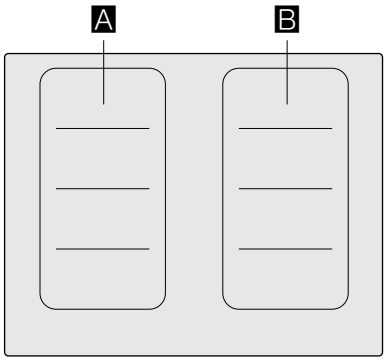
Gaggenau
Kullanma kılavuzu

CI 272

Pişirme bölümü



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

* IEC 60335-2-6

İçindekiler

Amacına uygun kullanım 5

Önemli güvenlik uyarıları 6

Hasar nedenleri 8
Genel bakış 8

Çevre koruma 9
Enerji tasarrufu için tavsiyeler 9
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması 9

İndüksiyonla yemek pişirme 9
İndüksiyonla pişirmenin avantajları 9
Kaplar 9

Cihazı tanıyınız 11
Kumanda paneli 11
Ocaklar 12
Kalan ısı göstergesi 12

Döner düğmeli Twist-Pad 13
Twist düğmesinin çıkarılması 13
Twist düğmesinin saklanması 13

Cihazın kullanılması 13
Pişirme bölümünün açılması ve kapatılması 13
Ocağın ayarlanması 14
Pişirme önerileri 14

Flex fonksiyonu 17
Kap kullanımıyla ilgili öneriler 17
İki bağımsız ocak olarak 17
Tek bir ocak olarak 17

Transfer fonksiyonu 18

Profesyonel aşçı fonksiyonu 19
Etkinleştirme 19
Devre dışı bırakılması 20
Ayarların değiştirilmesi 20

Zamanlayıcı fonksiyonları 20
Otomatik pişirme süresi 20
Kısa süreli zamanlayıcı 21
Durdurma saati fonksiyonu 21

Tencereler için Booster fonksiyonu 22
Etkinleştirme 22
Devre dışı bırakılması 22

Tavalar için Booster fonksiyonu 22
Uygulama için öneriler 22
Etkinleştirme 23
Devre dışı bırakılması 23

Sıcak tutma fonksiyonu 23
Etkinleştirme 23
Devre dışı bırakılması 23

Pişirme asistanı fonksiyonları 24
Pişirme asistanı fonksiyon türleri 24
Uygun pişirme kapları 25
Sensörler ve özel aksesuarlar 25
Fonksiyonlar ve pişirme seviyeleri 25
Önerilen yemekler 29
Flex Zone için Teppan Yaki ve Grill 35

Sıcaklık sensörü 37
Kablosuz sıcaklık sensörünün hazırlanması ve bakımı 37
Kablosuz sıcaklık sensörü ile kumanda alanı arasında bağlantı kurulması 37
Temizleme 38
Pilin değiştirilmesi 39
Uygunluk beyanı 39

Çocuk emniyeti 40
Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devre dışı bırakılması 40

Ekran temizlik koruması 40

Otomatik kapama sistemi 40

Temel ayarlar 41
Böylece temel ayarlara dönersiniz: 42

Home Connect 42
Ayarlama 42
Home Connect ayarları 44
Yazılım güncellemesi 46
Uzaktan teşhis 46
Veri güvenliğine dair uyarılar 46
Uygunluk beyanı 47

Davlumbaz bağlantısı 47
Ayarlama 48
Bağlantıyı sıfırlama 48
Üst kapağın ocak üzerinden kumanda edilmesi 49
Davlumbaz kumandası ayarları 49

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

Pişirme kabı testi **50**

PowerManager **50**

Temizleme **51**
Pişirme tezgahı 51
Ocak çerçevesi 51
Döner düğme 51

Sıkça Sorulan Sorular ve Yanıtları (FAQ) **52**

Arıza halinde ne yapmalı? **54**

Yetkili servisin çağrılması **56**
Ürün numarası (E no.) ve Üretim numarası (FD no.) 56

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

⚠ Amacına 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 soket 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 aşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Pişirme sensörü fonksiyonunu kullanıyorsanız, ayarlanan pişirme alanının, sıcaklık sensörlü pişirme kabının üzerinde bulunduğu pişirme alanı olduğundan emin olunuz.

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.
- Pişirme tezgahını her kullanımdan sonra mutlaka ana şalterden kapatınız. Kap olmadığı için pişirme tezgahının otomatik olarak kapanacağını düşünmeyiniz.

⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Seramik camda bulunan açıklıklar veya kırıklar elektrik çarpmasına neden olabilir. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

⚠ Uyarı – Manyetizma tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Arıza tehlikesi!

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

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

⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

- Kablosuz pişirme sensöründe yüksek sıcaklığa maruz kaldığında zarar görebilecek bir pil bulunmaktadır. Sensörü pişirme kabından çıkartınız ve her türlü ısı kaynağından uzak tutunuz.
- Sıcaklık sensörü, pişirme tenceresinden çıkarıldığında çok sıcak olabilir. Almak için mutfak eldiveni veya bir mutfak bezi kullanınız.
- Benmaride pişirme sırasında aşırı ısınma nedeniyle ocak ve kap çatlayabilir. Benmarideki kap, su doldurulmuş tencerenin tabanına doğrudan temas etmemelidir. Sadece ısıya karşı dayanıklı kapları kullanınız.
- Pişirme tencereleri, tencere tabanı ile ocak arasındaki sıvı nedeniyle aniden sıçrayabilir. Ocak ve tencere tabanı her zaman kuru bir şekilde tutulmalıdır.

Hasar nedenleri

Dikkat!

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

Genel bakış

Aşağıdaki tabloda 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 sürdürecek en düşük güç seviyesini seçiniz. Yüksek güç seviyelerinde enerji kaybı olur.

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.

Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan “Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği’’nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

AEEE yönetmeliğine uygundur.

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

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

İndüksiyonla yemek pişirme

İndüksiyonla pişirmenin avantajları

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

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

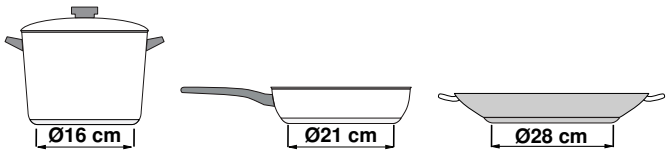
Kaplar

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 ⟶ *"Pişirme kabı testi"* içindeki bilgilere bakabilirsiniz.

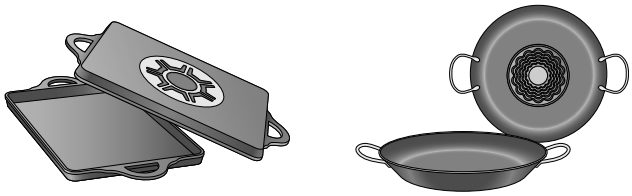
İyi bir pişirme sonucu elde etmek için kap tabanındaki ferromagnetik alan, ocak büyüklüğüne uygun olmalıdır. Bir ocak üzerindeki kap algılanmazsa, daha düşük çapa sahip bir ocakla yeniden deneyiniz.



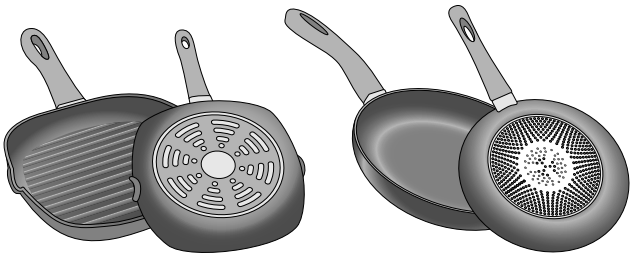
Esnek pişirme alanı tek bir ocak olarak kullanılırsa, özellikle bu alan için uygun olan daha büyük pişirme kapları kullanılabilir. Pişirme kabının konumlandırılması ile ilgili diğer bilgileri burada bulabilirsiniz: ⟶ *"Flex fonksiyonu"*

Ayrıca tabanı ferromagnetik olmayan indüksiyonlu kaplar da mevcuttur:

- Eğer kabın tabanı sadece kısmen ferromagnetik ise, sadece ferromagnetik kısım ısınır. Bu nedenle ısı eşit dağılmayabilir. 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

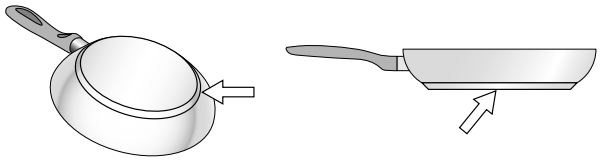
Difüzör plakalar veya kaplar kullanmayınız:

- 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

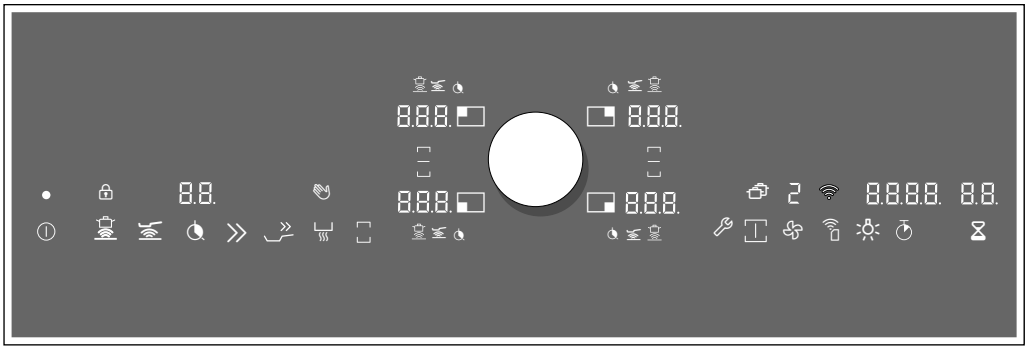
Her ocakta tencere tanıma için bir alt sınır mevcuttur, bu sınır kap tabanının ferromagnetik çapına ve malzemesine bağlıdır. Bu nedenle her zaman kap tabanına en uygun olan çaptaki ocak kullanılmalıdır.

Cihazı tanıyınız

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

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

Kumanda paneli



Seçim sensörleri	
	Ana şalter
	Pişirme sensörü
	Tavalar için kızartma sensör teknolojisi
	Zamanlayıcı fonksiyonu
	Tencereler için Booster fonksiyonu
	Tavalar için Booster fonksiyonu
	Sıcak tutma fonksiyonu
	Flex fonksiyonu
	Temel ayarlar
	Profesyonel aşçı fonksiyonu
	Havalandırma kumandası
	Home Connect - ayarın onaylanması
	Aspiratör aydınlatması
	Süre ölçer
	Çalar saat

Göstergeler	
0	Çalışma durumu
	Pişirme alanları
1-9	Güç kademeleri
	Pişirme sensörü
	Tavalar için kızartma sensör teknolojisi
	Otomatik pişirme süresi
P	Tencereler için Booster fonksiyonu
b	Tavalar için Booster fonksiyonu
L	Sıcak tutma fonksiyonu
H/h	Kalan ısı
	WLAN
0, A, 1, 2, 3, P, r, J	Fan kademeleri
00	Çalar saat
00.00	Süre ölçer
	Ekran temizlik koruması
	Çocuk emniyeti
	Flex fonksiyonu etkinleştirildi
	Flex fonksiyonu devre dışı bırakıldı
	Aktarım fonksiyonu

Sensör tuşları

Ocak ısındığında o anda kullanılabilir olan sensör tuşlarının sembolleri yanar.

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

Bilgiler

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

Ocaklar

Pişirme alanı

⊟	Basit pişirme alanı	Uygun boyutta bir pişirme kabı kullanılmalıdır
⊟	Flex Zone	Bkz. Bölüm ⟶ *"Flex fonksiyonu"*

Sadece indüksiyona uygun pişirme kapları kullanınız, bkz. Bölüm ⟶ *"İndüksiyonla yemek pişirme"*

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 ocaktan 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.

Döner düğmeli Twist-Pad

Twistpad, ocakları ve pişirme kademelerini Twist düğmesi ile seçebileceğiniz bir ayarlama alanıdır. Twistpad alanında Twist düğmesi otomatik olarak merkezlenir.

Twist düğmesi manyetiktir ve Twistpad üzerine yerleştirilir. Ocağı etkinleştirmek için Twist düğmesine istediğiniz ocağın yüksekliğindeyken dokununuz. 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.

Pişirme bölümünün açılması ve kapatılması

Pişirme bölümü, ana şalter ile açılır ve kapatılır.

Cihazın ilk çalıştırmasında ev ağı ayarları çağrılır. Gösterge alanında birkaç saniye boyunca zayıf şekilde ilgili sembol yanar. Bağlantı ayarını başlatmak için ilgili sembole dokununuz ve bölüm ⟶ *"Home Connect", Sayfa 42* altındaki bilgilere dikkat ediniz. İlk ayardan çıkmak için istediğiniz bir sensöre dokununuz.

Açılması: Twist düğmesini ayar alanına getiriniz. Sembole ⏻ dokununuz. Pişirme alanlarına ait semboller ve o anda kullanılabilir olan fonksiyonlar yanar. Pişirme alanlarının yanında 0 yanar. Ocak çalışmaya hazırdır.

Kapatılması: ⏻ sembolüne, gösterge sönene kadar dokununuz. Tüm ocak gözleri kapatıldı. Kalan ısı göstergesi, pişirme alanları yeterince soğuyana kadar yanmaya devam eder.

Bilgiler

- Ev ağına bağlantı kurulamadıysa veya ilgili bağlantı kesildiyse, ocağın açılması sırasında her zaman ağ bağlantısının ilk ayarı devreye girer.
- Tüm ocak gözleri 20 saniyeden uzun süre kapalı kaldığında, 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

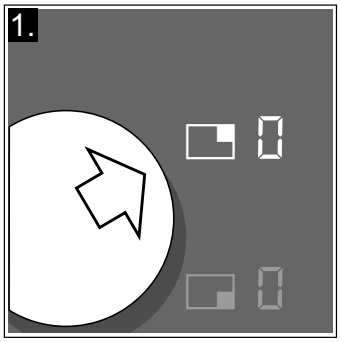
- Cihazın hassas parçalarını aşırı ısınmadan veya aşırı elektrik yüklenmesinden korumak için ocak geçici olarak gücünü düşürebilir.
- Cihazda gürültü oluşumunu engellemek için ocak geçici olarak gücünü düşürebilir.

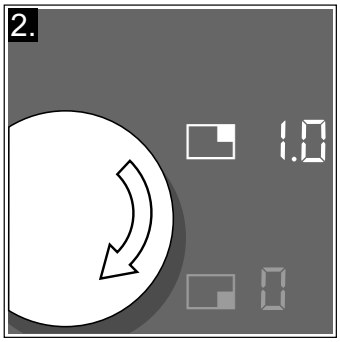
Ocağın ve pişirme kademesinin seçilmesi

Ocak açık olmalıdır.

1 Ocağı seçiniz. Bunun için Twist düğmesine istenen ocak pişirme kademesine getiriniz.

2 Göstergede istediğiniz pişirme kademesi yanana kadar Twist düğmesini çeviriniz.





Pişirme kademesi ayarlanır.

Bilgiler

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

Pişirme kademesinin değiştirilmesi

Ocağı seçiniz ve pişirme kademesini Twist düğmesiyle değiştiriniz.

Ocağın kapatılması

Ocağı seçiniz ve 0 görünene kadar Twist düğmesini döndürünüz. Ocak kapanır ve kalan ısı göstergesi yanar.

Bilgiler

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

Pişirme önerileri

Öneriler

- Püre, kremalı çorbalar ve yoğun sosları ısıtma sırasında ara sıra karıştırınız.
- Ön ısıtma için pişirme kademesi 8-9'u ayarlayınız.
- Kapakla pişirme sırasında, kapak ile pişirme kabı arasından buhar çıkmnaya başladığı anda pişirme kademesini düşürünüz. İyi bir pişirme sonucu için buhar çıkışı engellenmelidir.
- Bir 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. Mutfak saati ile optimum pişirme süresi ayarlanabilir.
- Daha sağlıklı bir pişirme sonucu elde etmek için duman çıkaran yağlar kullanılmamalıdır.
- Yemeklerin üstünü kızartabilmek için yemekleri küçük porsiyonlar halinde kızartınız.
- Pişirme kapları pişirme işlemi sırasında yüksek sıcaklıklara çıkabilir. Bu nedenle tencereleri tutmak için bez kullanılması önerilir.
- Enerjiyi verimli kullanarak pişirme konusundaki tavsiyeleri ⟶ *"Çevre koruma"* bölümünde bulabilirsiniz

Pişirme tablosu

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

	Güç kademesi	Pişirme süresi (dak.)
Eritme		
Çikolata, Kuvertürler	1 - 1.5	-
Tereyağı, Bal, Jelatin	1 - 2	-
Isıtma ve sıcak tutma		
Sebze yemeği, örneğin mercimek yemeği	1.5 - 2	-
Süt*	1.5 - 2.5	-
Haşlanmış sosis*	3 - 4	-
Buz çözme ve Isıtma		
Dondurulmuş ıspanak	3 - 4	15 - 25
Dondurulmuş gulaş	3 - 4	35 - 55
Buğulama, Kavurma		
Patates köftesi*	4.5 - 5.5	20 - 30
Balık*	4 - 5	10 - 15
Beyaz soslar, örneğin beşamel sos	1 - 2	3 - 6
Çırpılmış soslar, örneğin Bernez sos, Hollandez sos	3 - 4	8 - 12
Pişirme, buharda pişirme, soteleme		
Pirinç (iki katı su ile)	2.5 - 3.5	15 - 30
Sütlaç***	2 - 3	30 - 40
Kabuğu ile haşlanmış patates	4.5 - 5.5	25 - 35
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates	4.5 - 5.5	15 - 30
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
Dondurulmuş sebze	3.5 - 4.5	7 - 20
Düdüklü tencerede sebze yemeği	4.5 - 5.5	-
Buğulama		
Sarma et kızartması	4 - 5	50 - 65
Buğulanmış et kızartma	4 - 5	60 - 100
Gulaş***	3 - 4	50 - 60

*Kapaksız

** Birkaç kez çeviriniz

***8 - 8.5 pişirme kademesinde ön ısıtma yapınız

	Güç kademesi	Pişirme süresi (dak.)
Buğulama / az yağ ile kızartma*		
Sade veya panelenmiş şinitzel	6 - 7	6 - 10
Dondurulmuş şinitzel	6 - 7	6 - 12
Sade veya panelenmiş pirzola**	6 - 7	8 - 12
Biftek (3 cm kalınlığında)	7 - 8	8 - 12
Tavuk göğsü (2 cm kalınlığında)**	5 - 6	10 - 20
Dondurulmuş tavuk göğsü**	5 - 6	10 - 30
Köfte (3 cm kalınlığında)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm kalınlığında)**	6 - 7	10 - 20
Sade balık ve balık filetosu	5 - 6	8 - 20
Panelenmiş balık ve balık filetosu	6 - 7	8 - 20
Panelenmiş ve dondurulmuş balık, örneğin balık kroket	6 - 7	8 - 15
Yengeç ve karides	7 - 8	4 - 10
Taze sebze ve mantar soteleme	7 - 8	10 - 20
Tencere yemekleri, sebze, Asya usulü şeritler halinde et	7 - 8	15 - 20
Dondurulmuş tencere yemekleri	6 - 7	6 - 10
Krep (arka arkaya pişirme)	6.5 - 7.5	-
Omlet (arka arkaya pişirme)	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	-
Dondurulmuş kroket	7 - 8	-
Et, örneğin tavuk parçaları	6 - 7	-
Panelenmiş veya mayalı hamurda balık	6 - 7	-
Mayalı hamurda veya tempura hamurunda sebze, mantar	6 - 7	-
Kurabiyeler, örneğin Krapfen/Berliner, mayalı hamurda meyve	4 - 5	-

*Kapaksız

** Birkaç kez çeviriniz

***8 - 8.5 pişirme kademesinde ön ısıtma yapınız

Flex fonksiyonu

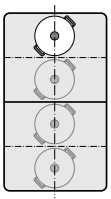
Esnek pişirme alanı ihtiyacınıza göre tek bir ocak gözü veya iki bağımsız ocak gözü olarak kullanılabilir.

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

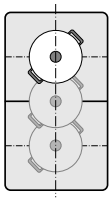
Kap kullanımıyla ilgili öneriler

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

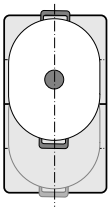
Tek ocak olarak



Çapı 13 cm veya daha az
Kabı, şekilde görülen dört pozisyondan birine yerleştiriniz.

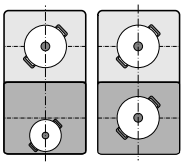


Çapı 13 cm'den fazla
Kabı, şekilde görülen üç pozisyondan birine yerleştiriniz.



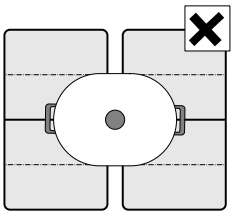
Kap eğer birden fazla ocağa denk geliyorsa, kabı esnek ocak alanının üst veya alt köşesinden başlayacak biçimde yerleştiriniz.

İki bağımsız ocak olarak



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

Öneriler



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

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

İki bağımsız ocak olarak

Esnek pişirme bölgesi iki bağımsız ocak olarak kullanılır.

Etkinleştirme

Bakınız bölüm ⟶ *"Cihazın kullanılması"*

Tek bir ocak olarak

İki ocağın birleştirilmesi sayesinde tüm pişirme alanının kullanılması.

Her iki ocağın birleştirilmesi

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

2 ⛶ sembolüne dokununuz. Gösterge ⛶ yanar.

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

Bilgiler

– Eğer iki ocak birleştirilmeden önce ocaklarda farklı pişirme kademeleri ayarlanmışsa, bu durumda her iki ocakta da pişirme kademesi olarak 0 ayarlanır.

– Eğer ocakta otomatik pişirme süresi programlanmışsa, birleştirme durumunda bu bilgi ikinci ocağa da aktarılır.

Pişirme kademesinin değiştirilmesi

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

Yeni pişirme kabı eklenmesi

1 Yeni kabı büyüklüğüne bağlı olarak uygun bir pozisyona yerleştiriniz.
Doğru konumlandırıldığı takdirde pişirme kabı algılanır ve ocak otomatik biçimde seçilir, ⛶ göstergesinin ilgili kısmı yanıp sönmeye başlar.

2 Twist düğmesi ile ayarlar 90 saniye içinde onaylanmalıdır. Göstergeler artık yanıp sönmez ve kap ısıtılır.

Bilgi: Göstergeler yanıp sönmeye devam ediyorsa, pişirme kabının indüksiyon ile pişirmeye uygun olup olmadığını kontrol ediniz ⟶ *"Pişirme kabı testi"*

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

Her iki pişirme alanının ayrılması

1 Flex Zone fonksiyonuna ait iki pişirme alanından birini seçiniz.

2 Sembole ⊡ dokununuz.

3 Pişirme alanı göstergesinde ⊡ sembolü görünür.

Flex fonksiyonu devre dışı bırakıldı. Her iki pişirme alanı iki bağımsız pişirme alanı gibi çalışmaya devam eder.

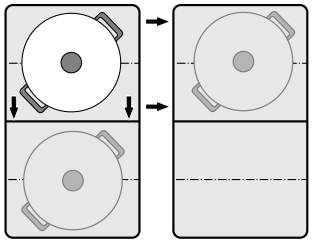
Bilgi: Ocak kapatılıp daha sonra yeniden açılırsa, esnek pişirme alanı yeniden iki bağımsız ocak olarak ayarlanır.

Transfer fonksiyonu

Bu fonksiyon ile bir ocak gözü için belirlenen güç kademesini, ayarlanan pişirme süresini ve seçilen pişirme sensörü fonksiyonunu bir diğer pişirme alanına aktarabilirsiniz.

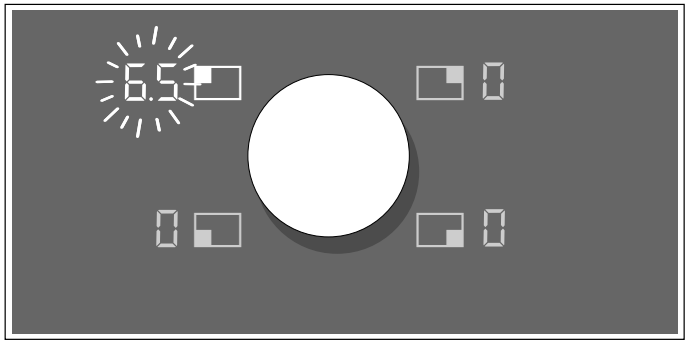
Ayarları aktarmak için kabı açılan pişirme alanından başka bir pişirme alanına kaydırınız.

Bu fonksiyon esnek pişirme alanlarında kullanılabilir.

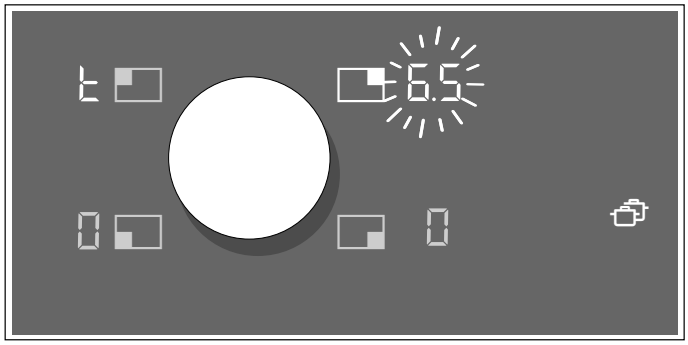


Bilgi: Pişirme kabının doğru biçimde konumlandırılması ile ilgili ek bilgileri bölüm ⟶ *"Flex fonksiyonu"* içinde bulabilirsiniz

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



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



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

Bilgiler

- Pişirme kabını açılmamış, ön ayarlarını yapmadığınız veya önceden üzerinde başka bir pişirme kabı bulunmayan bir pişirme alanına kaydırınız.
- Esnek pişirme alanı üzerinde bir pişirme kabını kaydırma sırasında Flex fonksiyonu etkinleşirse ayarlar otomatik olarak devralınır.
- Booster fonksiyonları ancak hiçbir pişirme alanı aktif değilse soldan sağa veya sağdan sola kaydırılabilir.
- Ayarlar onaylanmadan önce yeni bir pişirme kabı başka bir pişirme alanı üzerine yerleştirilirse her iki pişirme kabı için de bu fonksiyon kullanılabilir. İstediğiniz pişirme alanını onaylayınız.
- Birden fazla pişirme kabının yerini değiştirirseniz fonksiyon sadece son yeri değiştirilen pişirme kabı için kullanılabilir.
- Pişirme kabını yeniden aynı pozisyona yerleştirirseniz ayarlar korunur.

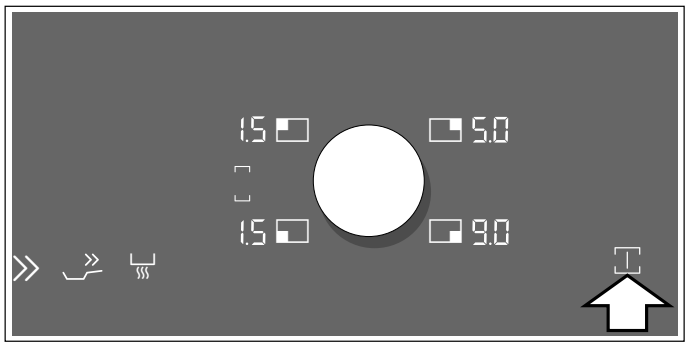
Profesyonel aşçı fonksiyonu

Profesyonel aşçı fonksiyonu ile her ocak için ön ayarlı pişirme kademeleri gösterilir. Varsayılan değeri devralmak için 9,5 dakika içinde uygun bir pişirme kabı yerleştiriniz.

Etkinleştirme

1 Ocağı açınız.

2 Sembole ⌶ dokununuz.
Pişirme alanı göstergelerinde ön ayarlı güç kademeleri gösterilir.



3 8 dakika içinde uygun pişirme kabını yerleştiriniz. Pişirme kabı algılandığında ilgili pişirme alanı seçilir. Güç kademesi Twist düğmesi ile ayarlanabilir.
Ayarlanan süre dolduğunda, üzeri boş olan pişirme alanlarının güç kademesi göstergeleri yanıp sönmeye başlar.

4 Profesyonel aşçı fonksiyonunu uzatmak için 90 saniye içinde ⌶ sembolüne yeniden dokunmanız gereklidir. Sembole dokunulmazsa kullanılmayan pişirme alanları kapatılır.

Bilgiler

- Profesyonel aşçı modunda sıcak tutma fonksiyonu da ayarlanabilir.
- Uygun olmayan bir pişirme kabı yerleştirildiğinde (örneğin alüminyum kap), pişirme kabı yeniden kaldırılana kadar güç kademesi göstergeleri yanıp söner. Pişirme kabının indüksiyon için uygun olup olmadığını kontrol etmek için Bölüm → *"Pişirme kabı testi"* içindeki bilgilere bakabilirsiniz.

Devre dışı bırakılması

Fonksiyonun hemen sonlandırılması: ⊥ sembolüne dokununuz. Tüm ocaklarda 0 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 0 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

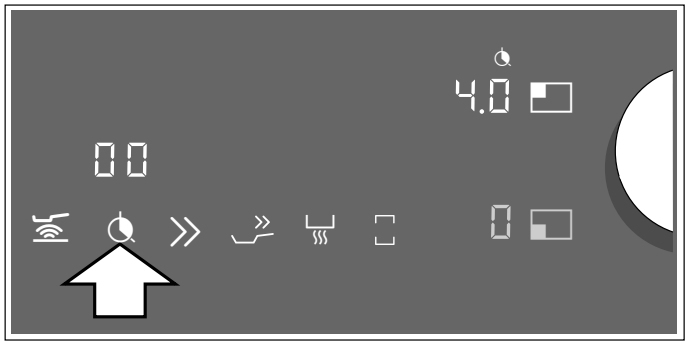
Ayarlanan süre dolduktan sonra ocak otomatik olarak kapanır.

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

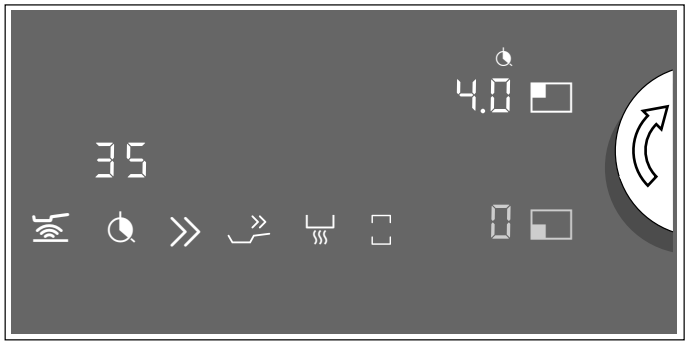
Şu şekilde ayar yapılır:

1 Ocağı ve istenilen pişirme kademesini seçiniz.

2 ◔ sembolüne dokununuz. Ocak göstergesi ◔ yanar. Zamanlayıcı göstergesinde 00 yanar.



3 İstenen pişirme süresini Twist düğmesiyle seçiniz.



Pişirme süresi geri saymaya başlar.

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

Tavalar için kızartma sensör teknolojisi/pişirme sensörü

Kızartma sensör teknolojisi veya pişirme sensörü etkinleştirilmiş bir pişirme alanında bir süre ayarlarsanız, süre seçilen sıcaklık seviyesine ulaşıldıktan sonra değil, hemen geri sayılmaya başlar.

Zamanın değiştirilmesi veya silinmesi

Ocağı seçiniz ve ardından ◔ sembolüne dokununuz.

Pişirme süresini silmek için pişirme süresini Twist düğmesiyle değiştiriniz veya 00 sembolünü ayarlayınız.

Süre dolduğunda

Ocak kapanır. Bir sinyal duyulur, ocakta 0 görülür ve zamanlayıcı göstergesinde 00 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 saniyeliğine görünür.

Kısa süreli zamanlayıcı

Kısa süreli zamanlayıcı ile 99 dakikaya kadar bir süre ayarlayabilirsiniz.

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

Fonksiyon böylece ayarlanmış olur

1 Kısa süreli zamanlayıcı göstergesinin 00 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 00 olarak belirleyiniz.

Süre dolduğunda

Üç dakika süreyle bir sinyal sesi duyulur.Çalar saat göstergesinde 00 yanıp söner. ⌛ sembolüne yeniden dokunursanız, göstergeler söner ve sinyal sesi kesilir.

Ek alarm

Sinyal sesi kesilmeden önce ⌛ sembolünü birkaç saniye basılı tutarsanız süre ölçer etkinleştirilir.

Süre ölçer göstergesinde ayarlanan alarm zamanının bitiminden beri geçen süre görüntülenir. Alarm göstergesinde önceki ayarlanan süre yanıp söner.

⌛ sembolünü birkaç saniye boyunca basılı tutunuz. Süre ölçer duraklatılır ve göstergeleri söner.

Fonksiyon devre dışı bırakıldı.

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.

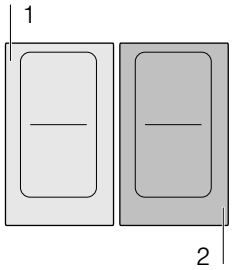
⏱ sembolüne uzun süre basılırsa, göstergeler söner.

Fonksiyon devre dışı bırakılır.

Tencereler için Booster fonksiyonu

Bu fonksiyon ile büyük miktarlarda su 9 pişirme kademesinde olduğundan çok daha hızlı ısıtılabilir. Tencereler için Booster fonksiyonu, seçilen ocağın en yüksek güç seviyesini kısa süreliğine arttırır.

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



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

Etkinleştirme

1 Ocağı seçiniz.

2 » sembolüne dokununuz.
P göstergesi yanar.

Fonksiyon etkinleştirilir.

Devre dışı bırakılması

1 Ocağı seçiniz.

2 » sembolüne dokununuz, twist düğmesini döndürünüz veya diğer fonksiyonlardan birini seçiniz.
P göstergesi söner ve ocak 9 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.

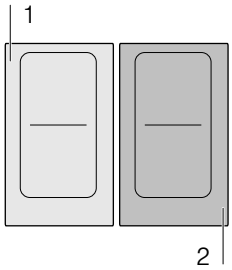
– Fonksiyonu etkinleştirme öncesinde bir ocak ayarlanmış ise fonksiyon etkinliği kaldırıldığında bu ayar yeniden otomatik olarak devralınır.

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. b göstergesi yanar.

Fonksiyon etkinleştirilir.

Devre dışı bırakılması

1 Ocağı seçiniz .

2 sembolüne dokununuz, twist düğmesini döndürünüz veya diğer fonksiyonlardan birini seçiniz. b göstergesi söner. Ocağın göstergesinde 9 pişirme kademesi yanar.

Fonksiyon devre dışı bırakılır.

Bilgiler

- 30 saniye sonra bu fonksiyon otomatik olarak kapanır.
- Fonksiyonu etkinleştirme öncesinde bir güç kademesi ayarlanmış ise fonksiyon devre dışı bırakıldığında bu kademe yeniden otomatik olarak devralınır.

Sıcak tutma fonksiyonu

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

Etkinleştirme

1 İstenilen ocağı seçiniz.

2 Sonraki 10 saniyede sembolüne dokununuz. Göstergede L yanar.

Fonksiyon etkinleştirilir.

Devre dışı bırakılması

1 Ocağı seçiniz.

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

Fonksiyon devre dışı bırakılır.

Pişirme asistanı fonksiyonları

Pişirme asistanı fonksiyonları, basit pişirmeyi garantiler ve muhteşem pişirme sonuçları elde etmeyi sağlar. Tavsiye edilen sıcaklık kademeleri her pişirme türü için uygundur.

Fazladan kaynatmaya gerek olmadan pişirme yapmanıza olanak sağlar ve mükemmel pişirme ve kızartma sonuçlarını garanti eder.

Sensörler sürekli olarak pişirme kabının sıcaklığını ölçerler. Pişirme gücünün bu şekilde kontrol edilmesi sayesinde her zaman doğru sıcaklık korunabilir.

Seçilen sıcaklığa ulaşıldığında yemeği ekleyebilirsiniz. Sizin sıcaklık kademesini değiştirmenize gerek kalmadan sıcaklık sabit tutulur.

Bu fonksiyon tüm pişirme alanları için mevcuttur.

Kablosuz bir pişirme sensörü mevcutsa, pişirme fonksiyonları tüm pişirme alanları için kullanılabilir.

Bu bölüm aşağıdaki konularda bilgiler içerir:

- Pişirme asistanı fonksiyon türleri
- Uygun pişirme kapları
- Sensörler ve özel aksesuarlar
- Fonksiyonlar ve pişirme kademeleri
- Önerilen yemekler

Pişirme asistanı fonksiyon türleri

Pişirme asistanı fonksiyonları ile her yemek için en uygun pişirme türünü seçebilirsiniz.

Tablo, pişirme asistanı için kullanılabilecek çeşitli fonksiyon ayarlarını gösterir:

Pişirme işlemleri	Sıcaklık kademeleri	Pişirme kabı	Kullanılabilirlik	Etkinleştir
Tavalar için kızartma sensör teknolojisi				
Az yağ ile kızartma	1, 2, 3, 4, 5		Tüm pişirme alanları	
Pişirme sensörü				
Sıcak tutma, ısıtma	70 °C		Tüm pişirme alanları	
Sütte haşlama	85 °C		Tüm pişirme alanları	
Suda haşlama	90°C		Tüm pişirme alanları	
Pişirme	100 °C		Tüm pişirme alanları	
Düdüklü tencerede pişirme	115 °C		Tüm pişirme alanları	
Düşük sıcaklıkla kızartma	160 °C		Tüm pişirme alanları	
Orta sıcaklıkla kızartma	170 °C		Tüm pişirme alanları	
Yüksek sıcaklıkla kızartma	180 °C		Tüm pişirme alanları	

*Kapaklı olarak ön ısıtma ve kapaksız olarak kızartma.

Ocağınız bir kablosuz pişirme sensörüne sahip değilse bu sensörü ek olarak yetkili satıcıdan, teknik müşteri hizmetlerimizden veya resmi web sitemiz üzerinden temin edilebilirsiniz.

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 sensörü silikon yamasını geçebileceği kadar yüksek pişirme kabı seçiniz.

Kızartma sensörü teknolojisi için optimize edilmiş tavalar ve aksesuarlar. Bunlar ek olarak yetkili satıcıdan, teknik müşteri hizmetlerimizden veya resmi web sitemiz üzerinden temin edilebilir. Her zaman ilgili referans numarasını belirtiniz:

- **GP900001** tava, çap 15 cm.
- **GP900002** tava, çap 18 cm.
- **GP900003** tava, çap 21 cm.
- **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

- Tavalar için kızartma sensör teknolojisi özellikle bu türde ve boyutta tavalar için optimize edilmiştir ve Teppan Yaki ve ızgara aksesuarlarını esnek pişirme alanında kullanmak için idealdir.
- Eğer tavalar farklı boyutta ise veya doğru yerleştirilmemişse, esnek ocak gözünün kızartma sensör teknolojisi etkinleştirilemeyebilir. Bkz. Bölüm ⟶ *"Flex fonksiyonu"*.
- Diğer tava türleri aşırı ısınabilir ve sıcaklık, seçilen sıcaklık kademesinin altında veya üstünde ayarlanabilir. Önce en düşük sıcaklık kademesi denenmeli ve ihtiyaca göre ayar değiştirilmelidir.

İndüksiyon fırını için kullanılabilen her tür pişirme kabı, pişirme sensörü için uygundur. İndüksiyonlu pişirme için uygun pişirme kapları hakkındaki bilgileri şu bölümde bulabilirsiniz ⟶ *"İndüksiyonla yemek pişirme"*.

Pişirme asistanı tablosunda her fonksiyon için uygun pişirme kabını bulabilirsiniz.

Sensörler ve özel aksesuarlar

Sensörler sürekli olarak pişirme kabının sıcaklığını ölçerler. Böylece doğru sıcaklığı korumak ve mükemmel pişirme sonuçları elde etmek için pişirme gücünü yüksek bir kesinlikle kontrol etmek mümkün olur.

Ocağınız, sıcaklık ölçümü için iki farklı sisteme sahiptir ve bu sistemlerle en iyi sonuçları elde etmenizi sağlar:

- Ocak içinde bulunan sıcaklık sensörleri pişirme kabı tabanının sıcaklığını kontrol ederler. Tavalar için kızartma sensörü teknolojisini uygundur.
- Pişirme kabının sıcaklığını kumanda bölümüne ileten, kablosuz pişirme sensörü. Pişirme fonksiyonları için uygundur.

Pişirme sensörü, pişirme fonksiyonlarının kullanılması için zorunlu değildir.

Ocağınız bir kablosuz pişirme sensörüne sahip değilse bu sensörü ek olarak yetkili satıcıdan, teknik müşteri hizmetlerimizden veya resmi web sitemiz üzerinden **CA060300** referans numarasını belirterek temin edilebilirsiniz.

Kablosuz sıcaklık sensörü ile ilgili bilgileri ⟶ *"Kablosuz sıcaklık sensörü"* bölümünde bulabilirsiniz.

Fonksiyonlar ve pişirme seviyeleri

Tavalar için kızartma sensör teknolojisi

Yemekleri kızarttığınızda, bu fonksiyon ile uygun tava sıcaklığını koruyabilirsiniz.

Bu fonksiyon tüm pişirme alanları için mevcuttur.

Kızartmada avantajlar

- Pişirme alanı sadece bu sıcaklığı korumak için gerekli olduğunda ısıtılır. Böylece enerji tasarrufu sağlanır ve yağ aşırı ısınmaz.
- Kızartma sensör teknolojisi boş tavanın yağ eklemek ve ardından yemeği eklemek için optimum sıcaklığa geldiğini bildirir.

Bilgiler

- Tavayı kapakla kapatmayınız. Aksi takdirde fonksiyon doğru biçimde etkinleştirilmez. Yağ sıçramasını engellemek için bir sıçrama koruyucusu kullanınız.
- Uygun bir yağ kullanınız. Tereyağı, margarin, soğuk sıkma zeytinyağı veya domuz yağı kullanılırsa sıcaklık seviyesi 1 veya 2 ayarlanmalıdır.
- Yağı asla gözetimsiz ısıtmayınız.
- Eğer pişirme alanının sıcaklığı pişirme kabından yüksekse veya tam tersi bir durum söz konusu ise, pişirme sensörü doğru biçimde etkinleştirilmez.
- Büyük miktarda yağ ile kızartma yapıyorsanız, her zaman aşağıdaki pişirme sensörü fonksiyonunu etkinleştiriniz: Büyük miktarda yağ ile tencerede kızartma, sıcaklığı 160 - 180 °C olarak ayarlayınız.

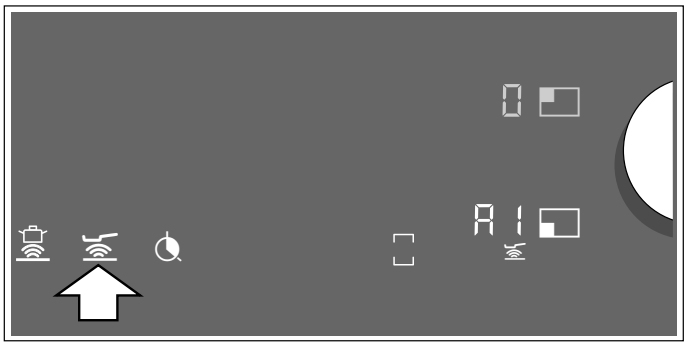
Sıcaklık kademeleri

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	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.

Şu şekilde ayarlanır

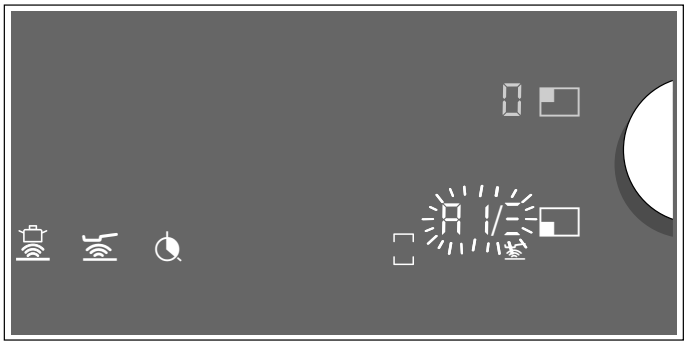
Tablodan uygun sıcaklık kademesini seçiniz. Boş bir kabı pişirme alanına yerleştiriniz.

1 Ocağı seçiniz ve sembolüne dokununuz. Ocak göstergesinde yanar ve sıcaklık göstergesinde A 1 gösterilir.



2 Sonraki 10 saniye içinde Twist düğmesiyle istenilen sıcaklık kademesini seçiniz.

3 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.



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

Bilgi: Yanmamaları için yemekleri çeviriniz.

Tavalar için kızartma sensör teknolojisinin kapatılması

Pişirme alanını seçiniz ve sembolüne dokununuz veya twist düğmesiyle sıcaklık kademesini 0 ayarlayınız. Bir sinyal duyulur ve sembolü söner. Fonksiyon etkinliği kaldırılmıştır.

Pişirme sensörü

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

Bu fonksiyonlar tüm ocaklar için kullanılabilir.

Avantajları

- Pişirme alanı sadece sıcaklığı korumak için ısıtır. Böylece enerji tasarrufu sağlanır. Yağ aşırı ısınmaz.
- Sıcaklık sürekli olarak kontrol edilir. Böylece yemeklerin taşması engellenmiş olur ve sıcaklık kademesini değiştirmenize de gerek kalmaz.
- Pişirme sensörü fonksiyonları, yemeği eklemek için yağ veya su optimum sıcaklığa ulaştığında bu konuda bilgi verir (başlangıçta eklenen yemekler için bkz. Tablodaki istisnalar).

Bilgiler

– Düz ve kalın zeminli tencereler ve tavalar kullanınız. İnce zeminli veya deforme olmuş tencereler ve tavalar kullanmayınız.
– Tencereyi doldururken içeriğin pişirme sensörü silikon yamasını örtecek kadar yüksek olmasına dikkat ediniz.
– Az yağ ile kızartma yaparken her zaman kızartma sensörü teknolojisini kullanınız.
– Pişirme kabını, kablosuz pişirme sensörü ocağın yan dış yüzeyini gösterecek biçimde yerleştiriniz.
– Pişirme işlemi sırasında kablosuz pişirme sensörünü tencereden çıkartmayınız.
– Pişirme sonrasında kablosuz pişirme sensörünü tencereden ayırınız. Dikkat, kablosuz pişirme sensörü çok sıcak olabilir.

Sıcaklık aralıkları ve seviyeleri

Pişirme sensörü	Sıcaklık aralığı	Şunun için uygun
Isıtma / sıcak tutma	60-70 °C	Örneğin çorbalar, pançlar
Haşlama	80-90 °C	Örneğin pirinç, süt
Pişirme	90-100 °C	Örneğin hamur işleri, sebzeler
Düdüklü tencerede pişirme	110-120 °C	Örneğin tavuk, tencere yemeği.
Çok yağ ile tencerede kızartma	170-180 °C	Örneğin donut, köfte

Pişirme sensörü ile pişirmek için ipuçları

- Isıtma/sıcak tutma: Porsiyonlanmış ve dondurulmuş ürünler, örneğin ıspanak. Derin dondurulmuş ürün pişirme kabına yerleştirilmelidir. Üretici tarafından belirtilen miktarda su ekleyiniz. Kabın üzerinde kapak kapatınız ve 70 °C sıcaklığa ayarlayınız. Arada sırada karıştırınız.
- Suyunu çektirme: Bu fonksiyon gıdaları düşük sıcaklıklarda pişirmek ve sosların ve tencere yemeklerinin suyunu çektirmek için kullanılır. Sıcaklığı 90 °C olarak ayarlayınız.
- Haşlama: Bu fonksiyon kapak kapalıyken pişirme kabı taşmadan su ile pişirmeye olanak sağlar. Sıcaklık kontrolü sayesinde verimli bir pişirme mümkündür. Sıcaklığı 100 °C olarak ayarlayınız.
- Düdüklü tencerede pişirme: Üreticinin önerilerine dikkat ediniz. Sinyal sesinden sonra önerilen süre boyunca pişirmeye devam ediniz. Sıcaklığı 115 °C olarak ayarlayınız.
- Tencere içinde çok yağ ile kızartmak: Yağı kapağı kapalı kap içinde ısıtınız. Sinyal sesinden sonra kapağı açınız ve yiyecekleri ekleyiniz, ancak Önerilen Yemekler tablosunda farklı veriler olup olmadığına dikkat ediniz. Sıcaklığı 170 °C olarak ayarlayınız.

Bilgiler

- Tencerede büyük miktarda yağ ile 170 ºC sıcaklıkta kızartma hariç, her zaman kapak kapalı olarak kızartma yapınız.
- Sinyal sesi gelmiyorsa kabın kapağının kapalı olduğundan emin olunuz. Tencerede büyük miktarda yağ ile kızartma fonksiyonunu kullandığınız durumlar hariç, pişirme sensörünü optimum biçimde kullanmak için her zaman kapak kullanmanızı tavsiye ederiz.
- Yağı asla gözetimsiz ısıtmayınız. Kızartma için uygun yağ kullanınız. Bitkisel yağ ile hayvansal yağ gibi sıcakken köpürebilen kızartma yağlarını birbiriyle karıştırmayınız.
- Pişirme sonucu memnun edici değilse, örneğin patates haşlama sırasında, bir sonraki pişirmede daha fazla su kullanınız. Önerilen sıcaklık kademesini koruyunuz.

Kaynama noktasının ayarlanması

Suyun kaynamaya başlama noktası oturduğunuz yerin denizden yüksekliğine bağlıdır. Eğer su çok güçlü ya da çok zayıf kaynıyorsa, kaynama noktasını ayarlayabilirsiniz. Bunun için:

- Temel ayarı c5 seçiniz, bkz. Bölüm → *"Temel ayarlar"*.
- Temel ayar standart olarak 3 değerine ayarlanmıştır. Oturduğunuz yerin deniz seviyesinden yüksekliği eğer 200 ile 400 m. arasında ise kaynama noktasını ayarlamanıza gerek yoktur, aksi takdirde aşağıdaki tabloda ilgili yükseklik için belirtilen değeri ayarlayınız:

Yükseklik	Ayar değeri c5
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 üstü	9
* Temel ayar	

Bilgi: Sıcaklık seviyesi 100 ºC verimli bir kaynatma için yeterlidir, bu sırada suyun yoğun biçimde kaynaması zorunlu değildir. Kaynama noktasını isterseniz değiştirebilirsiniz. Daha güçlü kaynatmak isterseniz rakım seviyesini daha düşük seçebilirsiniz.

Programlama

Ocak açık olmalıdır.

1 Sıcaklık sensörünü tabloya sabitleyiniz, bkz. Bölüm ⟶ *"Kablosuz sıcaklık sensörünün hazırlanması ve bakımı"*

2 Yeterince sıvı içeren bir tencereyi istediğiniz ocak üzerine yerleştiriniz ve her zaman kapağını kapatınız.

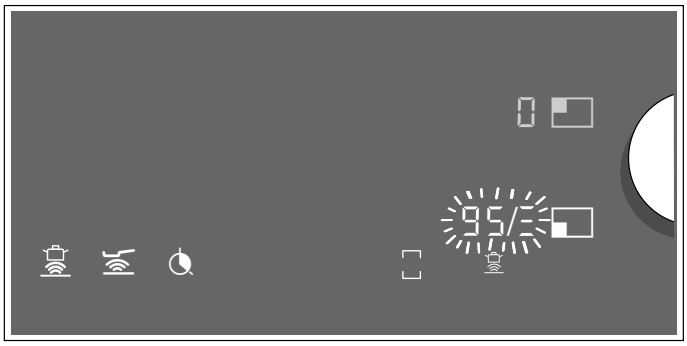
3 İstediğiniz ocağı twist düğmesiyle seçiniz. Pişirme kademesi göstergesinde 0 görünür.

4 Kumanda bölümünde sembolüne basınız. Bir sinyal duyulur. Ocak göstergesinde sembolü yanar.

5 Kablosuz pişirme sensöründeki sembolüne basınız. Pişirme sensörü algılandığı anda ocak gözü 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 fonksiyonlarını kablosuz pişirme sensörü üzerinden çağırabilirsiniz. Bunun için:

- Pişirme kabını yerleştiriniz ve kablosuz sıcaklık sensörü üzerindeki sembolüne basınız.
- Twist düğmesi ile pişirme alanını seçiniz.

Fonksiyon hazır olduğunda, önerilen 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 0 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.

Pişirme asistanı fonksiyonları:

	Tavalar için kızartma sensörü
	Pişirme sensörü

Et	Pişirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
Az yağ ile kızartma			
Şnitzel, sade [1]		4	6 - 10
Şnitzel, panelenmiş [1]		4	6 - 10
Bonfile [2]		4	6 - 10
Pirzola [1]		3	10 - 15
Cordon bleu [1]		4	10 - 15
Viyana usulü şnitzel [1]		4	10 - 15
Biftek, az pişmiş (3 cm kalınlığında) [2]		5	6 - 8
Biftek, orta pişmiş (3 cm kalınlığında) [2]		5	8 - 12
Biftek, iyi pişmiş (3 cm kalınlığında) [1]		4	8 - 12
Tavuk göğsü (2 cm kalınlıkta) [1]		3	10 - 20
Şeritler halinde dilimlenmiş et [3]		4	7 - 12
Döner [3]		4	7 - 12
Pastırma [1]		2	5 - 8
Kıyma [3]		4	6 - 10
Hamburger (1,5 cm kalınlıkta) [1]		3	6 - 15
Köfte (2 cm kalınlıkta) [1]		3	10 - 20
Doldurulmuş köfte [1]		3	10 - 20
Haşlanmış sosis [1]		3	8 - 20
Sosis, çiğ [1]		3	8 - 20
Haşlama			
Sosis [4]		90 ºC	10 - 20
Pişirme			
Köfte [4]		100 ºC	20 - 30
Tavuk çorbası [4]		100 ºC	60 - 90
Biftek parçası [4]		100 ºC	60 - 90
Düdüklü tencerede pişirme			
Tavuk çorbası [5]		115 ºC	15 - 25
Biftek parçası [5]		115 ºC	15 - 25

[1] Birkaç kere çeviriniz.

[2] Yağı ve yiyeceği sinyal sesinden sonra ekleyiniz.

[3] Sürekli olarak karıştırınız.

[4] Kapak kapalı olarak ısıtınız ve pişiriniz. Sinyal sesinden sonra yiyeceği yerleştiriniz.

[5] Yiyeceği başlarken ekleyiniz.

[6] Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Arka arkaya ve kapaksız kızartınız.

Et	Pişirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
Çok yağ ile kızartma			
Tavuk parçaları kızartma [6]		170 ºC	10 - 15
Köfte kızartma [6]		170 ºC	10 - 15

[1] Birkaç kere çeviriniz.

[2] Yağı ve yiyeceği sinyal sesinden sonra ekleyiniz.

[3] Sürekli olarak karıştırınız.

[4] Kapak kapalı olarak ısıtınız ve pişiriniz. Sinyal sesinden sonra yiyeceği yerleştiriniz.

[5] Yiyeceği başlarken ekleyiniz.

[6] Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Arka arkaya ve kapaksız kızartınız.

Balık	Pişirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
Az yağ ile kızartma			
Balık filetosu, sade [1]		4	10 - 20
Balık filetosu, panelenmiş [1]		3	10 - 20
Yengeç [1]		4	4 - 8
Karides [1]		4	4 - 8
Bütün olarak kızartılan balık [1]		3	10 - 20
Haşlama			
Sotelenmiş balık [2]		90 ºC	15 - 20
Çok yağ ile kızartma			
Mayalı hamurda balık kızartma [3]		170 ºC	10 - 15
Panelenmiş balık kızartma [3]		170 ºC	10 - 15

[1] Birkaç kere çeviriniz.

[2] Kapak kapalı olarak ısıtınız ve pişiriniz. Sinyal sesinden sonra yiyeceği yerleştiriniz.

[3] Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Arka arkaya ve kapaksız kızartınız.

Yumurtalı yemekler	Pişirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
Az yağ ile kızartma			
Tereyağında sahanda yumurta [1]		2	2 - 6
Sahanda yumurta [2]		4	2 - 6
Çırpılmış yumurta [3]		2	4 - 9
Omlet [4]		2	3 - 6
Krepler [4]		5	1,5 - 2,5
Yumurtalı ekmek [4]		3	4 - 8
Hamur tatlısı [4]		3	10 - 15
Pişirme			
Haşlanmış yumurta [5]		100 ºC	5 - 10

[1] Tereyağını ve yemeği sinyal sesinden sonra ekleyiniz.

[2] Yağı ve yiyeceği sinyalden sonra tavaya ekleyiniz.

[3] Sürekli olarak karıştırınız.

[4] Her porsiyon için toplam süre. Arka arkaya pişiriniz.

[5] Yemeği başlarken ekleyiniz.

Sebze ve baklagiller	Pişirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
Az yağ ile kızartma			
Sarımsak [1]		2	2 - 10
Soğan, sotelenmiş [1]		2	2 - 10
Soğan halkaları [1]		3	5 - 10
Kabak [2]		3	4 - 12
Patlıcan [2]		3	4 - 12
Biber [1]		3	4 - 15
Yeşil kuşkonmaz kızartma [2]		3	4 - 15
Mantar [1]		4	10 - 15
Sebzeleri yağda soteleme [1]		1	10 - 20
Sebze sote [1]		3	6 - 10
Pişirme			
Brokoli [3]		100 ºC	10 - 20
Karnabahar [3]		100 ºC	10 - 20
Brüksel lahanası [3]		100 ºC	30 - 40
Yeşil fasulye [3]		100 ºC	15 - 30
Nohut [4]		100 ºC	60 - 90
Bezelye [3]		100 ºC	15 - 20
Mercimek [4]		100 ºC	45 - 60
Düdüklü tencerede pişirme			
Düdüklü tencerede sebze [4]		115 ºC	3 - 6
Düdüklü tencerede nohut[4]		115 ºC	25 - 35
Düdüklü tencerede beyaz fasulye [4]		115 ºC	25 - 35
Düdüklü tencerede mercimek [4]		115 ºC	10 - 20
Çok yağ ile kızartma			
Panelenmiş sebze kızartma [5]		170 ºC	4 - 8
Mayalı hamurda sebze kızartma [5]		170 ºC	4 - 8
Panelenmiş mantar kızartma [5]		170 ºC	4 - 8
Mayalı hamurda mantar kızartma[5]		170 ºC	4 - 8

[1] Sürekli olarak karıştırınız.

[2] Birkaç kere çeviriniz.

[3] Kapak kapalı olarak ısıtınız ve pişiriniz. Yiyeceği sinyal sesinden sonra tavaya ekleyiniz.

[4] Yiyeceği başlarken ekleyiniz.

[5] Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Arka arkaya ve kapaksız kızartınız.

Patates	Pişirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
Az yağ ile kızartma			
Elma dilim patates kızartma [1]		5	6 - 12
Patates kızartması (çiğ patatesten) [1]		4	15 - 25
Patates köftesi [2]		5	2,5 - 3,5
İsviçre usulü kızartmalık püre patates [3]		2	50 - 55
Patates sote [1]		3	10 - 15
Haşlama			
Patates köftesi pişirme[4]		85 ºC	30 - 40
Pişirme			
Patates haşlama [5]		100 ºC	30 - 45
Düdüklü tencerede pişirme			
Düdüklü tencerede patates [5]		115 ºC	10 - 20

[1] Sürekli olarak karıştırınız.

[2] Her porsiyon için toplam süre. Arka arkaya pişiriniz.

[3] Yağı ve yiyeceği sinyal sesinden sonra tavaya ekleyiniz.

[4] Kapak kapalı olarak ısıtınız ve pişiriniz. Sinyal sesinden sonra yiyeceği yerleştiriniz.

[5] Yiyeceği başlarken ekleyiniz.

Makarna ve tahıl	Pişirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
Haşlama			
Sade Pilav [1]		90 ºC	25 - 35
Mısır lapası[2]		85 ºC	3 - 8
İrmik tatlısı [2]		85 ºC	5 - 10
Pişirme			
Hamur işleri [2]		100 ºC	7 - 10
İçi dolu hamurlar [2]		100 ºC	6 - 15
Düdüklü tencerede pişirme			
Düdüklü tencerede pilav [3]		115 ºC	5 - 8

[1] Kapak kapalı olarak ısıtınız ve pişiriniz. Sinyal sesinden sonra yiyeceği yerleştiriniz.

[2] Sürekli olarak karıştırınız.

[3] Yemeği başlarken ekleyiniz.

Çorbalar	Pişirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
Haşlama			
Hazır kremalı çorbalar [1]		90 ºC	10 - 15
Pişirme			
Ev yapımı haşlamalar [2]		100 ºC	60 - 90
Hazır çorbalar[1]		100 ºC	5 - 10
Düdüklü tencerede pişirme			
Düdüklü tencerede ev yapımı haşlama [2]		115 ºC	20 - 30

[1] Sürekli olarak karıştırınız.

[2] Yemeği başlarken ekleyiniz.

Soslar	Pişirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
Az yağ ile kızartma			
Sebzeli domates sosu [1]		1	25 - 35
Beşamel sosu [1]		1	10 - 20
Peynir sosu [1]		1	10 - 20
Sosun suyunu çektirme [1]		1	25 - 35
Tatlı soslar [1]		1	15 - 25

[1] Sürekli olarak karıştırınız.

Tatlı	Pişirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
Haşlama			
Sütlaç[1]		85 ºC	40 - 50
Yulaf lapası[1]		85 ºC	10 - 15
Çikolatalı puding[1]		85 ºC	3 - 5
Pişirme			
Komposto [2]		100 ºC	15 - 25
Çok yağ ile kızartma			
Berliner kızartma [3]		160 ºC	5 - 10
Donut kızartma [3]		160 ºC	5 - 10
Buñuelos kızartma [3]		160 ºC	5 - 10

[1] Sürekli olarak karıştırınız.

[2] Yemeği başlarken ekleyiniz.

[3] Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Arka arkaya ve kapaksız kızartınız.

Dondurulmuş ürünler	Pişirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
Az yağ ile kızartma			
Şnitzel [1]		4	15 - 20
Cordon bleu [1]		4	10 - 30
Beyaz et (göğüs eti) [1]		4	10 - 30
Tavuk nugget [1]		4	10 - 15
Döner [2]		4	10 - 15
Kebap [2]		4	10 - 15
Balık filetosu, sade [1]		3	10 - 20
Balık filetosu, panelenmiş [1]		3	10 - 20
Paneli balık çubukları [1]		4	8 - 12
Patates kızartma [2]		5	4 - 6
Tava yemekleri [2]		3	6 - 10
Çin böreği [1]		4	10 - 30
Camembert [1]		3	10 - 15
Sıcak tutma, ısıtma			
Kremalı soslu sebze [2]		70 ºC	15 - 20
Pişirme			
Yeşil fasulye, dondurulmuş [3]		100 ºC	15 - 30
Çok yağ ile kızartma			
Patates kızartma[4]		180 ºC	4 - 8

[1] Birkaç defa çeviriniz.

[2] Sürekli olarak karıştırınız.

[3] Kapak kapalı olarak ısıtınız ve pişiriniz. Sinyal sesinden sonra yiyeceği yerleştiriniz.

[4] Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Arka arkaya ve kapaksız kızartınız.

Diğer	Pişirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
Az yağ ile kızartma			
Camembert [1]		3	7 - 10
Kruton [2]		3	6 - 10
Kuru hazır yemekler [3]		1	5 - 10
Badem kavurma [4]		4	3 - 15
Fındık kavurma [4]		4	3 - 15
Çam fıstığı kavurma [4]		4	3 - 15
Sıcak tutma, ısıtma			
Gulaş çorbası ısıtma [5]		70 ºC	10 - 20
Sıcak şarap ısıtma [5]		70 ºC	5 - 15
Haşlama			
Süt ısıtma [5]		85 ºC	3 - 10

[1] Birkaç defa çeviriniz.

[2] Sürekli olarak karıştırınız.

[3] Suyu sinyal sesinden sonra ekleyiniz. Su kaynayınca yiyeceği ekleyiniz.

[4] Yiyeceği sinyal sesinden sonra ekleyiniz.

[5] Yiyeceği başlarken ekleyiniz.

Flex Zone için Teppan Yaki ve Grill

Teppan Yaki ve ızgara aksesuarlarını esnek pişirme alanında kullanmak için idealdir ve kızartma sensörü teknolojisini kullanmak için optimum pişirme kaplarıdır.

Grill

Grill Flex Zone'a uyarlanır. Az veya çok miktarda eti, balığı, taze sebzeyi ve ekmeği çok az yağ ile sağlıklı ve basitçe pişirebilirsiniz. Oluklu biçim sayesinde yemekler daha az yağ çeker. Basit kullanımı sayesinde yemekleri ızgarada kolayca pişirebilir, geleneksel ızgarada pişmiş gibi görünmesi ve lezzet vermesini sağlayabilirsiniz. Izgara veya yemek üzerine biraz yağ sürünüz; böylece ısı aktarımı kolaylaşır.

Teppan Yaki

Teppan Yaki sayesinde et, balık, deniz ürünleri, sebze, tatlılar ve ekmeği çok az yağ kullanarak basitçe ve sağlıklı biçimde hazırlayabilirsiniz. Teppan Yaki Flex Zone'a mükemmel biçimde uyarlanır. Plakaya doğrudan temas etmesi ve eşit ısı aktarımı sayesinde kızartma sırasında yiyeceklerin biçimini, suyunu ve rengini koruyabilirsiniz.

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

Bilgi: Fonksiyonu usulüne uygun biçimde etkinleştirmek için tek pişirme alanı olarak Flex Zone'u seçiniz.

	Pişirme kabı	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam kızartma süresi (dak.)
Et			
Şnitzel, sade[1]	/	4	6 - 10
Fileto[1]	/	4	6 - 10
Pirzola[1]	/	3	10 - 15
Biftek, az pişmiş (3 cm kalınlığında)[1]	/	5	6 - 8
Biftek, orta (3 cm kalınlığında)[1]	/	5	8 - 12
Biftek, iyi pişmiş (3 cm kalınlığında)[1]	/	4	8 - 12
Tavuk göğsü (2 cm kalınlıkta)[1]	/	3	10 - 20
Pastırma[1]	/	3	5 - 8
Hamburger[1]	/	3	6 - 15
Haşlanmış sosis[1]	/	4	8 - 20
Sosis, çiğ[1]	/	4	8 - 20
Döner[2]		4	7 - 12
Kıyma[2]		4	6 - 10
Balık ve deniz ürünleri			
Balık filetosu, doğal[1]	/	4	10 - 20
Yengeç[1]	/	4	4 - 8
Karides[1]	/	4	4 - 8
Bütün balık kızartma[1]	/	3	15 - 30
Sebze			
Kabak[1]	/	3	4 - 12
Patlıcan[1]	/	3	4 - 12
Biber[1]	/	3	4 - 15
Yeşil kuşkonmaz kızartma[1]	/	3	4 - 15
Mantar[2]	/	4	10 - 15
Sarımsak[2]		2	2 - 10
Soğanları soteleyin[2]		2	2 - 10
Sebzeleri glaze edin[2]		3	6 - 10

[1] Yağı (gerekiyorsa) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekiyorsa çeviriniz

[2] Yağı (gerekiyorsa) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Sürekli olarak karıştırınız.

[3] Tereyağını ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekirse çeviriniz.

[4] Yağı (gerekiyorsa) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Her porsiyon için toplam süre. Arka arkaya pişiriniz.

[5] Yağı (yiyeceğin üzerine sürünüz) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekirse çeviriniz.

[6] Yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz.

	Pişirme kabı	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam kızartma süresi (dak.)
Patates			
Elma dilim patates kızartma[2]		5	6 - 12
Patates köftesi[4]		5	2,5 - 3,5
Patates glaze[2]		3	10 - 15
Yumurtalı yemekler			
Terayağında sahanda yumurta[3]		2	2 - 6
Sıvı yağda sahanda yumurta[1]		4	2 - 6
Çırpılmış yumurta[2]		2	4 - 9
Omlet[4]		2	3 - 6
Krep[4]		5	1,5 - 2,5
Yumurtalı ekmek[4]		3	4 - 8
Avusturya krebi[4]		3	10 - 15
Diğer			
Kavurma[5]	/	4	4 - 6
Kruton[2]		3	6 - 10
Badem kavurma[6]		4	3 - 15
Fındık kavurma[6]		4	3 - 15
Çam fıstığı kavurma[6]		4	3 - 15

[1] Yağı (gerekiyorsa) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekiyorsa çeviriniz

[2] Yağı (gerekiyorsa) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Sürekli olarak karıştırınız.

[3] Tereyağını ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekirse çeviriniz.

[4] Yağı (gerekiyorsa) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Her porsiyon için toplam süre. Arka arkaya pişiriniz.

[5] Yağı (yiyeceğin üzerine sürünüz) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekirse çeviriniz.

[6] Yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz.

Sıcaklık sensörü

Pişirme sensörü fonksiyonlarını ilk defa kullanmadan önce, kablosuz sıcaklık sensörünü kumanda alanına bağlayınız.

Kablosuz sıcaklık sensörünün hazırlanması ve bakımı

Bu bölümde edineceğiniz bilgiler:

- Silikon yamaların yapıştırılması
- Kablosuz pişirme sensörünün takılması
- Temizleme
- Pilin değiştirilmesi

Silikon yamayı ve pişirme sensörünü ek olarak yetkili satıcıdan, teknik müşteri hizmetlerimizden veya resmi web sitemizden temin edebilirsiniz. Bunun için lütfen ilgili referans numarasını belirtiniz:

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

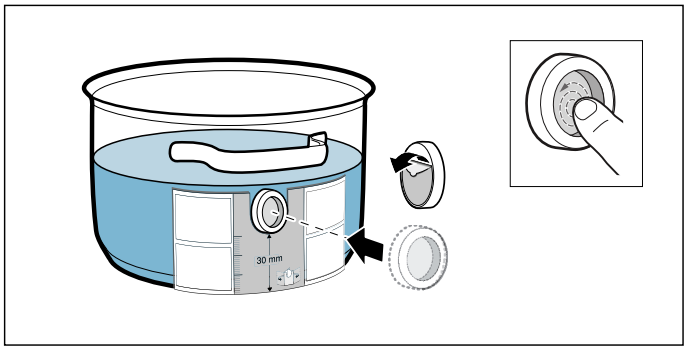
Silikon yamaların yapıştırılması

Silikon yama, pişirme sensörünü pişirme kabına sabitler.

Bir tencereyi pişirme sensörü fonksiyonuyla birlikte ilk defa kullanıyorsanız, silikon yama bu tencereye doğrudan yapıştırılmalıdır. Bunun için:

1 Tenceredeki yapıştırma noktası yağsız olmalıdır. Kabı temizleyiniz, iyice kurulayınız ve yapıştırma noktasını örneğin alkol ile fırçalayınız.

2 Koruyucu folyoyu silikon yamadan çıkarınız. Birlikte verilen şablon yardımıyla silikon yamayı uygun bir yükseklikte kabın dışına yapıştırınız.



3 Silikon yamanın iç tarafı da dahil olmak üzere tüm yüzeyine bastırınız.

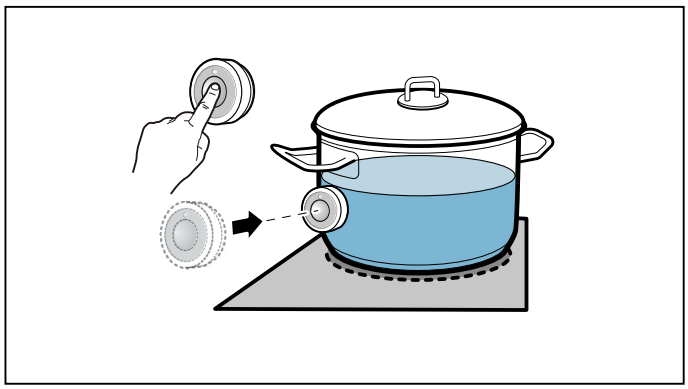
Yapıştırıcının doğru biçimde sertleşmesi için 1 saat süre gereklidir. Kabı bu süre içinde kullanmayınız veya temizlemeyiniz.

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

- Sıcaklık sensörünü yapıştırmadan 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 çıkarınız. Sensörü temiz ve güvenli bir yerde, saklayınız ve herhangi bir ısı kaynağının yakınlarında saklamayınız.
- En fazla üç sıcaklık sensörünü eşzamanlı olarak kullanabilirsiniz.

Kablosuz sıcaklık sensörü ile kumanda alanı arasında bağlantı kurulması

Kablosuz pişirme sensörünü kumanda alanına bağlamak için aşağıdaki yolu kullanınız:

1 Temel ayarı c 5 seçiniz, bkz. Bölüm → *"Temel ayarlar"*
. sembolü beyaz yanar.

2 Sembole dokununuz. Bir sinyal sesi duyulur ve sembolü turuncu yanar. Ocak gözü göstergeleri beyaz yanar ve ocak gözlerindeki pişirme sensörü göstergeleri yanıp söner.
Sonraki 30 saniye içinde kısa süreyle kablosuz pişirme sensöründeki sembolüne dokununuz.

3 **Kayıt başarılı:** Birkaç saniye içinde kablosuz pişirme sensörü algılanır. Üç kısa bip sesi duyulur ve sembolü turuncu iken beyaza döner. Pişirme alanlarındaki pişirme sensörü göstergeleri söner. **Kayıt başarısız oldu:** Beş bip sesi duyulur. sembolü hemen turuncudan beyaza döner ve ocak gözlerindeki pişirme sensörü göstergeleri söner.

- Kablosuz pişirme sensörü hatasız biçimde kumanda alanına bağlandığında, pişirme fonksiyonları kullanılabilir.
- Kablosuz pişirme sensörünün arızası sonucunda hatalı bir bağlantı aşağıdaki nedenlerle ortaya çıkabilir:
  - Bluetooth iletişim hatası.
  - Pişirme sensöründeki sembolüne, ocak gözü seçtikten sonraki 30 saniye içinde basmadınız.
  - Kablosuz pişirme sensörünün pili tükenmiş.

  Kablosuz pişirme 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.

Temizleme

Kablosuz sıcaklık sensörü bulaşık makinesinde yıkanamaz.

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 yakınlarında saklamayınız.

Silikon yama

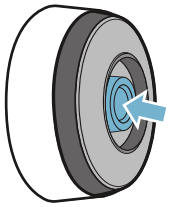
Yapıştırmadan önce sıcaklık sensörünü temizleyiniz ve kurulayınız. Bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur.

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

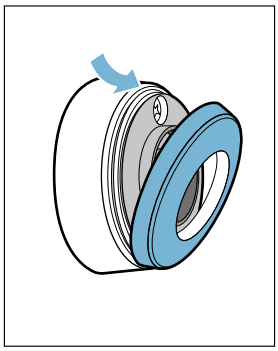
- Aşındırıcı süngerler ve aşındırıcı fırçalar gibi çizecek temizleme maddeleri ve temizleme sütleri kullanmayınız.
- Sensör penceresine parmaklarınızla dokunmayınız. Kirlenebilir veya çizilebilir.

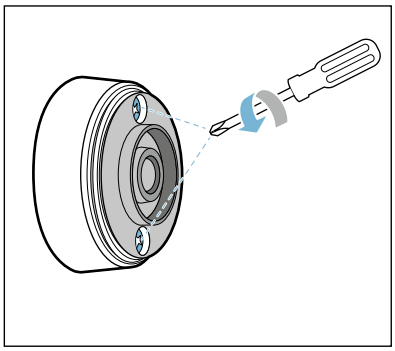
Pilin değiştirilmesi

Sembol basılı tutulduğunda sıcaklık sensörü yanmıyorsa pil boşalmıştır.

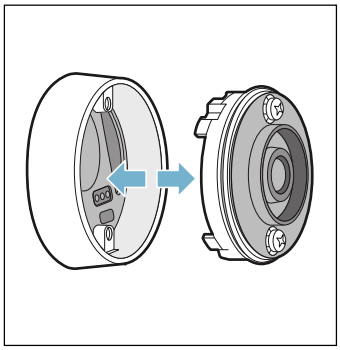
Pilin değiştirilmesi:

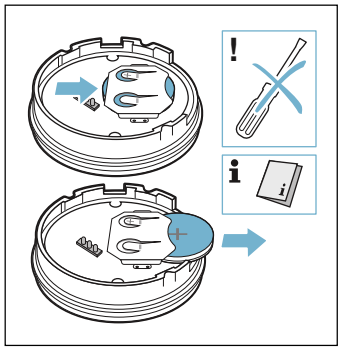
1 Sıcaklık sensörü gövde alt parçasının silikon kapağını çekiniz ve her iki cıvatayı bir tornavida ile çıkarınız.



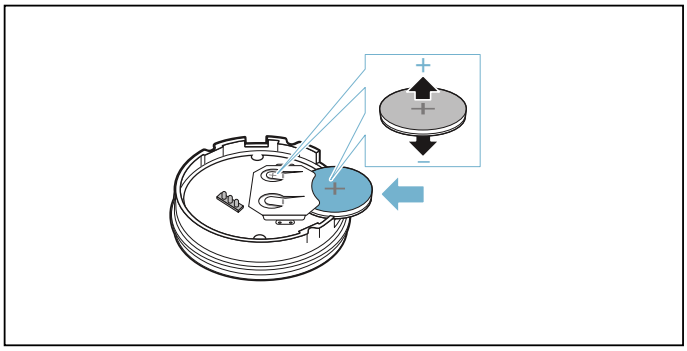


2 Sıcaklık sensörünün kilidini açınız. Pili gövde alt parçasından çıkarınız ve yeni bir pille değiştiriniz (bu sırada pil kutuplarının doğru biçimde hizalanmasına dikkat ediniz).

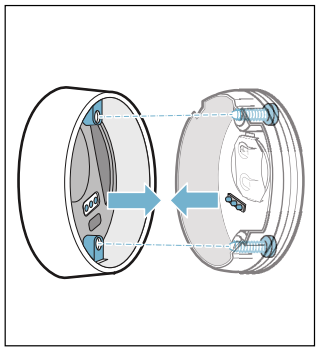


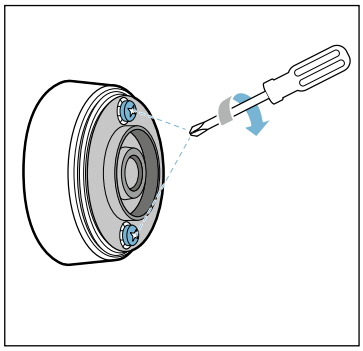


Dikkat!
Pili çıkartmak için metal nesneler kullanmayınız. Pil bağlantı noktalarına dokunmayınız.

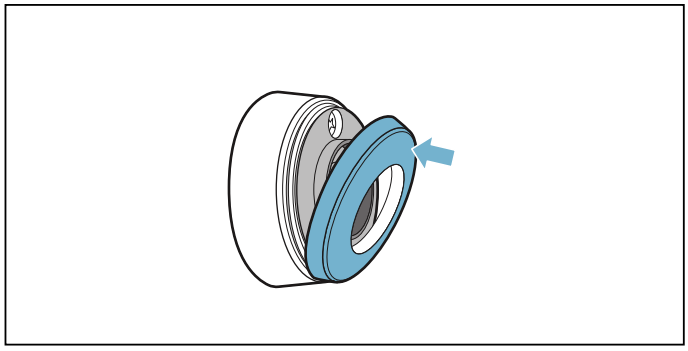


3 Sıcaklık sensörünün kilidini kapatınız (kilitteki cıvata açıklıkları, gövde alt parçasındaki boşluklarla örtüşmelidir). Cıvataları bir tornavida ile sökünüz.





4 Silikon kapağı yeniden sıcaklık sensörünün gövde alt parçasına takınız.



Bilgi: Uzun bir çalışma süresini garanti etmek için sadece CR2032 tipinde yüksek kaliteli piller kullanınız.

Uygunluk beyanı

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

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

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

Çocuk emniyeti

Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devre dışı bırakılması

Ocak kapalı olmalıdır.

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

Devreden çıkarılması: Twist düğmesini twist altlığına oturtunuz.

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

Ekran temizlik koruması

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

Etkinleştirme: Twist düğmesini çıkarınız.
Bir sinyal duyulur. 🧽 göstergesi ve ocak ayarları yanıp söner. Isıtma işlemi duraklatılır. Otomatik pişirme süresi programlanmışsa, bu süre duraklatılır. Kumanda bölümü 10 dakika süreyle kilitlidir.
Ayarları değiştirmeden kumanda bölümünün yüzeyini temizleyebilirsiniz.

Etkinliğini kaldırma: 10 dakika içinde Twist düğmesini yerine yerleştiriniz.
Kumanda bölümü kilidi açılır. Ocak, önceki ayarlarla pişirmeye devam eder.
Fonksiyonu zamanından önce sona erdirmek için 10 dakikalık süre sona ermeden Twist düğmesini yerine yerleştiriniz.

Otomatik kapama sistemi

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

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

Ocak her zaman tekrar seçilebilir ve yeniden ayarlanabilir.

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

Temel ayarlar

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

Gösterge	Fonksiyon
	Sinyal sesleri
	ON Tüm sinyaller açıldı.*
c 1	OFF 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.
c2	OFF Sınırsız: Son ayarlanan ocak seçili kalır.
	Güç yönetim fonksiyonu. Ocak toplam gücünün sınırlanması
	0 Devre dışı bırakıldı. Ocak maksimum gücü.*/**
	1 1000 W asgari güç.
	1.5 1500 W
	...
	3 13 amper için 3000 W önerilir.
	3.5 16 amper için 3500 W önerilir.
	4 4000 W
	4.5 20 amper için 4500 W önerilir.
	...
c3	9 veya 9.5 Ocak maksimum gücü.**
	Fabrika ayarlarına geri dönülmesi
	OFF Kişisel ayarlar tutulur.*
c4	ON Fabrika ayarlarına geri dönülmesi.
	Pişirme sensörü
	Kablosuz pişirme sensörünü ocağa bağlayınız.
	Denizden yüksekliğe (rakıma) göre ayar:
	1 - 2 Azaltma
	3 Temel ayar
c5	4 - 9 Arttırma
	Profesyonel aşçı fonksiyonu
c6	Profesyonel aşçı fonksiyonu için güç kademesi ön ayarını yapmak istiyorsanız ilgili pişirme alanını seçiniz.
	Pişirme kapları, pişirme işlemi sonucunun kontrol edilmesi
	0 Uygun değil
	1 Optimum değil
c7	2 Uygun
	Home Connect
c9	→ *"Home Connect ayarları", Sayfa 44*

* Fabrika ayarı

**Ocak maksimum gücü, tip plakasında gösterilir.

Böylece temel ayarlara dönersiniz:

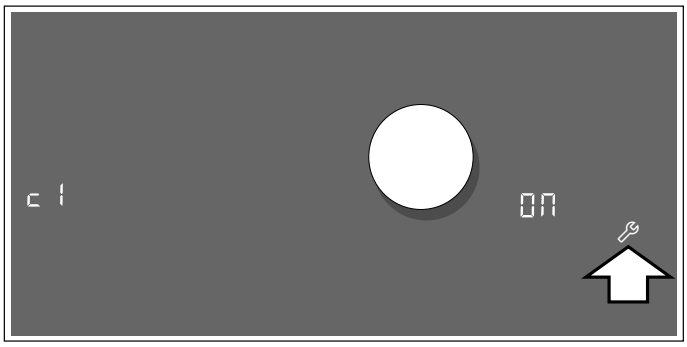
Ocak kapalı olmalıdır.

1 Ocağı açınız.

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

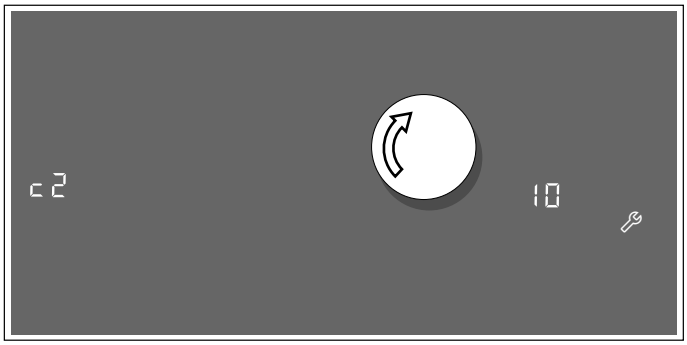
Ürün bilgileri	Gösterge
Müşteri hizmetleri dizini (KI)	01
İmalat numarası	Fd
İmalat numarası 1	95.
İmalat numarası 2	0.5

3 🔧 sembolüne yeniden dokunursanız temel ayarlara ulaşırsınız.
Göstergelerde c 1 ve 0n 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.

Home Connect

Bu cihaz WLAN uyumludur, ayarlar bir mobil uç cihaz üzerinden cihaza gönderilebilir.

Cihaz ev ağına bağlı değilken, ağ bağlantısı olmayan bir ocak gibi çalışır. Ocak her zaman kumanda paneli üzerinden kumanda edilebilir.

Home Connect fonksiyonunun kullanılabilirliği, ülkenizdeki Home Connect hizmetlerinin kullanılabilirliğine bağlıdır. Home Connect hizmetleri tüm ülkelerde sunulmaz.Buna ilişkin diğer bilgileri www.home-connect.com altında bulabilirsiniz.

Bilgiler

– Ocaklar, gözetimsiz bir şekilde kullanılmamalıdır; pişirme işlemi her zaman gözetlenmelidir.

– Bu kullanım kılavuzundaki güvenlik uyarılarına uyunuz ve cihazı Home Connect uygulaması üzerinden kumanda ederken de bu kılavuzdaki kurallara uyduğunuzdan emin olunuz. Ayrıca Home Connect uygulamasının uyarılarına dikkat ediniz.⟶ *"Önemli güvenlik uyarıları", Sayfa 6*

– Home Connect uygulaması ile cihazınıza istediğiniz ayarları gönderebilirsiniz, bu ayarların cihaz üzerinde teyit edilmesi gerekir. Cihazın, kullanıcı başında değilken kumanda edilebilmesi mümkün değildir.

– Cihazın manüel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde Home Connect uygulaması üzerinden kullanım mümkün değildir.

Ayarlama

Home Connect üzerinden ayarları yapmak için Home Connect uygulamasının mobil uç cihazınızda da yüklenmiş ve kurulmuş olması gereklidir.

Bilgi: Ağa bağlanmış şekilde çalışmaya hazır durumdayken cihazınız maksimum 2 W güç gerektirir.

Home Connect uygulaması ayarlarının yapılması

Bilgi: İlgili işletim sisteminin güncel versiyonuna sahip mobil bir uç cihaz gereklidir.

1 Mobil uç cihazınızda App Store'u (Apple cihazları) veya Google Play Store'u (Android cihazlar) açınız.

2 "Home Connect" arama terimini giriniz.

3 Home Connect uygulamasını seçiniz ve mobil uç cihazınıza yükleyiniz.

4 Uygulamayı başlatınız ve Home Connect erişiminizi ayarlayınız. Uygulama sizi oturum açma süreci boyunca yönlendirir. E-posta adresinizi ve şifrenizi not ediniz.

Ev ağında otomatik olarak oturum açma

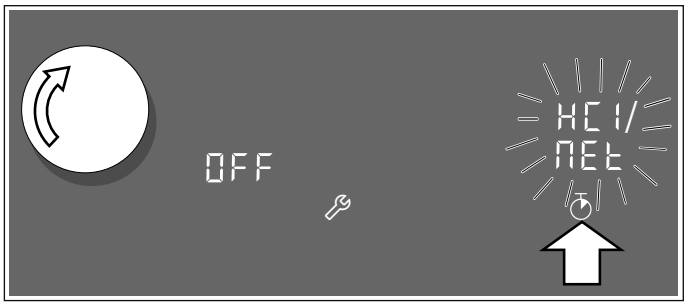
WPS fonksiyonlu bir yönlendiriciye ihtiyacınız olacaktır. Bununla ilgili bilgileri yönlendiricinizin kullanım kılavuzunda bulabilirsiniz. Yönlendiricinize erişime sahip olmanız gereklidir.

Durum bu değilse "Ev ağında manuel olarak oturum açma" adımlarını izleyiniz.

1 Temel ayarları açınız.

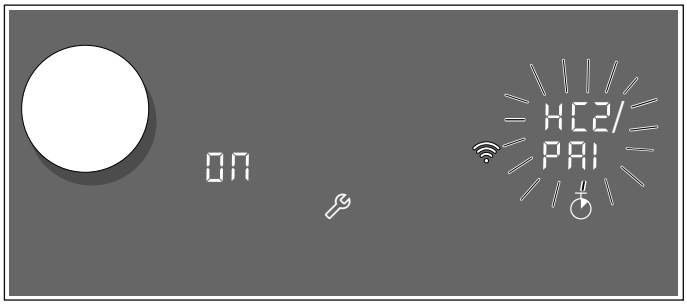
2 Sembole 🔧, ilgili ayar c9 HC görünene kadar dokununuz.

3 Home Connect ayarlarını açmak için ⏱ sembolüne dokununuz.
Ayar alanında dönüşümlü olarak HC 1 ve NEt yanıp söner. Ocak gözü göstergesinde OFF yanar.



4 Döner düğme ile değeri C01 ayarlayınız.
Ocak gözü göstergesinde C01 ve sembol 📶 yanıp söner.

5 2 dakika içinde yönlendiricideki WPS tuşuna basınız.
Kumanda panelinde ilgili sembol 📶 yanıp sönmüyorsa ve aksine sadece yanıyorsa, ocak ilgili ağa bağlanmıştır.
Bilgi: Bağlantı kurulamadığında C02 "Manuel olarak bağlantı kur" değeri görüntülenir. Ev ağında cihaz oturumunu manuel olarak açınız veya otomatik bağlantıyı yeniden başlatınız.



Cihaz otomatik olarak uygulamaya bağlanmaya çalışır. Ayar alanında dönüşümlü olarak HC2 ve PA 1 yanıp söner. Ocak gözü göstergesinde ilgili değer ON yanıp söner.

6 Mobil cihaz üzerinde uygulamayı başlatınız ve ağda otomatik olarak oturum açma talimatlarını takip ediniz.

Ocak gözü göstergesinde ON değeri artık yanıp sönmediğinde ve OFF değeri yeniden yandığında oturum açma işlemi tamamlanmıştır.

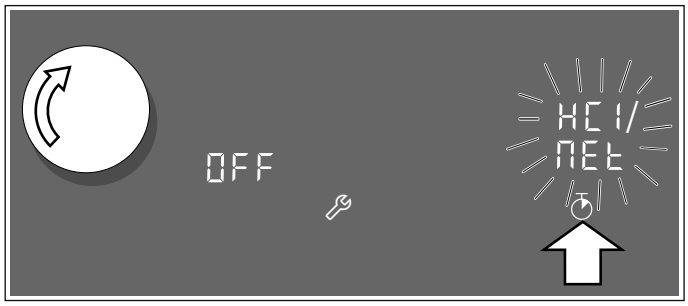
Ev ağında manüel olarak oturum açma

Bilgi: Ev ağında (WLAN) manuel oturum açma için ağ adı (SSID) ve ev ağının şifresi (Key) gereklidir.

1 Temel ayarları açınız.

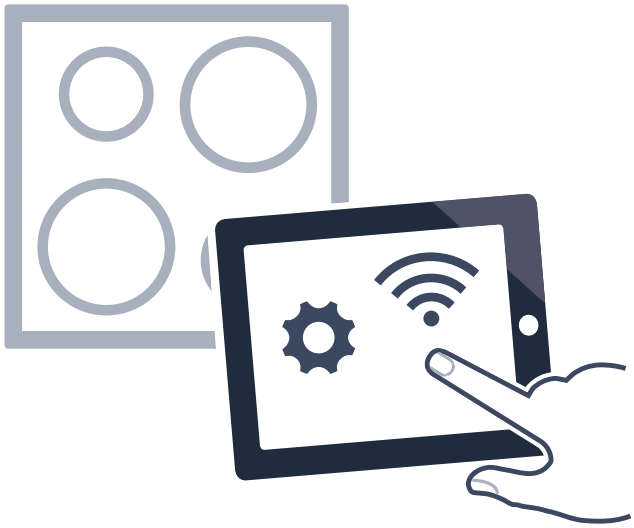
2 Sembole 🔧, ilgili ayar c9 HC görünene kadar dokununuz.

3 Home Connect ayarlarını açmak için ⏱ sembolüne dokununuz.
Ayar alanında dönüşümlü olarak HC 1 ve NEt yanıp söner. Ocak gözü göstergesinde OFF yanar.



4 Twist düğmesi ile ilgili değeri C02 ayarlayınız.
Ocak gözü göstergesinde C02 ve sembol 📶 yanıp söner.

5 Mobil uç cihazın genel ayar menüsüne gidiniz ve WLAN ayarlarını çağırınız.

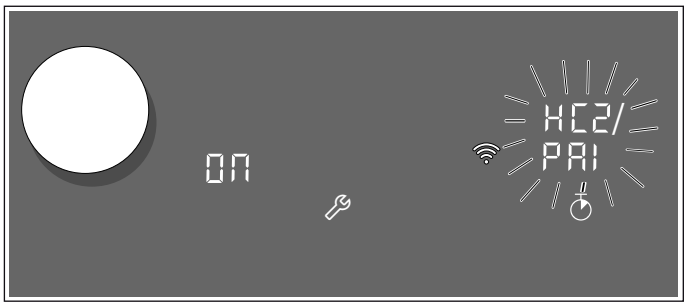


6 Mobil uç cihaz ile, ocak ağında "HomeConnect" SSID ve "HomeConnect" anahtar bilgileriyle oturum açınız. Bağlantının kurulması 60 saniye kadar sürebilir.

7 Başarılı bağlantı sonrasında Home Connect uygulamasını açınız.
Uygulama birkaç saniye boyunca ocağınızı arar. Ocak bulunduğunda - henüz yapmadıysanız - ev ağınızın (WLAN) ağ adını (SSID) ve şifresini (Key) ilgili alanlara girmeniz talep edilir.

8 "Ev aletine aktar" üzerine basınız.

9 Kumanda panelinde sembolü yandığında, ocak ev ağına bağlanmıştır.



Cihaz otomatik olarak uygulamaya bağlanmaya çalışır. Ayar alanında dönüşümlü olarak HC2 ve PA1 yanıp söner. Ocak gözü göstergesinde ilgili değer ON yanıp söner.

Ocak gözü göstergesinde ON değeri artık yanıp sönmediğinde ve OFF değeri yeniden yandığında oturum açma işlemi tamamlanmıştır.

Ardından mobil uç cihazınızı yeniden ev ağına bağlayabilirsiniz.

Uygulama talimatlarını takip ediniz.

Home Connect ayarları

Home Connect uygulamasını istediğiniz zaman ihtiyaçlarınıza göre uyarlayabilirsiniz.

Ağ ve cihaz bilgilerini görüntülemek için, ocağına ilişkin temel ayarlar bölümünde Home Connect ayarlarına gidiniz.

Gösterge	Fonksiyon	
HC1/NEt	**Ev ağında oturum açma (WLAN)**	
	OFF	Bağlı değil/Ağ bağlantısının ayrılması
	C01	Otomatik olarak bağlantı kurulması
	C02	Manuel olarak bağlantı kurulması
	ON	Bağlandı
HC2/PA1	**Uygulama ile bağlantı**	
	OFF	Bağlanmadı/ Oturum açma işlemi tamamlandı
	ON	Bağlantının kurulması
HC3/CON	**Ev ağı (WLAN) ile bağlantı**	
	OFF	Kablosuz modülü kapalı
	ON	Kablosuz modül devrede
HC4/rES	**Uygulama üzerinden ayarlar**	
	OFF	Kapalı
	ON	Açık*
HC5/UPd	**Yazılım güncellemesi**	
	dEF	Güncelleme mevcut ve kuruluma hazır
	INS	Kurulumun başlatılması
HC6/rEd	**Müşteri hizmetleri tarafından uzaktan erişim**	
	OFF	İzin verilmiyor
	ON	İzin veriliyor
HC7/Str	**WLAN sinyal gücü**	
	NA	Ev ağına (WLAN) bağlı değil
	1	Sinyal gücü 1 (zayıf)
	2	Sinyal gücü 2 (orta)
	3	Sinyal gücü 3 (iyi)
HC8/SEr	**Home Connect sunucusuna bağlantı**	
	NA	Bağlanmadı
	ON	Bağlandı

* Temel ayar

Bilgiler

- HC2 ayarı sadece cihaz ev ağına bağlı durumdayken gösterilir.
- HC3 ayarı sadece cihaz daha önce bir ağa bağlanmışsa gösterilir.
- HC5 ayarı sadece bir güncelleme mevcut olduğunda gösterilir.
- İlgili ayar HC6 sadece müşteri hizmetleri cihazınıza bağlanmaya çalıştığında gösterilir. Sağladığınız erişimi ne zaman isterseniz sonlandırabilirsiniz.
- HC7 ve HC8 ayarları sadece bir WLAN bağlantısı mevcut olduğunda gösterilir.

WLAN'ın devre dışı bırakılması

WLAN etkinleştirilmişse Home Connect fonksiyonlarını kullanabilirsiniz.

Bilgi: Ağa bağlanmış şekilde çalışmaya hazır durumdayken cihazınız maksimum 2 W güç gerektirir.

1 Temel ayarı c9 açınız.

2 Sembole ⏱, ilgili ayar HC3 ve CON dönüşümlü olarak yanıp sönene kadar dokununuz.
Ocak gözü göstergesinde ON yanar.

3 Döner düğme ile ilgili değeri OFF ayarlayınız.

WLAN devre dışıdır ve kumanda panelindeki 📶 sembolü kaybolur.

Bilgi: Ağ ayarları kaydedilir. WLAN fonksiyonu tekrar etkinleştirilirse, ocak kaydedilen ağa bağlanmayı dener.

Ağ bağlantısını kes

Ocağınızın ağ bağlantısını ne zaman isterseniz kesebilirsiniz.

Bilgi: Ocağınızın ağ bağlantısı kesildiğinde, Home Connect üzerinden kumanda edilmesi de mümkün değildir.

1 Temel ayarı c9 açınız.

2 Sembole ⏱, ilgili ayar HC1 ve NEt dönüşümlü olarak yanıp sönene kadar dokununuz.
Ocak gözü göstergesinde ON yanar.

3 Döner düğme ile değeri OFF ayarlayınız.

Cihazın ev ağı bağlantısı kesilmiştir ve kumanda panelindeki 📶 sembolü kaybolur.

Ağa bağlan

1 Temel ayarı c9 açınız.

2 Sembole ⏱, ilgili ayar HC1 ve NEt dönüşümlü olarak yanıp sönene kadar dokununuz.
Ocak gözü göstergesinde OFF yanar.

3 Döner düğme ile ilgili değeri
C01 “Otomatik olarak bağlan” veya
C02 “Manuel olarak bağlan” olarak ayarlayınız.

4 Bölümdeki talimatları
"Ev ağında otomatik olarak oturum açma" veya
"Ev ağında manuel olarak oturum açma" takip ediniz.

Uygulama ile bağlantı kur

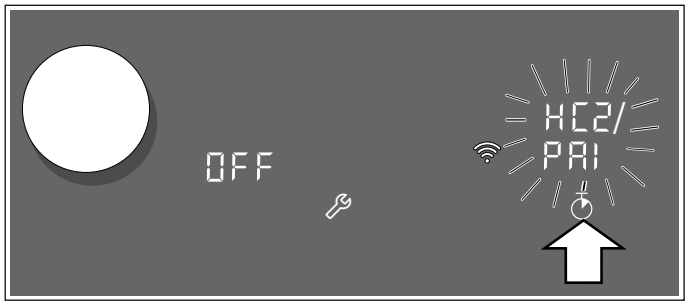
Mobil uç cihazınızda Home Connect uygulaması kurulu ise, uygulama ile ocak arasında bağlantı kurabilirsiniz.

Bilgiler

- Cihaz bir ağa bağlı olmalıdır.
- Uygulama açılmış ve ayarları yapılmış olmalıdır.
- Doğrudan bir davlumbaz bağlantısı varsa, önce ocağı ev ağından ayırınız ve bağlantıyı yeniden başlatınız. → *"Ağ bağlantısının kesilmesi", Sayfa 45*, → *"Ağ bağlantısının kurulması", Sayfa 45*

1 Temel ayarı c9 açınız.

2 Sembole ⏱, ilgili ayar HC2 ve PA1 dönüşümlü olarak yanıp sönene kadar dokununuz.
Ocak gözü göstergesinde OFF yanar.



3 Döner düğme ile değeri ON ayarlayınız.

4 Mobil uç cihaz üzerinde uygulamayı başlatınız ve bağlantı işlemini tamamlamak için talimatları takip ediniz.

Ocak gözü göstergesinde ON değeri artık yanıp sönmediğinde ve OFF değeri yeniden yandığında oturum açma işlemi tamamlanmıştır.

Uygulama üzerinden ayarlar

Home Connect uygulaması ile ocağınızın temel ayarlarına rahatlıkla erişim sağlayabilir ve ocak gözlerine ilişkin ayarları ocağa gönderebilirsiniz.

Bilgiler

- Temel ayarları değiştirmek için ocak kapalı olmalıdır.
- Cihazın manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde Home Connect uygulaması üzerinden kullanım mümkün değildir.
- Cihaz, ayar aktarımı fonksiyonu etkinleştirilmiş olarak teslim edilir.
- Ayar aktarımı fonksiyonu devre dışı bırakılmışsa, Home Connect uygulamasında sadece ocak alanının çalışma durumları görüntülenir.

1 Temel ayarı c9 açınız.

2 Sembole ⏱, ilgili ayar HC4 ve rES dönüşümlü olarak yanıp sönene kadar dokununuz.

3 Aktarımı aktifleştirmek için döner düğme ile ON seçimini yapınız; aktarımı devre dışı bırakmak için ise, ilgili değeri OFF seçiniz.

Pişirme ayarlarını onaylama

Pişirme ayarları bir ocak gözüne aktarıldığında, ocak göstergesi yanıp sönmeye başlar. Ayarları onaylamak için yanıp sönen göstergeye dokununuz. Ayarları reddetmek için ocakta herhangi başka bir tuşa dokununuz.

Yazılım güncellemesi

Yazılım güncellemesi fonksiyonu ile, ocağınızın yazılımı güncellenir (örneğin optimizasyon, hata giderme, güvenlik ilişkili güncellemeler). Ön koşullar kayıtlı bir Home Connect kullanıcısı olmanız, uygulamayı mobil uç cihazınıza yüklemiş olmanız ve Home Connect sunucusu ile bağlantıda olmanızdır.

Bir yazılım güncellemesi mevcut olduğunda, bu durum size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir ve yüklemeyi nereden yapabileceğiniz söylenir.

Başarılı bir indirme sonrasında ilgili kurulumu ocak (temel ayarlar, ayarlar c9, ayar HCS/UPd) veya Home Connect uygulaması üzerinden başlatabilirsiniz, bunun için yerel ağa bağlı olmanız gerekir.

Kurulum başarıyla tamamlandığında durum size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir.

Bilgiler

- İndirme işlemleri sırasında ocağınızı kullanmaya devam edebilirsiniz.
- Uygulamadaki kişisel ayarlarınıza bağlı olarak olarak yazılım güncellemesi otomatik olarak da indirilebilir.
- Güvenlikle ilgili bir güncelleme mevcut olduğunda güncellemenin mümkün olan en kısa sürede kurulması önerilir.

Uzaktan teşhis

Arıza halinde Müşteri Hizmetleri uzaktan teşhis hizmetiyle cihazınıza erişebilir.

Müşteri Hizmetleri'yle iletişime geçiniz ve cihazınızın Home Connect sunucusuyla bağlantıda olduğundan ve uzaktan teşhis hizmetinin ülkenizde mevcut olduğundan emin olunuz.

Bilgi: Ayrıntılı bilgi ve uzaktan teşhis hizmetinin ülkenizdeki kullanılabilirliği için ülkenizin Home Connect web sitesindeki Yardım & Destek alanını ziyaret ediniz: www.home-connect.com

Veri güvenliğine dair uyarılar

Cihazınızın internete bağlı bir WLAN ağına ilk defa bağlanmasıyla birlikte cihazınız aşağıdaki kategorilerdeki verileri Home COnnect sunucusuna aktarır (ilk kayıt):

- Benzersiz cihaz tanıtıcısı (cihaz anahtarlarından ve monte edilen WiFi iletişim modülünün MAC adresinden oluşur).
- WiFi iletişim modülünün güvenlik sertifikası (bağlantının bilişim tekniği açısından güvencesi için).
- Ev cihazınızın güncel yazılım ve donanım versiyonları.
- Fabrika ayarlarına olası bir geri alma durumuna dair bilgiler.

İlk kayıt ile Home Connect fonksiyonlarının kullanımı için hazırlık yapılmış olur ve bu kayıt ancak Home Connect fonksiyonlarını ilk defa kullanmak istediğiniz anda gerekli olacaktır.

Bilgi: Home Connect fonksiyonlarının sadece Home Connect uygulamasıyla bağlantılı olarak kullanılabileceğine dikkat ediniz. Veri güvenliğine ilişkin bilgiler Home Connect uygulaması içinden çağırabilirsiniz.

Uygunluk beyanı

Gaggenau Hausgeräte GmbH, Home Connect fonksiyonuna sahip cihazın 2014/53/EU yönergesinin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili kurallarına uygun olduğunu taahhüt eder.

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

CE

2,4 GHz bant: 100 mW maks.
5 GHz bant: 100 mW maks.

BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Sadece kapalı alanlarda kullanıma uygundur

Davlumbaz bağlantısı

Bu cihazı uygun bir davlumbaz ile bağlayabilir ve bu sayede üst kapağın fonksiyonlarını ocağınız üzerinden kumanda edebilirsiniz.

Cihazları birbirine bağlamak için farklı olanaklar mevcuttur:

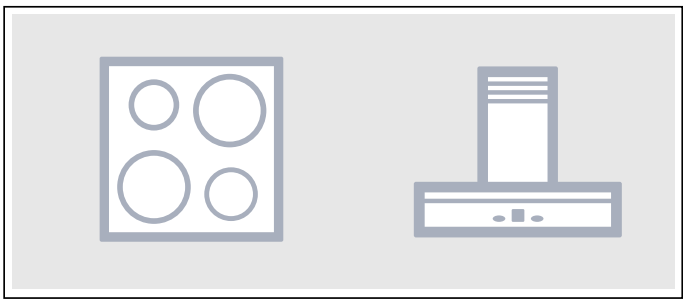
Home Connect

Her iki cihaz da Home Connect ile uyumlu ise Home Connect uygulaması üzerinden bağlantı mümkündür.

Bunun için Home Connect ile birlikte teslim edilen belgelere de dikkat edilmelidir.

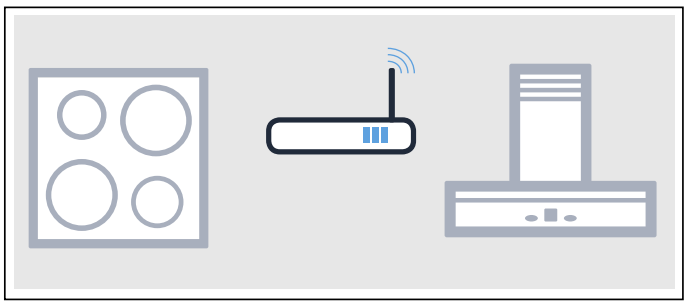
Cihazın doğrudan bağlanması

Cihaz doğrudan bir davlumbaz ile bağlandığında, ev ağına bağlanması artık mümkün olmaz. Cihaz bu durumda ağ bağlantısı olmayan bir ocak gibi çalışır. Ocak her zaman kumanda paneli üzerinden kumanda edilebilir.



Cihazların ev ağı üzerinden bağlanması

Cihazlar ev ağı üzerinden birbiriyle bağlanmışsa, ocak için hem Home Connect uygulaması hem de davlumbaz kullanılabilir.



Bilgiler

- Davlumbazınızın kullanım kılavuzundaki güvenlik uyarılarına uyunuz ve cihazı, ocağa bağlı davlumbaz kumandası üzerinden kullandığınızda da bunlara uyulduğundan emin olunuz.⟶ *"Önemli güvenlik uyarıları", Sayfa 6*
- Davlumbazın manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde ocağa bağlı davlumbaz kumandası mümkün değildir.
- Ağa bağlanmış şekilde çalışmaya hazır durumdayken cihazınız maksimum 2 W güç gerektirir.

Ayarlama

Ocak ile davlumbaz arasında bağlantı kurulabilmesi için ocağın açık olması gerekir.

Doğrudan bağlantı

Davlumbazın kapalı durumda olduğundan emin olunuz.

Bunun için davlumbazınızın kullanım kılavuzundaki "Davlumbaz bağlantısı" bölümüne bakınız.

Bilgi: Ocak doğrudan davlumbaz ile bağlandığında, ağa bağlanması artık mümkün olmaz ve Home Connect uygulamasını artık kullanamazsınız.

1. Temel ayarları açınız.
2. İlgili sembole 🔧, ilgili ayar cE görünene kadar dokununuz.
   Ocak göstergesinde OFF yanar.
3. Döner düğme ile değeri 1 ayarlayınız.
   Ocak göstergesinde 1 yanıp söner.
4. 2 dakika içerisinde davlumbazda bağlantıyı başlatın.

Ocak göstergesinde ON değeri görüntüleniyorsa ocak davlumbaza bağlanmıştır. Ocağın kumanda panelinde, ocağa ilişkin davlumbaz kumandası ile ilgili semboller görüntülenir.

Ev ağı üzerinden bağlantı

WPS fonksiyonlu bir yönlendiriciye ihtiyacınız olacaktır.

Yönlendiricinize erişime sahip olmanız gereklidir. Bu özelliklere sahip değilseniz "Doğrudan bağlantı" adımlarını takip ediniz.

Başlangıçta davlumbazın ev ağında bulunduğundan emin olunuz.

1. Temel ayarları açınız.
2. İlgili sembole 🔧, ilgili ayar cE görünene kadar dokununuz.
   Ocak göstergesinde OFF yanar.
3. Döner düğme ile değeri 1 ayarlayınız.
   Ocak göstergesinde 1 yanıp söner.
4. 2 dakika içinde yönlendiricideki WPS tuşuna basınız.
   Ocak ev ağına bağlanmıştır, ocak göstergesinde 2 değeri görüntülenir.
5. Davlumbazda bağlantıyı başlatın.

Ocak göstergesinde ON değeri görüntüleniyorsa ocak davlumbaza bağlanmıştır. Ocağın kumanda panelinde, ocağa ilişkin davlumbaz kumandası ile ilgili semboller görüntülenir.

Bilgi: Bağlantı ancak, her iki cihaz da ev ağına bağlanmış durumdaysa ve bağlantı işlemindeyse oluşturulabilir. İki cihazdan birinde bağlantı işlemi süresi sona ermişse, bağlantıyı yeniden başlatın (Temel ayarlar, cE ayarı).

Bağlantıyı sıfırlama

Ev ağınız ve davlumbaz ile ilgili olarak kaydedilmiş bağlantıları istediğiniz zaman sıfırlayabilirsiniz.

1. Temel ayarları açınız.
2. İlgili sembole 🔧, ilgili ayar cE görünene kadar dokununuz.
3. Döner düğme ile ilgili değeri OFF ayarlayınız.

Üst kapağın ocak üzerinden kumanda edilmesi

Ocağınızın temel ayarlarında davlumbazınızın özelliklerini, ocağın veya tek tek pişirme alanlarının açılmasına ve kapatılmasına bağlı olarak ayarlayabilirsiniz. ⟶ *"Davlumbaz ayarları", Sayfa 49*

Kumanda bölümü üzerinden başka ayarlar yapabilirsiniz.

Fanın ayarlanması

Açılması

sembolüne dokunun.

Fan kademesinin ayarlanması

Fan kademesini ayarlamak için döner düğmeyi sola veya sağa çeviriniz.

Aşağıdaki ayarlar mümkündür:

Gösterge	Fonksiyon
0	Fan kapalı
A	Otomatik çalıştırma Duman oluşması halinde fan otomatik olarak çalışmaya başlar
1, 2, 3	Fan kademeleri Yoğunluk: Düşük, orta, yüksek
P	Powerboost fonksiyonu
J	Aralıklı havalandırma
r	Fanın ardıl çalışması

Kapat

Kapatma ve pişirmeye devam etme:

1 sembolüne dokunun.

2 Döner düğme ile ilgili fan kademesini 0 seçiniz.

Ocağın kapatılması:
İlgili fan davranışı, ocak kapatıldıktan sonra seçilen temel ayara bağlıdır.

Göstergede r göründüğünde, fan ilave çalışma modundadır.

Bilgi: İlgili sembol , ocak ve fan kapatıldıktan sonra hafif görünür durumda kalabilir.

Üst kapak aydınlatmasının ayarlanması

Davlumbaz ışığını, ocağın kumanda panelinden açabilir ve kapatabilirsiniz.

sembolüne dokunun.

Seçilen temel ayarlara bağlı olarak aydınlatma ocak ile birlikte otomatik şekilde açılır veya kapanır.
⟶ *"Davlumbaz kumandası ayarları"*

Davlumbaz kumandası ayarları

Davlumbaz ayarları

Ocağa ilişkin davlumbazı istediğiniz zaman ihtiyaçlarınıza göre uyarlayabilirsiniz.

Temel ayarların değiştirilmesi ⟶ *"Temel ayarlar"*

Gös-terge	Fonksiyon	
cE	**Ocak - davlumbaz bağlantısı**	
	OFF	Bağlı değil* / Bağlantının ayrılması.
	1	Bağlantının kurulması.
	2	Ev ağı ile bağlantı kuruldu.
	On	Davlumbaz ile bağlantı kuruldu.
cA	**Fanın otomatik olarak çalıştırılması**	
	OFF	Devre dışı bırakılmış. İhtiyaç olması halinde davlumbaz manuel olarak açılabilir.
	A	Otomatik modda açık.* Bir ocak gözü açıldığında, davlumbaz otomatik modda çalışmaya başlar.
	1	Manuel modda açık. Bir ocak gözü açıldığında davlumbaz en düşük kademede çalışmaya başlar.
	2	Manuel modda açık. Bir ocak gözü açıldığında davlumbaz orta kademede çalışmaya başlar.
	3	Manuel modda açık. Bir ocak gözü açıldığında davlumbaz en yüksek kademede çalışmaya başlar.
cb	**Fanın ardıl çalışması**	
	OFF	Fan, ocak ile birlikte kapanır.
	A	Otomatik modda açık.*
	On	Standart fan ardıl çalışması ile açık.
	no	Ayarlarda değişiklik yok.
cc	**Aydınlatmanın otomatik açılması**	
	OFF	Kapalı.*
	On	Açıldı. Ocak açıldığında, aydınlatma açılır.
cd	**Aydınlatmanın otomatik kapatılması**	
	OFF	Kapalı.*
	On	Açıldı. Ocak kapatıldığında, aydınlatma kapanır.

* Temel ayar

Bilgi: İlgili ayar cA, cb, cc ve cd ancak cihaz bir davlumbaza bağlı ise görünür.

Pişirme kabı testi

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

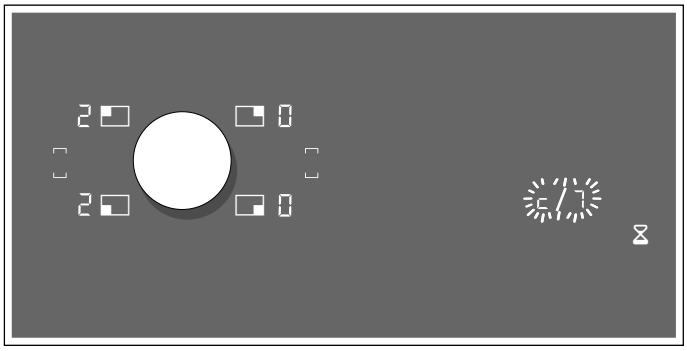
Sonuçta bir referans değer elde edilir ve bu değer pişirme kabının özelliklerine ve kullanılan ocağa bağlıdır.

1 Soğuk pişirme kabını yaklaşık 200 ml suyla birlikte, çap açısından kap tabanına en uygun olan ocağın ortasına yerleştiriniz.

2 Temel ayarlara gidiniz ve c 7 ayarını seçiniz.

3 Ayar alanına dokununuz. Ocak göstergesinde – yanıp söner.
Fonksiyon etkinleştirilir.

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



Aşağıdaki tablo yardımıyla sonucu kontrol ediniz:

Sonuç	
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 Twist düğmesini döndürünüz.

Bilgiler

- Esnek pişirme alanı tek bir ocak olarak ayarlanmıştır, sadece bir pişirme kabı kullanınız.
- Kullanılan ocak gözü eğer pişirme kabının çapından çok daha küçük ise, sadece pişirme kabının ortasını ısıtır ve bu nedenle pişirme sonucu optimum veya tatmin edici olmaz.
- Bu fonksiyon hakkındaki bilgileri Bölüm ⟶ *"Temel ayarlar"* içinde bulabilirsiniz.
- Pişirme kabının türü, boyutu ve konumlandırılması ile ilgili bilgileri bölüm ⟶ *"İndüksiyonla yemek pişirme"* ve ⟶ *"Flex fonksiyonu"* 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 değerin 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

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

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

Asla aşağıdakileri kullanmayınız:

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

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

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

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

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

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

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

Ocak çerçevesi

Ocak çerçevesinde hasar oluşumunu önlemek için lütfen aşağıdaki uyarılara uyunuz:

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

Döner düğme

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

Sıkça Sorulan Sorular ve Yanıtları (FAQ)

Kullanım

Ocağı neden açamıyorum ve çocuk emniyeti sembolü neden yanıyor?

Çocuk emniyeti etkin. Twist düğmesini twist altlığının üzerine oturtunuz.

Bu fonksiyon hakkındaki bilgileri bölüm ⟶ *"Çocuk emniyeti"* içinde bulabilirsiniz

Neden bir sinyal sesi duyuluyor?

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

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

Pişirme asistanı fonksiyonları neden etkinleştirilemiyor?

Cihazın maksimum güç çekiş değerine ulaşıldı veya PowerManager fonksiyonu etkinleştirildi. Aktif pişirme alanlarının güç kademelerini kapatınız veya düşürünüz.

Bu fonksiyonla ilgili daha fazla bilgiyi Bölüm içinde bulabilirsiniz

Sesler / Gürültüler

Pişirme sırasında neden sesler duyuluyor?

Pişirme kabı tabanının bileşimine bağlı olarak ocak çalışırken bazı sesler duyulabilir. Bu sesler normaldir, indüksiyon 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 ıslık sesi:

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

Çıtırtı:

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 ıslık sesi:

İki ocak birden eş zamanlı olarak en yüksek pişirme kademesinde çalıştırılırsa duyulabilir. Pişirme kademesi düşürüldüğünde ıslık 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 Bölüm ⟶ *"İndüksiyonla yemek pişirme"* içinde bulabilirsiniz.

Niye ocak gözü ısınmıyor ve pişirme kademesi yanıp sönüyor?

Pişirme kabının üzerinde bulunduğu ocak gözü açılmadı.

Pişirme kabının üzerinde bulunduğu ocak gözünün açıldığından emin olunuz.

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

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

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

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

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

Temizleme

Ocak nasıl temizlenir?

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

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

Arıza halinde ne yapmalı?

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

Gösterge	Olası nedeni	Çözüm
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.	Arızayı gideremezseniz, teknik müşteri hizmetlerini bilgilendiriniz.
Göstergeler yanıp sönüyor.	Kumanda bölümü nemli veya üzerinde bir cisim var.	Kumanda bölümünü kurulayınız veya cismi kaldırınız.
F2 / E8207	Elektronik sistem fazla ısındı ve ilgili ocak gözü kapatıldı.	Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. Ardından ocaktaki herhangi bir sembole dokununuz.
F4 / E8208	Elektronik sistem fazla ısındı ve tüm ocak gözleri kapatıldı.	
F5 + Güç kademesi ve sinyal sesi	Kumanda bölümü bölgesinde sıcak bir pişirme kabı mevcut. Elektronik ısınma tehlikesi altında.	İlgili kabı kaldırınız. Hata göstergesi kısa süre sonra kapanır. Pişirme işlemine devam edebilirsiniz.
F5 ve sinyal sesi	Kumanda bölümü bölgesinde sıcak bir pişirme kabı mevcut. Elektroniğin korunması için pişirme alanı kapatıldı.	Tencereyi kaldırınız. Birkaç saniye bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. Hata göstergesi söndüğünde pişirmeye devam edebilirsiniz.
F1 / F6	Pişirme alanı aşırı ısındı ve çalışma alanınızın korunması amacıyla kapatıldı.	Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve ocak gözünü yeniden açınız.
F0	Ayar aktarımı fonksiyonu etkinleştirilemiyor.	İstediğiniz herhangi bir sensöre dokunarak hata göstergesini onaylayınız. Ayarlama aktarımı fonksiyonunu kullanmadan alıştığınız gibi yemek pişirebilirsiniz. Teknik müşteri hizmetlerine bildiriniz.
F8	Pişirme alanı uzun süredir ve kesintisiz olarak çalışıyordu.	Otomatik emniyet kapatması sistemi etkinleştirildi. Bkz. Bölüm
E8202	Sıcaklık sensörü aşırı ısındı ve ocak gözü devre dışı bırakıldı.	Pişirme sensörü yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve fonksiyonu yeniden etkinleştiriniz.
E8203	Sıcaklık sensörü aşırı ısındı ve tüm pişirme alanları kapatıldı.	Sıcaklık sensörünü kullanmadığınızda sensörü pişirme kabından çıkarınız ve diğer pişirme alanlarından veya ısı kaynaklarından uzakta saklayınız. Ocak gözlerini yeniden açınız.
E8204	Sıcaklık sensörünün pili boş.	3V CR2032 pili değiştiriniz. Bkz. Bölüm "Pilin değiştirilmesi".
E8205	Sıcaklık sensörü ile artık bağlantı yok.	Fonksiyonu kapatınız ve sonra yeniden açınız.
E8206	Sıcaklık sensörü bozuk/arızalı.	Teknik müşteri hizmetlerine bildiriniz.
Sıcaklık sensörünün göstergesi yanmıyor.	Sıcaklık sensörü tepki vermiyor ve gösterge yanmıyor.	3V CR2032 pili değiştiriniz. Bkz. Bölüm "Pilin değiştirilmesi". Problem devam ederse sıcaklık sensöründeki sembolü 8 saniye basılı tutunuz, böylece sıcaklık sensörü ile ocak arasında yeniden bağlantı kurabilirsiniz. Sorun hala devam ederse teknik müşteri hizmetleri 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".

Kumanda bölümü üzerine sıcak pişirme kabı yerleştirmeyiniz.

Gösterge	Olası nedeni	Çözüm
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 E9010	Çalışma gerilimi hatalı ve normal çalışma değeri aralığının dışında.	Elektrik hizmeti sağlayıcısı ile irtibat kurunuz.
U400	Ocak doğru bağlanmamış.	Ocağın elektrik bağlantısını kesiniz. Devre planına uygun olarak bağlandığından emin olunuz.
dE	Demo modu etkinleştirilmiş.	Ocağın elektrik bağlantısını kesiniz. 30 saniye bekleyiniz ve yeniden bağlayınız. Sonraki 3 dakika içinde istediğiniz bir kumanda alanına dokununuz. Demo modu kapatıldı.
Kumanda bölümü üzerine sıcak pişirme kabı yerleştirmeyiniz.		

Bilgiler

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

Yetkili servisin çağrılması

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 hizmetlerine başvurduğunuz zaman, cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildiriniz.

İlgili numaraları içeren tip etiketi şurada bulunur:

- Cihaz pasaportu üzerinde.
- Ocağın alt tarafında.

Ürün numarasını (E-Nr.) ayrıca seramik cam ocak üzerinde de bulabilirsiniz. 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 teknisyeni 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 tarifeye gore değişkenlik göstermektedir.

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

Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

  - Sözleşmeden dönme
  - Satış bedelinden indirim isteme,
  - Ücretsiz onarılmasını isteme,
  - Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
  haklarından birini kullanabilir.
- **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;

  - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
  tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini 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.

İthalatçı Firma : **BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.**
Fatih Sultan Mehment 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

9001366448 (981123)
tr

GAGGENAU