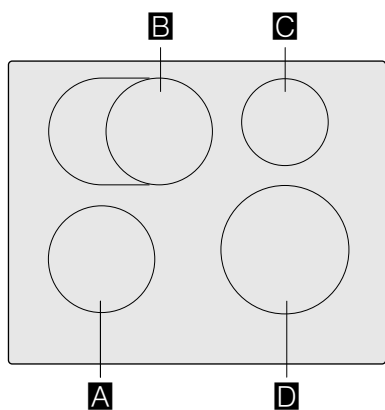


CI 261

Pişirme bölümü



			g*	b*
A	Ø 18		1.800 W	3.100 W
B	Ø 18/28		1.800 W	3.100 W
			2.000 W	3.700 W
C	Ø 14,5		1.400 W	2.200 W
D	Ø 21		2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

İçindekiler

Amaca uygun kullanım	4
Önemli güvenlik uyarıları	5
Hasar nedenleri	7
Genel bakış	7
Çevre koruma	8
Enerji tasarrufu için tavsiyeler	8
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	8
İndüksiyonla yemek pişirme	8
İndüksiyonla pişirmenin avantajları	8
Kaplar	8
Cihazı tanıyınız	10
Kumanda paneli	10
Ocaklar	10
Kalan ısı göstergesi	11
Cihazın kullanılması	11
Pişirme bölümünün açılması ve kapatılması	11
Ocağın ayarlanması	11
Pişirme önerileri	12
Zamanlayıcı fonksiyonları	15
Otomatik pişirme süresi	15
Kısa süreli zamanlayıcı	15
Tencereler için Booster fonksiyonu	16
Devreye alınması	16
Etkinliğinin kaldırılması	16
Çocuk emniyeti	16
Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devre dışı bırakılması	16
Otomatik çocuk emniyeti	16
Ekran temizlik koruması	17
Otomatik kapama sistemi	17
Temel ayarlar	18
Böylece temel ayarlara dönersiniz:	19
Pişirme kabı testi	20
PowerManager	20
Temizleme	21
Pişirme tezgahı	21
Ocak çerçevesi	21

Sıkça Sorulan Sorular ve Yanıtları (FAQ)	22
Arıza halinde ne yapmalı?	23
Yetkili servisin çağırılması	24
Ürün numarası (E no.) ve Üretim numarası (FD no.)	24

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

⚠ Amaca uygun kullanım

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

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

Sadece eğitimli bir uzman 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.

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 – 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!

- 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.
- Kabin tabanının çapı pişirme bölümünün çapıyla uyumlu olmalıdır. Dikkat: imalatçılar genelde kapların üst çapını belirtirler ve bu da çoğu zaman kabin 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 sürdürecektir en düşük güç seviyesini seçiniz. Yüksek güç seviyelerinde enerji kaybı olur.

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



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

AEEE yönetmeliğine uygundur.

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

İndüksiyonla yemek pişirme

İndüksiyonla pişirmenin avantajları

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

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

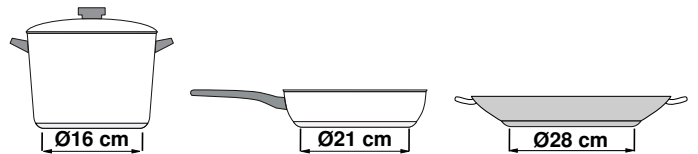
Kaplar

İndüksiyon ile pişirme için sadece ferromagnetik kaplar kullanınız, örneğin:

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

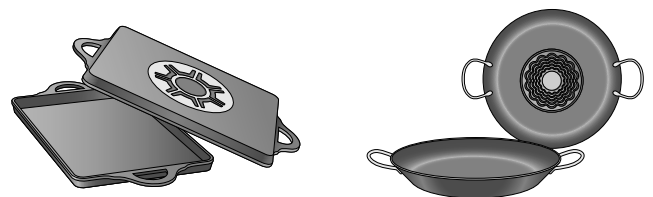
Pişirme kabının indüksiyon için uygun olup olmadığını kontrol etmek için Bölüm → "Pişirme kabı testi" içindeki bilgilere bakabilirsiniz.

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

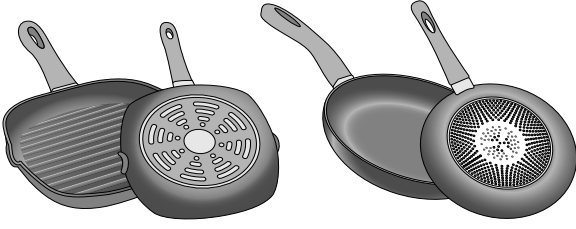


Ayrıca tabanı ferromagnetik olmayan indüksiyonlu kaplar da mevcuttur:

- Eğer kabin 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.



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.

Uygun olmayan kaplar

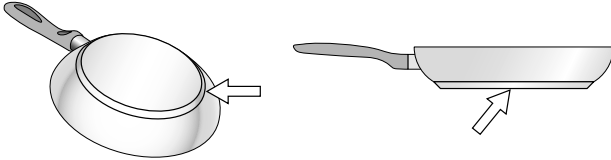
Difüzör plakalar veya kaplar kullanmayınız:

- 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

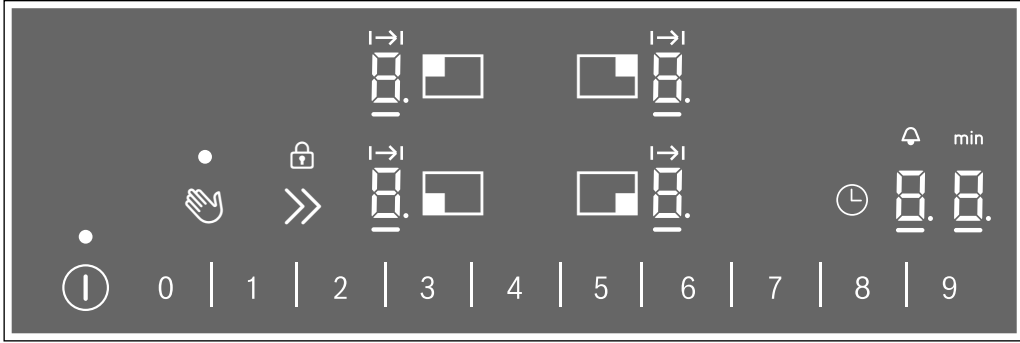
Boş kapları ısıtmayınız, ince tabanlı kap kullanmayınız. Pişirme tezgahı bir iç güvenlik sistemi ile donatılmıştır, ama boş bir kap o kadar çabuk ısınabilir ki "otomatik kapanma" sistemi devreye girecek zaman bulamayabilir ve kap çok yüksek bir ısıya ulaşabilir. Kabın tabanı eriyebilir ve hatta tezgahın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

Cihazı tanıyınız

Ocakların boyutları ve performanslarına ilişkin daha fazla bilgiyi içinde bulabilirsiniz

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

Kumanda paneli



Kumanda alanları

ⓘ	Ana şalter
□ □	Ocak seçimi
0 1 2 3...	Ayar alanı
☞	Ekran temizlik koruması / çocuk emniyeti
☞☞	Booster fonksiyonu
⌚	Zamanlayıcı fonksiyonu

Göstergeler

0	Çalışma durumu
1-9	Pişirme kademeleri
00	Zamanlayıcı fonksiyonu
☞	Ekran temizlik koruması
b	Booster fonksiyonu
⌚	Otomatik pişirme süresi
H/h	Atıl ısı göstergesi
☞	Zamanlayıcı
min	Zaman göstergesi

Kumanda alanları

Bir sembole dokunursanız ilgili fonksiyon devreye girer.

Bilgiler

- Kumanda bölümünü her zaman temiz ve kuru tutunuz. Nem fonksiyonları olumsuz yönde etkiler.
- Göstergeler ve sensörlerin yakınına pişirme kabı çekmeyiniz. Elektronik parçalar aşırı ısınabilir.

Ocaklar

Ocaklar

○	Basit ocak	Uygun boyutta bir pişirme kabı kullanılmalıdır.
CO	Kızartma bölümü	Tabanı en dış bölgenin boyutuna uygun olan bir kap kullanıldığında ocak otomatik olarak açılır.

İndüksiyon ocakları için uygun pişirme kapları kullanılmalıdır, bkz Bölüm → "İndüksiyonla yemek pişirme"

Kalan ısı göstergesi

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

Kalan ısı miktarına bağlı olarak aşağıdakiler gösterilir:

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

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

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

Cihazın kullanılması

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

Piştirme bölümünün açılması ve kapatılması

Ana şalter ile piştirme bölümünü açıp kapatabilirsiniz.

Açmak: ① sembolüne dokununuz. Bir sinyal duyulur. Ana şalter ve ocak göstergeleri  üzerindeki gösterge yanar. Ocak çalışmaya hazırdır.

Kapatmak: ① sembolüne, gösterge sönene kadar dokununuz. Tüm ocaklar kapanır. Kalan ısı göstergesi, ocaklar yeterince soğuyana kadar yanmaya devam eder.

Bilgiler

- Tüm ocaklar 20 saniyeden uzun bir süre kapalı kaldığında piştirme bölümü otomatik olarak kapanır.
- Ocak kapatıldıktan sonra seçilen ayarlar 4 saniye süreyle tutulur. Bu süre içinde tekrar açarsanız, ocak bir önceki ayarlarla çalışmaya başlar.

Ocağın ayarlanması

İstediğiniz piştirme kademesini **1** ile **9** sembolleri arasında ayarlayınız.

Piştirme kademesi **1** = En düşük kademe

Piştirme kademesi **9** = En yüksek kademe

Her piştirme kademesinin bir ara kademesi vardır. Bu ara kademe ayarlama alanında **I** sembolüyle işaretlenir. Ocak göstergesinde bu ara kademe bir noktayla gösterilir.

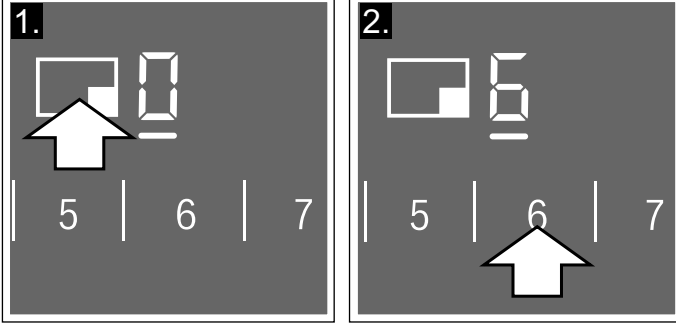
Bilgiler

- 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 İstenilen ocağın  sembolüne dokununuz. Gösterge  ve altındaki sembol  yanar.
- 2 Ardından ayar alanında istenilen pişirme kademesini seçiniz.



Pişirme kademesi ayarlanmıştır.

Pişirme kademesinin değiştirilmesi

Ocağı seçiniz ve ardından ayarlama alanında istediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.

Pişirme bölümünün kapatılması

Pişirme bölümünü seçerek programlama bölgesini  'a ayarlayınız. Pişirme bölümü kapanır ve kalan ısı göstergesi belirir.

Bilgiler

- Pişirme bölümüne kap yerleştirilmemişse seçili güç seviyesi yanıp söner. Belli bir süre geçtikten sonra pişirme bölümü kapanacaktır.
- Tezgah yakılmadan önce pişirme bölümüne bir kap yerleştirilmişse, ana düğmeye bastıktan sonraki 20 saniye içinde bu kap tespit edilecek ve pişirme bölümü otomatik olarak seçilecektir. Tespit edilmesinden sonra 20 saniye içerisinde güç seviyesini seçiniz, aksi takdirde pişirme bölümü kapanır. Birden fazla kap yerleştirilse dahi, pişirme tezgahı açıldıktan sonra bunlardan yalnızca birisi tespit edilecektir.

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 çıkmaya 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

Piştirme tablosu

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

	Piştirme kademesi	Piştirme süresi (dak.)
Eritmek		
Çikolata, Kuvertürler	1 - 1.	-
Tereyağı, Bal, Jelatin	1 - 2	-
Isıtmak ve sıcak tutmak		
Sebze yemeği, örneğin mercimek yemeği	1. - 2	-
Süt*	1. - 2.	-
Sosisleri suda ısıtınız*	3 - 4	-
Buz çözme ve ısıtma		
Isпанak, dondurulmuş	3 - 4	15 - 25
Gulaş, dondurulmuş	3 - 4	35 - 55
Haşlama, kısık ateşte piştirme		
Patates köftesi*	4. - 5.	20 - 30
Balık*	4 - 5	10 - 15
Beyaz soslar, örneğin beşamel sosu	1 - 2	3 - 6
Çırpılmış soslar, örneğin Bernaise sosu, Hollandaise sosu	3 - 4	8 - 12
Piştirme, buharda piştirme, soteleme		
Pirinç (iki katı su ile)	2. - 3.	15 - 30
Sütlaç***	2 - 3	30 - 40
Elma dilim patates	4. - 5.	25 - 35
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates	4. - 5.	15 - 30
Hamur işleri, makarna*	6 - 7	6 - 10
Sebze yemeği	3. - 4.	120 - 180
Çorbalar	3. - 4.	15 - 60
Sebze	2. - 3.	10 - 20
Sebze, dondurulmuş	3. - 4.	7 - 20
Düdüklü tencerede piştirme	4. - 5.	-
Buğulama		
Sarma	4 - 5	50 - 65
Buğulanıp kızartılan et	4 - 5	60 - 100
Gulaş***	3 - 4	50 - 60

* Kapaksız

** Birkaç kez çeviriniz

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

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

Zamanlayıcı fonksiyonları

Ocağınız iki zamanlayıcı fonksiyonuna sahiptir:

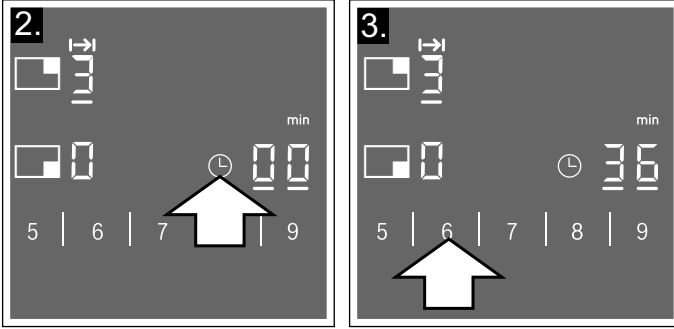
- Otomatik pişirme süresi
- Zamanlayıcı

Otomatik pişirme süresi

Ayarlanan süre dolduktan sonra ocak otomatik olarak kapanır.

Şu şekilde ayar yapılır:

- 1 Ocağı ve istenilen pişirme kademesini seçiniz.
- 2 ⌚ sembolüne dokununuz. Ocak göstergesinde yanar. Zamanlayıcı göstergesinde yanar.
- 3 Sonraki 10 saniye içerisinde ayar bölümünde istenen pişirme süresini seçiniz



Birkaç saniye sonra süre geri saymaya başlar.

Bilgi: Tüm ocaklar için pişirme süresi otomatik olarak ayarlanabilir. Ayarlanan süre ocakların her biri için birbirinden bağımsız olarak ilerler. Pişirme süresinin otomatik olarak programlanmasına yönelik bilgileri bölüm → "Temel ayarlar" içinde bulabilirsiniz

Zamanın değiştirilmesi veya silinmesi

Ocağı seçiniz ve ardından ⌚ sembolüne dokununuz.

Ayarlama alanındaki pişirme süresini değiştiriniz veya pişirme süresini silmek için olarak ayarlayınız.

Süre dolduğunda

Pişirme bölümü kapanır. Bir uyarı sinyali sesi duyulur. Zaman programlama fonksiyonunun ışıklı göstergesinde 10 saniye süreyle yanar.

⌚ sembolüne dokunulduğunda göstergeler kapanır ve sinyal sesi sona erer.

Bilgiler

- Birden çok ocak için bir pişirme süresi programlanmışsa zamanlayıcı göstergesinde her zaman seçilen ocağın zaman bilgisi gösterilir.
- Kalan pişirme süresini sorgulamak için ilgili ocağı seçiniz.
- Maksimu **99** dakikalık bir pişirme süresi ayarlayabilirsiniz.

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.

Programlama

- 1 göstergesi yanana kadar ⌚ sembolüne birden çok defa dokununuz. Zaman programlama fonksiyonu göstergesinde görünür.
- 2 **0** ile **9** arasındaki tuşlarla istediğiniz zamanı ayarlayınız.

Birkaç saniye sonra süre geri saymaya başlar.

Zamanın değiştirilmesi veya silinmesi

göstergesi yanana kadar ⌚ sembolüne birden çok defa dokununuz.

Ayarlama alanında zamanı ayarlayınız veya olarak belirleyerek zamanlayıcıyı sonlandırınız.

Süre dolduğunda

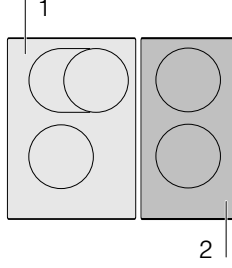
Bir sinyal duyulur. Zaman programlama fonksiyonu göstergesinde yanıp söner ve göstergesi yanar. 10 saniye sonra göstergeler söner.

⌚ sembolüne basıldığında göstergeler söner ve sinyal susar.

Tencereler için Booster fonksiyonu

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

Bu fonksiyon her zaman ancak, aynı gruptan başka bir ocak çalışmadığında etkinleştirilebilir (bkz. Resim) Aksi takdirde seçilen ocak göstergesinde **b** ve **S** yanıp söner ve ardından fonksiyon etkinleştirilmeden **S** pişirme kademesi otomatik olarak ayarlanır.



Devreye alınması

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

Fonksiyon devreye alınır.

Etkinliğinin kaldırılması

- 1 Ocağı seçiniz.
- 2 **>>** sembolüne dokununuz.
b göstergesi söner ve ocak **S** pişirme kademesine geri döner.

Fonksiyon devre dışı bırakılır.

Bilgi: Belirli bazı durumlarda, ocak içindeki elektronik bileşenleri koruyabilmek için Booster fonksiyonunun otomatik olarak kapanması mümkündür.

Çocuk emniyeti

Çocukların pişirme bölümünü açmasını, çocuk emniyeti ile önleyebilirsiniz.

Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devre dışı bırakılması

Ocak kapalı olmalıdır.

Etkinleştirilmesi: **👉** sembolüne yaklaşık 4 saniye süreyle dokununuz. **🔒** göstergesi 10 saniye süreyle yanar. Ocak kilitlenir.

Etkinliğinin kaldırılması: **👉** sembolüne yaklaşık 4 saniye süreyle dokununuz. Kilit kaldırılır.

Otomatik çocuk emniyeti

Bu fonksiyon sayesinde pişirme tezgahı kapanınca çocuk emniyeti otomatik olarak devreye girer.

Açılması ve kapatılması

Otomatik çocuk emniyetini nasıl ayarlayacağınızı
→ "Temel ayarlar" bölümünde öğrenebilirsiniz

Ekran temizlik koruması

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

Açılması:  sembolüne dokununuz. Bir sinyal sesi duyulur ve  sembolü üzerindeki gösterge yanar. Kumanda bölümü 35 saniye boyunca kilitlenir. Ayarları değiştirmeden kumanda bölümünün yüzeyini temizleyebilirsiniz.

Etkinliğinin kaldırılması: 35 saniye sonra kumanda bölümünün kilidi kaldırılır.  sembolünün üzerindeki gösterge söner. Zamanından önce temizleme kilidini kaldırmak için  sembolüne dokununuz.

Bilgiler

- Etkinleştirdikten 30 saniye sonra bir sinyal duyulur. Bu sinyal fonksiyonun yakında sona ereceğini bildirir.
- Temizleme kilidinin ana şalter üzerinde bir etkisi yoktur. Ocak her istendiğinde kapatılabilir.

Otomatik kapama sistemi

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

Ocaktaki ısıtma durdurulur. Ocak göstergesinde F , B ve kalan ısı göstergesi H veya H dönüşümlü olarak yanıp söner.

Herhangi bir sembole basıldığında gösterge kapanır. Ocak şimdi 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

Çocuk emniyeti	
	Manuel*.
	Otomatik.
	Fonksiyon devre dışı.
Sinyal sesleri	
	Onay sinyali ve hata sinyali kapatıldı.
	Sadece hata sinyali açıldı.
	Sadece onay sinyali açıldı.
	Tüm sinyal sesleri açıldı.*
Pişirme süresinin otomatik olarak programlanması	
	Kapalı.*
	Otomatik kapatma öncesi süre.
Zamanlayıcı fonksiyonunun sinyal sesi süresi	
	10 saniye.*
	30 saniye.
	1 dakika.
Güç yönetim fonksiyonu. Ocak toplam gücünün sınırlandırılması	
Kullanılabilir ayarlar, ocağın maksimum gücüne bağlıdır.	
	Devre dışı. Ocak maksimum gücü. */**
	1000 W asgari güç.
	1500 W
...	
	13 amper için 3000 W önerilir.
	16 amper için 3500 W önerilir.
	4000 W
	20 amper için 4500 W önerilir.
...	
	veya  .Ocak maksimum gücü.**
Pişirme bölümü seçim zamanı	
	Sınırsız: Son ayarlanan pişirme bölümü seçili kalır.*
	Sınırlı: Pişirme bölümü sadece birkaç saniye boyunca seçili kalır.
Pişirme kabını ve pişirme işlemi sonucunu kontrol ediniz	
	Uygun değil
	Optimum değil
	Uygun

Standart ayarlara geri al

 Kişisel ayarlar.*

  Fabrika ayarlarına geri dön.

* Fabrika ayarı

**Ocak maksimum gücü, tip plakasında gösterilir.

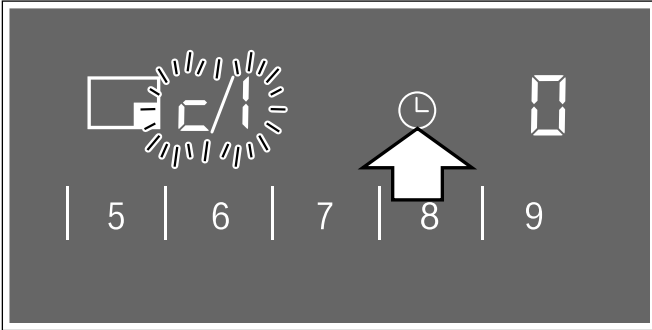
Böylece temel ayarlara dönersiniz:

Ocak kapalı olmalıdır.

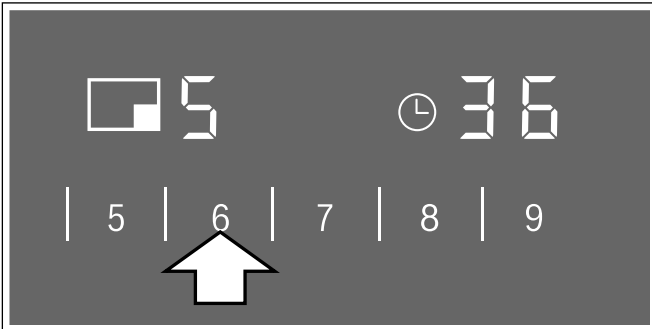
- 1 Ocağı açınız.
- 2 Sonraki 10 saniye içinde  sembolüne yaklaşık 4 saniye boyunca dokununuz. İlk dört gösterge ürün bilgilerini gösterir. Her bir göstergeli görebilmek için ayarlama alanına dokununuz.

Ürün bilgileri	Gösterge
Teknik müşteri hizmetleri (TK) dizini	01
İmalat numarası	Fd
İmalat numarası 1	95.
İmalat numarası 2	0.5

- 3  sembolüne yeniden dokunursanız temel ayarlara ulaşırsınız. Göstergelerde  ve  sırayla yanıp söner ve ön ayar olarak  gösterilir.



- 4 İstenilen fonksiyon görülene kadar  sembolüne birden çok defa dokununuz.
- 5 Ardından ayarlama alanında istenilen ayarı seçiniz.



- 6  sembolüne yaklaşık 4 saniye boyunca dokununuz.

Ayarlar kaydedilir.

Temel ayarlardan çıkma

Pişirme tezgahını ana düğme ile kapatınız.

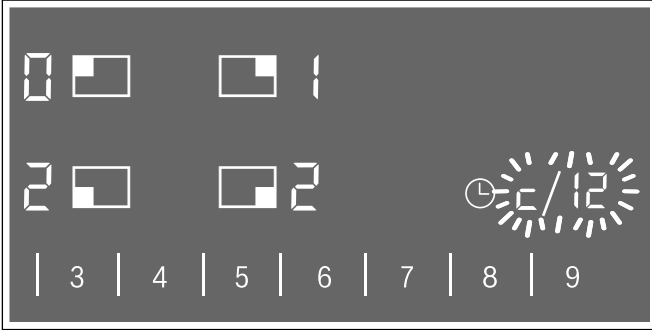
Pişirme kabı testi

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 Kabı, oda sıcaklığında yakl. 200 ml su ile doldurunuz ve çapı, kabın taban çapına en uygun olan pişirme alanının ortasına yerleştiriniz.
- 2 Temel ayarlara gidiniz ve **1 2** ayarını seçiniz.
- 3 Ayar alanına dokununuz. Pişirme alanı göstergesinde **—** yanıp söner. Fonksiyon etkinleştirildi.

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



Aşağıdaki tablo yardımıyla sonucu kontrol ediniz:

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

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

Bu fonksiyonu yeniden etkinleştirmek için ayar alanına dokununuz.

Bilgiler

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

PowerManager

Power-Manager işleviyle ocağın toplam gücü ayarlanabilir.

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

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

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

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

Temizleme

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.

Sıkça Sorulan Sorular ve Yanıtları (FAQ)

Kullanımı

Ocağı neden açamıyorum ve çocuk emniyeti sembolü neden yanıyor?

Çocuk kilidi devrededir.

Bu fonksiyon hakkındaki bilgiler bölüm → "*Çocuk emniyeti*" içinde bulunur.

Işıklı göstergeler neden yanıp sönüyor ve neden bir sinyal duyuluyor?

Kumanda bölümündeki sıvıları ve yemek artıklarını temizleyiniz. Kumanda bölümünden tüm nesneleri kaldırınız.

Sinyal sesini nasıl devre dışı bırakabileceğiniz → "*Temel ayarlar*" bölümünde açıklanmıştır.

Sesler / Gürültüler

Pişirme sırasında neden sesler duyuluyor?

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

Olası sesler:

Transformatörlerde olduğu gibi derinden gelen uğultu:

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

Derin ısıklı sesi:

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

Çıtırtı:

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

Yüksek ısıklı sesi:

İki ocak gözü birden eşzamanlı olarak en yüksek pişirme kademesinde çalıştırılırsa duyulabilir. Pişirme kademesi düşürüldüğünde ısıklı sesleri yok olur veya azalır.

Vantilatör sesi:

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

Kaplar

İndüksiyonlu ocak için hangi pişirme kabı uygundur?

İndüksiyonlu çalışmaya uygun olan pişirme kapları hakkındaki bilgiler → "*İndüksiyonla yemek pişirme*" bölümünde bulunur.

Pişirme alanı neden ısınmıyor ve pişirme kademesi neden yanıp sönüyor?

Açılan pişirme alanı pişirme kabının konumu ile eşleşmiyor.

Pişirme kabının olduğu pişirme alanının pişirme kademesinin etkinleştirildiğinden emin olunuz.

Pişirme kabı açılan pişirme alanı için çok küçük veya induksiyonla pişirmeye uygun değil.

Pişirme kaplarının türüne boyutuna ve konumlandırılmasına dair bilgiler → "*İndüksiyonla yemek pişirme*" bölümü içinde bulunur.

Neden kap çok yavaş ısınıyor veya yüksek bir pişirme kademesi seçildiği halde kap ısınmıyor?

Pişirme kabı açılan pişirme alanı için çok küçük veya induksiyonla pişirmeye uygun değil.

Pişirme kaplarının türüne boyutuna ve konumlandırılmasına dair bilgiler → "*İndüksiyonla yemek pişirme*" bölümü içinde bulunur.

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	Hatanın giderilmesi
yok	Elektrik beslemesi kesildi. Cihaz devre planına uygun olarak bağlanmamış. Elektronik arızası.	Başka elektrikli cihazlar yardımıyla akım beslemesinde bir kısa devre olup olmadığını kontrol ediniz. Cihazın devre planına uygun olarak bağlandığından emin olunuz. Eğer arıza giderilemiyorsa, teknik müşteri hizmetlerini bilgilendiriniz.
Göstergeler yanıp sönüyor	Kumanda bölümü nemli veya üzerinde bir cisim var.	Kumanda bölümünü kurulayınız veya cismi kaldırınız.
Ocak göstergelerinde – göstergesi yanıp söner	Elektronikte bir arıza ortaya çıktı.	Arızayı onaylamak için kumanda bölümünün üzerini kısa süreliğine kapatınız.
F2	Elektronik sistem fazla ısındı ve ilgili ocak kapatıldı.	Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. Ardından ocaktaki herhangi bir sembole dokununuz.
F4	Elektronik sistem fazla ısındı ve tüm ocaklar kapatıldı.	
F5 + Pişirme kademesi ve sinyal sesi	Kumanda bölümü alanında sıcak bir tencere duruyor. Elektronik ısınma tehlikesi altında.	Tencereyi kaldırınız. Hata göstergesi kısa süre sonra kapanır. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
F5 ve sinyal sesi	Kumanda bölümü alanında sıcak bir tencere duruyor. Elektroniğin korunması için ocak kapatılır.	Tencereyi kaldırınız. Birkaç saniye bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. Hata göstergesi söndüğünde pişirmeye devam edebilirsiniz.
F1/F6	Ocak aşırı ısınmış ve çalışma alanınızın korunması amacıyla devre dışı bırakılmış.	Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve ocağı yeniden açınız.
F8	Ocak uzun süredir ve kesintisiz olarak çalışıyor.	Otomatik emniyet kapatma sistemi etkinleştirildi. Bakınız bölüm
E9000 E9010	Çalışma gerilimi hatalı, normal çalışma değeri aralığının dışında.	Elektrik şebekesi işletmecinizle bağlantı kurunuz.
U400	Ocak doğru bağlanmamış	Ocağı elektrik şebekesinden ayırınız. Devre planına uygun olarak bağlandığından emin olunuz.

Kumanda bölümünün üzerine sıcak tencere koymayınız.

Bilgiler

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

Yetkili servisin çağırılması

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

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 tarifeyle göre değişkenlik göstermektedir.

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

Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında 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 satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

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

9001434341 (981220)
tr

GAGGENAU

