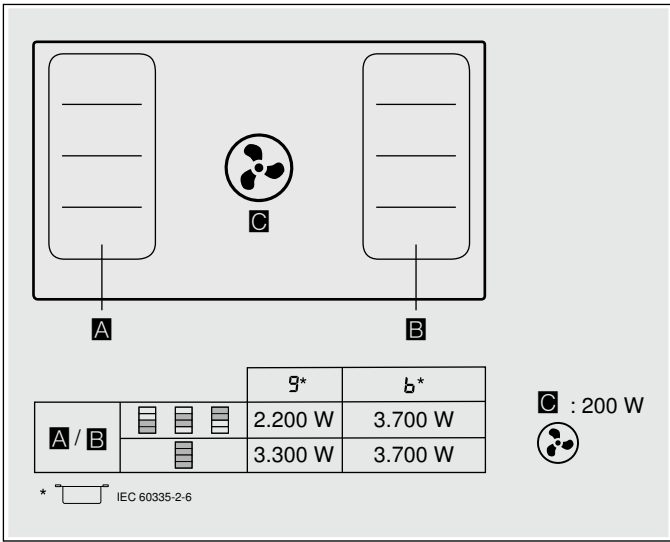


CV 282

Entegre havalandırma sistemine sahip Flex indüksiyon ocak



İçindekiler

Amaca uygun kullanım	4
Önemli güvenlik uyarıları	5
Hasar sebepleri	8
Çevrenin korunması	8
Enerji tasarruf edin	8
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	9
İndüksiyonla yemek pişirme	9
İndüksiyonla pişirmenin avantajları	9
Kaplar	9
Cihazı tanıyınız	11
Yeni cihazınız	11
Özel aksesuar	11
Kumanda paneli	12
Kalan ısı göstergesi	13
İşletme türleri (modları)	13
İlk kullanımdan önce	14
İlk çalıştırma	14
Döner düğmeli Twist-Pad	14
Twist düğmesinin çıkarılması	14
Twist düğmesinin saklanması	14
Cihazın kullanılması	15
Ocağın açılması ve kapatılması	15
Ocağın ayarlanması	15
Havalandırmanın açılması ve kapatılması	16
Yoğun kademesi	16
Otomatik başlatma	17
Sensör kumandalı otomatik işletim	17
Takip fonksiyonu	17
Aralıklı havalandırma	17
Pişirme önerileri	18
Flex fonksiyonu	20
Kap kullanımıyla ilgili öneriler	20
İki bağımsız ocak olarak	20
Tek bir ocak olarak	20
Transfer fonksiyonu	21
Profesyonel aşçı fonksiyonu	22
Etkinleştirme	22
Devre dışı bırakılması	22
Ayarların değiştirilmesi	22

Zamanlayıcı fonksiyonları	23
Otomatik pişirme süresi	23
Zamanlayıcı	23
Durdurma saati fonksiyonu	24
Tencereler için Booster fonksiyonu	24
Etkinleştirme	24
Devre dışı bırakılması	24
Tavalar için Booster fonksiyonu	25
Uygulama için öneriler	25
Etkinleştirme	25
Devre dışı bırakılması	25
Sıcak tutma fonksiyonu	25
Etkinleştirme	25
Devre dışı bırakılması	25
Otomatik fonksiyonlar	26
Otomatik fonksiyon türleri	26
Uygun pişirme kapları	27
Sensörler ve özel aksesuarlar	27
Fonksiyonlar ve pişirme seviyeleri	27
Önerilen yemekler	31
Kablosuz sıcaklık sensörünün hazırlanması ve bakımı	37
Uygunluk beyanı	38
Çocuk emniyeti	39
Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devre dışı bırakılması	39
Ekran temizlik koruması	39
Otomatik kapama sistemi	39
Temel ayarlar	40
Böylece temel ayarlara dönersiniz:	41
Kap testi	42
PowerManager	42
Temizleme	43
Temizlik malzemeleri	43
Temizlenecek bileşenler	44
Ocak çerçevesi (sadece ocak çerçevesine sahip cihazlarda)	44
Pişirme tezgahı	44
Havalandırma	44
Taşma haznesinin temizlenmesi	47

Döner düğme	47
Kablosuz sıcaklık sensörü	47
Sıkça Sorulan Sorular ve Yanıtları (FAQ)	48
Arıza halinde ne yapmalı?	50
Yetkili servisin çağırılması	52

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. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır. Daha sonra kullanılmak üzere veya başka birisinin kullanımı için kullanım ve montaj kılavuzunu muhafaza ediniz.

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

Bu cihaz, 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 2000 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 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

Sadece montaj kılavuzuna göre yapılmış uzmanca bir kurma sayesinde, kullanım güvenliği garanti edilmiş olur. Yerleşim yerinde sorunsuz çalışmadan tesisatçı sorumludur.

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

Tehlikeli veya patlayıcı maddeler veya buharlar emilmemelidir.

Cihazın içine küçük parçaların veya sıvıların kaçmamasına dikkat ediniz.

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

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

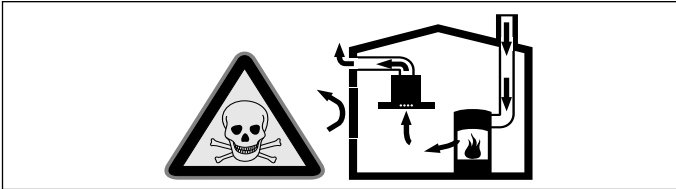
⚠️ Uyarı – Boğulma tehlikesi!

Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamalarına kesinlikle izin vermeyiniz.

⚠️ Uyarı – Ölüm tehlikesi!

Geri emilen yanma gazları zehirlenmelere neden olabilir.

Cihaz, dolaşımli hava modunda aynı zamanda oda havasına bağlı bir ateşlik ile birlikte çalıştırıldığında havalandırmanın her zaman yeterli olmasını sağlayınız.

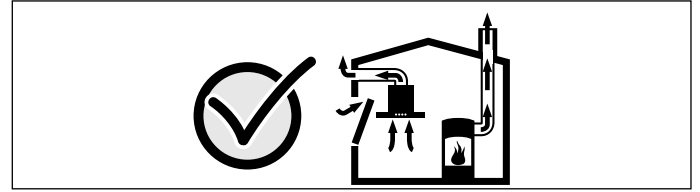


Hava dolaşımli ateşlikler (örneğin gaz, yağ, odun veya kömürle çalışan sobalar, şofbenler, su ısıtıcıları) yanma havasını kurulum yerinden alırlar ve atık gazı bir atık gaz sistemi (örneğin baca) kanalıyla dışarıya aktarırlar.

Çalışmakta olan davlumbazla birlikte mutfaktan ve komşu odalardan hava çekilir. Yeterli hava girişi sağlanmazsa vakum oluşur. Bu durumda bacadan ve atık gaz kanalından zehirli gazlar emilerek tekrar eve girer.

- Bu nedenle temiz hava girişinin daima yeterli olması sağlanmalıdır.
- Hava giriş/çıkış menfezi limit değerlere uyulması için tek başına yeterli olmayabilir.

Ancak ateşliğin kurulu bulunduğu mekânda vakumun 4 Pa (0,04 mbar) değerini aşmadığı sürece cihaz tehlikesiz bir şekilde işletilebilir. Bu, ancak örneğin hava giriş/çıkış menfezleriyle birlikte kapı ve pencerelerde kapatılması mümkün olmayan hava delikleri veya başka teknik önlemlerle yeterli derecede yanma havası ikmalinin sağlanmasıyla mümkündür.



Binanın komple baca ve havalandırma sistemini değerlendirebilecek ve havalandırma için uygun önerilerde bulunabilecek yetkili kişilere (örneğin baca temizleme ustası) mutlaka danışınız.

Davlumbaz sadece hava dolaşımli işletimde kullanılırsa, herhangi bir kısıtlama olmadan işletilmesi mümkündür.

⚠ 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.
- Yağ filtresindeki yağ tortuları tutuşabilir. **Yağ filtresini en az ayda bir defa temizleyiniz.** Cihazı kesinlikle yağ filtresi olmadan çalıştırmayınız.
- Filtrelerdeki yağ birikintileri alev alabilir. Cihazı tarif edildiği biçimde temizleyiniz. Temizleme aralıklarına uyunuz. Cihazı kesinlikle yağ filtresi olmadan çalıştırmayınız.
- Havalandırma açıkken yağ filtresindeki yağ tortuları tutuşabilir. Cihazın yakınında kesinlikle açık ateş ile çalışılmamalıdır (örn. flambe). Cihazın katı yakıt (örn. odun veya kömür) kullanılarak ısıtılan bir ısıtma donanımının yakınına kurulmasına sadece, çıkarılamayan kapalı bir kapak mevcut olması halinde izin verilir. Kıvılcım saçılmamalıdır.

⚠ 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.
- Filtre kapağı ocak üzerinde çok çabuk ısınır. Asla filtre kapağını ocak üzerine yerleştirmeyiniz. Filtre kapağı üzerine tencere yerleştirmeyiniz veya diğer sıcak nesnelere filtre kapağının üzerine koymayınız.
- Pişirme tezgahını her kullanımdan sonra mutlaka ana şalterden kapatınız. Kap olmadığı için pişirme tezgahının otomatik olarak kapanacağını düşünmeyiniz.
- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Cihaz çalışırken çok ısınır. Sıcak sıvılar cihazın içine girerse filtre kapağını, metal yağ filtresini, hazneyi, taşma haznesini veya cihazın gövde kapağını açmak için en az iki saat cihazın soğumasını bekleyiniz.

⚠ 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 – Elektromanyetik tehlikeler!

- Bu cihaz güvenlik standartlarına ve elektromanyetik uyumluluğa sahiptir. Ancak, vücudunda kalp ritim düzenleyicisi veya insülin pompası bulunan kişiler kullanmak üzere bu cihaza yaklaşımdan sakınılmalıdır. Piyasada bulunan cihazların %100'ünün yürürlükteki elektromanyetik uyumluluk kriterlerini yerine getireceğini ve cihazın doğru çalışmasını riske edecek parazitler oluşturmayacağını garanti etmek mümkün değildir. Aynı zamanda işitme cihazı gibi başka türlü aygıtlar taşıyan kişilerin bazı rahatsızlıklar hissetmeleri de mümkündür.
- Kablosuz sıcaklık sensörü ve TWIST düğmesi manyetiktir. Manyetik elemanlar elektronik implantlara, örneğin kalp pillerine veya insülin pompalarına hasar verebilir. Elektronik implanta sahip olanlar bu nedenle sıcaklık sensörünü veya TWIST düğmesini giysilerinin cebinde taşımamalıdır ve kalp piline veya benzer tıbbi cihazlarla en az 10 cm uzak tutulmalıdır.

⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

- Benmaride pişirme sırasında aşırı ısınma nedeniyle ocak ve kap çatlayabilir. Benmarideki kap, su doldurulmuş tencerenin tabanına doğrudan temas etmemelidir. Sadece ısıya karşı dayanıklı kapları kullanınız.
- Pişirme tencereleri, tencere tabanı ile ocak arasındaki sıvı nedeniyle aniden sıçrayabilir. Ocak ve tencere tabanı her zaman kuru bir şekilde tutulmalıdır.
- Pişirme kapları ve ocaklar çok ısınır. Asla sıcak ocaklara veya sıcak pişirme kaplarına dokunmayınız.
- 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.
- Uygun olmayan wok tavalar kazalara neden olabilir. Sadece üretici tarafından özel aksesuar olarak üretilen wok tavaları kullanınız.

⚠ 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.

Hasar sebepleri

Dikkat!

- Sert ve sivri cisimler nedeniyle hasar tehlikesi. Ocak üzerine sert veya sivri cisimler düşürmeyiniz.
- Pişirme kabı boşken pişirme nedeniyle hasar tehlikesi. Pişirme kabını asla boşken ısıtmayınız.
- Sıcak kaplar veya tavalar nedeniyle hasar tehlikesi. Sıcak tencereleri veya tavaları asla kumanda bölümünün, göstergelerin, ocak çerçevesinin veya filtre kapağının üzerine yerleştirmeyiniz.
- Alüminyum folyo veya plastik kap nedeniyle hasar tehlikesi. Alüminyum folyoları ve plastik kapları asla sıcak ocak gözüne yerleştirmeyiniz. Ocak koruma folyosu kullanmayınız.
- Hasar tehlikesi. Filtre kapağının kırılma tehlikesi. Filtre kapağını dikkatlice çıkarınız. Filtre kapağını düşürmeyiniz.
- Uygun olmayan deterjan nedeniyle yüzey hasarı, renk değişimi ve lekeler. Sadece bu türden ocaklar için uygun deterjan kullanınız.
- Yüzey hasarı ve kap sürtünmesi nedeniyle renk değişimi. Tencere ve tavaları kaldırıp taşıyınız, itmeyiniz.
- Yanmış yiyecekler nedeniyle yüzey hasarı ve lekeler. Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcısı ile temizleyiniz.
- Tuz, şeker ve kum nedeniyle yüzey hasarı. Ocağı çalışma tezgahı olarak kullanmayınız, üzerine eşya bırakmayınız.
- Pürüzlü kap zemini nedeniyle yüzey hasarı. Pişirme kabını kullanmadan önce kontrol ediniz.
- Şeker veya çok şeker içeren yemekler nedeniyle yüzey hasarı veya çatlaklar. Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcısı ile temizleyiniz.

Çevrenin korunması

Bu bölümde enerji tasarrufu ve cihazın imhası konularında bilgiler edineceksiniz.

Enerji tasarruf edin

- Tencereleri daima uygun bir kapak ile kapatınız. Kapaksız pişirme işlemi çok fazla enerji harcar. Kapağı kaldırmak zorunda kalmadan tencerenin içini görebilmek için cam kapak kullanınız.
- Düz tabanlı tencere ve tavalar kullanınız. Düz olmayan tabanlar enerji tüketimini artırır.
- Tencere ve tava tabanının çapı, ocak gözü boyuna uygun olmalıdır. Dikkat ediniz: Tencere üreticileri genelde tencere çapı olarak üst çapı verirler, bu da genelde tencere tabanı çapından büyüktür.
- Az miktardaki yemekler için küçük tencere kullanınız. Büyük ve az doldurulmuş tencereler daha fazla enerjiye ihtiyaç duyar.
- Yemekleri az su ile pişiriniz. Bu sayede enerji tasarrufu sağlanır. Bu şekilde, sebzelerdeki vitamin ve mineralleri koruyabilirsiniz.
- Doğru zamanda bir alt pişirme kademesine geçiniz. Böylelikle enerjiden tasarruf etmiş olursunuz.
- Pişirme sırasında havalandırmanın verimli ve düşük çalışma gücüne ile çalışmasını sağlamak için yeterli hava girişi sağlayınız.
- Fan kademesini mutfak buharlarının yoğunluğuna göre ayarlayınız. Yoğun kademeyi sadece ihtiyaç durumunda kullanınız. Daha düşük bir fan kademesi, daha düşük enerji tüketimi demektir.
- Pişirme sırasında yoğun bir duman çıkacaksa daha yüksek fan kademesi seçiniz. Mutfaka zaten dağılmış olan pişirme dumanını temizlemek için havalandırmanın çok daha uzun süre çalışması gereklidir.
- Artık gerekli olmadığında cihazı kapatınız.
- Filtreyi belirtilmiş zaman aralıklarıyla temizleyiniz veya değiştiriniz, böylece havalandırmanın verimliliğini arttırmış ve yangın tehlikesini ortadan kaldırmış olursunuz.

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.

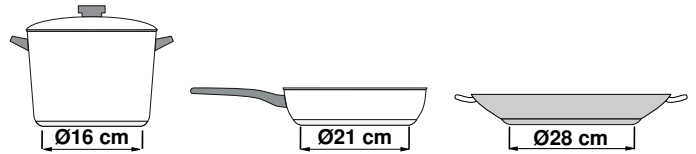
Kaplar

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 → "Flex fonksiyonu" içindeki bilgilere bakabilirsiniz.

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

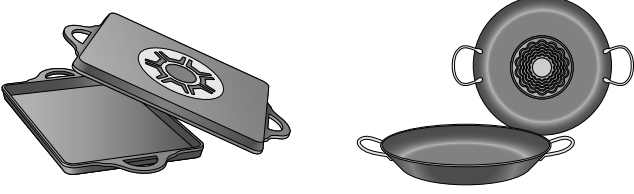


Esnek pişirme alanı tek bir ocak gözü olarak kullanılırsa özellikle bu alan için uygun olan daha büyük pişirme kapları kullanılabilir. Pişirme kabının konumlandırılması ile ilgili bilgileri bölüm → "Flex fonksiyonu", Sayfa 20 içinde bulabilirsiniz.

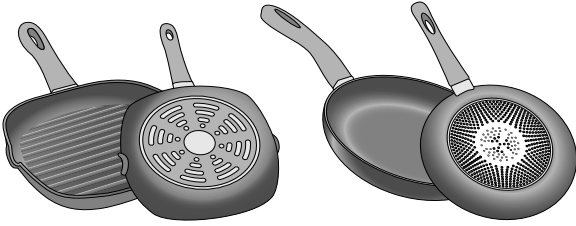


Ayrıca tabanı ferromagnetik olmayan indüksiyonlu kaplar da mevcuttur:

- 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

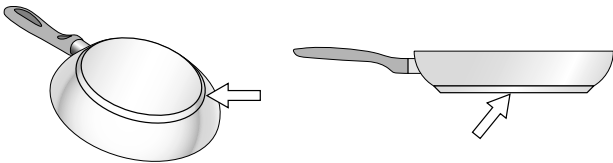
Difüzör plakalar veya kaplar kullanmayınız:

- 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.

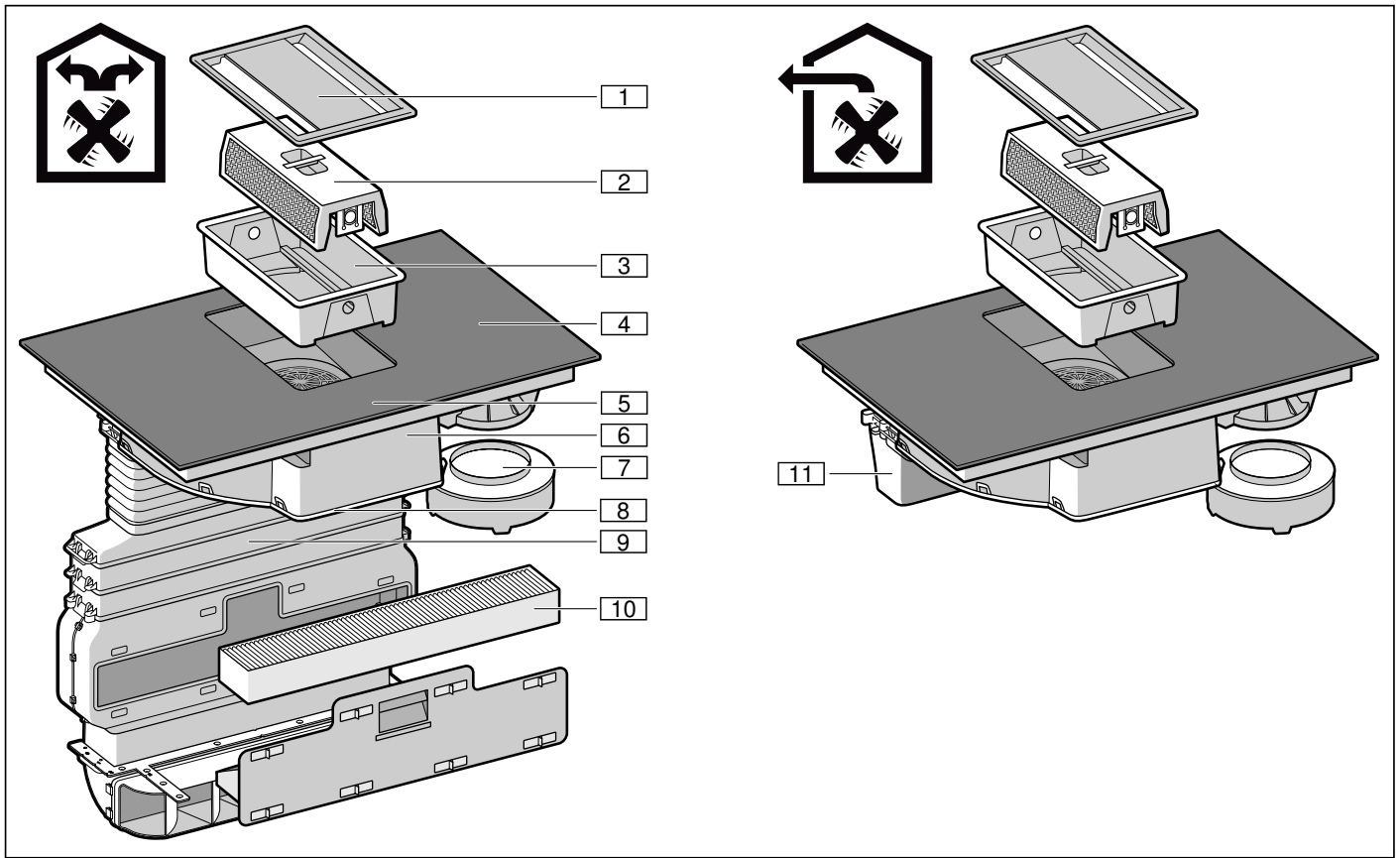
Cihazı tanıyınız

Ocakların boyutları ve performanslarına ilişkin daha fazla bilgiyi → Sayfa 2 içinde bulabilirsiniz

Bu bölümde size göstergeleri ve kumanda elemanlarını açıklayacağız. Ayrıca cihazınızın çeşitli fonksiyonlarını da öğreneceksiniz.

Bilgi : Cihaz tipine göre renklerde ve bazı özelliklerde farklılıklar söz konusu olabilir.

Yeni cihazınız



No.	Tanım
1	Filtre kapağı
2	Metal yağ filtresi
3	Kap
4	Ocak gözü
5	Kumanda bölümü
6	Havalandırma gövdesi
7	Taşma haznesi
8	Gövde kapağı
9	Borulama*
10	Aktif karbon filtresi*
11	Hava çıkış borusu**

*Sadece havalandırma çalışmasında

**Sadece kirli hava çalışmasında

Özel aksesuar

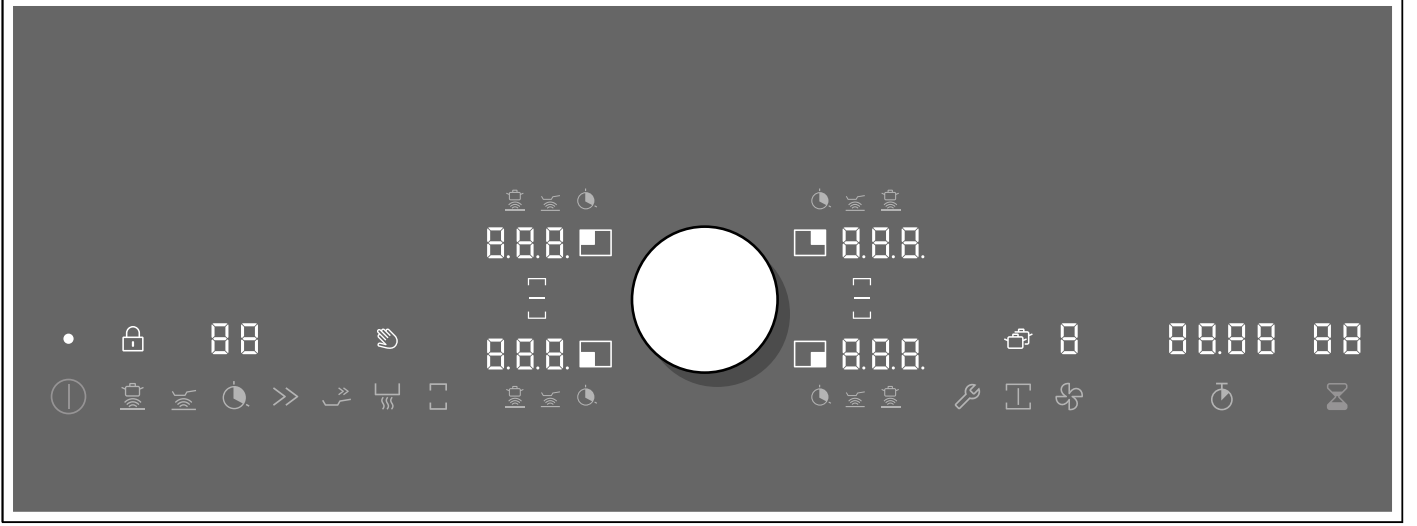
Sıcaklık sensörü	CA 060 300
Bağlantı parçası yassı kanalı	CA 284 010
Hava sirkülasyon modülü	CA 282 810
Aktif karbon filtresi	CA 282 110
Mıknatıslı düğme, siyah	CA 230 100
Çok katmanlı malzemeden üretilen TeppanYaki	CA 051 300
Alüminyum döküm ızgara plakası	CA 052 300

Uygun pişirme kapları

Kızartma sensörü için optimum uygunlukta olan tavalar mevcuttur. Bunlar ek olarak müşteri hizmetleri veya teknik servisten temin edilebilir. Her zaman ilgili referans numarasını belirtiniz.

Küçük kap, çapı 15 cm	GP 900001
Orta boy kap, çapı 18 cm	GP 900002
Büyük kap, çapı 21 cm	GP 900003

Kumanda paneli



Sensör tuşları

	Cihazın açılması ve kapatılması
	Pişirme sensörü fonksiyonunun açılması
	Kızartma sensörü fonksiyonunun açılması
	Otomatik pişirme süresinin ayarlanması
	Tencereler için Booster fonksiyonunun etkinleştirilmesi
	Tavalar için Booster fonksiyonunun etkinleştirilmesi
	Sıcak tutma fonksiyonunun etkinleştirilmesi
	Flex fonksiyonunun etkinleştirilmesi
	Temel ayarların açılması
	Profesyonel aşçı fonksiyonunun etkinleştirilmesi
	Ocak ve havalandırma ayar alanı arasında geçiş / Havalandırma ayarı / Yoğun kademesi Fan için otomatik başlatma ve aralık fonksiyonunun açılması
	Süre ölçerin açılması
	Alarm saatinin ayarlanması

Göstergeler

	Çalışma durumu
	Ocak gözü
	Pişirme kademeleri / havalandırma kademeleri
	Pişirme sensörü fonksiyonu
	Kızartma sensörü fonksiyonu
	Otomatik pişirme süresi

Göstergeler

<i>P</i>	Tencereler için Booster fonksiyonu / Havalandırma için yoğun kademesi
<i>b</i>	Tavalar için Booster fonksiyonu
<i>L</i>	Sıcak tutma fonksiyonu
<i>H/h</i>	Kalan ısı
<i>00</i>	Zamanlayıcı fonksiyonu
<i>00.00</i>	Süre ölçer fonksiyonu
	Ekran temizlik koruması
	Çocuk emniyeti
	Flex fonksiyonu etkinleştirildi
	Flex fonksiyonu etkinliği kaldırıldı
	Transfer fonksiyonu
	Havalandırma açıldı
<i>J</i>	Havalandırma için aralıklı çalışma fonksiyonu
<i>R</i>	Havalandırma için otomatik çalıştırma
<i>T</i>	Havalandırma için takip fonksiyonu
<i>F INSET</i>	Metal yağ filtresi doğru yerleştirilmedi
<i>F CHANGE</i>	Aktif kömür filtresi dolmuş göstergesi
<i>F FULL</i>	Metal yağ filtresi dolmuş göstergesi

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.

Kalan ısı göstergesi

Pişirme 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, pişirme sırasında ocağın alırsanız kalan ısı göstergesi ve seçilen pişirme 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.

İşletme türleri (modları)

Bu cihazı, atık hava modunda ve dolaşımli hava modunda kullanabilirsiniz.

Atık hava modu



Emilen hava, yağ filtreleri tarafından temizlenir ve bir boru sistemi üzerinden dışarı iletilir.

Bilgi: Atık hava, ne devrede olan bir duman veya atık gaz bacasına, ne de ısıtma kaynaklarının kurulu olduğu yerlerin havalandırılması için kullanılan bir bacaya aktarılmalıdır.

- Atık havanın devrede olmayan bir duman veya atık gaz bacasına aktarılması isteniyorsa, yetkili baca temizleme ustasının iznini almanız gerekir.
- Atık hava dış duvar üzerinden dışarı aktarılırsa, bir teleskopik duvar kasası kullanılmalıdır.

Dolaşımli hava modu



Emilen hava, yağ filtreleri ve bir aktif karbon filtresi tarafından temizlenir ve tekrar mutfağa geri aktarılır.

Bilgi: Dolaşımli hava modunda kokuya neden olan maddeleri bağlamak için, bir aktif karbon filtresi takmalısınız. Cihazın dolaşımli hava modunda işletilmesi için söz konusu olan farklı olanaklar için prospektüse bakınız veya yetkili satıcınıza danışınız. Bu işlem için gerekli aksesuarları ilgili satış yerleri, yetkili servis veya çevrimiçi satış merkezi üzerinden alabilirsiniz.

İlk kullanımdan önce

Cihazı ilk defa kullanmadan önce aşağıdaki uyarıya dikkat ediniz:

Cihazı ve aksesuar parçalarını iyice temizleyiniz.

Yeni cihazınızı kullanabilmeniz için önce bazı ayarları yapmanız gereklidir.

İlk çalıştırma

Bilgi: Cihaz teslimat aşamasında havalandırma çalışmasına ayarlanmıştır.

Olası ayarlar:

- Havalandırma çalışmasında L9 göstergesinde 0 değeri (fabrika ayarı) ayarlanmıştır.
- Kirli hava çalışmasında L9 göstergesinde 1 değeri ayarlanmıştır.

Cihazı atık hava işletimine geçirmek için bkz. → "Temel ayarlar", Sayfa 40.

Döner düğmeli Twist-Pad

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

Twist düğmesi manyetiktir ve twist altlığın işaretli bölgesinin ortasına yerleştirilir. Bir ocağı etkinleştirmek için twist düğmesini istenen ocak pişirme kademesine getiriniz. Twist düğmesini döndürerek pişirme 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 pişirme 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 pişme sürelerini bulabilirsiniz.

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Filtre kapağı ocak üzerinde çok çabuk ısınır. Asla filtre kapağını ocak üzerine yerleştirmeyiniz. Filtre kapağı üzerine tencere yerleştirmeyiniz veya diğer sıcak nesneleri filtre kapağının üzerine koymayınız.


Bilgi: Havalandırmayı, pişirme işlemine başlanınca açınız ve ancak pişirme işleminin sona ermesinden birkaç dakika sonra kapatınız. Mutfaktaki buharı gidermenin en etkili yolu budur.

Bilgi: Cihazı asla hazne, metal yağ filtresi ve filtre kapağı yokken çalıştırmayınız.

Ocağın açılması ve kapatılması

Ocak ana şalterle açılır ve kapatılır.

Açılması: Twist düğmesini ayar alanına getiriniz.

① sembolüne dokununuz. Ocağa ait olan ve kullanılabilir olan semboller ve fonksiyonlar yanar. Ocağın yanında  yanar. Ocak çalışmaya hazırdır.

Kapatılması: ① sembolüne, göstergesi sönmeye kadar dokununuz. Tüm ocaklar kapanır. Kalan ısı göstergesi, ocaklar yeterince soğuyana kadar yanmaya devam eder.

Bilgiler

- Tüm ocaklar 20 saniyeden uzun süre kapalı kaldığında ve havalandırma kapatıldığında ocak otomatik olarak kapanır.
- Seçilen ayarlar, ocak kapatıldıktan sonra 5 saniye süreyle hafızada 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.

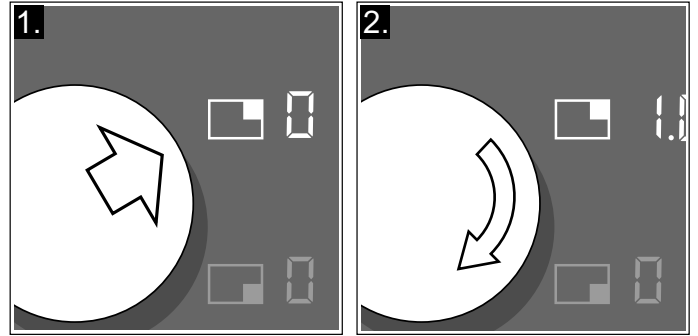
Bilgiler

- Cihazın hassas parçalarını aşırı ısınmadan veya aşırı elektrik yüklenmesinden korumak için ocak geçici olarak gücünü düşürebilir.
- Cihazda gürültü oluşumunu engellemek için ocak geçici olarak gücünü düşürebilir.

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 gözü otomatik olarak seçilir. Ayarları yapabilirsiniz.
- Ayarlar yapıldıktan sonra göstergeler yanıp sönyorsa pişirme kabınızın indüksiyon 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 şaltare 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.
- Havalandırma ayrıca kapatılmalıdır.
→ "Havalandırmanın kapatılması", Sayfa 16

Havalandırmanın açılması ve kapatılması


Bilgi: Güç şiddeti her zaman güncel koşullara uyarlanır. Mutfakta koku çok fazla ise daha yüksek bir güç seviyesi seçiniz.


Bilgi: Metal yağ filtresi yoksa havalandırma açılmaz. Metal yağ filtresini takınız. Ocak fonksiyonları metal yağ filtresi olmadan da kullanılabilir. → "Temizleme", Sayfa 43




Bilgi: Yüksek pişirme kaplarında optimum bir emme performansı garanti edilemez. Emme performansı eğik yerleştirilecek bir kapak ile iyileştirilebilir.

Bilgi: Havalandırma açıklıklarını nesnelere bloke etmeyiniz. Filtre kapağı üzerine herhangi bir cisim koymayınız. Aksi takdirde havalandırma gücü düşer.


Havalandırmanın açılması

Bilgi: Gösterge alanında **F INSE F** yanıp sönüyorsa ve sembol  kullanılamıyorsa metal yağ filtresini doğru biçimde takınız.

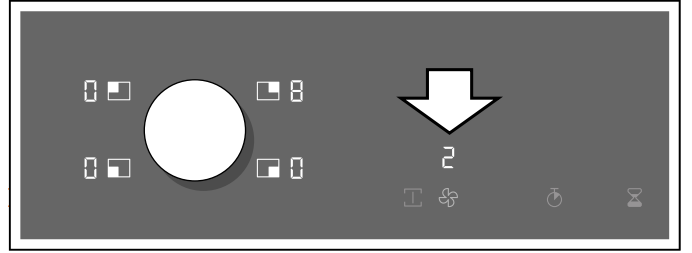
Gösterge alanında  görüntülenir. Havalandırma açılabilir.


- 1  sembolüne dokununuz. Sembol  turuncu olarak yanar. Havalandırma  güç seviyesinde başlatılır. Ayarlanan güç seviyesi gösterge alanında görüntülenir.

Bilgiler


- Havalandırma güç seviyelerinin ayarlanması sırasında pişirme kademeleri değiştirilemez.
- Birkaç saniyelik süre içinde havalandırma için bir güç seviyesi seçilemez. TWIST düğmesi yeniden pişirme seviyesi ayarı için kullanılabilir olduğunda sembol  beyaz yanar.




- 2 TWIST düğmesi ile istediğiniz güç seviyesini ayarlayınız. Ayarlanan güç seviyesi gösterge alanında görüntülenir.



- 3 Başka bir güç seviyesi ayarlamak istiyorsanız  sembolüne dokununuz ve TWIST düğmesi ile istediğiniz güç seviyesini ayarlayınız. Ayarlanan güç seviyesi gösterge alanında görüntülenir.

Havalandırmanın kapatılması

Cihazı kapatmak istiyorsanız  sembolüne dokununuz. Sadece havalandırmayı kapatmak istiyorsanız aşağıdaki yöntemi izleyiniz:


- 1  sembolüne dokununuz.
- 2 TWIST düğmesi ile  güç seviyesini ayarlayınız.
- 3 Ocak ayar alanına geçmek için  sembolüne dokununuz.

Bilgi: Ardıl çalışma açılmışsa havalandırmayı sadece TWIST düğmesiyle kapatabilirsiniz. → "Takip fonksiyonu", Sayfa 17

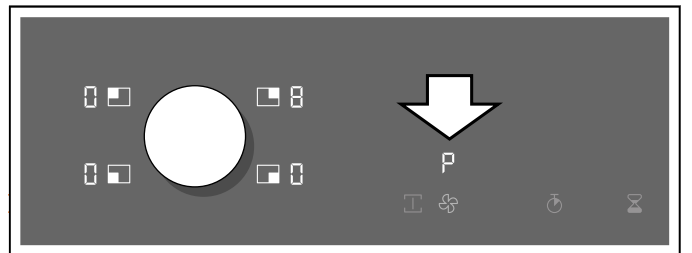
Yoğun kademesi

Güçlü bir koku veya duman oluşumu durumunda yoğun kademesini etkinleştiriniz. Bu durumda havalandırma kısa süre için en yüksek güç seviyesinde çalışır. Kısa süre sonra kendiliğinden daha düşük bir kademeye geri döner.

Çalıştırılması




- 1  sembolüne dokununuz.
- 2 **P** görüntülenene kadar TWIST düğmesini çeviriniz.

Yoğun kademe etkinleştirildi.



Bilgi: 6 dakika sonra cihaz kendiliğinden **3** güç kademesine geri döner.

Kapatılması

- 1  sembolüne dokununuz.
- 2 TWIST düğmesi ile  güç seviyesini ayarlayınız.
- 3 Ocak ayar alanına geçmek için  sembolüne dokununuz.

Otomatik başlatma





Seçilen temel ayarlara bağlı olarak, bir ocak gözü için bir güç seviyesi seçildiği anda aşağıdaki seçenekler mümkündür:

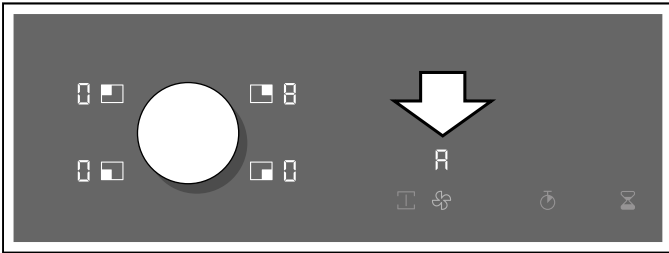
- Havalandırma çalışmaya başlamıyor.
- Havalandırma, sensörün seçtiği güç seviyesinde başlatılır.
- Havalandırma belirlenen güç seviyesinde başlatılır.

Temel ayarlarda istediğiniz seçeneği belirleyiniz. Ayrıca temel ayarlar içinde sensör hassasiyetini de ayarlayabilirsiniz.



Sensör kumandalı otomatik işletim

Çalıştırılması

- 1  sembolüne dokununuz.
Havalandırma  güç seviyesinde başlar.
- 2  görüntülenene kadar TWIST düğmesini sağa çeviriniz.
- 3  sembolüne dokununuz.
Optimum güç kademeleri bir sensör yardımıyla otomatik olarak ayarlanır.



Kapatılması



- 1  sembolüne dokununuz.
- 2 TWIST düğmesi ile başka bir güç seviyesini ayarlayınız veya  görüntülenene kadar TWIST düğmesini çeviriniz.
Gösterge alanında ayarlanan güç seviyesi görüntülenir. Sensör kumandalı otomatik işletim kapatılır.

Takip fonksiyonu





Bilgi: Ardıl çalışma fonksiyonu ancak en az bir ocak gözü en az bir dakika önce açılmışsa başlatılabilir.

Ardıl çalışma fonksiyonu, havalandırma sisteminin kapatma sonrasında birkaç dakika daha çalışmaya devam etmesini sağlar. Böylece hala mevcut olan mutfak kokuları giderilir. Ardından cihaz otomatik olarak kapanır.

Eğer sensör kumandalı ardıl çalışma özelliğine sahip otomatik çalışma fonksiyonu temel ayarlar içinde etkinleştirilmişse ardıl çalışma sonrasında cihaz otomatik olarak kapatılır.

Eğer cihaz kapatılırsa veya tüm ocak gözleri kapatılırsa gösterge alanı içinde  gösterilir.  beyaz yanar. Ardıl çalışma fonksiyonu açılır.

Kapatılması




- 1  sembolüne dokununuz.
Sembol  turuncu olarak yanar.
- 2 TWIST düğmesi ile  güç seviyesini seçiniz.
- 3  sembolüne dokununuz.
Ardıl çalışma fonksiyonu hemen sonlandırılır.



Cihaz açılırsa ve yeniden bir pişirme alanı açılırsa ardıl çalışma fonksiyonu kapatılır.

Aralıklı havalandırma




Çalıştırılması

Aralıklı havalandırma sırasında fan otomatik olarak saatte bir, 6 dakika çalıştırılır.

- 1  sembolüne dokununuz.
- 2  görüntülenene kadar TWIST düğmesini çeviriniz.
- 3  sembolüne dokununuz.
Aralıklı çalışma fonksiyonu etkinleştirildi.

Bilgi: Cihaz kapatıldıktan sonra  ve  sembolleri beyaz yanar.

Kapatılması

- 1  sembolüne dokununuz.
- 2 TWIST düğmesi ile  güç seviyesini ayarlayınız.
- 3 Ocak ayar alanına geçmek için  sembolüne dokununuz.
Aralıklı havalandırma kapatılmıştır.

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.
- Düdüklü 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 → "*Çevrenin korunması*" 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 - 1.5	-
Tereyağı, Bal, Jelatin	1 - 2	-
Isıtmak ve sıcak tutmak		
Sebze yemeği, örneğin mercimek yemeği	1.5 - 2	-
Süt*	1.5 - 2.5	-
Sosisleri suda ısıtınız*	3 - 4	-
Buz çözme ve ısıtma		
Ispanak, dondurulmuş	3 - 4	15 - 25
Gulaş, dondurulmuş	3 - 4	35 - 55
Haşlama, kısık ateşte piştirme		
Patates köftesi*	4.5 - 5.5	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)	2.5 - 3.5	15 - 30
Sütlaç***	2 - 3	30 - 40
Elma dilim patates	4.5 - 5.5	25 - 35
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates	4.5 - 5.5	15 - 30
Hamur işleri, makarna*	6 - 7	6 - 10
Sebze yemeği	3.5 - 4.5	120 - 180
Çorbalar	3.5 - 4.5	15 - 60
Sebze	2.5 - 3.5	10 - 20
Sebze, dondurulmuş	3.5 - 4.5	7 - 20
Düdüklü tencerede piştirme	4.5 - 5.5	-

* Kapaksız

** Birkaç kez çeviriniz

***8 - 8.5 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	6 - 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 - 5.5	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
Tencere yemekleri, dondurulmuş	6 - 7	6 - 10
Krep (arka arkaya piştirme)	6.5 - 7.5	-
Omlet (arka arkaya piştirme)	3.5 - 4.5	3 - 10
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 - 8.5 piştirme kademesinde ön ısıtma yapınız		

Flex fonksiyonu

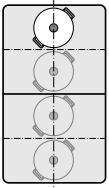
Esnek pişirme alanı ihtiyacınıza göre tek bir ocak gözü veya iki bağımsız ocak gözü olarak kullanılabilir.

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

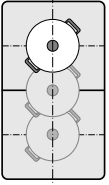
Kap kullanımıyla ilgili öneriler

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

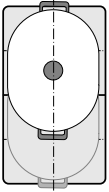
Tek ocak olarak



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

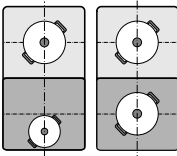


Çapı 13 cm'den fazla
Kabı, şekilde görülen üç pozisyon-
dan birine yerleştiriniz.



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 kullanı-
labılır. İstedığınız her bir ocak için istediğiniz
pişirme kademesini ayarlayınız. Her ocağa
sadece bir kap yerleştiriniz

İki bağımsız ocak olarak

Esnek pişirme bölgesi iki bağımsız ocak olarak kullanılır.

Etkinleştirilmesi

Bakınız bölüm → "Cihazın kullanılması", Sayfa 15

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 ve kap ısıtılır.
Bilgi: Göstergeler yanıp sönmeye devam ediyorsa, pişirme kabının indüksiyon ile pişirmeye uygun olup olmadığını kontrol ediniz

Bilgi: Kullanılan ocak üzerindeki kap kaydırılırsa 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.

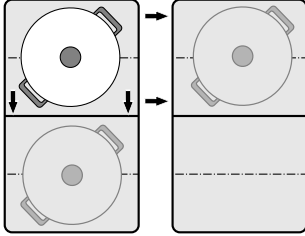
Esnek pişirme alanı etkinliği kaldırılır. Her iki ocak bundan sonra yeniden iki bağımsız ocak olarak çalışmaya devam eder.

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

Transfer fonksiyonu

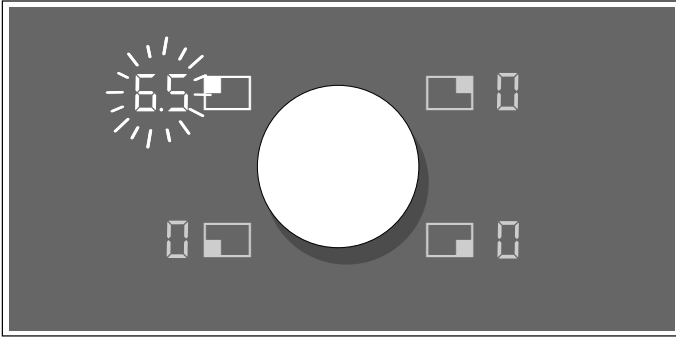
Bu fonksiyon ile bir ocağın ayarları başka bir ocağa aktarılabilir.


Bu fonksiyon esnek pişirme alanlarında kullanılabilir.

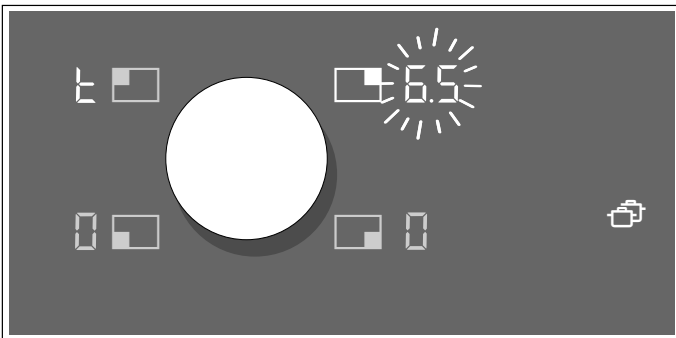


Bilgi: Pişirme kabının türü doğru biçimde konumlandırılması ile ilgili ek bilgileri Bölüm → "Flex fonksiyonu" içinde bulabilirsiniz

- 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 gözü algılanır ve  sembolü yanar. Ocak göstergesine devralınan pişirme kademesi yanıp söner.



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


Bilgiler

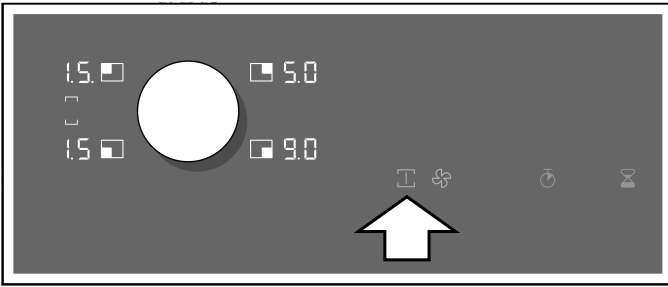
- Pişirme kabını açılmamış olan, daha önce hiçbir ön ayar yapılmamış olan ve önceden üzerine başka bir pişirme kabı yerleştirilmemiş olan bir ocağa kaydırınız.
- Esnek pişirme alanı üzerinde bir pişirme kabını kaydırma sırasında Flex fonksiyonu etkinleşirse ayarlar otomatik olarak devralınır.
- Ayarlanan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


Profesyonel aşçı fonksiyonu

Profesyonel aşçı fonksiyonu ile her ocak için ön ayarlı pişirme kademeleri gösterilir. Varsayılan değeri devrilmek için 8 dakika içinde uygun bir pişirme kabı yerleştiriniz.

Etkinleştirme

- 1 Ocağı açınız.
- 2  sembolüne dokununuz. Ocak gözü göstergelerinde ön ayarlı pişirme kademeleri gösterilir. Sol taraftaki pişirme alanları bağlantılıdır.








- 3 8 dakika içinde uygun pişirme kabı yerleştiriniz. Pişirme kabı algılandığında ilgili ocak gözü seçilir. Pişirme kademesi twist düğmesi ile ayarlanabilir. Ayarlanan süre dolduğunda, üzeri boş olan ocak gözlerinin pişirme kademesi göstergeleri yanıp sönmeye başlar.
- 4 Profesyonel aşçı fonksiyonunu uzatmak için 90 saniye içinde  sembolüne yeniden dokunmanız gereklidir. Sembole dokunulmazsa kullanılan ocak gözleri kapatılır.




Bilgiler

- Profesyonel aşçı modunda sadece sıcak tutma fonksiyonu ve Flex fonksiyonu ayarlanabilir.
- Uygun olmayan bir pişirme kabı yerleştirildiğinde (örneğin alüminyum kap), pişirme kabı yeniden kaldırılana kadar pişirme kademesi göstergesi yanıp söner. Pişirme kabının induksiyon için uygun olup olmadığını kontrol etmek için Bölüm → "Kap testi" içindeki bilgilere bakabilirsiniz.

Devre dışı bırakılması

Fonksiyonun hemen sonlandırılması:  sembolüne dokununuz. Tüm ocaklarda  pişirme kademesini ayarlayınız.  sembolü beyaz yanar.

Fonksiyon otomatik olarak sona erer: 8 dakika sonrasında bir veya birden çok ocağa uygun bir pişirme kabı yerleştirilmezse 90 saniye süreyle  sembolü ve ilgili ocak göstergeleri yanıp sönmeye başlar. Fonksiyonu kapatmak için  sembolüne iki defa dokununuz.

 sembolüne dokunulmazsa, profesyonel aşçı fonksiyonu 90 saniye sonra otomatik olarak kapanır.  sembolü beyaz olarak yanar ve üzerinde pişirme kabı olmayan ocaklar  pişirme kademesine geçer. Çalışmakta olan ocaklar ayarlanan pişirme kademelerini korur.

Ayarların değiştirilmesi

Varsayılan değerler, Temel ayarlar menüsünde değiştirilebilir. Bakınız bölüm → "Temel ayarlar"

Zamanlayıcı fonksiyonları

Ocağınız üç zamanlayıcı fonksiyonuna sahiptir:


- Otomatik pişirme süresi
- Zamanlayıcı
- Durdurma saati fonksiyonu

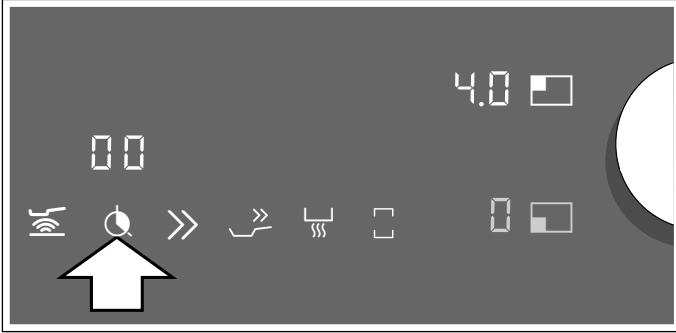
Otomatik pişirme süresi



Ayarlanan süre dolduktan sonra ocak otomatik olarak kapanır.

Süreyi 1 dakika ile 99 dakika arasında 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.



- 3 İstenen pişirme süresini Twist düğmesiyle seçiniz.
- 4 İstenen pişirme süresini TWIST düğmesiyle seçiniz. Ocak göstergesi  yanar. Zamanlayıcı göstergesinde  yanar.



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 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.

Zamanlayıcı

Zamanlayıcı ile 1 dakika ile 99 dakika arasında bir süre ayarlayabilirsiniz.



Ocak gözlerinden ve diğer ayarlardan bağımsız olarak çalışır. Bu fonksiyon bir ocak gözünü 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 **00.00** 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.

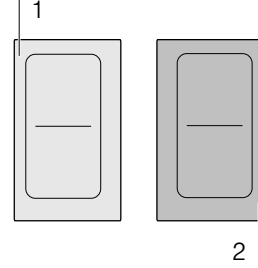
☰ sembolüne uzun süre basılırsa, göstergeler söner.

Fonksiyon devre dışı bırakılır.

Tencereler için Booster fonksiyonu

Bu fonksiyon ile büyük miktarlarda su Ş pişirme kademesinde olduğundan çok daha hızlı ısıtılabilir. Tencereler için Booster fonksiyonu seçilen ocak gözünün en yüksek güç seviyesini kısa süreliğine artırır.⌄

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

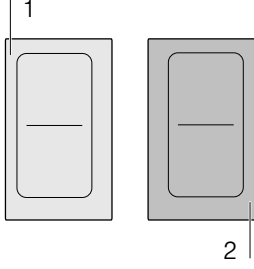
- Belirli koşullar altında bu fonksiyon otomatik olarak devre dışı kalabilir, böylece ocakların içindeki elektronik elemanları korur.
- Fonksiyonu etkinleştirme öncesinde bir ocak ayarlanmış ise fonksiyon etkinliği kaldırıldığında bu ayar yeniden otomatik olarak devralınır.

Tavalar için Booster fonksiyonu

Bu fonksiyon ile pişirme kabı, 9 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.  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 9 pişirme kademesi yanar.



Fonksiyon devre dışı bırakılır.

Bilgi: 30 saniye sonra bu fonksiyon otomatik olarak kapatılır.

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.



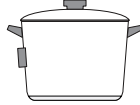

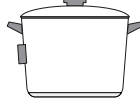

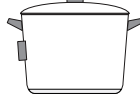



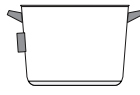

Bu bölümde aşağıdaki bilgileri edinebilirsiniz:

- 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	Etkinleş-tirme
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)
- **CA051300** Teppan Yaki. Sadece esnek pişirme alanı için önerilir
- **CA052300** Izgara tavası. Sadece esnek pişirme alanı için önerilir.

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*", Sayfa 20.
- 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*", Sayfa 9 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 suyunun çektirilmesi, sebzelerin sotelenmesi ve yemeklerin sızma zeytinyağıyla, tereyağıyla veya margarinle kızartılması.
2 düşük	Yemeklerin sızma zeytinyağı, tereyağı veya margarinle kızartılması, örneğin omet.
3 orta - düşük	Balık ve örneğin köfte ve sosis gibi kalın yiyeceklerin kızartılması.
4 orta - yüksek	Orta veya iyi pişmiş olacak şekilde biftek, panelenmiş derin dondurulmuş ürünler ve şinitzel, yahnı, sebze gibi ince yiyeceklerin kızartılması.
5 yüksek	Az pişmiş (kanlı) veya orta pişmiş biftek, patates köftesi ve patates kızartması gibi yiyeceklerin kızartılması.

Şu şekilde ayarlanır

Tablodan uygun sıcaklık kademesini seçiniz. Boş bir kabı pişirme alanına 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

Piştirme fonksiyonları	Sıcaklık aralığı	Şunun için uygundur
Isıtmak, sıcak tutmak	60 - 70°C	Örneğin çorbalar, pançlar
Haşlama	80 - 90°C	Örneğin pirinç, süt
Piştirme	90 - 100°C	Örneğin makarna, sebze
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 **5** seçilmesi, bkz. Bölüm
- 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 5
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 100°C, suda çok fazla kabarcık oluşmasa bile verimli bir kaynatma işlemi için yeterlidir. Eğer yine de kaynama sonucundan memnun kalmazsanız kaynama noktası ayarını değiştiriniz.

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 alanı arasında bağlantı kurmak için aşağıdaki yöntemi izleyiniz:

- 1 Temel ayarı **5** seçmek için bkz. Bölüm → "Temel ayarlar"
 simbolü beyaz yanar.
 - 2  simbolüne basınız. Bir sinyal sesi duyulur ve  simbolü turuncu yanar. Ocak gözü göstergeleri beyaz yanar ve ocak gözlerindeki piştirme sensörü göstergeleri yanıp söner. 30 saniye içinde kablosuz sıcaklık sensöründeki  simbolüne kısa süre basınız.
 - 3 **Kayıt başarılı:** Birkaç saniye içinde kablosuz sıcaklık sensörü algılanır. Üç kısa bip sesi duyulur ve  simbolü turuncu iken beyaza döner. Ocak gözlerindeki piştirme sensörü göstergeleri söner. **Kayıt başarısız oldu:** Beş bip sesi duyulur.  simbolü hemen turuncudan beyaza döner ve ocak gözlerindeki piştirme sensörü göstergeleri söner.
- Sıcaklık sensörü hatasız biçimde kumanda bölümüne bağlandığında piştirme 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

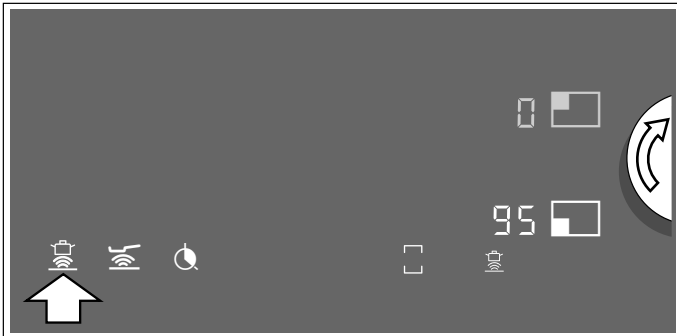
- 1  sembolüne yakl. 8-10 saniye boyunca dokununuz.

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 sıfırlanmıştır.
- 2 Bağlantı prosedürünü 2. maddeden başlayarak tekrarlayınız.



Programlama

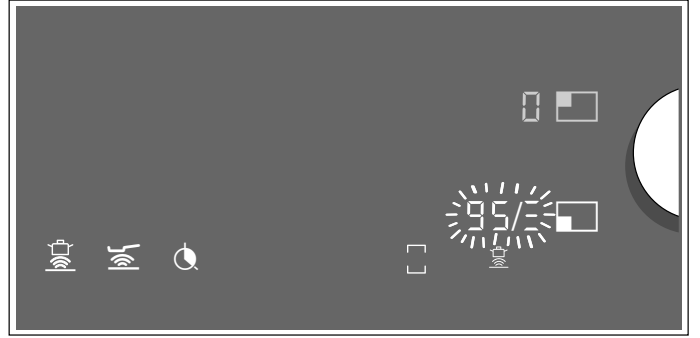
Ocak açık olmalıdır.

- 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 sosis*	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

* Her porsiyon için toplam süre. Yiyecekleri sırayla kızartınız.

** Pişirilecek yiyeceği baştan ekleyiniz.

Patates	Otomatik fonksiyon	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
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 sebzeli çorbalar**	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 çorbası**	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
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

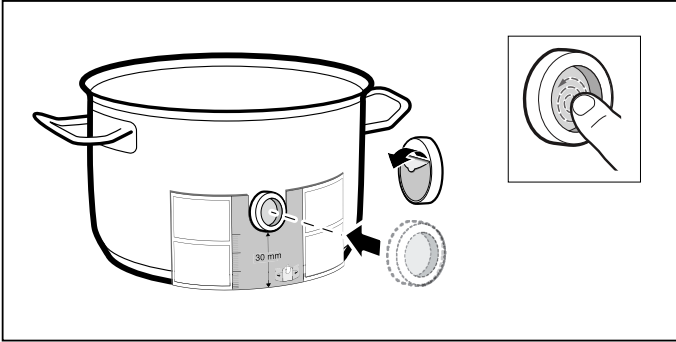
Silikon yamaların yapıştırılması

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.



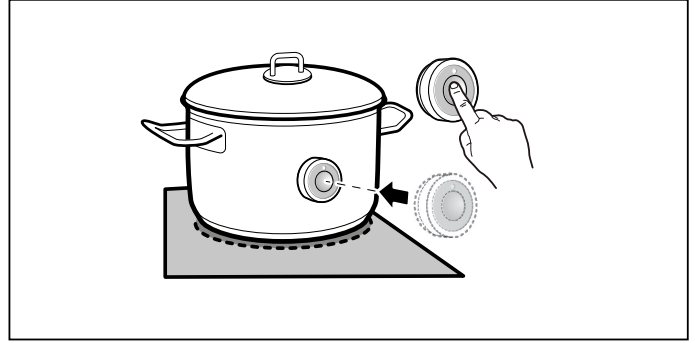
- 3 Silikon yamaya ve iç yüzeyine de bastırınız. Yapıştırıcının doğru biçimde sertleşmesi için 1 saat süre gereklidir. Pişirme tenceresini bu süre içinde kullanmayınız veya temizlemeyiniz.

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

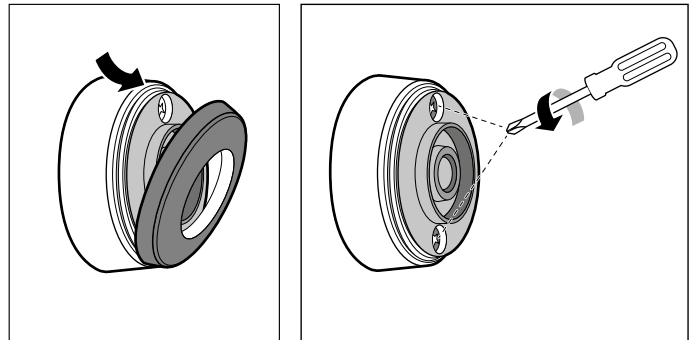
Pilin değiştirilmesi

Pilin değiştirilmesi

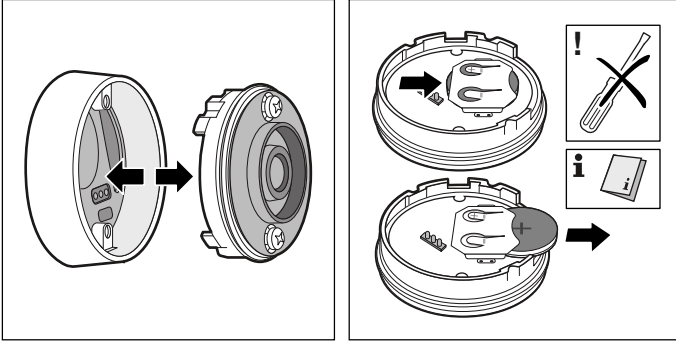
Kablosuz sıcaklık sensöründeki sembole basılmışsa ve LED yanmıyorsa cihazın pili boşalmıştır.

Pilin değiştirilmesi:

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

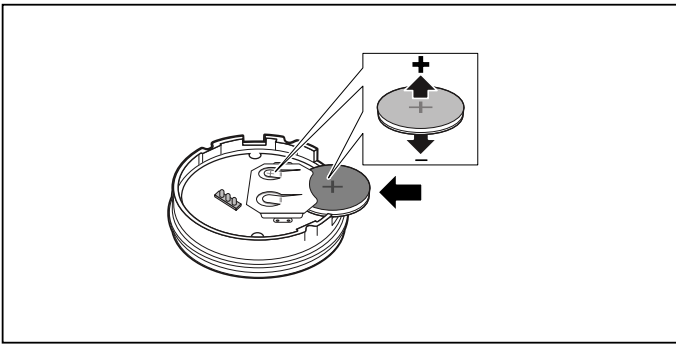


- 2 Gövde üst parçasını çıkarınız. Eski pili çıkarınız. Yeni pili yerleştiriniz. Bu sırada pil kutuplarına dikkat ediniz.

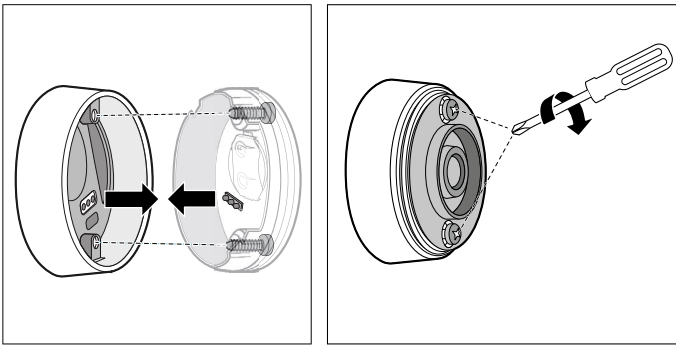


Dikkat!

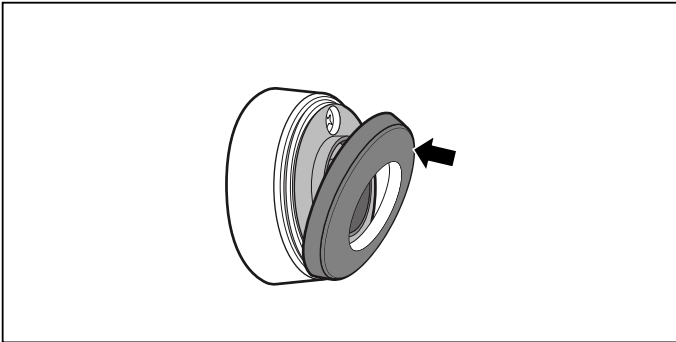
Pili çıkartmak için metal nesnelere kullanmayınız. Kontaklara temas etmeyiniz.



- 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

Çocukların pişirme bölümünü açmasını, çocuk emniyeti ile önleyebilirsiniz.

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
	07 Tüm sinyaller açıldı.*
c 1	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.
c 2	0FF Sınırsız: Son ayarlanan ocak seçili kalır.
	Güç yönetim fonksiyonu. Ocak toplam gücünün sınırlandırılması
	Kullanılabilir ayarlar, ocağın maksimum gücüne bağlıdır.
	0FF Devre dışı. Ocak maksimum gücü. */**
	1 1000 W asgari güç.
	1. 1500 W
	...
	3 13 amper için 3000 W önerilir.
	3. 16 amper için 3500 W önerilir.
	4 4000 W
	4. 20 amper için 4500 W önerilir.
	...
c 3	9 veya 9. Ocak maksimum gücü.**
	Fabrika ayarlarına geri dönülmesi
	0FF Kişisel ayarlar tutulur.*
c 4	07 Fabrika ayarlarına geri dönülmesi.
	Pişirme sensörü fonksiyonu
	Kablosuz sıcaklık sensörü ile ocak arasında bağlantı kurulması
	Denizden yüksekliğe (rakıma) göre ayar:
	1-2 Azaltma
	3 Temel ayar
c 5	4-9 Yükseltme
	Profesyonel aşçı fonksiyonu.
	Profesyonel aşçı fonksiyonu için pişirme kademesi ön ayarını yapmak istiyorsanız ilgili ocak gözünü seçiniz.
	Ön ayarlı değerler*:
	Sol esnek alan: 1.5
	Üst sağ ocak gözü: 5.0
c 6	Alt sağ ocak gözü: 9.0
	Pişirme kapları, pişirme işlemi sonucunun kontrol edilmesi
	0 Uygun değil
	1 Optimum değil
c 7	2 Uygun
	Havalandırma çalışması veya kirli hava çalışmasının ayarlanması
	0 Havalandırma çalışması ayarlandı.*
c 8	1 Kirli hava çalışması ayarlandı.

Otomatik başlatmanın ayarlanması

A açıldı. Havalandırma, sensörün seçtiği güç seviyesinde başlatılır.*

1, 2 veya **3** açıldı. Havalandırma **1, 2** veya **3** güç seviyesinde başlar.

cA

OFF kapatıldı.

Havalandırma için sensör hassasiyetinin ayarlanması

1 En düşük sensör hassasiyeti ayarı.

2 Orta sensör hassasiyeti ayarı.*

3 En yüksek sensör hassasiyeti ayarı.

cb

Sensör kumandalı ardıl çalışma özelliğine sahip otomatik çalışma fonksiyonunun ayarlanması

OFF kapatıldı.

ON açıldı.*


cc

* Fabrika ayarı

**Ocak maksimum gücü, tip plakasında gösterilir.

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 göstereyi görebilmek için twist düğmesini çeviriniz.

Ürün bilgileri**Gösterge**

Müşteri hizmetleri dizini (KI)

01

İmalat numarası


Fd

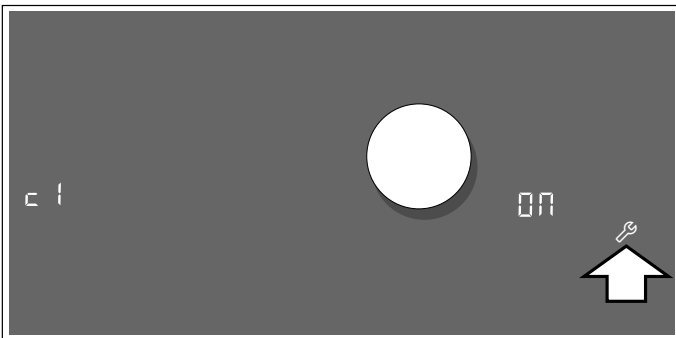
İmalat numarası 1


95.

İmalat numarası 2

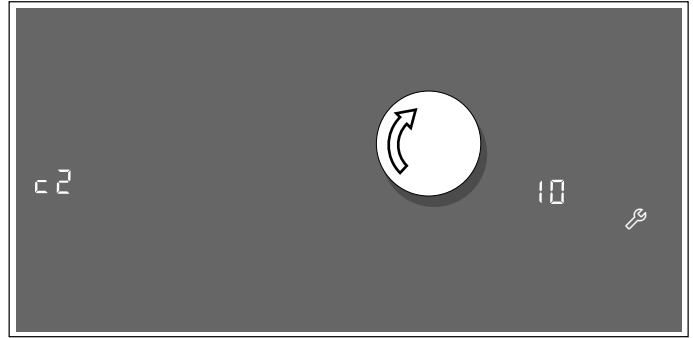
05


- 3  sembolüne yeniden dokunursanız temel ayarlara ulaşırsınız. Göstergelerde **c 1** ve **ON** 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.

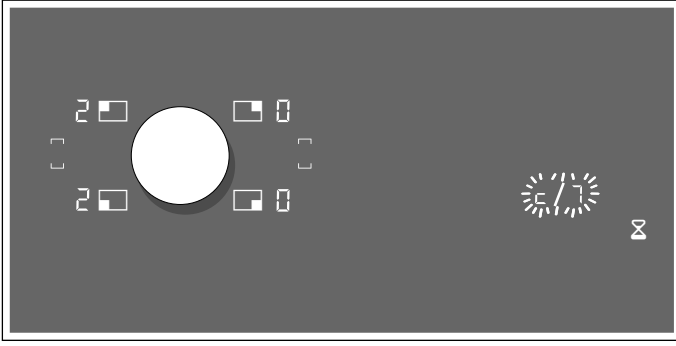
Kap testi

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 **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	
0	Pişirme kabı ocak için uygun değil ve bu yüzden ısınmadı.*
1	Pişirme kabı beklenenden yavaş ısındı ve pişirme işlemi optimum biçimde yürütülemedi.*
2	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 gözü, 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 → "*İndüksiyonla yemek pişirme*" içinde bulabilirsiniz

PowerManager

Power-Manager işleviyle ocağın toplam gücü ayarlanabilir.

Ocak fabrika tarafından önceden ayarlanmıştır. Ocağın en yüksek performansı tip plakasında belirtilmiştir. Değer, ilgili elektrik tesisatının gereksinimlerine uygun olarak Power-Manager işleviyle değiştirilebilir.

Ocak bu ayar değerini aşmamak için kullanılabilir gücü otomatik olarak açık konumdaki pişirme alanlarına dağıtır.

Power-Manager işlevi devredeyken, pişirme alanının gücü ara sıra nominal değer altına düşebilir. Bir pişirme alanının açılması ve güç sınırına ulaşması durumunda pişirme kademesi göstergesinde kısa süreliğine **_** görüntülenir. Cihaz, en uygun güç kademesini ayarlar ve kendiliğinden seçer.

Ocak toplam gücünün nasıl değiştirildiğiyle ilgili ayrıntılı bilgi için bkz. Bölüm → "*Temel ayarlar*"

Temizleme

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Cihaz çalışırken çok ısınır. Sıcak sıvılar cihazın içine girerse filtre kapağını, metal yağ filtresini, hazneyi, taşma haznesini veya cihazın gövde kapağını açmak için en az iki saat cihazın soğumasını bekleyiniz.

⚠ Uyarı – Elektrik çarpması tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Elektrik çarpması tehlikesi!

Nemin içeri girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir. Cihazı yalnızca nemli bir bez ile temizleyiniz. Temizlikten önce fişi prizden çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

Cihaz içindeki parçalar keskin kenarlı olabilir. Koruyucu eldivenler kullanınız.

Bilgi: Temizlik için çok az su kullanınız, cihaz içine su girmemelidir.

Bilgiler

- Temizleme öncesinde el ve kollarınızdaki tüm takıları çıkartınız.
- Ocak sıcak olduğunda temizlik malzemesi kullanmayınız, aksi takdirde lekeler oluşabilir. Tüm temizlik malzemesi artıklarının temizlendiğinden emin olunuz.

Temizlik malzemeleri

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

Temizlik malzemeleri ile ilgili tüm talimatları ve uyarıları dikkate alınız.

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

Dikkat!

Yüzey zararları

Aşağıdakileri kullanmayınız:

- Seyreltilmemiş deterjan
- Bulaşık makinesi deterjanı
- Aşındırıcı maddeler
- Yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtme makinesi
- Fırın temizleyicileri

- Aşındırıcı, klor içeren veya agresif temizleyiciler
- Yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri
- Sert, çizebilecek bulaşık süngerleri, fırçalar veya ovma süngerleri

Dikkat!

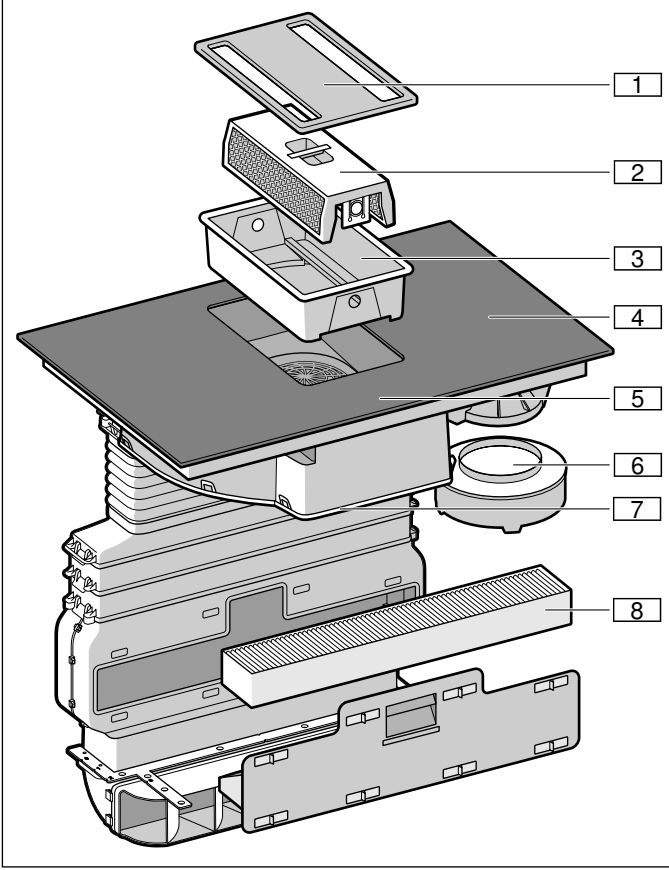
Yüzey zararları

Yeni temizleme bezleri kullanılmadan önce her zaman iyice yıkanmalıdır!

Yanlış temizlik maddeleri nedeniyle farklı yüzeylerin zarar görmemesi için tablodaki bilgilere dikkat ediniz.

Alan	Temizlik malzemeleri
Cam seramik	Kireç ve su artıkları nedeniyle oluşan lekelerde cam temizleyici: Ocağı soğuduktan sonra temizleyiniz. Cam seramiği ocaklar için uygun bir temizlik malzemesi veya cam temizleyici (ürün no. 00311499) kullanılabilir. Şeker, pirinç nişastası veya plastik nedeniyle oluşan lekelerde cam kazıyıcı (ürün no. 00087670): Hemen temizleyiniz. Dikkat: Yanma tehlikesi. Daha sonra nemli bir bulaşık bezi ile temizleyiniz ve bir bez ile kurulayınız. Bilgi: Bulaşık makinesi deterjanı kullanmayınız.
Paslanmaz çelik	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Temizlik için çok az su kullanınız, cihaz içine su girmemelidir. Kurumuş yerleri biraz su ve biraz deterjanla bekletiniz, ovalamayınız. Paslanmaz çelikten yüzeyleri sadece fırçalanma yönünde temizleyiniz. Müşteri hizmetlerinden, internet mağazamızdan veya yetkili satıcıdan özel paslanmaz çelik bakım maddelerini satın alabilirsiniz (ürün no. 00311499). Bakım malzemesini yumuşak bir bezle ince bir tabaka halinde yüzeye sürünüz. Bilgi: Ocak çerçevesinin temizliği için cam kazıyıcı kullanmayınız.
Plastik	Sıcak deterjanlı su: Yumuşak bir bezle veya bulaşık makinesinde temizleyiniz.
Kumanda elemanları	Sıcak deterjanlı su veya uygun cam temizleyici (ürün no. 00311499): Nemli bir bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız.
Filtre kapağı	Sıcak deterjanlı su: Nemli bir bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız.

Temizlenecek bileşenler



No.	Tanım
1	Filtre kapağı
2	Metal yağ filtresi
3	Kap
4	Ocak gözü
5	Kumanda bölümü
6	Taşma haznesi
7	Gövde kapağı
8	Aktif karbon filtresi (sadece havalandırma çalışmasında)

Ocak çerçevesi (sadece ocak çerçevesine sahip cihazlarda)

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.

Pişirme tezgahı

Her pişirme sonrasında ocağı temizleyiniz. Böylece yapışan artıkların yanmasını engellersiniz. Ocağı ancak kalan ısı göstergesi söndükten sonra temizleyiniz. Taşan sıvıları hemen temizleyiniz, yemek artıklarının kurumasına izin vermeyiniz.

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

Sertleşmiş kire en iyi şekilde piyasada bulunan bir cam kazıyıcı ile veya cam seramik temizleyici ile giderebilirsiniz. Üretici bilgilerine dikkat ediniz.

Uygun cam kazıyıcıları (ürün no. 00087670) müşteri hizmetlerinden veya internet mağazamızdan temin edebilirsiniz.

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

Havalandırma

Koku ve yağ emme seviyesini koruyabilmek için filtrelerin düzenli olarak değiştirilmesi veya temizlenmesi gereklidir.

Metal yağ filtresi

Metal yağ filtresi her 30 çalışma saatinden sonra, ama en geç ayda bir defa temizlenmelidir.

⚠ Uyarı – Yangın tehlikesi!

Yağ filtresindeki yağ tortuları tutuşabilir.

Yağ filtresini en az ayda bir defa temizleyiniz.

Cihazı kesinlikle yağ filtresi olmadan çalıştırmayınız.

Aktif karbon filtresi

Aktif karbon filtrelerinin düzenli aralıklarla değiştirilmesi gereklidir. Bunun için cihazınızdaki dolun göstergesine dikkat ediniz.

Dolum göstergesi

Metal yağ filtresinin veya aktif karbon filtresinin dolması durumunda, cihaz kapatıldıktan sonra bir sinyal duyulur.



Gösterge alanında aşağıdaki semboller yanar:

- **Metal yağ filtresi:** *FFULL* yanar
- **Aktif karbon filtresi:** *FCHANGE* yanar
- **Metal yağ filtresi ve aktif karbon filtresi:** *FFULL* ve *FCHANGE* dönüşümlü olarak yanar

En geç bu durumda metal yağ filtresini temizleyiniz veya aktif karbon filtresini değiştiriniz.

İlgili filtreyi temizlediğinizde veya değiştirdiğinizde **FFULL** ve **FCHANGE** göstergelerinin yanmasını veya yanıp sönmemesinin durması için dolun göstergesini sıfırlamalısınız.

Cihaz kapatıldıktan sonra **FFULL** veya **FCHANGE** yanar.

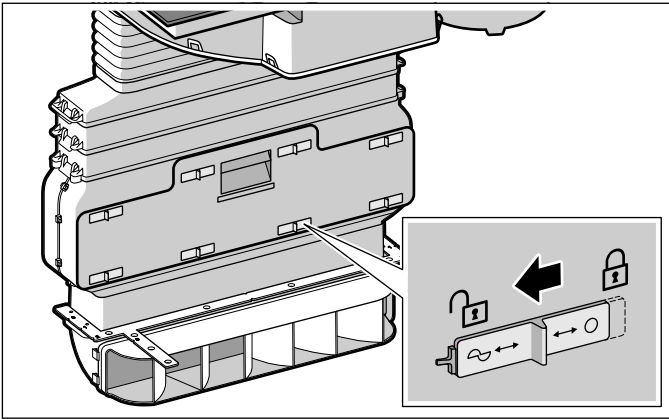
- 1 Bir sinyal sesi duyulana kadar  sembolünü 4 saniye basılı tutunuz. Metal yağ filtresi için dolun göstergesi sıfırlanır.
- 2 Eğer **FCHANGE** yanıyorsa bir sinyal sesi duyulana kadar  sembolünü yeniden 4 saniye basılı tutunuz. Aktif karbon filtresinin dolun göstergesi sıfırlanır.

Aktif karbon filtresinin değiştirilmesi (yalnızca dolaşımli hava modunda)

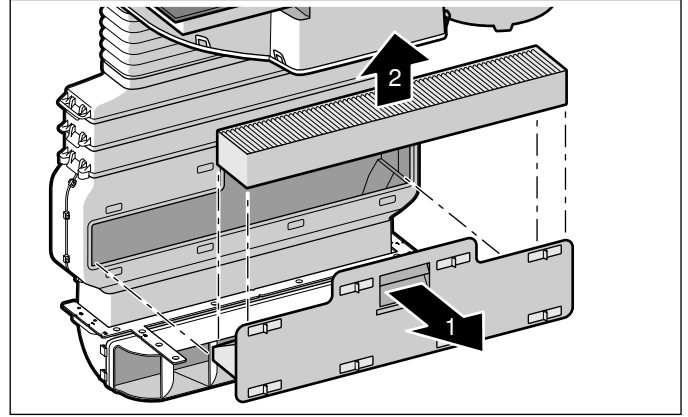
Aktif karbon filtresi mutfak dumanındaki koku parçacıklarını bağlar. Sadece havalandırma çalışmasında kullanılır.

Bilgiler

- Aktif karbon filtresi teslimat kapsamında değildir. Aktif karbon filtresini (ürün no. CA 282 110) yetkili satıcıdan, müşteri hizmetlerinden veya online mağazamızdan satın alabilirsiniz.
 - Aktif karbon filtresi temizlenemez veya yeniden aktifleştirilemez.
 - Sadece orijinal filtre kullanınız. Böylece optimum fonksiyon elde edilmiş olur.
- 1 Ankastr mobilya içinde çekmedeki tüm kapatma elemanlarını yassı kanalda açınız.



- 2 Yassı kanaldaki çekmeceyi açınız ve aktif karbon filtresini çıkarınız.



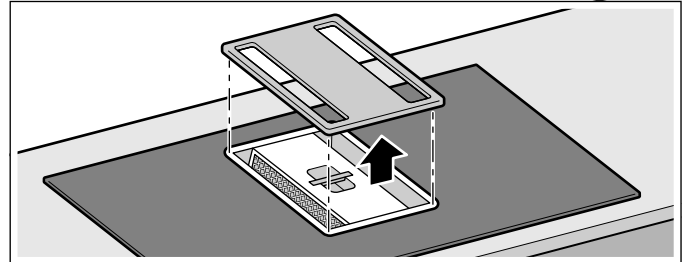
- 3 Yeni aktif karbon filtresini yerleştiriniz.
- 4 Yassı kanaldaki çekmeceyi kapatınız ve tüm kapatma elemanlarını kapatınız.

Bilgi: Tüm kapatma elemanlarının düzgün biçimde kapatıldığından emin olunuz. Aksi takdirde gürültü oluşabilir ve havalandırma gücü düşebilir.

Metal yağ filtresinin sökülmesi

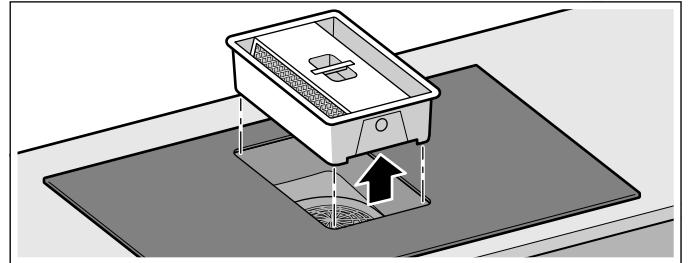
Metal yağ filtresi mutfak dumanındaki yağlı filtreler ve toplar. Optimum düzeyde çalışabilmesi için filtreler en geç ayda bir defa temizlenmelidir.

- 1 Filtre kapağını çıkarınız.



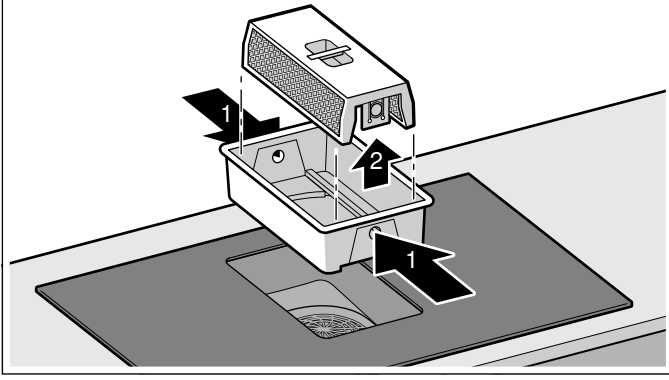
Bilgi: Filtre kapağının aşağı düşmemesine ve ocağın hasar görmemesine dikkat ediniz.

- 2 Metal yağ filtresini ve kabını dışarı çıkarınız.



Bilgi: Yağ, alttaki haznenin içinde toplanabilir. Yağ damlamasını önlemek için metal yağ filtresini eğmeyiniz.

- 3 Metal yağ filtresini kabından ayırmak için kabın her iki yanındaki kilit elemanlarına bastırınız.



- 4 Gerekirse kabı boşaltınız.
5 Metal yağ filtresini ve filtre kapağını temizleyiniz.
6 Metal yağ filtresini söküldükten sonra cihazın iç kısmını temizleyiniz.

Metal yağ filtrelerin temizlenmesi

Bilgiler

- Aşındırıcı, asitli veya alkali temizlik malzemeleri kullanmayınız.
- Metal yağ filtresini, bulaşık makinesinde veya elde yıkayarak temizleyebilirsiniz.

Elde:

Bilgi: İnatçı kirlerde özel bir yağ çözücü madde (ürün no. 00311297) kullanabilirsiniz. Bunu internet satış mağazası üzerinden alabilirsiniz.

- Metal yağ filtresindeki kirleri sıcak deterjanlı su içinde yumuşatınız.
- Metal yağ filtresini temizleme işi için bir fırça kullanınız ve sonra metal yağ filtresini iyice durulayınız.
- Metal yağ filtresindeki sıvıların iyice akmasını bekleyiniz.

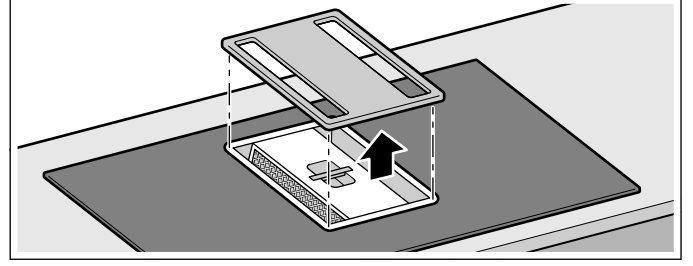
Bulaşık makinesinde:

- Çok kirli metal yağ filtrelerini bulaşıklar ile birlikte yıkamayınız.
- Metal yağ filtresini bulaşık makinesine gevşek şekilde yerleştiriniz. Metal yağ filtresini sıkıştırmayınız.
- Optimum temizlik sonucu için metal yağ filtresini filtre tarafı aşağıda kalacak biçimde bulaşık makinesine yerleştiriniz.

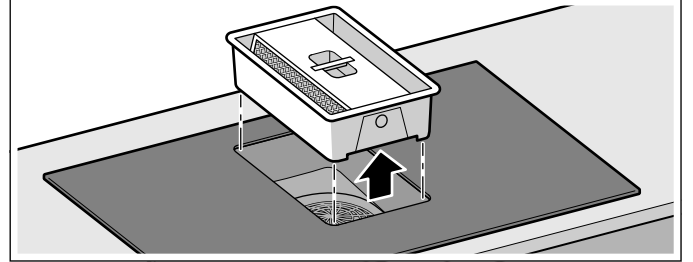
Diğer cihaz bileşenlerinin sökülmesi ve temizlenmesi

Oluk havalandırmasının iç yüzeyini de düzenli aralıklarla temizleyiniz. İnatçı kirlerde özel bir yağ çözücü madde kullanabilirsiniz (ürün no. 00311297).

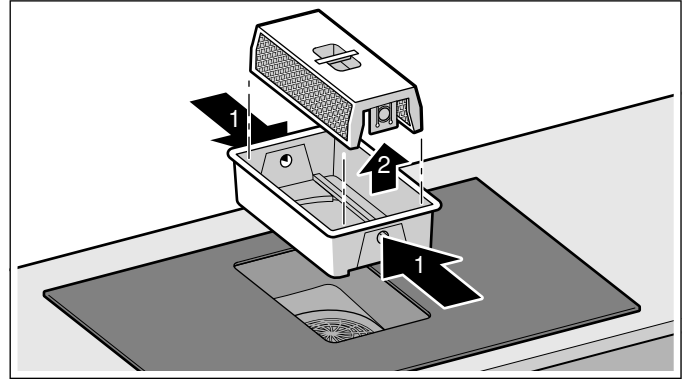
- 1 Filtre kapağını çıkarınız ve nemli bir bezle temizleyiniz.



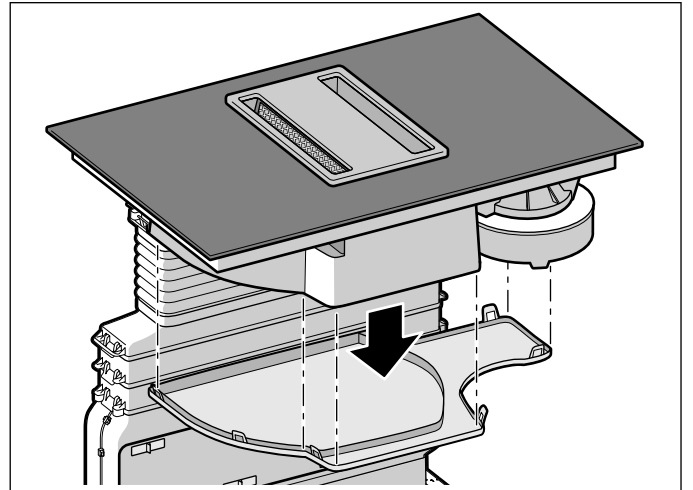
- 2 Metal yağ filtresini ve kabını dışarı çıkarınız.



- 3 Metal yağ filtresini kabından ayırmak için kabın her iki yanındaki kilit elemanlarına bastırınız.



- 4 Gerekirse kabı boşaltınız.
5 Metal yağ filtresini ve kabını bulaşık makinesinde temizleyiniz.
6 Gerekliyse cihazın altındaki gövde kapağını çıkarınız ve temizleyiniz.



- 7 Temizleme sonrasında kurumuş olan parçaları yeniden monte ediniz.



Metal yağ filtresinin takılması

- 1 Kabı yerleştiriniz.
- 2 Metal yağ filtresini yerleştiriniz.
Bilgi: Metal yağ filtresinin usulüne uygun biçimde yerleştirildiğinden emin olunuz. Aksi takdirde havalandırma çalışmaz.
- 3 Filtre kapağını yerleştiriniz.

Dolum göstergelerinin sıfırlanması

İlgili filtreyi temizlediğinizde veya değiştirdiğinizde **FFULL** ve **FCHANGE** göstergelerinin yanmasını veya yanıp sönmesinin durması için dolum göstergesini sıfırlamalısınız.

Cihaz kapatıldıktan sonra **FFULL** veya **FCHANGE** yanar.

- 1 Bir sinyal sesi duyulana kadar  sembolünü 4 saniye basılı tutunuz.
Metal yağ filtresi için dolum göstergesi sıfırlanır.
- 2 Eğer **FCHANGE** yanıyor bir sinyal sesi duyulana kadar  sembolünü yeniden 4 saniye basılı tutunuz.
Aktif karbon filtresinin dolum göstergesi sıfırlanır.

Taşma haznesinin temizlenmesi

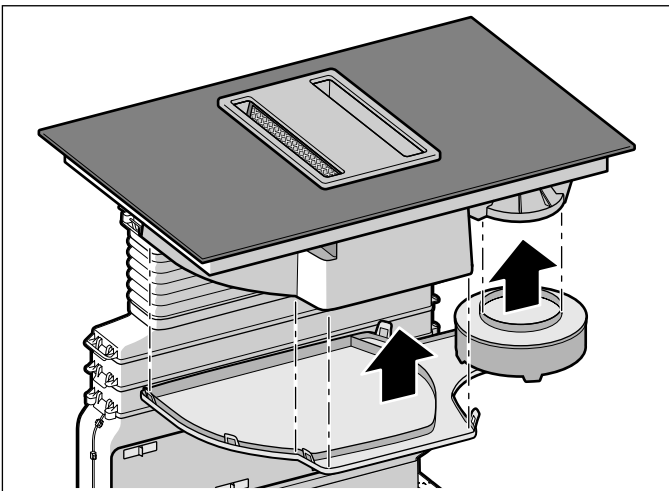
Bilgiler

- Taşma haznesi girişinin bloke olmadığından emin olunuz. Cihazın içine nesnelere girmişse bunları cihaz soğuduktan sonra çıkarınız. Bunun için filtre kapağını çıkarınız, metal yağ filtresini ve hazneyi dışarı alınız.
- Cihaz içine yukarıdan sıvı girerse bunlar taşma haznesi içinde toplanır. Taşma haznesinin vidalarını sökünüz ve hazneyi boşaltınız. Gerekliyse gövde kapağını çıkarınız.

- 1 Taşma haznesinin vidalarını iki elle sökünüz.

Bilgiler

- Sıvıların dışarı dökülmesini engellemek için taşma haznesini eğik tutmayınız.
- Gerekliyse gövde kapağını çıkarınız.



- 2 Taşma haznesini boşaltınız ve durulayınız.
- 3 Temizleme sonrasında taşma haznesini yeniden sıkıca vidalayınız.
- 4 Gövde kapağını yeniden sabitleyiniz.

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.

Pişirme işleminden sonra sıcaklık sensörünü pişirme 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 etkindir. Twist düğmesini twist altlığının üzerine oturtunuz.

Bu fonksiyon hakkındaki bilgileri Bölüm → "*Çocuk emniyeti*" içinde bulabilirsiniz

Neden bir sinyal sesi duyuluyor?

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

Sinyal sesini devre dışı bırakmaya ilişkin 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.

Pişirme kabı

İndüksiyon ocağı için hangi pişirme kapları uygundur?

İndüksiyon için uygun pişirme kapları hakkındaki bilgileri okuyunuz.

Niye ocak ısınmıyor ve pişirme kademesi yanıp sönüyor?

Pişirme kabının üzerinde bulunduğu ocak açılmadı.

Pişirme kabının üzerinde bulunduğu ocağın açıldığından emin olunuz.

Pişirme kabı açılan ocak için çok küçük veya induksiyona uygun değil.

Pişirme kabının türü, boyutu ve konumlandırılması ile ilgili bilgileri okuyunuz.

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

Pişirme kabı açılan ocak için çok küçük veya induksiyona uygun değil.

Pişirme kabının türü, boyutu ve konumlandırılması ile ilgili bilgileri okuyunuz.

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

Arıza halinde ne yapmalı?

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

⚠ 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.

Arıza / Gösterge	Olası nedeni	Çözüm
Cihaz çalışmıyor	Fişi prize takılmamış	Cihazın fişini prize takınız
	Elektrik kesintisi	Diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz
	Sigorta arızalı	Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusundan kontrol ediniz
Havalandırma fonksiyonlarının tuşları yanmaz. <i>F INSECT</i> yanıyor.	Metal yağ filtresi doğru yerleştirilmedi.	Metal yağ filtresini doğru biçimde yerleştiriniz. → "Temizleme", Sayfa 43
Havalandırma fonksiyonlarının tuşları yanmaz.	Motor kumandası çalışmıyor.	Müşteri hizmetlerini arayınız.
Havalandırma çalışmıyor.	Motor veya kumanda arızalı.	Müşteri hizmetlerini arayınız.
Sembol aydınlatması çalışmıyor.	Kontrol ünitesi arızalıdır.	Müşteri hizmetlerini arayınız.
<i>FFULL</i>	Metal yağ filtresi dolmuş.	Metal yağ filtresini temizleyiniz. → "Temizleme", Sayfa 43
<i>FCHANGE</i>	Aktif karbon filtresi dolmuş.	Aktif karbon filtresini değiştiriniz. → "Temizleme", Sayfa 43
<i>FFULL / FCHANGE</i>	Filtrenin temizlenmesine veya değiştirilmesine rağmen dolum göstergesi yanar.	Dolum göstergesini sıfırlayınız. → "Dolum göstergelerinin sıfırlanması", Sayfa 47
Görüntü yok	Elektrik beslemesi kesildi.	Başka elektrikli cihazlar yardımıyla akım beslemesinde bir kısa devre olup olmadığını kontrol ediniz.
	Cihaz devre planına uygun olarak bağlanmamış.	Cihazın devre planına uygun olarak bağlandığından emin olunuz.
	Elektronik arızası.	Eğer arıza giderilemiyorsa teknik servisi 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 gözü kapatıldı.	Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. Ardından ocaktaki herhangi bir sembole dokununuz.
<i>F4 / E8208</i>	Elektronik sistem fazla ısındı ve tüm ocak gözleri 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 gözü kapatılır.	Tencereyi kaldırınız. Birkaç saniye bekleyiniz. Hangi bir kumanda alanına dokununuz. Hata göstergesi söndüğünde pişirmeye devam edebilirsiniz.
<i>F1 / F6</i>	Ocak gözü aşırı ısınmış ve çalışma alanının korunması amacıyla devre dışı bırakılmış.	Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve ocak gözünü yeniden açınız.

Kumanda bölümünün üzerine sıcak tencere koymayınız.

Arıza / Gösterge	Olası nedeni	Çözüm
F8	Ocak gözü uzun süredir ve kesintisiz olarak çalışıyor.	Otomatik emniyet kapatması sistemi etkinleştirildi. Bakınız bölüm → "Otomatik kapama sistemi"
F9	Flex fonksiyonu etkinleştirilemez.	Herhangi bir kumanda alanına dokunarak hata göstergesini kontrol ediniz. Geri kalan ocak gözleriyle alıştığınız gibi yemek pişirmeye devam edebilirsiniz. Teknik müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz.
E8202	Sıcaklık sensörü aşırı ısınmış ocak gözü devre dışı bırakılmış.	Sıcaklık sensörü yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve fonksiyonu yeniden etkinleştiriniz.
E8203	Sıcaklık sensörü aşırı ısınmış ve tüm ocak gözleri devre dışı bırakılmış.	Sıcaklık sensörü kullanılmıyorsa pişirme kabından sensörü çıkarınız ve diğer ocak gözlerinden ve ısı kaynaklarından uzakta saklayınız. Ocak gözlerini yeniden açınız.
E8204	Sıcaklık sensörünün pili boş.	3V CR2032 pil değiştirilmelidir. Bkz. Bölüm "Pilin değiştirilmesi".
E8205	Sıcaklık sensörü ile artık bağlantı yok.	Fonksiyonu kapatınız ve sonra yeniden açınız.
E8206	Sıcaklık sensörü bozuk/arızalı.	Teknik müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz.
Sıcaklık sensörünün göstergesi yanmıyor	Sıcaklık sensörü tepki vermiyor ve gösterge yanmıyor.	3V CR2032 pil değiştirilmelidir. Bkz. Bölüm "Pilin değiştirilmesi". Problem devam ediyorsa sıcaklık sensöründeki sembolü 8 saniye basılı tutunuz ve böylece sıcaklık sensörü ile ocak arasında yeniden bağlantı kurulabilir. Problem devam ederse teknik servis ile 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.
E9000 E90 10	Çalışma gerilimi hatalı, normal çalışma değeri aralığının dışında.	Elektrik tedarikçinizle bağlantı kurunuz.
U400	Ocak doğru bağlanmamış	Ocağı elektrik şebekesinden ayırınız. Devre planına uygun olarak bağlandığından emin olunuz.
DE	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.

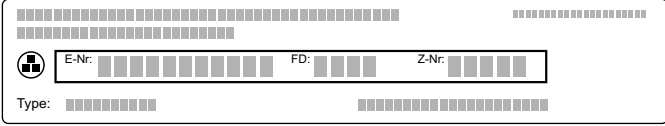
Bilgiler

- Göstergede **E** görünüyorsa ilgili pişirme alanının sensör alanını basılı tutarsanız arıza kodunu okuyabilirsiniz.
- Eğer arıza kodu tabloda listelenmemişse ocağın elektrik bağlantısını kesin, 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.

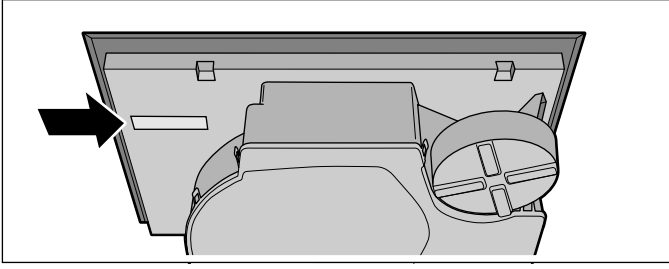
Yetkili servisin çağırılması

Cihazınızın onarılması gerekiyorsa, müşteri hizmetleri daima hizmetinizdedir. Gereksiz yere teknisyen ziyaretini önlemek için, daima size uygun bir çözüm buluyoruz.

Bizi ararken size en iyi şekilde yardımcı olabilmemiz için lütfen ürün numarasını (E No.) ve üretim numarasını (FD No.) belirtiniz. Üzerinde numaralar olan tip plakasını ocağın alt tarafında bulabilirsiniz.



E-Nr: _____ FD: _____ Z-Nr: _____
Type: _____



Gerektiğinde kolayca bulabilmeniz için fırınıza ait verileri ve müşteri hizmetleri telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E-No.

FD-No.

Müşteri hizmetleri ☎

Yanlış kullanım durumunda müşteri hizmetleri teknik servis ziyaretinin garanti süresi dahilinde de ücretsiz olmadığına dikkat ediniz.

⚠ 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 değişiklik 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 satıcından talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

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

9001237057 (981111)
tr

GAGGENAU

