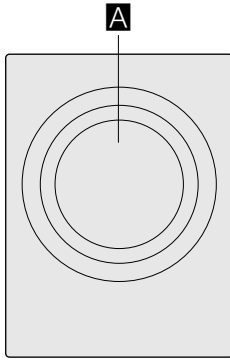


VI 414 CI 414

Endüksiyonlu Wok



			i_2^*	b^*
A	Ø 21		2.200 W	3.700 W
	Ø 26		2.600 W	3.700 W
	Ø 32		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

İçindekiler

Amaca uygun kullanım	4
Önemli güvenlik uyarıları	5
Hasar sebepleri	7
Genel bakış	7
Çevre koruma	8
Enerji tasarrufu için tavsiyeler	8
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	8
İndüksiyonla pişirme	8
İndüksiyonla pişirmenin avantajları	8
Kaplar	8
Cihazı tanıyınız	10
Kumanda paneli	10
Kumanda düğmesi	11
Ocaklar	11
Kalan ısı göstergesi	11
Özel aksesuar	11
Cihazın kullanılması	12
Ocak gözünün ayarlanması	12
Pişirme önerileri	12
Wok fonksiyonu	14
Wok ve Wok aksesuarı	14
Wok ile pişirme	14
Devreye alınması	14
Etkinliğinin kaldırılması	14
Tablo	15
Zamanlayıcı fonksiyonları	16
Kısa süreli zamanlayıcı	16
Durdurma saati fonksiyonu	16
Powerboost fonksiyonu	17
Devreye alınması	17
Etkinliğinin kaldırılması	17
Kızartma sensörü	17
Kızartmada avantajlar	17
Kızartma sensörü için tavalar	17
Sıcaklık kademeleri	18
Tablo	18
Şu şekilde ayarlanır	20

Kumanda bölümünün temizlemek için kilitlemesi	20
Otomatik emniyet kapatması	20
Temel ayarlar	21
Böylece temel ayarlara dönersiniz:	22
Kap testi	23
Temizleme	23
Pişirme tezgahı	23
Ocak çerçevesi	24
Kumanda düğmesi	24
Wok tava taşıyıcısı	24
Sıkça Sorulan Sorular ve Yanıtları (SSS)	25
Arıza halinde ne yapmalı?	26
Demo modu	27
Müşteri Hizmetleri	28
Ürün numarası (E no.) ve üretim numarası (FD no.)	28

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

⚠ Amaca uygun kullanım

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

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

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

Bu cihaz, verilen montaj kılavuzundaki talimatlara uygun şekilde monte edilmelidir.

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

Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 4000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

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

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

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

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

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

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Eğer aktif bir tıbbi implant cihaz (örneğin kalp pili, veya defibrilasyon cihazı) taşıyorsanız, doktorunuz ile görüşerek bu cihazın Avrupa Birliği 90/385/EWG yönergesine uyup uymadığını (20.Haziran 1990) öğrenmeli, ayrıca DIN EN 45502-2-1 ve DIN EN 45502-2-2 standartlarına uygun olduğundan ve VDE-AR-E 2750-10 uyarınca seçildiğinde, takıldığından ve programlandığından emin olmalısınız. Eğer bu ön koşullar yerine getirilmişse ve ayrıca metal olmayan pişirme gereçleri ve metal tutamağı olmayan pişirme kapları kullanılıyorsa, bu indüksiyon ocağının kullanılması, usulüne uygun biçimde kullanıldığı takdirde, zararsızdır.

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

⚠️ Uyarı – Yangın tehlikesi!

- Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar kolay alev alırlar. Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar asla gözetimsiz şekilde bırakılmamalıdır. Ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Ocağı kapatınız. Alevleri dikkatlice bir kapak, yangın battaniyesi veya benzeri bir malzeme ile öldürünüz.
- Ocaklar çok sıcak olur. Pişirme bölümünün üzerine asla yanıcı cisimler koymayınız. Pişirme bölümünün üzerine hiçbir cisim koymayınız.
- Cihaz sıcak olur. Yanıcı cisimleri veya sprey tüpleri doğrudan pişirme bölümünün altındaki çekmecelerde muhafaza etmeyiniz.
- Pişirme bölümü otomatik olarak devre dışı kalır ve kullanıma kapalı duruma gelir. Daha sonra istenmeyen şekilde devreye girme söz konusu olabilir. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Ocak kapakları kullanılmamalıdır. Aşırı ısınma, kıvılcım oluşmasına veya malzemelerin etrafa saçılması gibi kazalara neden olabilir.

⚠️ Uyarı – Yanma tehlikesi!

- Pişirme gözleri ve bunların çevresi, özellikle mevcut olması halinde ocak çerçevesi, çok ısınmaktadır. Sıcak bölgelere dokunulmamalıdır. Çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Ocak ısıtıyor, ama gösterge çalışmıyor. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Metal cisimler ocak üzerinde çok hızlı ısınır. Örneğin bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal cisimleri asla ocağın üzerine bırakmayınız.
- Her kullanımdan sonra ocak gözünü kumanda düğmesinden her zaman kapatınız. Ocak üzerinde artık pişirme kabı yoksa ocağın otomatik olarak kapanmasını beklemeyiniz.

⚠️ 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 – Arıza tehlikesi!

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

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

⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

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

Hasar sebepleri

Dikkat!

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

Genel bakış

Aşağıdaki tabloda en sık görülen hasarlar listelenmiştir:

Hasar	Nedeni	Önlem
Lekeler	Taşan yemekler	Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcısı ile temizleyiniz
	Uygun olmayan temizleyiciler	Sadece bu tür ocaklar için uygun deterjan kullanınız
Çizikler	Tuz, şeker ve kum	Ocağı çalışma tezgahı olarak kullanmayınız, üzerine eşya bırakmayınız
	Sert tencere ve tava zeminleri ocağı çizebilir	Pişirme kabını kontrol ediniz
Renk değişimleri	Uygun olmayan temizleyiciler	Sadece bu tür ocaklar için uygun deterjan kullanınız
	Pişirme kapları nedeniyle sürtünme	Tencere ve tavaları bir ocaktan diğerine geçirirken kaldırınız.
Konkoidal çatlaklar	Şeker ve şeker oranı yüksek yemekler	Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcısı ile temizleyiniz

Çevre koruma

Bu bölümde enerji tasarrufu ve cihazın imhası konularında bilgiler edineceksiniz.

Enerji tasarrufu için tavsiyeler

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

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



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

AEEE yönetmeliğine uygundur.

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

İndüksiyonla 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.

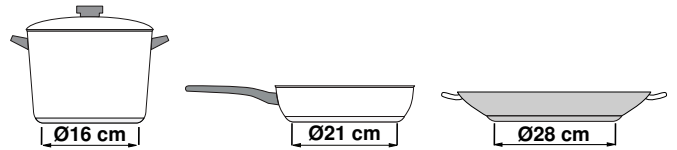
Kaplar

İndüksiyon ile pişirme için sadece ferromagnetik kaplar kullanınız, örneğin:

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

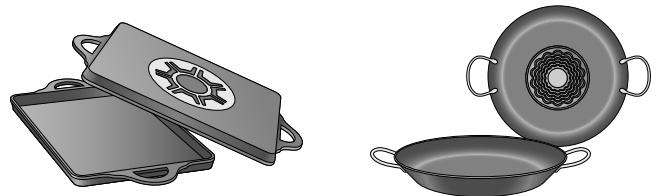
Pişirme kabının indüksiyon için uygun olup olmadığını kontrol etmek için, bölüm → "Kap testi" içindeki bilgilere bakabilirsiniz.

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

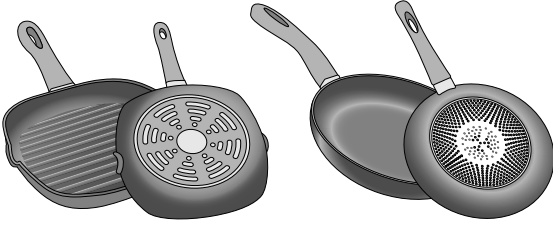


Ayrıca tabanı ferromanyetik olmayan indüksiyonlu kaplar da mevcuttur:

- 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

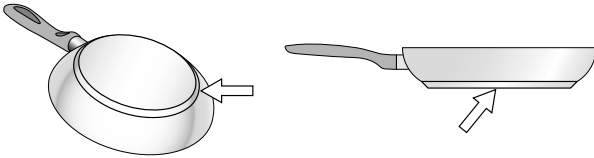
Difüzör plakalar veya kaplar kullanmayınız:

- 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.



Eksik pişirme kabı veya uygun olmayan boyut

Seçilen ocak gözüne hiçbir pişirme kabı yerleştirilmese veya kap uygun malzemeden imal edilmemişse yahut uygun boyutta değilse ocak göstergesi yanıp sönmeye başlar. Göstergenin yanıp sönmelerini durdurmak için uygun pişirme kabını ocak gözünün üstüne yerleştiriniz. Bu 9 dakikadan daha uzun sürerse ocak gözü otomatik olarak kapanır.

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.

İki veya üç halkalı ocaklarda otomatik algılama

Bu ocaklar farklı boyutlardaki kapları algılayabilir. Malzeme veya kap özelliklerinden bağımsız olarak ocak bir, iki veya üç ocağı otomatik olarak etkinleştirerek iyi bir pişirme sonucu için aktarılması gereken doğru gücü ayarlar.

Cihazı tanıyınız

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

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

Kumanda paneli



Kumanda alanları

	Kumanda bölümünün temizlemek için kilitlemesi
	Kızartma sensörü
	Temel ayarlar
	Ayar seçimi
	Durdurma saati
	Kısa süreli zamanlayıcı

Göstergeler

	Çalışma durumu
	Pişirme kademeleri
	Kalan ısı
	Kısa süreli zamanlayıcı
	Durdurma saati fonksiyonu
	Ocak gözü
	Powerboost fonksiyonu
	Wok fonksiyonu
	Kızartma sensörü
	Kızartma sensörü sıcaklık göstergesi

Kumanda alanları

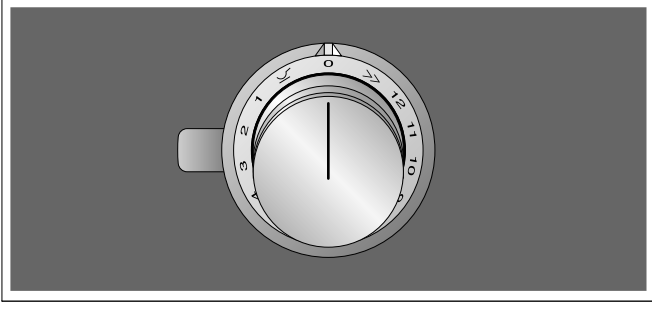
Ocak ısındığında her iki kumanda alanının da şu anda kullanılabilir olan sembolleri yanar.

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

Bilgiler

- Kumanda alanlarındaki ilgili semboller kullanılabilir olma durumlarına bağlı olarak yanar. Kullanılabilir kumanda bölümleri beyaz yanar. Bir fonksiyon seçildiğinde turuncu yanar.
- Kumanda bölümünü her zaman temiz ve kuru tutunuz. Nem fonksiyonları olumsuz yönde etkiler.
- Sıcak kapları asla ön ocak gözünden başka bir yere ve asla kumanda bölümü üzerine yerleştirmeyiniz. Kumanda bölümü elektroniği aşırı ısınabilir.

Kumanda düğmesi



Kumanda düğmesi ile pişirme kademesini, PowerBoost fonksiyonunu ve Wok fonksiyonunu seçebilirsiniz.

1	En düşük pişirme kademesi
12	En yüksek pişirme kademesi
»»	Powerboost fonksiyonu
☞	Wok fonksiyonu

Kumandada düğmesi, her fonksiyon için bir optik göstergeye sahip bir yanar halka bulunmaktadır. Belirli fonksiyonlar veya işlemler etkinleştirildiğinde yanar halkanın rengi değişir.

Ocaklar

Ocak gözleri	
<input type="radio"/>	Tek halkalı ocak gözü Uygun boyutta bir pişirme kabı kullanılmalıdır.
<input checked="" type="radio"/>	Üç halkalı pişirme alanı Tabanı dış bölgenin (☉ veya ☺) zeminini örten bir pişirme kabı kullanıldığında ocak otomatik olarak açılır.

Sadece indüksiyona uygun pişirme kapları kullanınız, bkz. Bölüm → "İndüksiyonla pişirme"

Kalan ısı göstergesi

Ocakta her ocak gözü için bir kalan ısı göstergesi bulunur. Ocak gözünün hâlâ sıcak olduğunu gösterir. Kalan ısı göstergesi yandığı sürece veya ocak gözü söner sönmez ocağa dokunmayınız.

Kalan ısının miktarına bağlı olarak aşağıdakiler gösterilir:

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

ve kumanda düğmesinin yanar halkası yanıp söner.

Pişirme işlemi sırasında pişirme kabı ocak gözünden alınırsa pişirme kademesi yanıp söner ve kumanda düğmesi turuncu yanar.

Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz.

Ocak gözü kapatılırsa kalan ısı göstergesi yanar ve kumanda düğmesinin yanar halkası yanıp söner. Ocak kapalı da olsa ocak gözü sıcak olduğu sürece kalan ısı göstergesi yanmaya devam eder.

Özel aksesuar

Yetkili satıcınızdan aşağıdaki aksesuarı temin edebilirsiniz.

WP 400 001	Wok tava
WZ 400 001	Wok tava taşıyıcısı
VA 450 401	Eşitleme çitası 38 mm
VA 420 000	Yüzeye sıfır montajda 400 serisi başka Vario cihazlarla kombinasyon için birleştirme çitası
VA 420 001	Cihaz kapağı/Dengeleme çitası ile yüzeye sıfır montajda 400 serisi başka Vario cihazlarla kombinasyon için birleştirme çitası
VA 420 010	Üstten bindirilerek montajda 400 serisi başka Vario cihazlarla kombinasyon için birleştirme çitası
VA 420 011	Cihaz kapağı/Dengeleme çitası ile üstten bindirilerek montajda 400 serisi başka Vario cihazlarla kombinasyon için birleştirme çitası

Aksesuarı sadece belirtildiği gibi kullanın. Üretici, aksesuarın yanlış kullanımı halinde sorumluluk üstlenmez.

Cihazın kullanılması

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

Ocak gözünün ayarlanması

Kumanda düğmesi ile istediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.

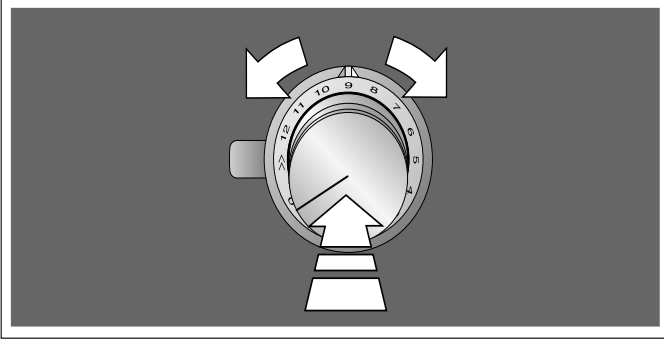
0	Ocak gözü kapalı.
Pişirme kademesi 1	en düşük kademe
Pişirme kademesi 12	en yüksek kademe

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.

Pişirme kademesinin seçilmesi

Kumanda düğmesine basınız ve düğmeyi istediğiniz pişirme kademesine çeviriniz.



Ocak gözü göstergesinde seçilen pişirme kademesi yanar. Kumanda düğmesinin yanar halkası yanar.

Ocak gözünün kapatılması

Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz.

Kalan ısı göstergesi yanar ve ocak gözü soğuyana kadar kumanda düğmesinin yanar halkası yanıp söner.

Bilgi: Ocak gözü üzerinde pişirme kabı yoksa veya kap algılanmıyorsa seçilen pişirme kademesi yanıp söner ve kumanda düğmesinin yanar halkası turuncu yanar. Yaklaşık 9 dakika sonra ocak gözü kapanır. Bu durumda kumanda düğmesinin yanar halkası yanıp söner. Kumanda düğmesini yeniden 0 pozisyonuna çeviriniz, yanar halkanın yanıp sönmeye kesilir.

Pişirme önerileri

Öneriler

- Püre, kremalı çorbalar ve yoğun sosları ısıtma sırasında ara sıra karıştırınız.
- Ön ısıtma için pişirme kademesi 10 - 12'yi ayarlayınız.
- Kapakla pişirme sırasında buhar çıkmaya başladığında pişirme kademesini düşürünüz. Buhar çıkışı pişirme sonucunu değiştirmez.
- Pişirme işleminden sonra pişirme kapları servise kadar kapalı tutulmalıdır.
- Düdüklü tencerede pişirme için üreticinin uyarılarına dikkat edilmelidir.
- Besin değerlerini koruyabilmek için yemekler çok uzun süre pişirilmemelidir. Kısa süreli zamanlayıcı ile optimum pişirme süresi ayarlanabilir.
- Daha sağlıklı bir sonuç için yağdan duman çıkmasına dikkat ediniz.
- Yemeklerin üstünü kızartabilmek için yemekleri küçük porsiyonlar halinde kızartınız.
- Pişirme kapları pişirme sırasında yüksek sıcaklıklara çıkabilir. Bu nedenle tutacak kullanınız.
- Enerjiyi verimli kullanarak pişirme konusundaki tavsiyeleri → "*Çevre koruma*" bölümünde bulabilirsiniz

Piştirme tablosu

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

Piştirme kademesi	Piştirme yöntemleri	Örnekler
11 - 12	Piştirmeye başlama Kızartmaya başlama Isıtma Piştirme Haşlama	Su Et Yağ, sıvılar Çorbalar, soslar Sebze
7 - 10	Rosto	Et, patates
6 - 8	Rosto	Balık
8 - 9	Fırında piştirme Açık kapta piştirmeye devam etme	Unlu ve/veya yumurtalı yiyecekler, örneğin krep Hamur işleri, sıvılar
7 - 8	Üstünü kızartma Kavurma Kızartma Suyunu çektilme	Un, soğan Badem, galeta unu Pastırma/domuz pastırması Fondüleri, soslar
6 - 7	Açık kapta piştirme	Mantı, topak, çorbalık sebze, çorbalık et, kaynar suya kırılan yumurta
5 - 6	Açık kapta piştirme	Haşlanmış sosis
6 - 7	Buharda piştirme Buharda piştirme Buğulama	Sebze, patates, balık Sebze, meyve, balık Et sarma, et kızartma, sebze
3 - 4	Buğulama	Gulaş
4 - 5	Kapaklı piştirme	Çorbalar, soslar
3 - 4	Buz çözme Kaynaklar Koyulaştırma	Dondurulmuş ürünler Pirinç, baklagiller, sebze Yumurtalı yemekler, örneğin omlet
1 - 2	Isıtma / sıcak tutma	Çorbalar, soslu sebzeler
1	Isıtma / sıcak tutma Eritme	Tencere yemekleri Tereyağı, çikolata

Wok fonksiyonu

Wok fonksiyonu sadece Wok tava ve Wok aksesuarları içindir ve diğer pişirme kapları için uygun değildir.

Wok ve Wok aksesuarı

(cihaza dahil değildir)

Wok tava ve Wok tutucuyu satış ortağımız Gaggenau'dan temin edebilirsiniz.

Wok tavanın tabanı yuvaraktır, bu nedenle ancak bir Wok tutucu ile birlikte kullanılabilir.

Pişirme sırasında Wok'u Wok tutucuya sıkıca sabitleyiniz. Wok tutucuyu her zaman ocak gözünün ortasına yerleştiriniz.

Boş Wok'u ısıtmayınız.

Yuvarlatılmış özel bir karıştırıcı (Chan) veya uzun saplı bir tahta karıştırıcı kullanınız.

Yemekleri almak için bir kepçe kullanınız. Sıcak yağda veya çok fazla sos içinde hazırlanan yemekleri tabağa almak için en iyi çözüm delikli kaşık kullanmaktır.

Buharda pişirme için bir bambu sepet kullanınız.

Bilgiler

- Wok ve Wok tutucusunu sadece Wok fonksiyonuyla kullanınız.
- Wok tutucusunu bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

Wok ile pişirme

Wok ile pişirmede soteleme yöntemi kullanılır. Küçük doğranan malzemeler kısa süre içinde yüksek sıcaklıkta ve sürekli karıştırılarak pişirilir. Büyük ve yuvarlak tavada tüm malzemeler hızla ve hafifçe karıştırılır ve normal tavadaki gibi çevrilir. Karıştırma sayesinde malzemeler yanmaz. Fazla yağ tavanın ortasında toplanır. Etlер mühürlenir ve et sulu kalır. Sebzeler sert kalır. Aromalar ve vitaminler korunur.

Bilgi: Wok ile normal tavaya göre daha hızlı biçimde pişirebilirsiniz. Bu nedenle tüm malzemeler pişirme işleminden önce hazırlanmış olmalıdır. Malzemelerin eklenme sırası da çok önemlidir: Daha uzun pişirme süresi gerektiren malzemeler (havuç gibi çok elyafli sebzeler) daha önce eklenmeli, kısa pişirme süreli malzemeler (örneğin mantar, filizler) sona doğru eklenmelidir.



Bunun için aşağıdaki yöntemi kullanınız:

- Wok'a yağ ekleyiniz. Ceviz veya soya yağı uygundur.
- Gıdaları eşit ve küçük kesiniz ama hızla yanmalarını engellemek için çok da küçük doğramayınız.
- Yağı tütme noktasına kadar ısıtınız, artık sotelemeye başlanabilir.
- Büyük miktarlarda pişirme sırasında porsiyonlar halinde soteleme yapmanız önerilir, aksi takdirde yemekteki tüm malzemeler aynı zamanda Wok tabanında bulunamaz.

Dikkat!

Wok ve Wok aksesuarı pişirme işlemi sırasında çok sıcaktır. Çocuklardan uzak tutunuz. Wok aksesuarını ancak kalan ısı göstergesi söndükten sonra çıkarınız.


Devreye alınması

Kumanda düğmesine basınız ve düğmeyi  pozisyonuna getiriniz. Birkaç saniye sonra bir sinyal sesi duyulur ve  göstergesi yanar.

Fonksiyon devreye alınır.

Kumanda düğmesi ile istediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.

Etkinliğinin kaldırılması

Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz.  göstergesi söner, kalan ısı göstergesi yanar ve kumanda düğmesinin yanar halkası yanıp söner.

Fonksiyon devre dışı bırakılmıştır.

Tablo

	Ön ısıtma kademesi	Piştirme kademesi
Büyük miktarda su kaynatma		PowerBoost
Soteleme		
Taze ürünler, örneği sebze	-	10 - 11
Derin dondurulmuş ürünler, örneğin sotelenmiş sebze ve piliç	-	11 - 12
Kızartma (1 litre yağda her porsiyon için 100-200 g, porsiyonlar halinde kızartma)		
Taze ürünler, örneği sebzeli börek	12	8 - 9
Dondurulmuş ürünler, örneğin sebzeli börek	12	8 - 9
Tempura soslu dondurulmuş sebze	12	10 - 11
Tempura soslu sebze	12	9 - 10
Kapaksız piştirme		
Çorba	12	6 - 7
Fondü		
Peynir fondüsü	6	3 - 4
Çikolata fondüsü	8	3 - 4
Sos hazırlama		
Örneğin Teriyaki sosu	-	2 - 3
Sıcak tutma	-	1 - 2

Zamanlayıcı fonksiyonları

Ocağınız iki zamanlayıcı fonksiyonuna sahiptir:



- Kısa süreli zamanlayıcı
- Durdurma saati

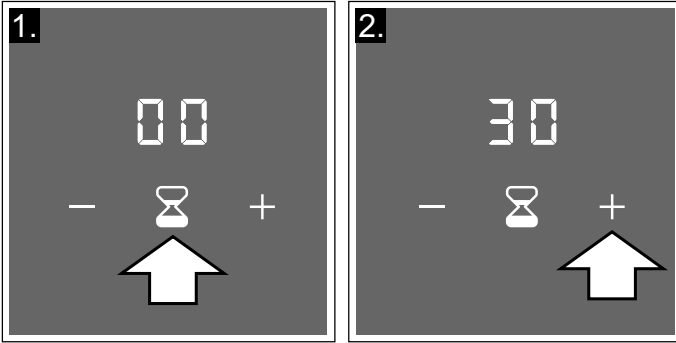
Kısa süreli zamanlayıcı

Kısa süreli zamanlayıcı ile 99 dakikaya kadar bir süreyi ayarlayabilirsiniz.


Ocak gözünden ve diğer ayarlardan bağımsız olarak çalışır. Bu fonksiyon, ocak gözünü otomatik olarak kapatmaz.

Şu şekilde ayar yapılır

- 1 Sembole  dokununuz, kısa süreli zamanlayıcı göstergesinde  yanar ve **-** ile **+** görünür.
- 2 Sonraki 10 saniye içerisinde **-** ve **+** sembolleriyle istenen pişirme süresini ayarlayınız.






Bilgi: **-** veya **+** sembolünü basılı tutarsanız pişirme süresi daha hızlı ayarlanabilir.


- 3 Seçilen pişirme süresini onaylamak için yeniden  sembolüne dokununuz. Süre geri saymaya başlar.


Bilgi: 10 saniye içinde onaylanmazsa kısa süreli zamanlayıcı otomatik olarak çalışmaya başlar.

Pişirme süresinin değiştirilmesi veya silinmesi

- 1  sembolüne basınız.
- 2 Pişirme süresini **-** ve **+** sembolleriyle değiştiriniz veya  olarak ayarlayınız.
- 3 Pişirme süresini onaylamak için  sembolüne dokununuz.

Pişirme süresi dolduğunda

Bir sinyal sesi duyulur. Kısa süreli zamanlayıcı göstergesinde  yanıp söner.




 sembolüne dokunursanız göstergeler söner ve sinyal sesi kesilir.

Durdurma saati fonksiyonu

Durdurma saati fonksiyonu, etkinleştirmeden bu yana geçen zamanı gösterir.


Ocak gözünden ve diğer ayarlardan bağımsız olarak çalışır. Bu fonksiyon, ocak gözünü otomatik olarak kapatmaz.


Devreye alınması

- 1 Pişirme kademesini seçin. Gösterge  yanar.
- 2  sembolüne dokununuz. Durdurma saati göstergesinde  yanar.


Süre geri saymaya başlar.

Durdurma saatinin duraklatılması

 sembolüne dokunursanız durdurma saati fonksiyonu duraklatılır. Durdurma saati göstergeleri yanmaya devam eder.

 sembolüne yeniden dokunduğunuzda durdurma saati yeniden çalışmaya başlar.

Etkinliğinin kaldırılması

 sembolünü birkaç saniye boyunca basılı tutunuz. Durdurma saati duraklatılır ve durdurma saati göstergeleri söner.

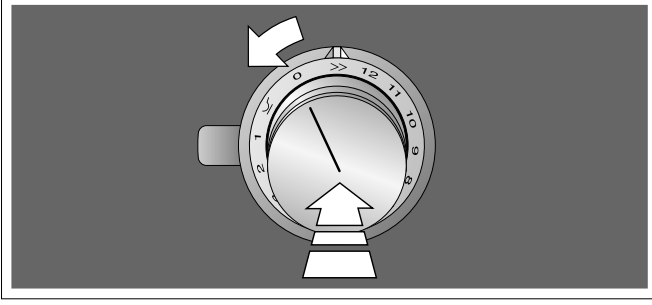
Fonksiyon devre dışı bırakılır.

Powerboost fonksiyonu

Powerboost fonksiyonu ile büyük miktarda su, 12 pişirme kademesine göre çok daha hızlı ısıtılabilir.

Devreye alınması

Kumanda düğmesine basınız ve düğmeyi >> pozisyonuna getiriniz. P ve >> göstergeleri yanar.



Fonksiyon devreye alınır.

Etkinliğinin kaldırılması

Kumanda düğmesini istediğiniz pişirme kademesine çeviriniz. P ve >> göstergeleri söner ve seçilen pişirme kademesi yanar.

Fonksiyon devre dışı bırakılmıştır.

Bilgi: Bazı durumlarda PowerBoost fonksiyonu otomatik olarak devre dışı kalabilir, böylece ocakların içindeki elektronik elemanları korur.

Bu durumda pişirme kademesi 12 otomatik olarak ayarlanır. Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz veya istediğiniz pişirme kademesine getiriniz.

Kızartma sensörü

Bu fonksiyon ile uygun tava sıcaklığı korunarak kızartma yapmak mümkündür.

Kızartmada avantajlar

- Ocak ancak sıcaklığın korunması gerekiyorsa ısıtır. Böylece enerjiden tasarruf edilir ve yağ aşırı ısınmaz.
- Kızartma fonksiyonu boş tavanın yağ eklemek ve ardından yemeği eklemek için optimum sıcaklığa geldiğini bildirir.

Bilgiler

- Tavayı kapakla kapatmayınız. Aksi takdirde fonksiyon doğru biçimde etkinleştirilmez. Sıçrayan yağlardan korunmak için bir sıçrama koruyucusu kullanılabilir.
- Kızartma için uygun bir yağ kullanılmalıdır. Tereyağı, margarin, sızma zeytinyağı veya domuz yağı kullanılırsa, sıcaklık kademesi 1 veya 2 ayarlanmalıdır.
- Asla içinde yemek olan veya olmayan bir tava kontrolsüz biçimde ısıtılmamalıdır.
- Eğer ocağın sıcaklığı pişirme kabından yüksekse veya tam tersi bir durum söz konusu ise kızartma sensörü doğru biçimde etkinleştirilmez.

Kızartma sensörü için tavalar

Kızartma sensörü için özel tavalar temin edilebilir. Bu opsiyonel aksesuar daha sonra yetkili satıcıdan veya teknik müşteri hizmetlerimizden temin edilebilir. İlgili referans numarasını belirtiniz:

GP900004 tava, çap 28 cm.

Bu tavalar yapışmaz kaplamalı olduğundan kızartma yapmak için çok az yağa ihtiyaç duyar.

Bilgiler

- Kızartma fonksiyonu özellikle bu tava türü için ayarlanmıştır.
- Diğer tavalarda aşırı ısınabilir. Sıcaklık daha yüksek veya daha düşük ayarlanabilir. Önce en düşük sıcaklık kademesi ile deneyiniz ve sonra gerekirse kademesi değiştiriniz.
- Tava tabanının çapının ocak boyutuna uygun olduğundan emin olunuz. Tavayı ortalarak ocağın üzerine yerleştiriniz.

Sıcaklık kademeleri

Sıcaklık kademesi	Şunun için uygundur
1 çok düşük	Sosların hazırlanması ve suyunun çektilmesi, sebzelerin sotelenmesi ve yemeklerin sızma zeytinyağıyla, tereyağıyla veya margarinle kızartılması.
2 düşük	Sızma zeytinyağı, tereyağı veya margarinle kızartma için, örneğin omlet.
3 düşük orta	Balık ve kalın yiyeceklerin, örneğin köfte veya sosislerin kızartılması.
4 orta yüksek	Orta veya iyi pişmiş olacak şekilde biftek, panelenmiş derin dondurulmuş ürünler, şnitzel gibi ince pişirilecek yiyecekler, kuşbaşı et ve sebze kızartma.
5 yüksek	Yüksek sıcaklıklarda yemek kızartma, örneğin az pişmiş biftek (kanlı), patates köftesi kızartma ve fırında patates.

Tablo

Tabloda hangi yemek için hangi sıcaklık kademesinin uygun olduğu gösterilir. Kızartma süresi yemeğin türüne, ağırlığına, boyutuna ve kalitesine göre değişebilir.

Ayarlanan sıcaklık kademesi, kullanılan tavaya göre değişir.

Boş tavayı önceden ısıtınız, yağı ve yemeği sinyal sesinden sonra ekleyiniz.

	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam kızartma süresi (dak.)
Et		
Şnitzel, sade veya panelenmiş	4	6 - 10
Fileto	4	6 - 10
Pirzola*	3	10 - 15
Cordon bleu, Viyana şnitzeli*	4	10 - 15
Biftek, az pişmiş (3 cm kalınlıkta)	5	6 - 8
Biftek, orta veya iyi pişmiş (3 cm kalınlığında)	4	8 - 12
Tavuk göğsü (2 cm kalınlığında)*	3	10 - 20
Haşlanmış veya çiğ sosis*	3	8 - 20
Hamburger, köfte, doldurulmuş köfte*	3	6 - 30
Oturtma, Gyros	4	7 - 12
Kıyma	4	6 - 10
Domuz pastırması	2	5 - 8
Balık		
Bütün balık, kızartılmış, örneğin alabalık	3	10 - 20
Balık filetosu, doğal veya panelenmiş	3 - 4	10 - 20
Yengeç, karides	4	4 - 8
Yumurtalı yemekler		
Krep**	5	1,5 - 2,5
Omlet**	2	3 - 6
Sahanda yumurta	2 - 4	2 - 6
Çırpılmış yumurta	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (Hamur tatlısı)	3	10 - 15
Fransız tost**	3	4 - 8

* Birkaç kez çeviriniz.

** Her porsiyon için toplam süre. Arka arkaya pişiriniz.

	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam kızartma süresi (dak.)
Patates		
Fırında patates (kabuğu ile haşlanmış patatesten)	5	6 - 12
Patates kızartması (çiğ patatesten)	4	15 - 25
Rendelenmiş patates kızartması**	5	2,5 - 3,5
İsviçre usulü kızartmalık püre patates	2	50 - 55
Karamelli patates	3	15 - 20
Sebze		
Sarmısak, soğan	1 - 2	2 - 10
Kabak, patlıcan	3	4 - 12
Biber, yeşil kuşkonmaz	3	4 - 15
Yağda kavrulmuş sebze, örneğin kapak, yeşil biber	1	10 - 20
Mantar	4	10 - 15
Karamelli sebze	3	6 - 10
Kavrulmuş soğan	3	5 - 10
Dondurulmuş ürünler		
Şnitzel	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Tavuk göğsü*	4	10 - 30
Tavuk nugget	4	10 - 15
Gyros, Kebap	4	10 - 15
Balık filetosu, doğal veya panelenmiş	3	10 - 20
Paneli balık çubukları	4	8 - 12
Patates kızartması	5	4 - 6
Güveç yemekleri, örneğin tavuklu sebze güveç	3	6 - 10
Çin böreği	4	10 - 30
Kamembert krem peyniri / peynir	3	10 - 15
Soslar		
Sebzeli domates sosu	1	25 - 35
Beşamel sosu	1	10 - 20
Peynirli sos, örneğin gorgonzola sosu	1	10 - 20
Konservelenen soslar, örneğin domates sosu, bolonez sosu	1	25 - 35
Tatlı soslar, örneğin portakal sosu	1	15 - 25
Diğer		
Kamembert krem peyniri / peynir	3	7 - 10
Su ekleyerek ön pişirmesi yapılmış kuru ürünleri pişirme, örneğin makarna	1	5 - 10
Croûtons	3	6 - 10
Badem/Ceviz/Çam fıstığı	4	3 - 15

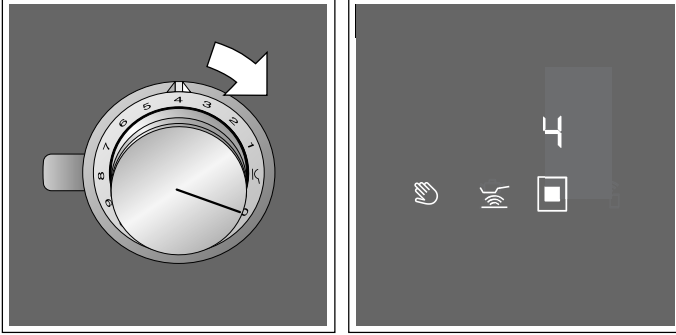
* Birkaç kez çeviriniz.


** Her porsiyon için toplam süre. Arka arkaya pişiriniz.

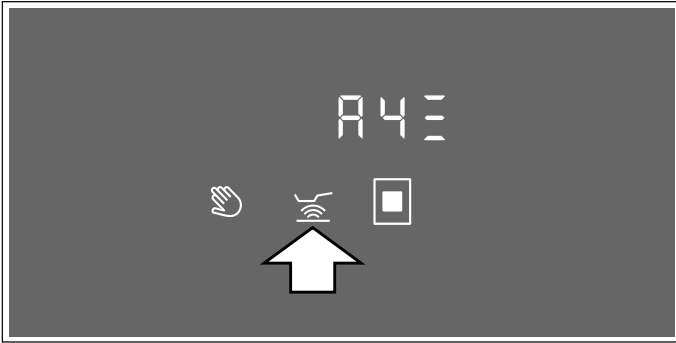
Şu şekilde ayarlanır

Tablodan uygun sıcaklık kademesini seçiniz. Boş bir kaba pişirme alanına yerleştiriniz.

- 1 Kumanda düğmesi ile istediğiniz sıcaklık kademesini seçiniz. Bu fonksiyon için 1 ile 5 arasındaki sıcaklık kademeleri arasında seçim yapabilirsiniz, bkz. Sıcaklık kademesi tablosu.



- 2  sembolüne dokununuz, turuncu yanar. **A** göstergesi ve seçilen sıcaklık kademesi yanar.



Fonksiyon etkinleştirilir.

Sıcaklık göstergesi $_$, $=$ veya \equiv ve seçilen sıcaklık kademesi, kızartma sıcaklığına erişilene kadar yanmaya devam eder. Ardından bir sinyal sesi duyulur ve sıcaklık göstergesi söner.

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

Bilgiler


- 5 üzerinde bir sıcaklık kademesi seçilirse kademe otomatik biçimde 5 olarak ayarlanır. Bu durumda kumanda düğmesini 5 pozisyonuna çeviriniz.
- Yanmamaları için yemekleri çeviriniz.


Kızartma sensörünün kapatılması

Sıcaklığı seçtiğiniz kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz. Ocak gözü kapanır ve kalan ısı göstergesi görünür.

Kumanda bölümünün temizlemek için kilitlemesi

Ocak açıkken kumanda bölümünün üzerini silerseniz ayarlar değişebilir. Bunu engellemek için kumanda bölümü üzerinden ocağı temizleme amacıyla kilitleyebilirsiniz.

Açmak:  sembolüne dokununuz. Sinyal sesi duyulur. Etkin fonksiyonların göstergeleri yanıp söner. Kumanda bölümü 10 dakika süreyle kilitlidir. Artık ayarları değiştirmeden kumanda alanının yüzeyi temizlenebilir.

Kapatmak: Sonraki 10 dakika içinde yeniden  sembolüne dokununuz.

Bu fonksiyon bu 10 dakika içinde devre dışı bırakılmazsa ocak kapanır.

Bilgiler

- Blokaj fonksiyonu kumanda düğmesini etkilemez. Ocağı her istediğinizde kapatabilirsiniz.
- Blokaj sırasında ocağın elektrik beslemesi durdurulur. Ocak gözü hâlâ sıcak olabilir.

Otomatik emniyet kapatması

Güvenliğiniz açısından cihaz bir emniyet kapatması tertibatına sahiptir. Seçtiğiniz pişirme kademesine bağlı olarak, belirli bir süre boyunca hiçbir işlem yürütülmezse ocak gözünün ısıtma fonksiyonu kapatılır.

Pişirme kademesi	Etkinliğini kaldırma süresi
1	10 saat
2 ile 4 arası	5 saat
5 ile 7 arası	4 saat
8	3 saat
9 ile 10 arası	2 saat
11 ile 12 arası	1 saat

Kızartma sensörü sıcaklık kademe-leri	Etkinliğini kaldırma süresi
1 ile 5 arası	3 saat

Sesli bir sinyal ile sürenin dolduğu bildirilir. Etkinleştirilen kumanda düğmesinin yanar halkası yanıp söner. Ocak gözü göstergesinde **FB** yanar.

Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz. Cihaz şimdi yeniden alıştığınız biçimde açılabilir.

Temel ayarlar

Cihazda çeşitli temel ayarlar mevcuttur. Bu temel ayarlar sizin kişisel ihtiyaçlarınıza uygun olarak ayarlanabilir.

Gösterge	Fonksiyon
	Sinyal sesleri 00 Tüm sinyal sesleri etkinleştirildi.* 0FF Sadece hata sinyali etkinleştirildi.
c 1	
	Güç yönetim fonksiyonu. Ocak toplam gücünün sınırlanması (Watt) 0FF Etkinliği kaldırıldı.* 1000 En düşük kademe 1500 2000 ... 9500 Ocağın en yüksek kademesi
c 2	
	Pişirme kaplarının kontrolü, pişirme işlemi sonucu 0 Uygun değil 1 Optimum değil 2 Uygun
c 3	
	Standart ayarlara geri al 0FF Kişisel ayarlar.* 00 Fabrika ayarlarına geri dönülmesi.
c 4	

* Fabrika ayarları

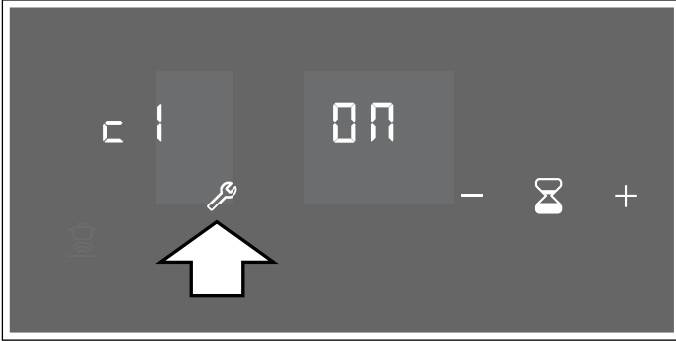
Böylece temel ayarlara dönersiniz:

Ocak kapalı olmalıdır.

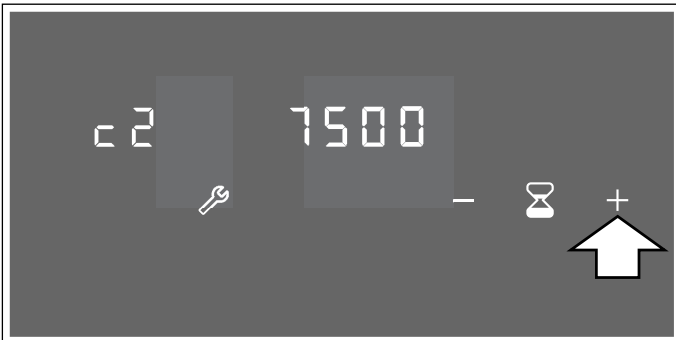
- 1 Kumanda düğmesine basınız ve düğmeyi sola çevirerek >> pozisyonuna getiriniz.
- 2 Kumanda düğmesini sağa çevirerek 1 pozisyonuna getiriniz.
- 3 Kumanda düğmesini sola çevirerek 0 pozisyonuna getiriniz.
🔑 sembolü yanar. Kumanda düğmesinin yanar halkası sarı renkte yanar.
- 4 🔑 sembolüne basınız.
Göstergeler ürün bilgilerini gösterir.

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

- 5 🔑 sembolüne yeniden dokunarak temel ayarları çağırabilirsiniz.
Göstergelerde **c 1** ve **00** ön ayar olarak yanar.



- 6 İstenilen fonksiyon görüntülenene kadar 🔑 sembolüne birden çok defa dokununuz.
- 7 Ardından istenilen ayarı + ve - sembolleri ile seçiniz.



- 8 🔑 sembolüne yaklaşık 4 saniye boyunca dokununuz.

Ayarlar kaydedilir.

Temel ayarlar menüsünden çıkış

- 1 Kumanda düğmesini sola çevirerek >> pozisyonuna getiriniz.
- 2 Kumanda düğmesini sağa çevirerek 1 pozisyonuna getiriniz.
- 3 Kumanda düğmesini sola çevirerek 0 pozisyonuna getiriniz.

🔑 sembolü ve kumanda düğmesinin yanar halkası söner.

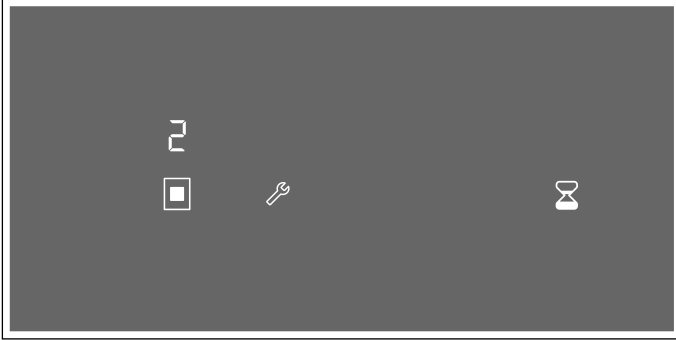
Kap testi

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 Kabı oda sıcaklığında içinde yaklaşık 200 ml su ile ortaya yerleştiriniz.
- 2 Temel ayarlara gidiniz ve **2** ayarını seçiniz. Gösterge **OFF** yanar.
- 3 **+** veya **-** sembolüne dokununuz. Gösterge **ON** yanar. Bir sinyal sesi duyulur ve ocak gözü göstergesi yanar. Fonksiyon etkinleştirildi.

Gösterge **ON** yanar. Birkaç saniye sonra ocak gözü göstergesinde pişirme işleminin kalitesi ve hızına ilişkin sonuç görünür.



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.

Fonksiyonu yeniden etkinleştirmek için **+** veya **-** sembolünü seçiniz.

Bilgiler

- Wok ve Wok aksesuarı bu fonksiyon ile kullanılmamalıdır.
- Eğer kullanılan ocak gözü, pişirme kabının çapından çok küçükse muhtemelen kabin sadece orta kısmı ısınır ve bunun sonucunda optimum 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 pişirme" içinde bulabilirsiniz

Temizleme

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

Pişirme tezgahı

Temizleme

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

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

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

Asla aşağıdakileri kullanmayınız:

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

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

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

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

Olası lekeler

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

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

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

Ocak çerçevesi

Ocak çerçevesinde hasar oluşumunu önlemek için lütfen aşağıdaki uyarılara uyunuz:

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

Kumanda düğmesi

Sadece sıcak deterjanlı su kullanınız. Aşındırıcı veya sivri temizleme malzemeleri kullan mayınız. Cam kazıyıcı kullanmayınız, kumanda düğmesi zarar görebilir.

Limon veya sirke kumanda düğmesinin temizlenmesi için uygun değildir. Bazı bölgeler matlaşabilir.

Wok tava taşıyıcısı

Wok tava taşıyıcısı bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.

Sıkça Sorulan Sorular ve Yanıtları (SSS)

Sesler / Gürültüler

Piştirme sırasında neden sesler duyuluyor?

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

Olası sesler:

Transformatörlerde olduğu gibi derinden gelen uğultu:

Yüksek piştirme kademesinde pişirirken oluşur. Piştirme kademesi düşürüldüğünde ses kaybolur veya azalır.

Derin ısıklık sesi:

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

Çıtırıtı:

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

Vantilatör sesi:

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

Piştirme kabı

İndüksiyonlu ocak için hangi piştirme kapları uygundur?

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

Ocak gözü neden ısınmıyor ve piştirme kademesi neden yanıp sönüyor?

Piştirme kabının üzerinde bulunduğu ocak gözü açılmamış.

Piştirme kabının üzerinde bulunduğu ocak gözünün açıldığından emin olunuz.

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

Piştirme kabının türü, boyutu ve konumlandırılması ile ilgili bilgileri Bölüm → "*İndüksiyonla piştirme*" içinde bulabilirsiniz.

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

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

Piştirme kabının türü, boyutu ve konumlandırılması ile ilgili bilgileri Bölüm → "*İndüksiyonla piştirme*" içinde bulabilirsiniz.

İki halkalı veya üç halkalı piştirme alanları nasıl açılır?

Bu piştirme alanları farklı boyutlardaki kapları algılayabilir. Kabın malzemesine ve özelliklerine göre ocak gözünde bir, iki veya üç halkalı piştirme alanı ayarı otomatik olarak yapılır. Böylece iyi bir piştirme sonucu için uygun bir güç sağlanır.

Ocak gözünün büyüklüğüne uygun olan ve tamamen ferromanyetik tabana sahip olan piştirme kapları uygundur. İndüksiyonlu piştirme için uygun piştirme kapları hakkındaki bilgileri Bölüm → "*İndüksiyonla piştirme*" içinde bulabilirsiniz.

Temizlenmesi

Ocak nasıl temizlenir?

Özel cam-seramik temizlik maddeleri ile optimum sonuçlar elde edebilirsiniz. Sivri veya aşındırıcı temizlik aletleri, bulaşık makinesi deterjanları (konsantre) veya aşındırıcı bezler kullanmayınız.

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.

Gösterge	Olası nedeni	Çözümü
Yok	Elektrik beslemesi kesildi. Cihaz devre planına uygun olarak bağlanmamış. Elektronik arızası.	Başka elektrikli cihazlar yardımıyla elektrik beslemesinde bir kısa devre olup olmadığını kontrol ediniz. Cihazın devre planına uygun olarak bağlandığından emin olunuz. Eğer arıza giderilemiyorsa teknik müşteri hizmetlerini bilgilendiriniz.
Bir sinyal sesi duyulur	Kumanda bölümü nemli veya üzerinde bir cisim var.	Kumanda bölümünü kurulaştırınız veya cismi kaldırınız.
Ocak gözü kapatıldı. Kumanda düğmesinin yanar halkası yanıp söner.	Kumanda düğmesi uzun süre döndürülmedi. Otomatik emniyet kapatması sistemi etkinleştirildi. Cihaz çok sıcak.	Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz. Ocak gözünü yeniden açınız. Kumanda bölümündeki hata mesajına dikkat ediniz.
Ocak gözü göstergesi yanıp söner.	Pişirme kabı algılanmıyor. Pişirme kabının induksiyonlu pişirme için uygun olduğundan emin olunuz.	Pişirme kabı çapının ocak gözü boyutuna uygun olduğundan emin olunuz. Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz. Ocak gözünü yeniden açınız.
F2	Elektronik sistem fazla ısındı ve ilgili ocak gözü kapatıldı.	Mutfak aletlerini ocak gözünden uzak tutunuz. Ocak gözü yeteri kadar soğuduğunda hata göstergesi söner.
F4	Elektronik sistem fazla ısındı ve tüm ocak gözleri kapatıldı.	Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz. Ardından pişirme kademesini alıştığınız gibi ayarlayınız.
F5 + Pişirme kademesi ve sinyal sesi	Kumanda bölümü bölgesinde sıcak bir pişirme kabı mevcut. Elektronik aşırı ısınma tehlikesi altında.	Kabı kaldırınız. Hata göstergesi kısa süre sonra kapanır. Pişirmeye devam edilebilir.
F5 ve sinyal sesi	Kumanda bölümü bölgesinde sıcak bir pişirme kabı mevcut. Elektroniğin korunması için ocak gözü kapatılır.	Kabı kaldırınız. Birkaç saniye bekleyiniz. Hata göstergesi söndüğünde pişirmeye devam edilebilir.
F1/F6	Ocak gözü aşırı ısınmış ve çalışma alanının korunması amacıyla devre dışı bırakılmış.	Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve ocak gözünü yeniden açınız.
F8	Ocak gözü uzun süredir ve kesintisiz olarak çalışıyor.	Otomatik emniyet kapatması sistemi etkinleştirildi. Bakınız bölüm → " <i>Otomatik emniyet kapatması</i> "
E9000 E90 10	Çalışma gerilimi hatalı, normal çalışma değeri aralığının dışında.	Elektrik şebekesi sağlayıcınız ile görüşünüz.
U400	Ocak doğru bağlanmamış	Ocağın elektrik bağlantısını kesiniz. Devre planına uygun olarak bağlandığından emin olunuz.
Kumanda bölümü üzerine sıcak pişirme kabı yerleştirmeyiniz.		

Bilgiler

- Eğer arıza kodu tabloda listelenmemişse ocağın elektrik bağlantısını kesiniz, 30 saniye bekleyiniz ve yeniden bağlayınız. Gösterge yeniden görünürse teknik müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz ve ilgili arıza kodunu bildiriniz.
- Bir hata ortaya çıkarsa cihaz Bekleme Moduna geçmez.

Demo modu

Eğer **DE ON** göstergeleri görünüyorsa demo modu etkinleştirilmiştir. Cihaz ısıtma yapmaz. Cihazın elektrik bağlantısını kesiniz. 30 saniye bekleyiniz ve cihazın fişini yeniden takınız. Ardından 3 dakika içinde demo modunun etkinliğini aşağıdaki biçimde kaldırınız:

- 1 Kumanda düğmesini sola çevirerek **>>** pozisyonuna getiriniz.
- 2 Kumanda düğmesini sağa çevirerek 1 pozisyonuna getiriniz.
- 3 Kumanda düğmesini sola çevirerek 0 pozisyonuna getiriniz.
Kumanda düğmesinin yanar halkası sarı renkte yanar.
- 4 Kumanda düğmesini sağa çevirerek 1 pozisyonuna getiriniz. Gösterge **ON** yanar ve yanar halka yeşildir.
5 saniye bekleyiniz. Gösterge **OFF** yanar ve yanar halkanın rengi sarıya döner.

Demo modunun etkinliği kaldırılmıştır.

Müşteri Hizmetleri

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

Ürün numarası (E no.) ve üretim numarası (FD no.)

Müşteri hizmetlerini çağırdığınız zaman, cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildiriniz.

İlgili numaraların yer aldığı tip levhasının yeri:

- Cihaz pasaportu üzerinde.
- Ocağın alt tarafında.

Ürün numarası (E no.) cam seramik ocak üzerinde de görülebilir. Müşteri hizmetleri endeksini (KI) ve üretim numarasını (FD no.) temel ayarlar içinden kontrol edebilirsiniz. Bunun için → "Temel ayarlar" bölümüne bakabilirsiniz.

Yanlış kullanma durumunda müşteri hizmetleri teknikeri ziyaretinin garanti süresi dahilinde de ücretsiz olmadığına dikkat ediniz.

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

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 5533
Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarife göre değişkenlik göstermektedir.

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

Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
 - **Sözleşmeden dönme**
 - **Satış bedelinden indirim isteme,**
 - **Ücretsiz onarılmasını isteme,**
 - **Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**
haklarından birini kullanabilir.
- **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

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

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

9001295947 (980903)
tr

GAGGENAU

