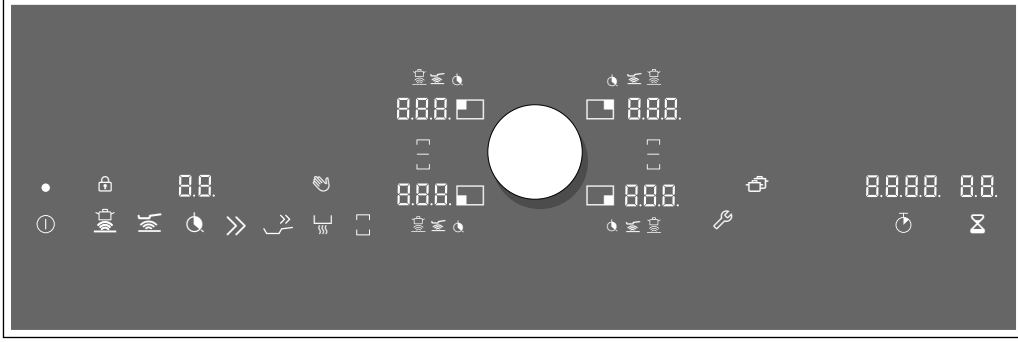
Tencere tanıma

Her ocakta tencere tanıma için bir alt sınır mevcuttur, bu sınır kap tabanının ferromagnetik çapına ve malzemesine bağlıdır. Bu nedenle her zaman kap tabanına en uygun olan çaptaki ocak kullanılmalıdır.

Cihazı tanıyınız

Ocağın boyutları ve gücü konusundaki bilgileri Genel bakış içinde bulabilirsiniz. → "", Sayfa 2

Kumanda paneli



Sensör tuşları

①	Ana şalter
🔥	Pişirme sensörü fonksiyonu
🔥	Kızartma sensörü fonksiyonu
🕒	Zamanlayıcı fonksiyonu
➤➤	Tencereler için Booster fonksiyonu
➤➤	Tavalalar için Booster fonksiyonu
🔥	Sıcak tutma fonksiyonu
🔥	Flex fonksiyonu
🔧	Temel ayarlar
🕒	Durdurma saati
🕒	Zamanlayıcı

Göstergeler

🔥	İşletim durumu
🔥🔥	Ocak gözü
1-9	Pişirme kademeleri
🔥	Pişirme sensörü fonksiyonu
🔥	Kızartma sensörü fonksiyonu
🕒	Otomatik pişirme süresi
P	Tencereler için Booster fonksiyonu
b	Tavalalar için Booster fonksiyonu
L	Sıcak tutma fonksiyonu

Göstergeler

H/h	Kalan ısı
00	Zamanlayıcı fonksiyonu
00.00	Durdurma saati fonksiyonu
👉	Ekran temizlik koruması
🔒	Çocuk emniyeti
🔥	Flex fonksiyonu etkinleştirildi
🔥	Flex fonksiyonu etkinliği kaldırıldı
🔥	Transfer fonksiyonu

Sensör tuşları

Ocak ısındığında o anda kullanılabilir olan sensör tuşlarının sembolleri yanar.

Bir sembole dokunursanız ilgili fonksiyon etkinleştirilir. Bir onay sinyali duyulur.

Bilgiler

- Sensör tuşlarının ilgili sembolleri, kullanılabilir olma durumuna bağlı olarak yanar. Kullanılabilir olan fonksiyonların göstergeleri beyaz olarak yanar. Bir fonksiyon seçildiği anda, bu fonksiyonun göstergesi turuncu olarak yanar.
- Kumanda bölümünü her zaman temiz ve kuru tutunuz. Nem çalışmayı kötü etkileyebilir.
- Göstergeler ve sensörlerin yakınına pişirme kabı çekmeyiniz. Elektronik parçalar aşırı ısınabilir.

Ocaklar

Ocak gözü

🔥	Basit ocak	Uygun boyutta bir pişirme kabı kullanınız
🔥	Esnek ocak	Bakınız bölüm → "Flex fonksiyonu"

Sadece induksiyon ocakları için uygun pişirme kapları kullanılmalıdır, bkz. Bölüm

Kalan ısı göstergesi

Piştirme bölümünde her ocak için bir kalan ısı göstergesi bulunur. Bir ocağın hala çok sıcak olduğunu gösterir. Kalan ısı göstergesi yandığı sürece ocağa dokunmayınız.

Kalan ısının miktarına bağlı olarak aşağıdakiler gösterilir:

- Gösterge **H**: Yüksek sıcaklık
- Gösterge **h**: Düşük sıcaklık

Eğer kabı, piştirme sırasında ocaktan alırsanız kalan ısı göstergesi ve seçilen piştirme kademesi dönüşümlü olarak yanıp söner.

Ocak kapatılırsa kalan ısı göstergesi yanar. Ocak kapalı da olsa ocak henüz sıcak olduğu sürece kalan ısı göstergesi yanmaya devam eder.

Döner düğmeli Twist-Pad

Twist altlığı, twist düğmesini kullanarak ocakları ve piştirme kademelerini seçebileceğiniz bir ayar alanıdır.

Twist düğmesi manyetiktir ve twist altlığın işaretli bölgesinin ortasına yerleştirilir. Bir ocağı etkinleştirmek için twist düğmesini istenen ocak piştirme kademesine getiriniz. Twist düğmesini döndürerek piştirme kademesini seçiniz.

Twist düğmesini twist altlığı üzerinde, twist altlığı alanını sınırlayan göstergelerin ortasında bulunacak şekilde yerleştiriniz.

Bilgi: Twist düğmesi tam olarak ortalanmasa bile, bu durum bu noktada Twist düğmesinin çalışma biçimini kötü etkilemez.

Twist düğmesinin çıkarılması

Twist düğmesi çıkarılırsa temizlik koruması fonksiyonu etkinleştirilir.

Twist düğmesi piştirme sırasında çıkartılabilir. Temizlik koruması fonksiyonu 10 dakika süreyle etkinleştirilir. Bu süre dolduğunda twist düğmesi yeniden pozisyonuna yerleştirilmezse ocak kapanır.

Uyarı – Yangın tehlikesi!

Bu 10 dakika içinde twist altlık alanına metalik bir cisim yerleştirilirse ocak ısıtmaya devam edebilir. Bu nedenle ocağı her zaman ana şalterle açınız ve kapatınız.

Twist düğmesinin saklanması

Twist düğmesinin içinde güçlü bir mıknatıs bulunmaktadır. Twist düğmesini manyetik veri taşıyıcıların, yani örneğin kredi kartlarının veya manyetik şeritli kartların yakınında tutmayınız. Bunlar hasar görebilir.

Ayrıca televizyonlarda ve ekranlarda da arızalara neden olabilir.

Bilgi: Döner düğme manyetiktir. Alt tarafa yapışan metal partikülleri, ocak yüzeyini çizebilir. Twist düğmesini her zaman dikkatlice temizleyiniz.

Cihazın kullanılması

Bir ocağın nasıl ayarlanabileceğini bu bölümde okuyabilirsiniz. Tabloda çeşitli yemekler için pişirme kademelerini ve pişirme sürelerini bulabilirsiniz.

Ocağın açılması ve kapatılması

Ocak ana şalterle açılır ve kapatılır.

Açılması: Twist düğmesini ayar alanına getiriniz. ⓘ sembolüne dokununuz. Ocağa ait olan ve kullanılabilir olan semboller ve fonksiyonlar yanar. Ocağın yanında ⏻ yanar. Ocak çalışmaya hazırdır.

Kapatılması: ⓘ sembolüne, gösterge sönene kadar dokununuz. Tüm ocaklar kapanır. Kalan ısı göstergesi, ocaklar yeterince soğuyana kadar yanmaya devam eder.

Bilgiler

- Tüm ocaklar 20 saniyeden uzun süre kapalı kaldığında, ocak otomatik olarak kapanır.
- Seçilen ayarlar, ocak kapatıldıktan sonra 5 saniye süreyle bellekte tutulur. Eğer bu süre içinde ocak yeniden açılırsa, önceden ayarlanmış olan pişirme kademeleri yanıp söner. Sonraki 5 saniye içinde twist düğmesine dokunulursa ayarlar devralınır. Twist düğmesine dokunulmazsa veya başka bir sensör tuşuna dokunulursa, tüm önceki ayarlar silinir.

Ocağın ayarlanması

İstediğiniz pişirme kademesini twist düğmesi ile ayarlayınız.

Pişirme kademesi 1 = en düşük kademe.

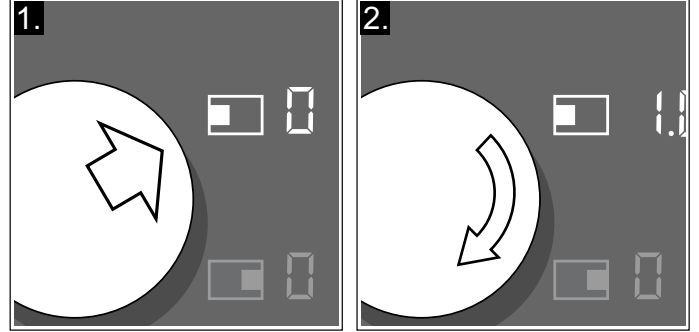
Pişirme kademesi 9 = en yüksek kademe.

Her pişirme kademesinin bir ara kademesi vardır. Bu, ocak göstergesinde .5 ile gösterilir.

Ocağın ve pişirme kademesinin seçilmesi

Ocak açık olmalıdır.

- 1 Ocağı seçiniz. Bunun için Twist düğmesine istenen ocak pişirme kademesine getiriniz.
- 2 Sonraki 10 saniye içinde, göstergede istediğiniz pişirme kademesi yanana kadar Twist düğmesini çeviriniz.



Pişirme kademesi ayarlanır.

Bilgiler

- Esnek pişirme alanına bir pişirme kabı yerleştirirken, pişirme kabı büyüklüğüne uygun olarak doğru biçimde konumlandırılmalıdır, bkz. bölüm → "Flex fonksiyonu". Pişirme kabı algılanır ve ocak otomatik olarak seçilir. Ayarları yapabilirsiniz.
- Ayarlar yapıldıktan sonra göstergeler yanıp sönyorsa, pişirme kabınızın induksiyon ile pişirmeye uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Bakınız bölüm → "Kap testi"

Pişirme kademesinin değiştirilmesi

Ocağı seçiniz ve pişirme kademesini Twist düğmesiyle değiştiriniz.

Ocağın kapatılması

Ocağı seçiniz ve ⏻ görünene kadar Twist düğmesini döndürünüz. Ocak kapanır ve kalan ısı göstergesi yanar.

Bilgiler

- İndüksiyon ocağı üzerinde hiçbir pişirme kabı yoksa, pişirme kademesi göstergesi yanıp söner. Bir süre sonra ocak kapanır.
- Ocak açılmadan önce ocak üzerinde bir pişirme kabı mevcutsa, ana şaltere dokunmanızın ardından en fazla 20 saniye sonra bu kap algılanır ve ocak otomatik olarak seçilir. Sonraki 10 saniye içinde pişirme kademesini ayarlayınız. Aksi takdirde ocak 20 saniye sonra kapanacaktır. Açıldığında ocak üzerinde birden fazla tava veya tencere olsa dahi sadece bir kap algılanır.

Piştirme önerileri

Öneriler

- Püre, kremalı çorbalar ve yoğun sosları, ısıtma sırasında ara sıra karıştırınız.
- Ön ısıtma için piştirme kademesi 8-9'u ayarlayınız.
- Kapakla piştirme sırasında, kapak ile piştirme kabı arasından buhar çıkmaya başladığı anda piştirme kademesini düşürünüz.
- Bir piştirme işleminden sonra piştirme kapları servise kadar kapalı tutulmalıdır.
- Döndüklü tencerede piştirme için üreticinin uyarılarına dikkat edilmelidir.
- Besin değerlerini koruyabilmek için yemekler çok uzun süre piştirilmemelidir. Mutfak saati ile optimum piştirme süresi ayarlanabilir.
- Daha sağlıklı bir piştirme sonucu için yağı duman çıkana kadar ısıtmayınız.
- Yemeklerin üstünü kızartabilmek için yemekleri küçük porsiyonlar halinde kızartınız.
- Piştirme kapları piştirme işlemi sırasında yüksek sıcaklıklara çıkabilir. Bu nedenle tencereleri tutmak için bez kullanılması önerilir.
- Enerjiyi verimli kullanarak piştirme konusundaki tavsiyeleri → "*Çevre koruma*" bölümünde bulabilirsiniz.

Piştirme tablosu

Tabloda hangi yemek için hangi piştirme kademesinin uygun olduğu gösterilir. Piştirme süresi yemeğin türüne, ağırlığına, kalınlığına ve kalitesine göre değişebilir.

	Piştirme kademesi	Piştirme süresi (dak.)
Eritmek		
Çikolata, Kuvertürler	1 - 1.	-
Tereyağı, Bal, Jelatin	1 - 2	-
Isıtmak ve sıcak tutmak		
Sebze yemeği, örneğin mercimek yemeği	1. - 2	-
Süt*	1. - 2.	-
Sosisleri suda ısıtınız*	3 - 4	-
Buz çözme ve ısıtma		
Isпанak, dondurulmuş	3 - 4	15 - 25
Gulaş, dondurulmuş	3 - 4	35 - 55
Haşlama, kısık ateşte piştirme		
Patates köftesi*	4. - 5.	20 - 30
Balık*	4 - 5	10 - 15
Beyaz soslar, örneğin beşamel sosu	1 - 2	3 - 6
Çırpılmış soslar, örneğin Bernaise sosu, Hollandaise sosu	3 - 4	8 - 12
Piştirme, buharda piştirme, soteleme		
Pirinç (iki katı su ile)	2. - 3.	15 - 30
Sütlaç***	2 - 3	30 - 40
Elma dilim patates	4. - 5.	25 - 35
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates	4. - 5.	15 - 30
Hamur işleri, makarna*	6 - 7	6 - 10
Sebze yemeği	3. - 4.	120 - 180
Çorbalar	3. - 4.	15 - 60
Sebze	2. - 3.	10 - 20
Sebze, dondurulmuş	3. - 4.	7 - 20
Döndüklü tencerede piştirme	4. - 5.	-

* Kapaksız

** Birkaç kez çeviriniz

***8 - 8 piştirme kademesinde ön ısıtma yapınız.

	Piştirme kademesi	Piştirme süresi (dak.)
Buğulama		
Sarma	4 - 5	50 - 65
Buğulanıp kızartılan et	4 - 5	60 - 100
Gulaş***	3 - 4	50 - 60
Buğulama / az yağla kızartma*		
Şnitzel, sade veya panelenmiş	6 - 7	6 - 10
Şnitzel, dondurulmuş	6 - 7	8 - 12
Pirzola, sade veya panelenmiş**	6 - 7	8 - 12
Biftek (3 cm kalınlıkta)	7 - 8	8 - 12
Tavuk göğsü (2 cm kalınlığında)**	5 - 6	10 - 20
Tavuk göğsü, dondurulmuş**	5 - 6	10 - 30
Köfte (3 cm kalınlığında)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (2 cm kalınlığında)**	6 - 7	10 - 20
Balık ve sade balık filetosu	5 - 6	8 - 20
Balık ve panelenmiş balık filetosu	6 - 7	8 - 20
Panelenmiş ve dondurulmuş balık, örneğin paneli balık çubukları	6 - 7	8 - 15
Karides, büyük karides	7 - 8	4 - 10
Taze sebze ve mantar soteleme	7 - 8	10 - 20
Tencere yemekleri, sebze, Asya usulü şeritler halinde et	7 - 8	15 - 20
Dondurulmuş yemekler, örneğin tencere yemekleri	6 - 7	6 - 10
Krep (arka arkaya piştirme)	6. - 7.	-
Omlet (arka arkaya piştirme)	3. - 4.	3 - 6
Sahanda yumurta	5 - 6	3 - 6
Kızartma* (1-2 l yağda her porsiyon için 150-200 g, porsiyonlar halinde kızartma)		
Dondurulmuş ürünler, örneğin patates kızartması, tavuk nugget	8 - 9	-
Kroket, dondurulmuş	7 - 8	-
Et, örneğin tavuk parçaları	6 - 7	-
Balık, panelenmiş veya mayalı hamurda	6 - 7	-
Sebze, panelenmiş veya mayalı hamurda mantar, tempura	6 - 7	-
Kurabiyeler, örneğin krema dolgulu çörek/Berlin tatlısı, mayalı hamurda meyve	4 - 5	-

* Kapaksız

** Birkaç kez çeviriniz

***8 - 8 piştirme kademesinde ön ısıtma yapınız.

Flex fonksiyonu

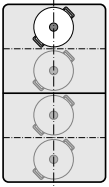
Esnek pişirme alanı ihtiyacınıza göre tek bir ocak gözü veya iki bağımsız ocak gözü olarak kullanılabilir.

Bu, birbirinden bağımsız olarak çalışan toplam dört indüktörden oluşmaktadır. Flex fonksiyonu çalışırken sadece pişirme kabı tarafından üzeri kapatılan alanlar etkinleştirilir.

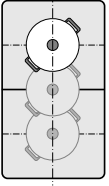
Kap kullanımıyla ilgili öneriler

Isının iyi bir biçimde tespit edilip yayılması için kabın iyi ortalanması önerilir:

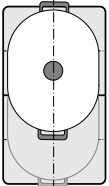
Tek ocak olarak



Çapı 13 cm veya daha az
Kabı, şekilde görülen dört pozisyon-
dan birine yerleştiriniz.

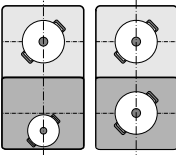


Çapı 13 cm'den fazla
Kabı, şekilde görülen üç pozisyondan
birine yerleştiriniz.



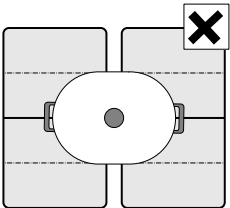
Kap eğer birden fazla ocağa denk geli-
yorsa, kabı esnek ocak alanının üst
veya alt köşesinden başlayacak
biçimde yerleştiriniz.

İki bağımsız ocak olarak



Ön ve arka ocaklar ikişer indüktöre sahiptir
ve bunlar birbirinden bağımsız olarak kullanılabilir. İstedığınız her bir ocak için istediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız. Her ocağa sadece bir kap yerleştiriniz

Öneriler



Birden fazla esnek pişirme alanına sahip ocaklarda kabı sadece bir esnek pişirme alanını kaplayacak biçimde yerleştiriniz.

Ocaklar aksi takdirde talimatlara uygun olarak aktifleştirilir ve iyi bir pişirme sonucu elde edilemez.

İki bağımsız ocak olarak

Esnek pişirme bölgesi iki bağımsız ocak olarak kullanılır.

Etkinleştirme

Bakınız bölüm → "Cihazın kullanılması"

Tek bir ocak olarak

İki ocağın birleştirilmesi sayesinde tüm pişirme alanının kullanılması.

Her iki ocağın birleştirilmesi

1 Kabı yerleştiriniz. Esnek pişirme alanına ait olan iki ocaktan birini seçiniz ve pişirme kademesini ayarlayınız.

2 □ sembolüne dokununuz. Gösterge □ yanar.

Esnek pişirme alanı etkinleştirildi. Esnek pişirme alanının her iki göstergesinde de pişirme kademesi görünür.

Bilgiler

- Eğer iki ocak birleştirilmeden önce ocaklarda farklı pişirme kademeleri ayarlanmışsa, bu durumda her iki ocakta da pişirme kademesi olarak 0 ayarlanır.
- Eğer ocakta otomatik pişirme süresi programlanmışsa, birleştirme durumunda bu bilgi ikinci ocağa da aktarılır.

Pişirme kademesinin değiştirilmesi

Esnek pişirme alanına ait olan iki ocaktan birini seçiniz ve pişirme kademesini Twist düğmesiyle ayarlayınız.

Yeni pişirme kabı eklenmesi

- 1 Yeni kabı büyüklüğüne bağlı olarak uygun bir pozisyona yerleştiriniz. Doğru konumlandırıldığı takdirde pişirme kabı algılanır ve ocak otomatik biçimde seçilir, □ göstergesinin ilgili kısmı yanıp sönmeye başlar.
- 2 Twist düğmesi ile ayarlar 90 saniye içinde onaylanmalıdır. Göstergeler artık yanıp sönmeyi bırakır ve kap ısıtılır.

Bilgi: Göstergeler yanıp sönmeye devam ediyorsa, pişirme kabının indüksiyon ile pişirmeye uygun olup olmadığını kontrol ediniz → "Kap testi"

Bilgi: Kullanılan ocak üzerindeki kap kaldırılırsa veya kaldırılırsa, ocak otomatik bir arama başlatır ve önceden seçilmiş olan pişirme kademesi aynen korunur.

İki ocağın birbirinden ayrılması

- 1 Bu esnek pişirme alanına ait olan ocaklardan birini seçiniz.
- 2 □ sembolüne basınız.
- 3 Ocak göstergesinde □ sembolü görünür.

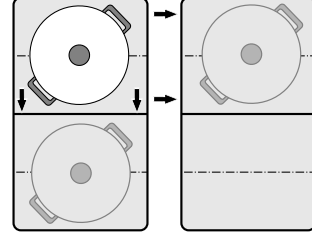
Esnek pişirme alanı etkinliği kaldırılır. Her iki ocak bundan sonra yeniden iki bağımsız ocak olarak çalışmaya devam eder.

Bilgi: Ocak kapatılıp daha sonra yeniden açılırsa, esnek pişirme alanı yeniden iki bağımsız ocak olarak ayarlanır.

Transfer fonksiyonu

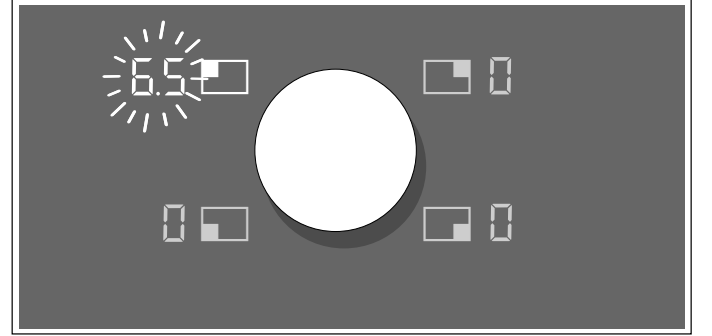
Bu fonksiyon ile bir ocağın ayarları başka bir ocağa aktarılabilir.

Bu fonksiyon esnek pişirme alanlarında kullanılabilir.

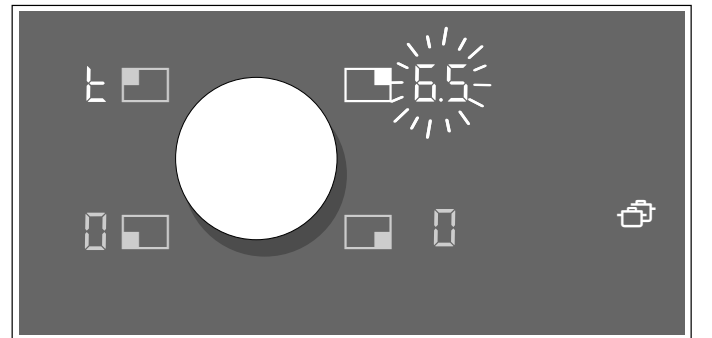


Bilgi: Pişirme kabının doğru biçimde konumlandırılması ile ilgili ek bilgileri bölüm → "Flex fonksiyonu" içinde bulabilirsiniz

- 1 Pişirme kabını kaldırınız.
Ocak göstergesi yanıp sönmeye başlar. Ocak ısınmaz.



- 2 Sonraki 90 saniye içinde pişirme kabını bir esnek pişirme alanına yerleştiriniz. Yeni ocak algılanır ve □ sembolü yanar. Ocak göstergesine devralınan pişirme kademesi yanıp söner.



- 3 90 saniye içinde twist düğmesi ile yeni ocak seçilmelidir. Ayarlar aktarılmıştır.

Bilgiler

- Pişirme kabını açılmamış olan, daha önce hiçbir ön ayar yapılmamış olan ve önceden üzerine başka bir pişirme kabı yerleştirilmemiş olan bir ocağa kaydırınız.
- Esnek pişirme alanı üzerinde bir pişirme kabını kaydırma sırasında Flex fonksiyonu etkinleşirse ayarlar otomatik olarak devralınır.

- Ayarlanan pişirme süresi veya pişirme sensörü fonksiyonu da aynı biçimde yeni ocağa aktarılır. Kızartma sensörü fonksiyonu aktarılmaz.
- Booster fonksiyonları ancak hiçbir ocak aktif değilse soldan sağa veya sağdan sola kaydırılabilir.
- Ayarlar onaylanmadan önce yeni bir pişirme kabı başka bir ocak üzerine yerleştirilirse her iki pişirme kabı için de bu fonksiyon kullanılabilir. İstedığınız ocağı onaylayınız.
- Birden çok kap kaydırılırsa fonksiyon sadece kaydırılan kapların sonuncusu için kullanılabilir.
- Ayar süresi dahilinde pişirme kabı yeniden önceki ocağa geri alınabilir. Ocak bu durumda önceki ayarla ısıtmaya devam eder, bunun için onay gerekli değildir.

Zamanlayıcı fonksiyonları

Ocağınız üç zamanlayıcı fonksiyonuna sahiptir:




- Otomatik pişirme süresi
- Zamanlayıcı
- Durdurma saati fonksiyonu

Otomatik pişirme süresi

Ayarlanan süre dolduktan sonra ocak otomatik olarak kapanır.

Süreyi en fazla 99 dakika olarak ayarlayabilirsiniz. Zamanlayıcı göstergesinde süre dakika cinsinden geriye sayılır, son 30 saniye ise saniye cinsinden geriye sayılır.

Şu şekilde ayar yapılır:

- 1 Ocağı ve istenilen pişirme kademesini seçiniz.
- 2  sembolüne dokununuz. Ocak göstergesi  yanar. Zamanlayıcı göstergesinde  yanar.



- 3 İstenen pişirme süresini Twist düğmesiyle seçiniz.




Pişirme süresi geri saymaya başlar.




Bilgi: Esnek pişirme alanı tek bir ocak olarak seçilirse, ayarlanan süre tüm pişirme alanı için aynıdır.

Kızartma/Pişirme sensörü fonksiyonu



Bir ocak için bir pişirme süresi programlanırsa ve kızartma veya pişirme sensörü etkinleştirilirse, pişirme süresi ancak seçilen sıcaklık kademesine ulaşıldıktan sonra geri sayıma başlar.

Zamanın değiştirilmesi veya silinmesi


Ocağı seçiniz ve ardından  sembolüne dokununuz.

Pişirme süresini silmek için  sembolüne dokununuz ve ardından  sembolüne dokununuz. Pişirme süresini Twist düğmesiyle değiştiriniz veya  sembolünü ayarlayınız.

Süre dolduğunda

Ocak kapanır. Bir sinyal duyulur, ocakta  görülür ve zamanlayıcı göstergesinde  yanıp söner. Herhangi bir sembole dokunursanız veya twist düğmesine basarsanız göstergeler söner ve sinyal sesi susar.

Bilgiler




- Birden çok ocak için bir pişirme süresi programlanmışsa zamanlayıcı göstergesinde her zaman en erken bitecek olan pişirme süresi gösterilir. Ocağın  göstergesi turuncu yanar.
- Bir ocak için kalan pişirme süresini sorgulamak için: İlgili ocağı seçiniz. Pişirme süresi 10 saniyelik görünür.

Kısa süreli zamanlayıcı

Kısa süreli zamanlayıcı ile 99 dakikaya kadar bir süre ayarlayabilirsiniz.



Ocaklardan ve diğer ayarlardan bağımsız olarak çalışır. Bu fonksiyon bir ocağı otomatik olarak kapatmaz.

Fonksiyon böylece ayarlanmış olur



- 1 Kısa süreli zamanlayıcı göstergesinin  içinde görünen  sembolüne dokununuz.
- 2 İstenen süreyi Twist düğmesiyle seçiniz.
- 3 Seçilen zamanı onaylamak için yeniden  sembolüne dokununuz.

Süre geri saymaya başlar.

Zamanın değiştirilmesi veya silinmesi

 sembolüne dokununuz ve süreyi Twist düğmesi ile değiştiriniz veya  olarak belirleyiniz.

Süre dolduğunda



Üç dakika süreyle bir sinyal sesi duyulur. Kısa süreli zamanlayıcı göstergesinde  yanıp söner.  sembolüne yeniden dokunursanız, göstergeler söner ve sinyal sesi kesilir.

Durdurma saati fonksiyonu

Süre ölçer o ana kadar geçen zamanı dakika ve saniye olarak gösterir (dd.ss). Maksimum süre 99 dakika ve 59 saniyedir (99.59). Bu değere ulaşıldığında, gösterge yeniden 00.00 değerine döner.


Süre ölçer ocaklardan ve diğer ayarlardan bağımsız olarak çalışır. Bu fonksiyon, bir ocağı otomatik olarak kapatmaz.


Etkinleştirme


 sembolüne dokununuz. Süre ölçer göstergesinde  görünür.

Zaman geçmeye başlar.

Devre dışı bırakılması

 sembolüne dokunursanız, durdurma saati fonksiyonu duraklatılır. Süre ölçer göstergeleri yanmaya devam eder.

 sembolüne yeniden dokunursanız turuncu yandığı sürece süre akmaya devam eder.

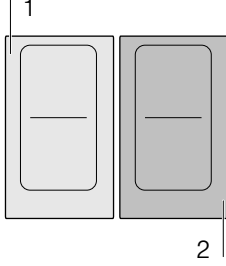
 sembolüne uzun süre basılırsa, göstergeler söner.

Fonksiyon devre dışı bırakılır.

Tencereler için Booster fonksiyonu

Bu fonksiyon ile büyük miktarlarda su **S** pişirme kademesinde olduğundan çok daha hızlı ısıtılabilir. Tencereler için Booster fonksiyonu, seçilen ocağın en yüksek güç seviyesini kısa süreliğine arttırır.

Bu fonksiyon her zaman ancak, aynı gruptan başka bir ocak çalışmadığında etkinleştirilebilir (bkz. Resim)



Bilgi: Esnek pişirme alanında ocak tek bir ocak gibi kullanılıyorsa Booster fonksiyonu da etkinleştirilebilir.

Etkinleştirme

- 1 Ocağı seçiniz.
- 2 **>>** sembolüne dokununuz.
P göstergesi yanar.

Fonksiyon etkinleştirilir.

Devre dışı bırakılması

- 1 Ocağı seçiniz.
- 2 **>>** sembolüne dokununuz, twist düğmesini döndürünüz veya diğer fonksiyonlardan birini seçiniz.
P göstergesi söner ve ocak **S** pişirme kademesine geri döner.

Fonksiyon devre dışı bırakılır.

Bilgiler

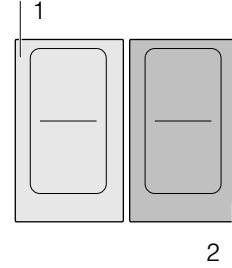
- Belirli koşullar altında bu fonksiyon otomatik olarak devre dışı kalabilir, böylece ocakların içindeki elektronik elemanları korur.
- Fonksiyonu etkinleştirme öncesinde bir ocak ayarlanmış ise fonksiyon etkinliği kaldırıldığında bu ayar yeniden otomatik olarak devralınır.

Tavalar için Booster fonksiyonu

Bu fonksiyon ile pişirme kabı, **S** pişirme kademesinde olduğundan çok daha hızlı ısıtılabilir.

Fonksiyonun etkinliğini kaldırdıktan sonra yemekleriniz için uygun pişirme kademesini seçiniz.

Bu fonksiyon her zaman ancak, aynı gruptan başka bir ocak çalışmadığında etkinleştirilebilir (bkz. Resim)



Bilgi: Esnek pişirme alanında ocak tek bir ocak gibi kullanılıyorsa tavalar için de Booster fonksiyonu etkinleştirilebilir.

Uygulama için öneriler




- Her zaman, daha önceden ısıtılmamış pişirme kapları kullanınız.
- Düz zeminli tencereler ve tavalar kullanınız. İnce zeminli kaplar kullanmayınız.
- Boş kapları, yağı, tereyağını veya kuyruk yağını ısıtırken asla başından ayrılmayınız.
- Pişirme kabını kapakla kapatmayınız.
- Pişirme kabını ocağın ortasına yerleştiriniz. Pişirme kabı çapının ocak boyutuna uygun olduğundan her zaman emin olunuz.
- Pişirme kabının türü, boyutu ve konumlandırılması ile ilgili bilgileri bölüm → "İndüksiyonla yemek pişirme" içinde bulabilirsiniz

Etkinleştirme

- 1 Ocağı seçiniz .
- 2 **>>** sembolüne dokununuz. **b** göstergesi yanar.

Fonksiyon etkinleştirilir.

Devre dışı bırakılması

- 1 Ocağı seçiniz .
- 2  sembolüne dokununuz, twist düğmesini döndürünüz veya diğer fonksiyonlardan birini seçiniz.  göstergesi söner. Ocağın göstergesinde  pişirme kademesi yanar.

Fonksiyon devre dışı bırakılır.



Bilgiler

- Belirli koşullar altında bu fonksiyon otomatik olarak devre dışı kalabilir, böylece ocakların içindeki elektronik elemanları korur.
- Fonksiyonu etkinleştirme öncesinde bir ocak ayarlanmış ise fonksiyon etkinliği kaldırıldığında bu ayar yeniden otomatik olarak devralınır.

Sıcak tutma fonksiyonu



Bu fonksiyon, çikolata ve tereyağının eritilmesi ile yemeklerin ve kapların sıcak tutulması için uygundur.

Etkinleştirme

- 1 İstenilen ocağı seçiniz.
- 2 Sonraki 10 saniyede  sembolüne dokununuz. Göstergede  yanar.

Fonksiyon etkinleştirilir.

Devre dışı bırakılması

- 1 Ocağı seçiniz.
- 2  sembolüne dokununuz, twist düğmesini döndürünüz veya diğer fonksiyonları seçiniz.  göstergesi söner. Ocak kapanır ve kalan ısı göstergesi yanar.

Fonksiyon devre dışı bırakılır.

Otomatik fonksiyonlar

Otomatik fonksiyonlar ile pişirme çok basittir ve her zaman optimum pişirme sonucu elde etmeniz mümkündür. Önerilen güç seviyeleri her pişirme türü için uygundur.

Fazladan kaynatmaya gerek olmadan pişirme yapmanıza izin verirler ve mükemmel pişirme ve kızartma sonuçlarını garanti ederler.

Sensörler tüm pişirme işlemi boyunca tencerenin veya tavanın sıcaklığını ölçer. Bu sırada güç sürekli olarak kontrol edilir ve doğru sıcaklıkta tutulur.

Seçilen sıcaklığa ulaşıldığında, yemek eklenebilir. Yemekler fazla ısıtılmaz, böylece fazla pişmez.

Kızartma sensörü fonksiyonu tüm ocaklarda kullanılabilir.

Kızartma sensörü fonksiyonu, kablosuz sıcaklık sensörüne sahip olan tüm ocaklarda kullanılabilir.



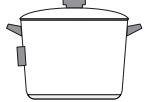

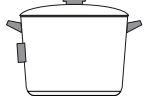

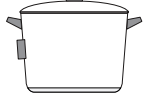





Bu bölümde aşağıdaki bilgileri edinebilirsiniz:

- Otomatik fonksiyonların fonksiyon türleri
- Uygun pişirme kapları
- Sensörler ve özel aksesuarlar
- Fonksiyonlar ve pişirme seviyeleri
- Önerilen yemekler

Otomatik fonksiyon türleri

Otomatik fonksiyonlar ile her yemek için en uygun pişirme türünü seçmek mümkündür.

Tablo, otomatik fonksiyonlar için kullanılacak çeşitli fonksiyon ayarlarını gösterir:

Otomatik fonksiyonlar	Sıcaklık kademeleri	Pişirme kabı	Kullanılabilirlik	Etkinleştirme
Kızartma sensörü fonksiyonu				
Buğulama/az yağla kızartma	1, 2, 3, 4, 5		Tüm ocak gözleri	
Pişirme sensörü fonksiyonu	uygun sıcaklık			
Isıtmak / sıcak tutmak	60-70 °C		Tüm ocak gözleri	
Haşlama	80-90 °C		Tüm ocak gözleri	
Pişirme	90-100 °C		Tüm ocak gözleri	
Düdüklü tencerede pişirme	110-120 °C		Tüm ocak gözleri	
Çok yağ içinde kızartma*	170-180 °C		Tüm ocak gözleri	

*Kapaklı olarak ön ısıtma ve kapaksız olarak kızartma.

Ocağın kablosuz sıcaklık sensörü yoksa bu sensör sonradan yetkili satıcıdan, müşteri hizmetlerimizden veya resmi web sitemizden temin edilebilir.

Uygun pişirme kapları

Kap tabanı çapına en uygun olan ocak gözünü seçiniz ve pişirme kabını bu ocak gözünün ortasına yerleştiriniz.

Pişirme fonksiyonları için gereken su miktarının kablosuz pişirme sensörünün silikon yamasını geçebileceği kadar yüksek pişirme kabı seçiniz.

Kızartma sensörü fonksiyonuna optimum biçimde uygun olan tavalar mevcuttur. Bunlar ek olarak yetkili satıcıdan, teknik müşteri hizmetlerimizden veya resmi web sitemiz üzerinden temin edilebilir. Her zaman ilgili referans numarasını belirtiniz:

- **GP900001** küçük kap (15 cm çap)
- **GP900002** orta kap (18 cm çap)
- **GP900003** büyük kap (21 cm çap)

Bu tavalar yapışmaz kaplamalıdır, böylece çok daha az yağ ile kızartma yapmak mümkündür.

Bilgiler

- Kızartma sensörü fonksiyonu, özel olarak bu tava türü ve boyutu için ayarlanmıştır.
- Esnek pişirme alanlarında kızartma sensörü fonksiyonu, farklı tava boyutlarında veya tavalardan yanlış konumlandırılması sonucunda etkinleştirilemeyebilir. Bakınız bölüm → "*Flex fonksiyonu*".
- Diğer tava türleri aşırı ısınabilir ve sıcaklık, seçilen sıcaklık kademesinin altında veya üstünde ayarlanabilir. Önce en düşük sıcaklık kademesi denenmeli ve ihtiyaca göre ayar değiştirilmelidir.

İndüksiyon fırını için kullanılabilen her tür pişirme kabı, pişirme fonksiyonları için uygundur. İndüksiyon için uygun pişirme kapları hakkındaki bilgileri Bölüm → "*İndüksiyonla yemek pişirme*" içinde bulabilirsiniz.

Otomatik fonksiyonlar tablosunda her fonksiyon için uygun pişirme kapları listelenmiştir.

Sensörler ve özel aksesuarlar

Sensörler tüm pişirme işlemi boyunca tencerenin veya tavanın sıcaklığını ölçer. Böylece gücü yüksek bir kesinlikle kontrol etmek ve doğru sıcaklığı korumak mümkün olur:

Ocağınız, sıcaklık ölçümü için iki farklı sisteme sahiptir:

- Kızartma sensörü fonksiyonu: Ocağın altında sıcaklık sensörleri mevcuttur. Tava zemininin sıcaklığını bunlar kontrol eder.
- Pişirme sensörü fonksiyonu: Kablosuz bir sıcaklık sensörü, pişirme kabının sıcaklığını kumanda bölümüne iletir. Pişirme tenceresine göre ayarlanır.

Pişirme sensörü fonksiyonu için bir kablosuz bir sıcaklık sensörü gereklidir. Bunları yetkili satıcıdan, teknik müşteri hizmetlerimizden veya resmi web sitemizden **CA060300** referans numarasını belirterek temin edebilirsiniz.

Kablosuz sıcaklık sensörü ile ilgili bilgileri, → "*Kablosuz sıcaklık sensörünün hazırlanması ve bakımı*" bölümünde bulabilirsiniz

Fonksiyonlar ve pişirme seviyeleri

Kızartma sensörü fonksiyonu

Kızartma sensörü fonksiyonu ile yemekleri tavada çok az yağ kullanarak pişirebilirsiniz.

Bu fonksiyon tüm ocak gözlerinde kullanılabilir.

Avantajları

- Ocak gözü sadece gerekli olduğunda ısıtılır. Bu, enerji tasarrufu sağlar. Yağ aşırı ısınmaz.
- Tava, yağı ve yemeği eklemek için optimum sıcaklığa ulaştığında, bir sinyal duyulur.

Bilgiler



- Tavayı kapakla kapatmayınız. Aksi takdirde fonksiyon doğru biçimde etkinleştirilmez. Sıçrayan yağlardan korunmak için bir sıçrama koruyucu kapak kullanılabilir.
- Kızartma için uygun bir yağ kullanılmalıdır. Tereyağı, margarin, soğuk preslenmiş zeytinyağı veya domuz yağı kullanılırsa sıcaklık seviyesi 1 veya 2 ayarlanmalıdır.
- Yağı asla gözetimsiz ısıtmayınız.
- Eğer ocak gözünün sıcaklığı pişirme kabından yüksekse veya tam tersi bir durum söz konusu ise sıcaklık sensörü doğru biçimde etkinleştirilmez.
- Büyük miktarda yağ ile kızartma yaparken mutlaka pişirme sensörü fonksiyonunu kullanınız. "Çok miktarda yağ ile tencerede kızartma", ayar 170-180° C.

Sıcaklık kademeleri



Sıcaklık kademesi	Şunun için uygundur
1 çok düşük	Sosların hazırlanması ve konservelenmesi, sebzeleri terletmek ve yemekleri sızma zeytinyağıyla, tereyağıyla veya margarinle kızartmak.
2 düşük	Sızma zeytinyağı, tereyağı veya margarinle kızartma için, örneğin omlet.
3 orta - düşük	Balık ve kalın yemekleri kızartmak için, örneğin köfte veya sosis.
4 orta - yüksek	Orta veya iyi pişmiş biftek, dondurulmuş, panelenmiş veya hassas yemekler, örneğin şnitzel, oturtma veya sebze pişirme.
5 yüksek	Yüksek sıcaklıklarda yemek kızartma, örneğin az pişmiş biftek, rendelenmiş patates kızartması ve fırında patates.

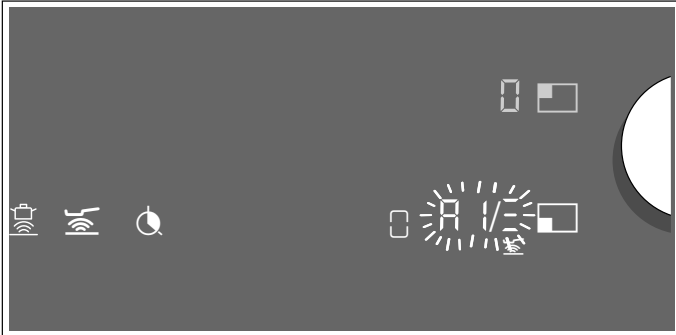
Şu şekilde ayar yapılır

Tablodan uygun sıcaklık kademesini seçiniz. Boş tavayı ocağın üzerine yerleştiriniz.

- Ocağı seçiniz ve  sembolüne dokununuz. Ocak göstergesinde  yanar ve sıcaklık göstergesinde **A I** gösterilir.






- Sonraki 10 saniye içinde Twist düğmesiyle istenilen sıcaklık kademesini seçiniz.
- Ocak göstergesinde ısıtma işlemi sürerken  ile  arasındaki değerler gösterilir ve ayarlanan sıcaklık kademeleri değişmeli olarak yanar. Ayarlanan kızartma sıcaklığına ulaşıldığında bir sinyal duyulur ve ısıtma göstergesi söner. Sıcaklık kademesi yeniden gösterilir.



- Kızartma sıcaklığına ulaşıldığında önce yağı, sonra da yemekleri tavaya yerleştiriniz.

Bilgi: Yanmamaları için yemekleri çeviriniz.

Kızartma sensörü fonksiyonunun kapatılması

Ocağı seçiniz ve  sembolüne dokununuz veya twist düğmesiyle sıcaklık kademesini  ayarlayınız. Bir sinyal duyulur ve  sembolü söner. Fonksiyonun etkinliği kaldırılır.

Pişirme sensörü fonksiyonu (opsiyonel)

Bu fonksiyon ile gıdaları ısıtabilir, pişirebilir, kaynatabilir, düdüklü tencerede pişirebilir veya bolca yağ ile bir tencere içinde ve kontrollü bir sıcaklıkta kızartabilirsiniz.

Bu fonksiyon tüm ocaklarda kullanılabilir.

Avantajları

- Ocak gözü sadece gerekli olduğunda ısıtılır. Bu enerji tasarrufu sağlar. Yağ aşırı ısınmaz.
- Sıcaklık sürekli olarak kontrol edilir. Yemeklerin taşması engellenmiş olur. Sıcaklığı manuel olarak ayarlamak gerekmez.
- Su veya yağ yemeği yerleştirmek için optimum sıcaklığa eriştiğinde bir sinyal verilir. Eğer bir yiyeceğin pişirme başlangıcında eklenmesi gerekiyorsa bu durumu tabloda görebilirsiniz.

Bilgiler

- Düz zeminli tencereler ve tavalar kullanınız. İnce zeminli veya deforme olmuş tencereler ve tavalar kullanmayınız.
- Tencereyi, içindeki sıvının yüksekliği tencere dışındaki silikon yamayı geçecek kadar doldurunuz.
- Az yağ ile kızartmak için kızartma sensörü fonksiyonunu kullanınız.
- Pişirme tenceresini ayarlayarak, sıcaklık sensörünün başka bir tencereyi göstermemesini sağlayınız.
- Pişirme işlemi sırasında sıcaklık sensörünü tencereden çıkartmayınız.
- Pişirme sonrasında sıcaklık sensörünü tencereden çıkartınız. Dikkat ediniz, pişirme sensörü çok sıcak olabilir.

Sıcaklık aralıkları

Pişirme fonksiyonları	Sıcaklık aralığı	Şunun için uygundur
Isıtmak, sıcak tutmak	60 - 70°C	Örneğin çorbalar, pançlar
Haşlama	80 - 90°C	Örneğin pirinç, süt
Pişirme	90 - 100°C	Örneğin makarna, sebze

Piştirme fonksiyonları	Sıcaklık aralığı	Şunun için uygundur
Düdüklü tencerede piştirme	110 - 120°C	Örneğin tavuk, tencere yemeği.
Çok yağ içinde tencerede kızartma	170 - 180°C	Örneğin donut, küçük köfteler

Piştirme sensörü fonksiyonu ile piştirme için öneriler


- Isıtma/sıcak tutma: Porsiyonlanmış ve dondurulmuş ürünler, örneğin ıspanak. Dondurulmuş ürünü piştirme kabına yerleştiriniz. Üretici tarafından belirtilen miktarda su ekleyiniz. Piştirme kabının kapağını kapatınız ve 70°C değerine ayarlayınız. Arada bir karıştırınız.
- Piştirme: Yiyecekleri koyulaştırma, örneğin soslar. Yiyecekleri tavsiye edilen sıcaklıkta pişiriniz. Kabardıktan sonra yiyecekleri 85°C seviyesinde kabarması için bırakınız. Sinyal duyulduğunda, yemeği bu sıcaklıkta gerekli süre boyunca sıcak tutunuz.
- Kaynatma: Kapak kapalıyken suyu ısıtınız. Taşmaz. 100°C değerine ayarlayınız.
- Düdüklü tencerede piştirme fonksiyonu: Üreticinin önerilerine dikkat ediniz. Sinyal sesinden sonra önerilen süre boyunca piştirmeye devam ediniz. 115°C değerine ayarlayınız.
- Tencere içinde çok yağ ile kızartmak: Yağı kapağı kapalı kap içinde ısıtınız. Sinyal sesinden sonra kapağı alınız ve yiyeceği yerleştiriniz. 175°C değerine ayarlayınız.


Bilgiler

- Piştirmeye başlamadan önce silikon yamanın tamamen kuru olduğundan emin olunuz.
- Her zaman kapak kapalıyken pişiriniz. İstisna: "Çok yağ içinde tencerede kızartma", Sıcaklık 170 °C.
- Bir sinyal sesi duyulmazsa tencere üzerinde bir kapak olduğundan emin olunuz.
- Yağı asla gözetimsiz ısıtmayınız. Kızartma için uygun bir yağ kullanınız. Farklı kızartma yağlarını birbiriyle karıştırmayınız, örneğin yağ ile domuz yağı. Sıcak yağ karışımları köpürebilir.
- Piştirme sonucu memnun edici değilse örneğin patates haşlama sırasında, daha fazla su kullanınız ama önerilen sıcaklık seviyesini aynen koruyunuz.

Kaynama noktasının ayarlanması

Suyun kaynamaya başlama noktası oturduğunuz yerin denizden yüksekliğine bağlıdır. Su eğer çok hızlı veya çok yavaş kaynıyorsa, kaynama noktası ayarlanabilir. Bunun için aşağıdaki yöntemi kullanınız:

- Temel ayar  seçilmesi, bkz. Bölüm → "Temel ayarlar"
- Temel ayar standart olarak 3 değerine ayarlanmıştır. Oturduğunuz yerin deniz seviyesinden yüksekliği eğer 200 ile 400 m arasında ise, kaynama noktasının ayarlanmasına gerek yoktur, aksi takdirde, aşağıdaki tabloda ilgili yükseklik için belirtilen ayarı seçiniz:

Yükseklik	Ayar değeri 
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
1400 m üzerinde	9








* Temel ayar


Bilgi: Sıcaklık seviyesi 3/100 °C, suda çok fazla kabarcık oluşmasa bile verimli bir kaynatma işlemi için yeterlidir. Ancak kaynama noktası değişebilir. Örneğin daha güçlü bir kaynama isteniyorsa daha düşük bir rakım değeri seçilebilir.

Kablosuz sıcaklık sensörü ile kumanda alanı arasında bağlantı kurulması


Piştirme sensörü fonksiyonunun ilk defa kullanılmasından önce, kablosuz sıcaklık sensörü ile kumanda bölümü arasında bağlantı oluşturulmalıdır.

Kablosuz sıcaklık sensörü ile kumanda bölümü arasında bağlantı kurmak için aşağıdaki yöntemi izleyiniz:

- Temel ayarı  seçmek için bkz. Bölüm → "Temel ayarlar"
 sembolü beyaz yanar.
-  sembolüne basınız. Bir sinyal sesi duyulur ve  sembolü turuncu yanar. Ocak göstergeleri beyaz yanar ve ocaklardaki piştirme sensörü göstergeleri yanıp söner.
30 saniye içinde kablosuz sıcaklık sensöründeki  sembolüne kısa süre basınız.
- Kayıt başarılı:** Birkaç saniye içinde kablosuz sıcaklık sensörü algılanır. Üç kısa bip sesi duyulur ve  sembolü turuncu iken beyaza döner. Ocaklardaki piştirme sensörü göstergeleri söner.
Kayıt başarısız oldu: Beş bip sesi duyulur.  sembolü hemen turuncudan beyaza döner ve ocaklardaki piştirme sensörü göstergeleri söner.





- Sıcaklık sensörü hatasız biçimde kumanda bölümüne bağlandığında pişirme sensörü fonksiyonları kullanılabilir.
- Sıcaklık sensörünün arızası sonucunda hatalı bir bağlantı aşağıdaki nedenlerle ortaya çıkabilir:
 - Bluetooth iletişim hatası.
 - Sıcaklık sensörü  sembolüne ocak seçildikten sonra 30 saniye içinde basılmamış.
 - Sıcaklık sensörünün pili bitmiş.
 Kablosuz sıcaklık sensörünü sıfırlayınız ve bağlantı işlemini tekrar yürütünüz.
- Aktarım hatası sonucunda ortaya çıkan hatalı bir bağlantı durumunda bağlantı işlemini yeniden yürütünüz.
Eğer bağlantı kurulamıyorsa müşteri hizmetlerini arayınız.

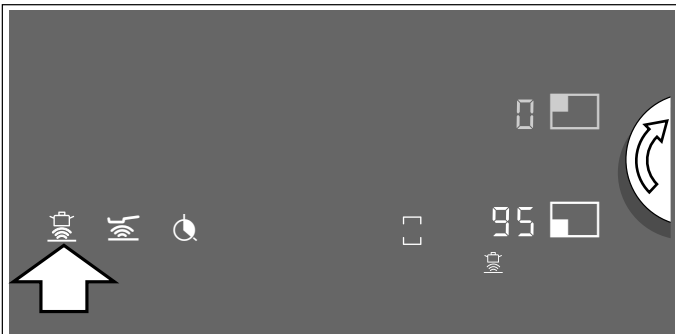
Kablosuz sıcaklık sensörünün sıfırlanması



- 1  sembolüne yakl. 8-10 saniye boyunca dokununuz. Bu sırada sıcaklık sensörünün LED göstergesi üç defa yanar. LED üç defa yandıktan sonra sıfırlama başlar. Bu anda parmağınızı sembolden çekiniz. LED söndüğü anda kablosuz sıcaklık sensörü sıfırlandıdır.
- 2 Bağlantı prosedürünü 2. maddeden başlayarak tekrarlayınız.

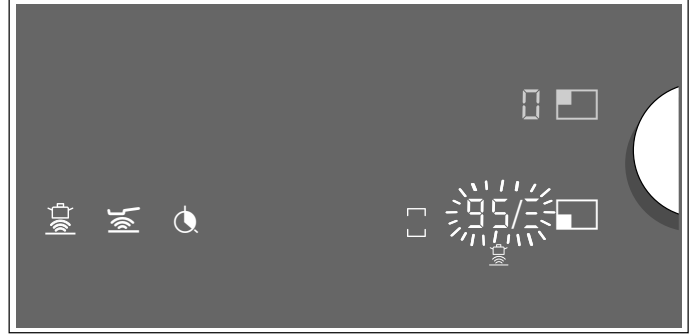
Programlama

Ocak açık olmalıdır.

- 1 Sıcaklık sensörünü pişirme kabına yerleştiriniz, bkz. Bölüm → "Kablosuz sıcaklık sensörünün hazırlanması ve bakımı"
- 2 Yeterince sıvı içeren bir pişirme kabını istediğiniz ocak üzerine yerleştiriniz ve her zaman kapağını kapatınız.
- 3 İsteddiğiniz ocağı twist düğmesiyle seçiniz. Pişirme kademesi göstergesinde  görünür.
- 4 Kumanda bölümünde  sembolüne basınız. Bir sinyal duyulur. Ocak göstergesinde  sembolü yanar.
- 5 Pişirme kabı üzerinde bulunan kablosuz sıcaklık sensöründeki  sembolüne basınız. Sıcaklık sensörü algılandığı anda ocak göstergesinde varsayılan sıcaklık olan 95°C yanar.




- 6 Twist düğmesi ile istediğiniz sıcaklığı ayarlayınız. Sıcaklık 5°C'lik adımlarla değiştirilebilir.
- 7 .Ocak göstergesinde ısıtma işlemi sürerken  ile  arasındaki değerler gösterilir ve ayarlanan sıcaklıklar dönüşümlü olarak yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında bir sinyal duyulur ve ısıtma göstergesi söner. Seçilen sıcaklık yeniden gösterilir.



- 8 Sinyal sesinden sonra kapağı alınız ve yiyeceği yerleştiriniz. Pişirme işlemi sırasında tencereyi kapalı tutunuz.
Bilgi: "Çok yağ içinde tencerede kızartma" fonksiyonunda tencerenin kapağını kapatmayınız.




Pişirme sensörü fonksiyonunu kablosuz sıcaklık sensörü üzerinden etkinleştirebilirsiniz. Aşağıdaki işlemleri uygulayınız:


- Pişirme kabını yerleştiriniz ve kablosuz sıcaklık sensöründeki  sembolüne basınız.
- Döner düğme ile ocağı seçiniz.

Fonksiyon hazır olduğunda, varsayılan sıcaklık olan 95°C gösterilir.

Pişirme sensörü fonksiyonunun kapatılması

Fonksiyonun etkinliğini kaldırmak için çok farklı seçenekler mevcuttur:

- Ocağı seçiniz ve  sembolüne dokununuz.
- Ocağı seçiniz ve twist düğmesi ile sıcaklığı  ayarlayınız.
- Kablosuz pişirme sensöründe  sembolüne dokununuz.

Bir sinyal duyulur ve ocak göstergesinde  sembolü söner. Fonksiyonun etkinliği kaldırılır.

Önerilen yemekler

Aşağıdaki tablo yemek seçimlerini gösterir ve gıdalara göre sıralanmıştır. Sıcaklık ve pişirme süresi, yiyeceğin miktarına, durumuna ve kalitesine bağlıdır.

Et	Otomatik fonksiyon	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
Fonksiyon Az yağ ile kızartma			
Şnitzel, sade veya panelenmiş	Kızartma sensörü fonksiyonu	4	6 - 10
Bonfile	Kızartma sensörü fonksiyonu	4	6 - 10
Pirzola*	Kızartma sensörü fonksiyonu	3	10 - 15
Cordon bleu, Viyana şnitzeli*	Kızartma sensörü fonksiyonu	4	10 - 15
Biftek, az pişmiş (3 cm kalınlıkta)	Kızartma sensörü fonksiyonu	5	6 - 8
Biftek, orta veya iyi pişmiş (3 cm kalınlığında)	Kızartma sensörü fonksiyonu	4	8 - 12
Göğüs eti (2 cm kalınlığında)*	Kızartma sensörü fonksiyonu	3	10 - 20
Haşlanmış veya çiğ sosıs*	Kızartma sensörü fonksiyonu	3	8 - 20
Hamburger, köfteler, doldurulmuş rulo kızartma*	Kızartma sensörü fonksiyonu	3	6 - 30
Rulo köfte	Kızartma sensörü fonksiyonu	2	6 - 9
Oturtma, döner	Kızartma sensörü fonksiyonu	4	7 - 12
Kıyma	Kızartma sensörü fonksiyonu	4	6 - 10
Pastırma	Kızartma sensörü fonksiyonu	2	5 - 8
Fonksiyon haşlama			
Sosis	Pişirme sensörü fonksiyonu	85 °C	10 - 20
Fonksiyon Pişirme			
Küçük köfteler	Pişirme sensörü fonksiyonu	100 °C	20 - 30
Tavuk	Pişirme sensörü fonksiyonu	100 °C	60 - 90
Dana eti, haşlanmış veya yahni	Pişirme sensörü fonksiyonu	100 °C	60 - 90
Fonksiyon Düdüklü tencerede pişirme			
Tavuk, dana***	Pişirme sensörü fonksiyonu	115 °C	15 - 25
Fonksiyon Çok yağ içinde kızartma			
Tavuk kanadı ve köfte**	Pişirme sensörü fonksiyonu	175 °C	10 - 15

* Birkaç kez çeviriniz.

** Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Kapaksız olarak, porsiyonlar halinde kızartınız (her porsiyon için süre için tabloya bakınız).

*** Pişirilecek yiyeceği baştan ekleyiniz.

Balık	Otomatik fonksiyonlar	Sıcaklık-seviyesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
Fonksiyon Az yağ ile kızartma			
Bütün balık, kızartılmış, örneğin alabalık	Kızartma sensörü fonksiyonu	3	10 - 20
Balık filetosu, doğal veya panelenmiş	Kızartma sensörü fonksiyonu	3 - 4	10 - 20
Karides, büyük karides	Kızartma sensörü fonksiyonu	4	4 - 8
Fonksiyon haşlama			
Balık buğulama, örneğin barlam balığı	Pişirme sensörü fonksiyonu	90 °C	15 - 20
Fonksiyon Çok yağ içinde kızartma			
Balık, panelenmiş veya mayalı hamurda*	Pişirme sensörü fonksiyonu	175 °C	10 - 15

* Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Kapaksız biçimde ve birer porsiyon olarak kızartınız (tablo her porsiyon için süreyi gösterir).

Yumurtalı yemekler	Otomatik fonksiyon	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
Fonksiyon Az yağ ile kızartma			
Krepler*	Kızartma sensörü fonksiyonu	5	-
Omlet*	Kızartma sensörü fonksiyonu	2	3 - 6
Sahanda yumurta	Kızartma sensörü fonksiyonu	2 - 4	2 - 6
Çırpılmış yumurta	Kızartma sensörü fonksiyonu	2	4 - 9
Hamur tatlısı	Kızartma sensörü fonksiyonu	3	10 - 15
Fransız tost	Kızartma sensörü fonksiyonu	3	4 - 8
Fonksiyon Pişirme			
Katı pişirilmiş yumurta**	Pişirme sensörü fonksiyonu	100 °C	5 - 10

* Her porsiyon için toplam süre. Yiyecekleri sırayla kızartınız.

** Pişirilecek yiyeceği baştan ekleyiniz.

Sebze ve baklagiller	Otomatik fonksiyon	Sıcaklık-seviyesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
Fonksiyon Az yağ ile kızartma			
Sarımsak, soğan	Kızartma sensörü fonksiyonu	1 - 2	2 - 10
Kabak, patlıcan	Kızartma sensörü fonksiyonu	3	4 - 12
Biber, yeşil kuşkonmaz	Kızartma sensörü fonksiyonu	3	4 - 15
Yağda kavrulmuş sebze, örneğin kabak, yeşil biber	Kızartma sensörü fonksiyonu	1	10 - 20
Mantar	Kızartma sensörü fonksiyonu	4	10 - 15
Karamelli sebze	Kızartma sensörü fonksiyonu	3	6 - 10
Fonksiyon Pişirme			
Taze sebze, örneğin brokoli	Pişirme sensörü fonksiyonu	100 °C	10 - 20
Taze sebze, örneğin Brüksel lahanası	Pişirme sensörü fonksiyonu	100 °C	30 - 40
Mercimek, bezelye, nohut*	Pişirme sensörü fonksiyonu	100 °C	15 - 20
Sebze yemeği*	Pişirme sensörü fonksiyonu	100 °C	45 - 60
Fonksiyon Düdüklü tencerede pişirme			
Sebze, örneğin taze fasulye	Pişirme sensörü fonksiyonu	115 °C	3 - 6
Mercimek	Pişirme sensörü fonksiyonu	115 °C	5 - 10
Nohut, Fasulye	Pişirme sensörü fonksiyonu	115 °C	10 - 12
Sebze yemeği	Pişirme sensörü fonksiyonu	115 °C	15 - 20
Fonksiyon Çok yağ içinde kızartma			
Sebze ve mantar, panelenmiş veya mayalı hamurda**	Pişirme sensörü fonksiyonu	175 °C	5 - 10

* Pişirilecek yiyeceği baştan ekleyiniz.

** Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Kapaksız biçimde ve birer porsiyon olarak sırayla kızartınız (tablo her porsiyon için süreyi gösterir).

Patates	Otomatik fonksiyon	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
Fonksiyon Az yağ ile kızartma			
Patates kızartma (kabuklu olarak haşlanmış patatesten)	Kızartma sensörü fonksiyonu	5	6 - 12
Patates kızartması (çiğ patatesten)	Kızartma sensörü fonksiyonu	4	15 - 25
Patatesli krep*	Kızartma sensörü fonksiyonu	5	2,5 - 3,5
İsviçre usulü kızartmalık püre patates	Kızartma sensörü fonksiyonu	1	50 - 55
Patates sote	Kızartma sensörü fonksiyonu	3	15 - 20

Fonksiyon haşlama			
Patates köftesi	Pişirme sensörü fonksiyonu	85 °C	30 - 40

Fonksiyon Pişirme			
Patates	Pişirme sensörü fonksiyonu	100 °C	30 - 40

Fonksiyon Düdüklü tencerede pişirme			
Patates**	Pişirme sensörü fonksiyonu	115 °C	10 - 12

* Her porsiyon için toplam süre. Yiyecekleri sırayla kızartınız.

** Pişirilecek yiyeceği baştan ekleyiniz.

Makarna ve tahıl	Otomatik fonksiyon	Sıcaklık-seviyesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
Fonksiyon haşlama			
Pirinç	Pişirme sensörü fonksiyonu	85 °C	25 - 35
Mısır lapası*	Pişirme sensörü fonksiyonu	85 °C	20 - 25
İrmik tatlısı	Pişirme sensörü fonksiyonu	85 °C	5 - 10

Fonksiyon Pişirme			
Makarna	Pişirme sensörü fonksiyonu	100 °C	7 - 10
İçi dolu hamurlar, örneğin Ravioli	Pişirme sensörü fonksiyonu	100 °C	6 - 15

Fonksiyon Düdüklü tencerede pişirme			
Pirinç**	Pişirme sensörü fonksiyonu	115 °C	6 - 8

* Kapakla ön ısıtma yapınız, kapaksız ve sürekli karıştırarak pişiriniz.

** Pişirilecek yiyeceği baştan ekleyiniz.

Çorbalar	Otomatik fonksiyon	Sıcaklık-seviyesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
----------	--------------------	-------------------	------------------------------------------------------

Fonksiyon haşlama			
Hazır çorbalar, örneğin kremalı çorbalar*	Pişirme sensörü fonksiyonu	85 °C	10 - 15

Fonksiyon Pişirme			
Ev yapımı et/sebze suyu, örneğin etli veya sebze çorbaları**	Pişirme sensörü fonksiyonu	100 °C	60 - 90
Hazır çorbalar, örn. şehriye çorbası	Pişirme sensörü fonksiyonu	100 °C	5 - 10

Fonksiyon Düdüklü tencerede pişirme			
Ev yapımı et/sebze suyu, örneğin sebze çorbaları**	Pişirme sensörü fonksiyonu	115 °C	20 - 30

* Sıkça karıştırınız

** Pişirilecek yiyeceği baştan ekleyiniz.

Soslar	Otomatik fonksiyon	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
Fonksiyon Az yağ ile kızartma			
Sebzeli domates sosu	Kızartma sensörü fonksiyonu	1	25 - 35
Beşamel sosu	Kızartma sensörü fonksiyonu	1	10 - 20
Peynirli sos, örneğin Gorgonzola sosu	Kızartma sensörü fonksiyonu	1	10 - 20
Sosların koyulaştırılması, örneğin domates sosu, bolonez sosu	Kızartma sensörü fonksiyonu	1	25 - 35
Tatlı soslar, örneğin portakal sosu	Kızartma sensörü fonksiyonu	1	15 - 25

Tatlılar	Otomatik fonksiyon	Sıcaklık-seviyesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
Fonksiyon haşlama			
Sütlaç*	Pişirme sensörü fonksiyonu	85 °C	40 - 50
Yulaf lapası	Pişirme sensörü fonksiyonu	85 °C	10 - 15
Komposto**	Pişirme sensörü fonksiyonu	85 °C	10 - 20
Çikolatalı puding***	Pişirme sensörü fonksiyonu	85 °C	3 - 5

Fonksiyon Çok yağ içinde kızartma			
Hassas hamur işleri, örneğin Berliner, Donut veya kızarmış hamur****	Pişirme sensörü fonksiyonu	175 °C	5 - 10

* Sıkça karıştırınız.

** Yemek hemen başlangıçta yerleştirilmelidir.

*** Kapakla ön ısıtma yapınız, kapaksız ve sürekli karıştırarak pişiriniz.

**** Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Kapaksız biçimde ve birer porsiyon olarak kızartınız (tablo her porsiyon için süreyi gösterir).

Dondurulmuş ürünler	Otomatik fonksiyon	Sıcaklık-seviyesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
Fonksiyon Az yağ ile kızartma			
Şnitzel	Kızartma sensörü fonksiyonu	4	15 - 20
Cordon bleu*	Kızartma sensörü fonksiyonu	4	10 - 30
Göğüs eti*	Kızartma sensörü fonksiyonu	4	10 - 30
Tavuk nugget	Kızartma sensörü fonksiyonu	4	10 - 15
Döner, kebab	Kızartma sensörü fonksiyonu	3	5 - 10
Balık filetosu, doğal veya panelenmiş	Kızartma sensörü fonksiyonu	3	10 - 20
Paneli balık çubukları	Kızartma sensörü fonksiyonu	4	8 - 12
Patates kızartması	Kızartma sensörü fonksiyonu	5	4 - 6
Kızartma, örneğin tavuklu sebze yemeği	Kızartma sensörü fonksiyonu	3	6 - 10
Çin böreği	Kızartma sensörü fonksiyonu	4	10 - 30
Kamembert krem peyniri / peynir	Kızartma sensörü fonksiyonu	3	10 - 15

Isıtma/sıcak tutma fonksiyonu

Sebze yemeği, kremalı, örneğin kremalı ıspanak**	Pişirme sensörü fonksiyonu	100 °C	15 - 20
--------------------------------------------------	----------------------------	--------	---------

* Birkaç kez çeviriniz.

** Üretici bilgilerine göre sıvı koyunuz.

*** Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Kapaksız olarak, porsiyonlar halinde kızartınız (her porsiyon için süre için tabloya bakınız).

Dondurulmuş ürünler	Otomatik fonksiyon	Sıcaklık-seviyesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
---------------------	--------------------	-------------------	------------------------------------------------------

Fonksiyon Pişirme

Donmuş sebze, örneğin taze fasulye**

Pişirme sensörü fonksiyonu

100 °C

15 - 30

Fonksiyon Çok yağ içinde kızartma

Donmuş patates kızartması***

Pişirme sensörü fonksiyonu

170 °C

4 - 8

* Birkaç kez çeviriniz.

** Üretici bilgilerine göre sıvı koyunuz.

*** Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Kapaksız olarak, porsiyonlar halinde kızartınız (her porsiyon için süre için tabloya bakınız).

Diğer	Otomatik fonksiyon	Sıcaklık-seviyesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
-------	--------------------	-------------------	------------------------------------------------------

Fonksiyon Az yağ ile kızartma

Kamembert peyniri / peynir

Kızartma sensörü fonksiyonu

3

7 - 10

Su ekleyerek ön pişirmesi yapılmış kuru ürünleri pişirme, örneğin makarna

Kızartma sensörü fonksiyonu

1

5 - 10

Kruton

Kızartma sensörü fonksiyonu

3

6 - 10

Badem / fıstık / çam fıstığı

Kızartma sensörü fonksiyonu

4

3 - 15

Fonksiyon Isıtmak/sıcak tutmak

Konserve yemekler, örneğin gulaş çorbası*

Pişirme sensörü fonksiyonu

70 °C

10 - 15

Sıcak şarap**

Pişirme sensörü fonksiyonu

70 °C

-

Fonksiyon haşlama

Süt**

Pişirme sensörü fonksiyonu

85 °C

-

* Pişirilecek yiyecek hemen başlangıçta yerleştirilmeli ve sıkça karıştırılmalıdır.

** Pişirilecek yiyeceği baştan ekleyiniz.

Kablosuz sıcaklık sensörünün hazırlanması ve bakımı

Bu bölümde aşağıdaki konularda bilgiler mevcuttur:

- Silikon yamanın yapıştırılması
- Kablosuz sıcaklık sensörünün kullanılması
- Temizleme
- Pilin değiştirilmesi

Silikon yama ve sıcaklık sensörü gibi opsiyonel aksesuarlar sonradan yetkili satıcıdan veya teknik müşteri hizmetlerimizden temin edilebilir; bunun için lütfen ilgili referans numarasını belirtiniz:

CA060300	Sıcaklık sensörü ve 5 silikon yama içeren set
00577921	5 silikon yama içeren set

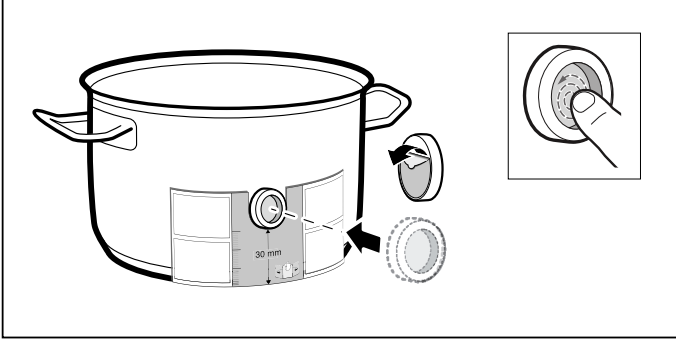
Silikon yamaların yapıştırılması

Silikon yama, sıcaklık sensörünü pişirme kabına sabitler.

Bir pişirme tenceresi ilk defa pişirme sensörü fonksiyonuyla birlikte kullanılıyorsa bir silikon yama yapıştırılmalıdır.

Aşağıdaki işlemleri uygulayınız:

- 1 Tenceredeki yapıştırma noktası yağsız olmalıdır. Tencereyi temizleyiniz, iyice kurulayınız ve yapıştırma noktasını örneğin Spiritus ile fırçalayınız.
- 2 Koruyucu folyo silikon yamadan çıkarılmalıdır. Birlikte verilen şablon yardımıyla silikon yamayı uygun bir yükseklikte tencereye yapıştırınız.



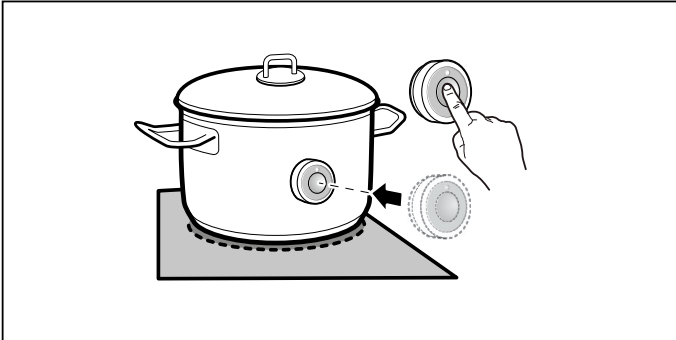
- 3 Silikon yamaya ve iç yüzeyine de bastırınız. Yapıştırıcının doğru biçimde sertleşmesi için 1 saat süre gereklidir. Pişirme tenceresini bu süre içinde kullanmayınız veya temizlemeyiniz.

Bilgiler

- Kabı silikon yama ile birlikte deterjanlı su içinde uzun süre bekletmeyiniz.
- Silikon yama yerinden çıkarsa yenisi kullanılmalıdır.

Kablosuz sıcaklık sensörünün takılması

Sıcaklık sensörünü, tam uyacak biçimde silikon yamaya takınız.



Bilgiler

- En fazla üç sıcaklık sensörünü eşzamanlı olarak kullanabilirsiniz.
- Sıcaklık sensörünü yerleştirmeden önce silikon yamanın tamamen kuru olduğundan emin olunuz.
- Pişirme kabını, sıcaklık sensörü ocağın yan dış yüzeyini gösterecek biçimde yerleştiriniz.
- Sıcaklık sensörü başka sıcak bir pişirme kabına yönlendirilemez, aksi takdirde aşırı ısınır.
- Pişirme sonrasında sıcaklık sensörünü tencereden çıkartınız. Sensörü temiz ve güvenli bir yerde, saklayınız ve herhangi bir ısı kaynağının yakınlarında saklamayınız.

Temizleme

Kablosuz sıcaklık sensörü bulaşık makinesinde yıkanamaz.

Sıcaklık sensörünün temizlenmesine ilişkin bilgileri Bölüm → "Temizleme" içinde bulabilirsiniz

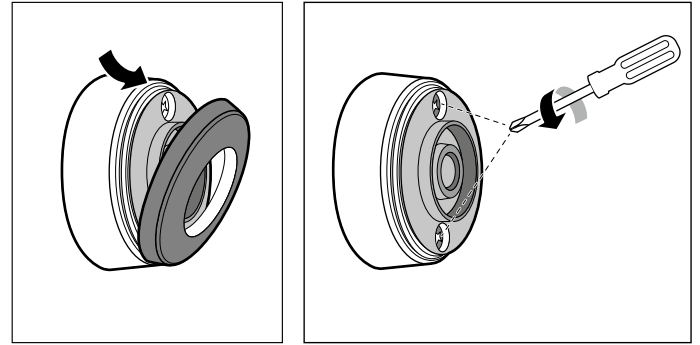
Pilin değiştirilmesi

Pilin değiştirilmesi

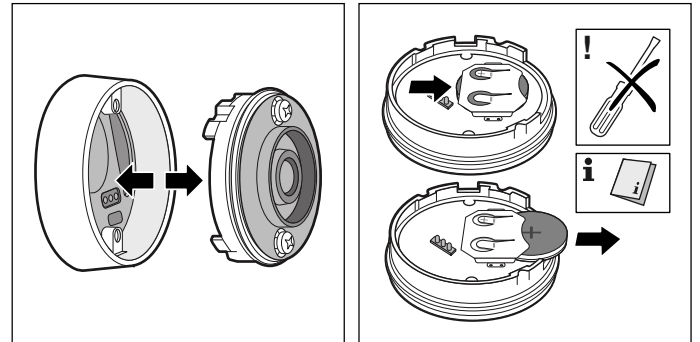
Kablosuz sıcaklık sensöründeki sembole basılmışsa ve LED yanmıyorsa cihazın pili boşalmıştır.

Pilin değiştirilmesi:

- 1 Gövde alt parçasındaki silikon kapağı çıkarınız. Vidaları bir tornavida ile çıkarınız.

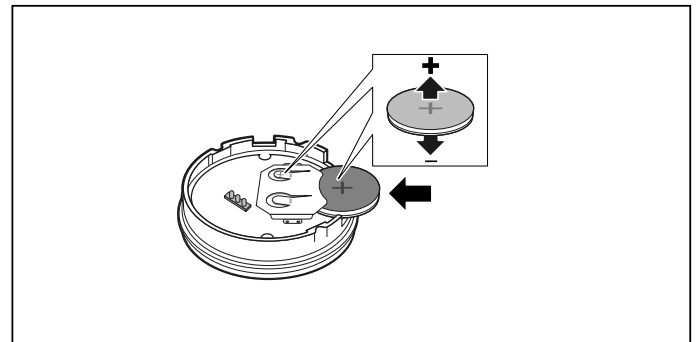


- 2 Gövde üst parçasını çıkarınız. Eski pili çıkarınız. Yeni pili yerleştiriniz. Bu sırada pil kutuplarına dikkat ediniz.

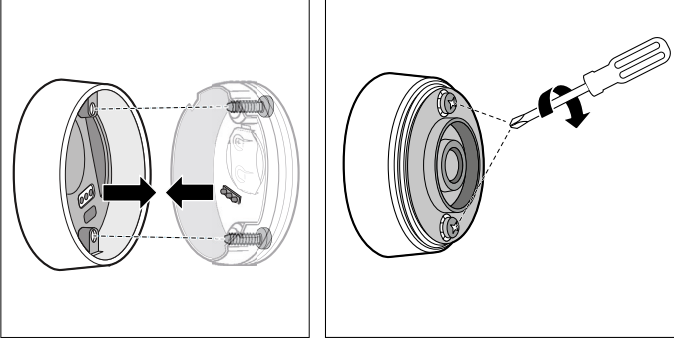


Dikkat!

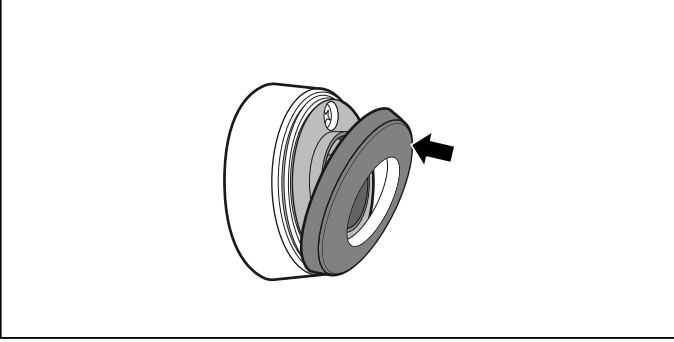
Pili çıkartmak için metal nesnelere kullanmayınız. Kontaklara temas etmeyiniz.



- 3 Gövde üst parçasını ve gövde alt parçasını yeniden birleştiriniz. Bu sırada kontak çubuklarının yönünün doğru olmasına dikkat ediniz.



- 4 Silikon kapağı yeniden sıcaklık sensörünün gövde alt parçasına takınız.



Bilgi: Sadece CR2032 tipindeki yüksek kaliteli pilleri kullanınız. Bunlar çok uzun ömürlüdür.

Uygunluk beyanı

Gaggenau Hausgeräte GmbH, kablosuz sıcaklık sensörü fonksiyonuna sahip cihazın, 2014/53/AB yönergesinin temel gerekliliklerine ve diğer kurallarına uygun olduğunu taahhüt eder.


Ayrıntılı bir RED uygunluk beyanını internette www.gaggenau.com altında bulunan, cihazınızın ürün sayfasındaki ek dokümanlarda bulabilirsiniz.

Logolar ve Bluetooth® markası müseccel markalardır ve Bluetooth SIG, Inc. şirketine aittir, bu markaların Gaggenau Hausgeräte GmbH tarafından her kullanımı lisans sözleşmesi kapsamındadır. Tüm diğer markalar ve marka adları, ilgili firmaların mülkiyetindedir.

Çocuk emniyeti

Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devre dışı bırakılması

Ocak kapalı olmalıdır.

Devreye alınması: Twist düğmesini ocaktan çıkartınız. Bir sinyal duyulur.  göstergesi 10 saniye süreyle yanar. Ocak kilitlenir.


Devreden çıkarılması: Twist düğmesini twist altlığına oturtunuz.

Bilgi: Twist düğmesi çıkarılırken ocak açıksa önce ekran temizlik koruması etkinleştirilir.10 dakika içinde Twist düğmesi yerine yerleştirilmezse, ocak kapatılır ve çocuk emniyeti devreye girer.

Ekran temizlik koruması

Ocak açıkken kumanda bölümünün üzerini silerseniz, ayarlar değişebilir. Bunu engellemek için kumanda bölümünü ocağı temizleme amacıyla kilitleyebilmenizi sağlayan bir fonksiyon mevcuttur.

Etkinleştirme: Twist düğmesini çıkarınız.

Bir sinyal duyulur.  göstergesi ve ocak ayarları yanıp söner. Isıtma işlemi duraklatılır. Otomatik pişirme süresi programlanmışsa, bu süre duraklatılır. Kumanda bölümü 10 dakika süreyle kilitlidir.

Ayarları değiştirmeden kumanda bölümünün yüzeyini temizleyebilirsiniz.

Etkinliğini kaldırma: 10 dakika içinde Twist düğmesini yerine yerleştiriniz.

Kumanda bölümü kilidi açılır. Ocak, önceki ayarlarla pişirmeye devam eder.

Fonksiyonu zamanından önce sona erdirmek için 10 dakikalık süre sona ermeden Twist düğmesini yerine yerleştiriniz.

Otomatik kapama sistemi

Eğer bir ocak uzun süredir çalışıyorsa ve eğer bir ayar değişikliği yapılmamışsa otomatik emniyet kapatması etkinleştirilir.

Ocaktaki ısıtma durdurulur. Bir sinyal duyulur ve ocaktaki göstergede atıl ısı göstergesi *h* veya *H* görünür.

Ocak her zaman tekrar seçilebilir ve yeniden ayarlanabilir.

Otomatik emniyet kapatmasının ne zaman etkinleştirileceği, ayarlanan pişirme kademesine (1 ile 10 saat arasında) göre belirlenir.


Temel ayarlar

Gösterge	Fonksiyon
	Sinyal sesleri
<i>c 1</i>	00 Tüm sinyaller açıldı.* 0FF Sinyallerin çoğu kapatıldı.
	Ocak seçim süresi
	5 Ocak sadece 5 boyunca seçili kalır. 10 Ocak 10 saniye boyunca seçili kalır.* 15 Ocak 15 saniye boyunca seçili kalır.
<i>c 2</i>	0FF Sınırsız: Son ayarlanan ocak seçili kalır.
	Güç yönetim fonksiyonu. Ocak toplam gücünün sınırlanması
	0 Kapalı.* 1 .0 1000 W. Asgari performans. 1. 5 1500 W. 2 .0 2000 W. ...
<i>c 3</i>	9. 0 9000W. Ocak alanının en yüksek gücü.
	Fabrika ayarlarına geri dönülmesi
<i>c 4</i>	0FF Kişisel ayarlar tutulur.* 00 Fabrika ayarlarına geri dönülmesi.
	Pişirme sensörü fonksiyonu
	Kablosuz sıcaklık sensörü ile ocak arasında bağlantı kurulması Denizden olan yüksekliğe göre ayar: 1-2 Azaltma 3 Temel ayar 4-9 Yükseltme
<i>c 5</i>	
	Pişirme kapları, pişirme işlemi sonucunun kontrol edilmesi
	0 Uygun değil 1 Optimum değil 2 Uygun
<i>c 7</i>	


*Fabrika ayarı

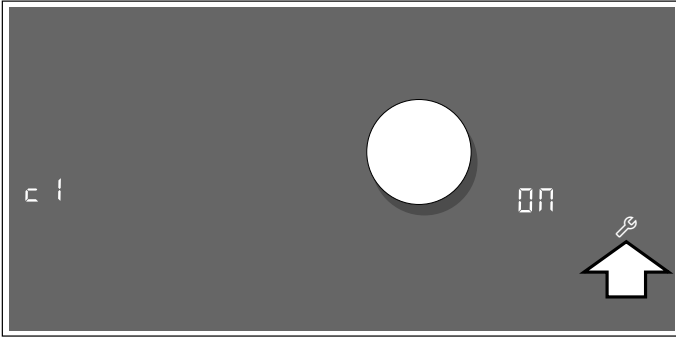
Böylece temel ayarlara dönersiniz:


Ocak kapalı olmalıdır.

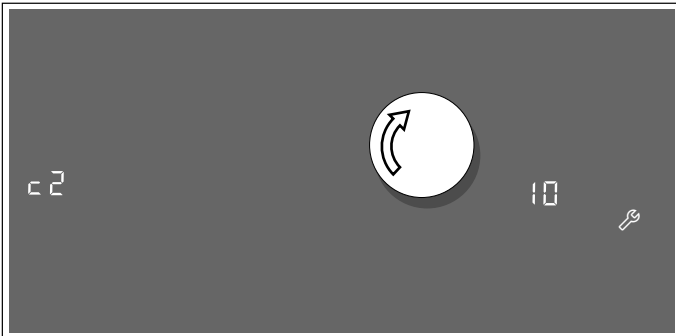
- 1 Ocağı açınız.
- 2 Bundan sonraki 10 saniye içinde  sembolüne basınız.
İlk dört gösterge, ürün bilgilerini gösterir. Her bir göstergeyi görebilmek için twist düğmesini çeviriniz.


Ürün bilgileri	Gösterge
Müşteri hizmetleri dizini (KI)	01
İmalat numarası	Fd
İmalat numarası 1	95.
İmalat numarası 2	05

- 3  sembolüne yeniden dokunursanız temel ayarlara ulaşırsınız.
Göstergelerde **C 1** ve **07** ön ayar olarak yanar.



- 4 İstenilen fonksiyon görülene kadar  sembolüne birden çok defa dokununuz.
- 5 Ardından döner düğme ile istenilen ayar seçilmelidir.



- 6  sembolüne en az 4 saniye boyunca dokununuz.

Ayarlar kaydedilir.

Temel ayarlardan çıkma

Pişirme tezgahını ana düğme ile kapatınız.

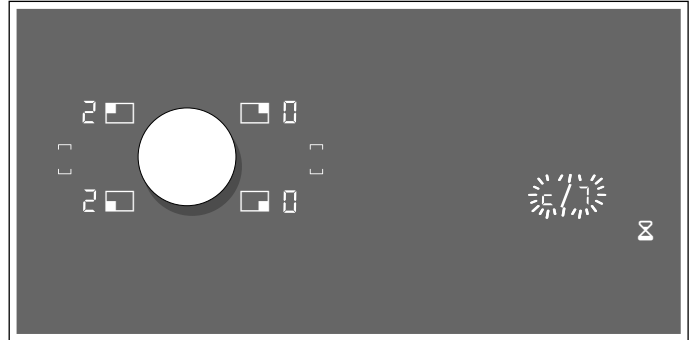
Kap testi

Bu fonksiyon ile pişirme işleminin hızı ve kalitesi, pişirme kabına bağlı olarak kontrol edilebilir.

Sonuçta bir referans değer elde edilir ve bu değer pişirme kabının özelliklerine ve kullanılan ocağa bağlıdır.




- 1 Soğuk pişirme kabını yaklaşık 200 ml suyla birlikte, çap açısından kap tabanına en uygun olan ocağın ortasına yerleştiriniz.
- 2 Temel ayarlara gidiniz ve **C 7** ayarını seçiniz.
- 3 Ayar alanına dokununuz. Ocak göstergesinde **—** yanıp söner.
Fonksiyon etkinleştirilir.

10 saniye sonra ocak göstergesinde kalitenin ve pişirme işleminin hızının sonucu gösterilir.



Aşağıdaki tablo yardımıyla sonucu kontrol ediniz:

Sonuç

-  Pişirme kabı ocak için uygun değil ve bu yüzden ısınmadı.*
-  Pişirme kabı beklenenden yavaş ısındı ve pişirme işlemi optimum biçimde yürütülemedi.*
-  Pişirme kabı doğru biçimde ısındı ve pişirme işleminde sorun yok.

* Daha küçük bir ocak mevcutsa, pişirme kabını bir defa da daha küçük ocakta deneyiniz.

Bu fonksiyonu yeniden etkinleştirmek için ayar alanına dokununuz.

Bilgiler

- Eğer kullanılan ocak, pişirme kabının çapından çok küçükse, muhtemelen pişirme kabının sadece orta kısmı ısınır ve bunun sonucunda olası en iyi veya memnun edici bir pişirme sonucu elde edilemez.
- Bu fonksiyon hakkındaki bilgileri bölüm → "Temel ayarlar" içinde bulabilirsiniz.
- Pişirme kabının türü, boyutu ve konumlandırılması ile ilgili bilgileri bölüm içinde bulabilirsiniz.

Temizleme

Uygun temizleme ve bakım araçlarını Müşteri Hizmetleri'nden veya e-Mağazamızdan temin edebilirsiniz.

Piştirme tezgahı

Temizleme

Ocağı her piştirme sonrasında temizleyiniz. Böylece yapışan artıkların yanmasını engellersiniz. Ocağı ancak kalan ısı göstergesi söndükten sonra temizleyiniz.

Ocağı nemli bir bulaşık beziyle temizleyiniz ve kireç artıklarının oluşmasını engellemek için başka bir bezle kurulayınız.

Sadece bu türden ocaklar için uygun deterjan kullanınız. Ürün paketi üzerindeki üretici verilerine lütfen dikkat ediniz.

Asla aşağıdakileri kullanmayınız:

- Seyreltilmemiş deterjan
- Bulaşık makinesi deterjanı
- Aşındırıcı maddeler
- Fırın spreyi veya leke giderici gibi güçlü temizlik malzemeleri
- Sert ovma süngerleri veya bulaşık telleri
- Yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtme makinesi

Sertleşmiş kiri en iyi şekilde piyasada bulunan bir cam kazıyıcı ile giderebilirsiniz. Üretici bilgilerine dikkat ediniz.

Uygun cam kazıyıcıları Müşteri Hizmetlerimizden veya e-mağazamızdan temin edebilirsiniz.

Mükemmel sonuç elde etmek için cam seramiği ocakları özel süngerler ile temizleyiniz.

Olası lekeler

Kireç ve su artıkları	Soğuduktan sonra iocağı temizleyiniz. Cam seramiği ocaklar için uygun bir temizlik malzemesi kullanılmalıdır.*
Şeker, pirinç nişastası veya plastik	Hemen temizleyiniz. Cam kazıyıcı kullanınız. Dikkat: Yanma tehlikesi.*

* Daha sonra nemli bir bulaşık bezi ile temizleyiniz ve bir bez ile kurulayınız.

Bilgi: Ocak sıcak olduğunda temizlik malzemesi kullanmayınız, aksi takdirde lekeler oluşabilir. Tüm temizlik malzemesi artıklarının temizlendiğinden emin olunuz.

Ocak çerçevesi

Ocak çerçevesinde hasar oluşumunu önlemek için lütfen aşağıdaki uyarılara uyunuz:

- Sadece sıcak deterjanlı su kullanınız
- Yeni temizleme bezlerini kullanmadan önce iyice yıkayınız.
- Aşındırıcı veya sivri temizlik malzemeleri kullanmayınız.
- Cam kazıyıcı veya sivri nesnelere kullanmayınız.

Döner düğme

Döner düğmeyi temizlemek için en iyi yöntem sıcak, deterjanlı sudur. Aşındırıcı veya sivri temizlik malzemeleri kullanmayınız. Döner düğmeyi bulaşık makinesinde veya bulaşık suyu içinde yıkamayınız. Bu nedenle hasar görebilir.

Kablosuz sıcaklık sensörü

Sıcaklık sensörü

Sıcaklık sensörünü nemli bir bezle siliniz. Asla bulaşık makinesinde yıkamayınız. Suya daldırmayınız ve akan su altında temizleyiniz.

Piştirme işleminden sonra sıcaklık sensörünü piştirme tenceresinden çıkarınız. Sensörü temiz ve güvenli bir yerde, örneğin ambalajında saklayınız ve herhangi bir ısı kaynağının yakınlığında saklamayınız.

Silikon yama

Yapıştırmadan önce sıcaklık sensörünü temizleyiniz ve kurulayınız. Bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur.

Bilgi: Kabı silikon yama ile birlikte deterjanlı su içinde uzun süre bekletmeyiniz.

Sıcaklık sensörünün penceresi

Sensör penceresi daima temiz ve kuru olmalıdır. Aşağıdaki işlemleri uygulayınız:

- Düzenli olarak kirleri ve sıçrayan yağları temizleyiniz.
- Temizlik için yumuşak bir bez ve pamuklu çubuk ve pencere temizleme deterjanı kullanınız.

Bilgiler

- Aşındırıcı süngerler ve aşındırıcı fırçalar gibi çizecek temizleme maddeleri ve temizleme sütleri kullanmayınız.
- Sensör penceresine parmaklarınızla dokunmayınız. Kirlenebilir veya çizilebilir.

Sıkça Sorulan Sorular ve Yanıtları (FAQ)

Kullanım

Ocağı neden açamıyorum ve çocuk emniyeti sembolü neden yanıyor?

Çocuk emniyeti etkin. Twist düğmesini twist altlığının üzerine oturtunuz.

Bu fonksiyon hakkındaki bilgileri bölüm → "*Kap testi*" içinde bulabilirsiniz.

Neden bir sinyal sesi duyuluyor?

Kumanda bölümündeki yemek artıklarını ve sıvıları temizleyiniz. Kumanda bölümü üzerinde bulunan tüm nesnelere kaldırdığınız.

Sinyal sesinin devre dışı bırakılması ile ilgili talimatı bölüm → "*Temel ayarlar*" içinde bulabilirsiniz.

Sesler / Gürültüler

Pişirme sırasında neden sesler duyuluyor?

Pişirme kabı tabanının bileşimine bağlı olarak ocak çalışırken bazı sesler duyulabilir. Bu sesler normaldir, induksiyon teknolojisinin bir parçasıdır ve bir arızaya işaret etmez.

Olası sesler:

Transformatörlerde olduğu gibi derinden gelen uğultu:

Yüksek pişirme kademesinde pişirirken oluşur. Pişirme kademesi düşürüldüğünde ses kaybolur veya azalır.

Derin ısıklık sesi:

Pişirme kabı boşsa duyulur. Pişirme kabına su veya yiyecek koyulduğunda ses kaybolur.

Çıtırıtı:

Farklı malzeme katmanlarından oluşan pişirme kaplarında veya farklı boyutlarda ve farklı malzemelerden üretilmiş pişirme kapları kullanıldığında ortaya çıkar. Yemeğin miktarına ve hazırlanma biçimine bağlı olarak ses şiddeti değişim gösterir.

Yüksek ısıklık sesi:

İki ocak birden eş zamanlı olarak en yüksek pişirme kademesinde çalıştırılırsa duyulabilir. Pişirme kademesi düşürüldüğünde ısıklık sesleri yok olur veya azalır.

Vantilatör sesi:

Ocakta yüksek sıcaklıklarda devreye giren bir vantilatör vardır. Ölçülen sıcaklık çok yüksekse ocak kapatıldıktan sonra da vantilatör bir süre daha çalışabilir.

Piştirme kabı

İndüksiyon ocağı için hangi piştirme kapları uygundur?

İndüksiyon için uygun piştirme kapları hakkındaki bilgileri Bölüm → "*İndüksiyonla yemek piştirme*" içinde bulabilirsiniz.

Niye ocak gözü ısınmıyor ve piştirme kademesi yanıp sönüyor?

Piştirme kabının üzerinde bulunduğu ocak gözü açılmadı.

Piştirme kabının üzerinde bulunduğu ocak gözünün açıldığından emin olunuz.

Piştirme kabı açılan ocak gözü için çok küçük veya indüksiyona uygun değil.

Piştirme kabının indüksiyona uygun olduğundan ve piştirme kabının büyüklüğüne en uygun ocak gözünün üzerinde olduğundan emin olunuz. Piştirme kabının türü, boyutu ve konumlandırılması ile ilgili bilgileri Bölüm → "*İndüksiyonla yemek piştirme*", → "*Flex fonksiyonu*" ve → "*Transfer fonksiyonu*" içinde bulabilirsiniz

Piştirme kabının ısınması neden bu kadar uzun sürüyor, yüksek bir piştirme kademesi seçildiği halde neden piştirme kabı yeterince ısınmıyor?

Piştirme kabı açılan ocak gözü için çok küçük veya indüksiyona uygun değil.

Piştirme kabının indüksiyona uygun olduğundan ve piştirme kabının büyüklüğüne en uygun ocak gözünün üzerinde olduğundan emin olunuz. Piştirme kabının türü, boyutu ve konumlandırılması ile ilgili bilgileri Bölüm → "*İndüksiyonla yemek piştirme*", → "*Flex fonksiyonu*" ve → "*Transfer fonksiyonu*" içinde bulabilirsiniz

Temizleme

Ocak nasıl temizlenir?

Optimum sonuç elde etmek için özel cam seramik temizlik malzemeleri kullanılmalıdır. Keskin veya aşındırıcı temizlik malzemeleri, bulaşık makinesi deterjanları (konsantre) veya silme bezi kullanılmaması tavsiye edilir.

Ocak temizliği ve bakımı konusunda daha fazla bilgiyi bölüm → "*Temizleme*" içinde bulabilirsiniz

Arızalar - Ne yapmalı?

Prensip olarak arızalar kolayca giderilebilen ufak problemlerdir. Müşteri hizmetlerini çağırmadan önce lütfen tablodaki uyarıları dikkate alınız.

Gösterge	Olası nedeni	Hatanın giderilmesi
yok	Elektrik beslemesi kesildi. Cihaz devre planına uygun olarak bağlanmamış. Elektronik arızası.	Başka elektrikli cihazlar yardımıyla akım beslemesinde bir kısa devre olup olmadığını kontrol ediniz. Cihazın devre planına uygun olarak bağlandığından emin olunuz. Eğer arıza giderilemiyorsa teknik müşteri hizmetlerini bilgilendiriniz.
Bir sinyal duyulur	Kumanda bölümü nemli veya üzerinde bir cisim var.	Kumanda bölümünü kurulaştırınız veya cismi kaldırınız.
<i>F2 / E8207</i>	Elektronik sistem fazla ısındı ve ilgili ocak kapatıldı.	Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. Ardından ocaktaki herhangi bir sembole dokununuz.
<i>F4 / E8208</i>	Elektronik sistem fazla ısındı ve tüm ocaklar kapatıldı.	
<i>F5</i> + Pişirme kademesi ve sinyal sesi	Kumanda bölümü alanında sıcak bir tencere duruyor. Elektronik ısınma tehlikesi altında.	Tencereyi kaldırınız. Hata göstergesi kısa süre sonra kapanır. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
<i>F5</i> ve sinyal sesi	Kumanda bölümü alanında sıcak bir tencere duruyor. Elektroniğin korunması için ocak kapatılır.	Tencereyi kaldırınız. Birkaç saniye bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. Hata göstergesi söndüğünde pişirmeye devam edebilirsiniz.
<i>F1 / F6</i>	Ocak aşırı ısınmış ve çalışma alanınızın korunması amacıyla devre dışı bırakılmış.	Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve ocağı yeniden açınız.
<i>F8</i>	Ocak uzun süredir ve kesintisiz olarak çalışıyor.	Otomatik emniyet kapatması sistemi etkinleştirildi. Bakınız bölüm
<i>F9</i>	Flex fonksiyonu etkinleştirilemez.	Herhangi bir kumanda alanına dokunarak hata göstergesini kontrol ediniz. Geri kalan ocaklarla alıştığınız gibi yemek pişirmeye devam edebilirsiniz. Teknik müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz.
<i>E8202</i>	Sıcaklık sensörü aşırı ısınmış ocak devre dışı bırakılmış.	Sıcaklık sensörü yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve fonksiyonu yeniden etkinleştiriniz.
<i>E8203</i>	Sıcaklık sensörü aşırı ısınmış ve tüm ocaklar devre dışı bırakılmış.	Sıcaklık sensörü kullanılmıyorsa pişirme kabından sensörü çıkarınız ve diğer ocaklardan ve ısı kaynaklarından uzakta saklayınız. Ocakları yeniden açınız.
<i>E8204</i>	Sıcaklık sensörünün pili boş.	Pil değiştirilmelidir 3V CR2032. Bkz. Bölüm "Pilin değiştirilmesi".
<i>E8205</i>	Sıcaklık sensörü ile artık bağlantı yok.	Fonksiyonu kapatınız ve sonra yeniden açınız.
<i>E8206</i>	Sıcaklık sensörü bozuk/arızalı.	Teknik müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz.
Sıcaklık sensörünün göstergesi yanmıyor	Sıcaklık sensörü tepki vermiyor ve gösterge yanmıyor.	Pil değiştirilmelidir 3V CR2032. Bkz. Bölüm "Pilin değiştirilmesi". Problem devam ediyorsa sıcaklık sensöründeki sembolü 8 saniye basılı tutunuz ve böylece sıcaklık sensörü ile ocak arasında yeniden bağlantı kurabilirsiniz. Problem devam ederse teknik müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz.
Sıcaklık sensöründeki gösterge iki defa yanıp sönüyor.	Sıcaklık sensörünün pili neredeyse tükenmiş. Sonraki pişirme işlemi, pilin bitmesi nedeniyle yarıda kalabilir.	3V CR2032 pili değiştiriniz. Bkz. Bölüm "Pilin değiştirilmesi".
Sıcaklık sensöründeki gösterge üç defa yanıp sönüyor.	Sıcaklık sensörü ile artık bağlantı yok.	Sıcaklık sensöründeki sembolü 8 saniye basılı tutunuz ve böylece sıcaklık sensörü ile ocak arasında yeniden bağlantı kurunuz.

Kumanda bölümünün üzerine sıcak tencere koymayınız.

Gösterge	Olası nedeni	Hatanın giderilmesi
<i>E9000</i> <i>E90 10</i> <i>U400</i>	Çalışma gerilimi hatalı, normal çalışma değeri aralığının dışında.	Elektrik şebekesi işletmecinizle bağlantı kurunuz.
<i>DE</i>	Ocak doğru bağlanmamış	Ocağı elektrik şebekesinden ayırınız. Devre planına uygun olarak bağlandığından emin olunuz.
	Demo modu etkinleştirilmiş	Ocağı elektrik şebekesinden ayırınız. 30 saniye bekleyiniz ve daha sonra yeniden bağlayınız. Sonraki 3 dakika içerisinde herhangi bir kumanda alanına dokununuz. Demo modunun etkinliği kaldırılmış.

Kumanda bölümünün üzerine sıcak tencere koymayınız.

Bilgiler

- Göstergede *E* görünüyorsa ilgili pişirme alanının sensör alanını basılı tutarsanız arıza kodunu okuyabilirsiniz.
- Eğer arıza kodu tabloda listelenmemişse ocağın elektrik bağlantısını kesiniz, 30 saniye bekleyiniz ve yeniden bağlayınız. Gösterge yeniden görünürse teknik müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz ve ilgili arıza kodunu bildirin.
- Bir hata ortaya çıkarsa cihaz Bekleme Moduna geçmez.

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 çağırılmasının ücrete tabi olduğunu lütfen unutmayın.

Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

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

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 Kanununun 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.

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

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

No.GG



Çağrı Yönetim Merkezi
444 55 33

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

GARANTİ ŞARTLARI

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

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

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

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. bir BSH HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

Sanayi ve Ticaret Bakanlığı

Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51

Garanti Belgesi

34770 Ümraniye/İSTANBUL

Belge Numarası :

Tel. : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 91 88

Belge Onay Tarihi :

GAGGENAU

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

Üretici Firma : **BSH Hausgeräte GmbH**
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.gaggenau.com
Phone : 0049 89 459003

9001183577 (971009)
tr

GAGGENAU

