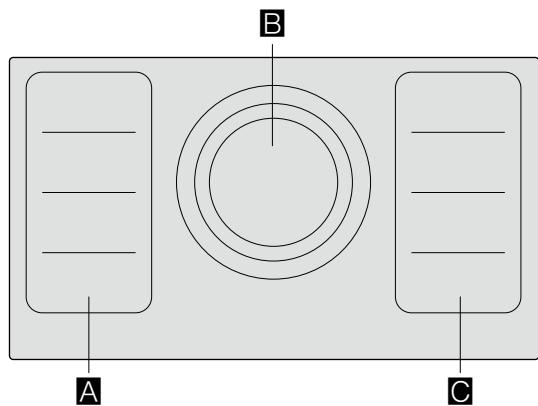


VI 492 103
VI 492 113

Pişirme bölümü



		i_2^*	b^*
A / C		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	$\emptyset 21$		2.200 W
	$\emptyset 26$		2.600 W
	$\emptyset 32$		3.300 W
			3.700 W

* IEC 60335-2-6

İçindekiler

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

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

⚠ 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 açmayın, 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 kullanmayın. Aşırı ısınma, kırılcım oluşmasına veya malzemelerin etraf'a saçılması gibi kazalara neden olabilir.

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

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

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

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

8 yaşından küçük çocukların 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 programlandırdığından 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 – Boğulma tehlikesi!

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

⚠ 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 çalışmayın. Ocağı kapatınız. Alevleri dikkatlice bir kapak, yanın 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, kırılcım 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 bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra, daima pişirme bölmelerini kumandalardan kapatınız. Kap olmadığı için pişirme tezgahının otomatik olarak kapanacağını düşünmeyiniz.

⚠ Uyarı – Elektrik çarpması 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.
- Yüksek basınçlı temizleyici veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır. Elektrik çarpmasına neden olabilir.
- 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 sıvri 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!

- Uygun olmayan wok tavalar kazalara neden olabilir. Sadece üretici tarafından özel aksesuar olarak üretilen wok tavaları kullanınız.
- Benmaride pişirme sırasında aşırı ısınma nedeniyle ocak ve kap çatlayabilir. Benmarideki kap, su doldurulmuş tencerenin tabanına doğrudan temas etmemelidir. Sadece ısiya 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, göstergelerin ve tezgah çerçevesine sıcak kapıları koymayınız. Hasara yol açabilir.
- Sert veya sivri uçlu cisimlerin pişirme tezgahına düşmesi hasara yol açabilir.
- Alüminyum folyolar ve plastik kapılar sıcak pişirme bölümleri üzerine koyulduğunda 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 kullanmayın, üzerine eşya bırakmayın
	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 kapıları 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: imalaçlılar genelde kapların üst çapını belirtirler ve bu da çoğu zaman kabin taban çapından daha büyütür.
- 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 südürecek en düşük güç seviyesini seçiniz. Yüksek güç seviyelerinde enerji kaybı olur.

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Edden 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 bölginizdeki yerel yönetimle sorun. Kullanılmış ürünlerni 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.
- İşi 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.

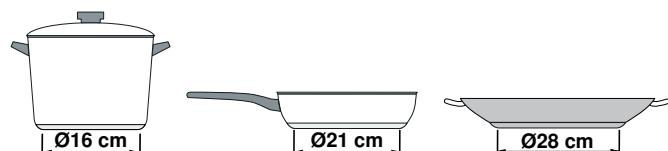
Kaplar

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 → "Kap testi" içindeki bilgilere bakabilirsiniz.

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

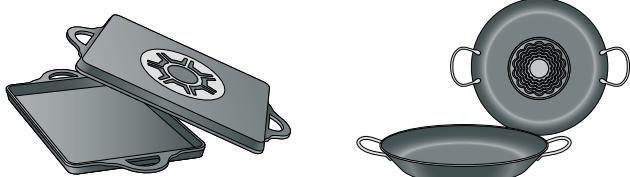


Esnek pişirme alanı tek bir ocak olarak kullanılrsa, özellikle bu alan için uygun olan daha büyük pişirme kapları kullanılabilir. Pişirme kabının konumlandırılması ile ilgili diğer bilgileri burada bulabilirsiniz:



Ayrıca tabanı ferromagnetik olmayan induksiyonlu 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

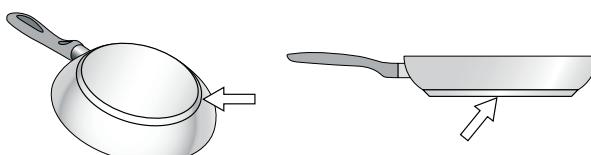
Difüzör plakalar veya kaplar kullanmayın:

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

Kap tabanının özellikleri

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

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



Eksik pişirme kabı veya uygun olmayan boyut

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

Boş ya da ince tabanlı kaplar

Boş kapları ısıtmayınız, ince tabanlı kap kullanmayın. 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 ısuya 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 teması geçiniz.

Tencere tanıma

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

İki veya üç halkalı ocaklıarda otomatik algılama

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

Cihazı tanıyınız

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

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

Bu cihaz ağı uyumludur ve mobil bir cihaz ile uzaktan kumanda edilebilir. Bunun için cihaz önce ev ağına bağlanmalıdır. → "Home Connect", Sayfa 25

Kumanda paneli



Kumanda alanları

	Kumanda alanının temizleme amacıyla kilitlenmesi
	Kızartma sensörü
	Temel ayarlar
	Ayar seçimi
	Süre ölçer
	Kısa süreli zamanlayıcı

Göstergeler

	Çalışma durumu
	Pişirme kademeleri
	Kalan ısı
	Zamanlayıcı
	Süre ölçer
	Ocak gözü
	PowerBoost fonksiyonu
	Flexzone etkinleştirildi
	Flexzone etkinliği kaldırıldı
	Wok fonksiyonu
	Kızartma sensörü
	Kızartma sensörü sıcaklık göstergesi
	Ev ağı

Kumanda alanları

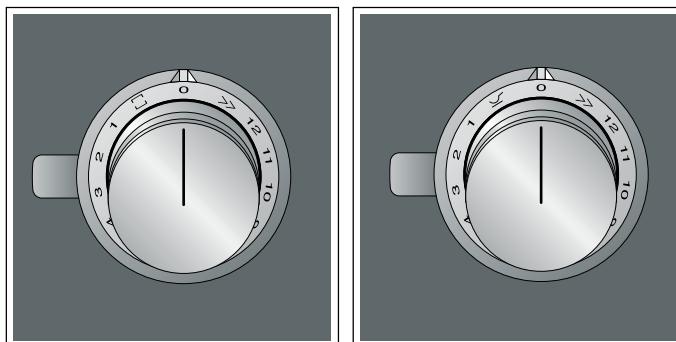
Ocak isındığında her iki kumanda alanının da şu anda kullanılabilir olan semboller yanar.

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

Bilgiler

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

Kumanda düğmesi



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

1	En düşük pişirme kademesi
12	En yüksek pişirme kademesi
>	Powerboost fonksiyonu
[]	Flexzone etkinleştirildi
Wok	Wok fonksiyonu

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

Gösterge	Anlamı
O Kapalı	Cihaz KAPALI
● Turuncu yanar	Cihaz AÇIK
☀ Turuncu yanıp söner	Cihaz KAPALI Atil ısı göstergesi
● Mavi yanar	Home Connect
☀ Mavi yanıp söner	Home Connect
☀ Turuncu ve beyaz renkte değişimeli olarak yanıp söner	Emniyet kapatması, elektrik kesintisi
☀ Sarı ve mor renkte değişimeli olarak yanıp söner	Cihaz hatası Müşteri hizmetlerini arayınız!
● Birkaç saniye yeşil ve sonra sarı yanar	Cihaz çalışmaya başladı, sadece ilk defa bağlandıktan veya elektrik kesintisinden sonra

Kumanda düğmesindeki ışıklı halka çalışırken turuncu yanar. İki renk tonu arasında seçim yapabilirsiniz. Birden fazla cihaz yanına kurulduysa renk tonunu cihazların ayarlarından değiştirerek tüm ışıklı halkaların aynı renk tonunda yanmasını sağlayabilirsiniz.—> "Işıklı halkanın turunculuğunun değiştirilmesi", Sayfa 13

Ocaklar

Ocak gözleri

□ / ○	Tek halkalı ocak gözü	Uygun boyutta bir pişirme kabı kullanınız.
◎	Üç halkalı ocak gözü	Tabanı en dış bölgenin (○) veya (◎) boyutuna uygun olan bir kap kullanıldığında ocak gözü otomatik olarak açılır.
☰	FlexZone	Bkz. Bölüm → "Esnek pişirme alanı".

Sadece indüksiyon için uygun kapları kullanınız - bzk. Bölüm → "İndüksiyonla yemek pişirme".

Kalan ısı göstergesi

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

Kalanısının miktarına bağlı olarak aşağıdakiler gösterilir:

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

ve kumanda düğmesinin yanar halkası yanıp söner.

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

Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz.

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

Özel aksesuar

Yetkili satıcınızdan aşağıdaki aksesuari temin edebilirsiniz.

CA 051 300 Çok katmanlı malzemeden üretilen TeppanYaki plaka

CA 052 300 Alüminyum döküm izgara plakası

WP 400 001 Wok tava

WZ 400 001 Wok tava taşıyıcısı

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

Cihazın kullanılması

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

Ocak gözünün ayarlanması

Kumanda düğmesi ile istediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.

0	Ocak gözü kapalı.
---	-------------------

Pişirme kademesi 1	en düşük kademe
--------------------	-----------------

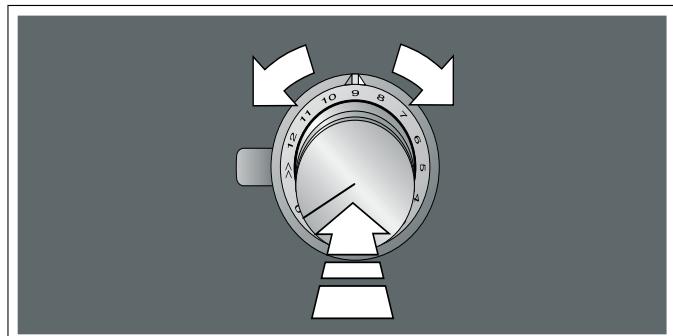
Pişirme kademesi 12	en yüksek kademe
---------------------	------------------

Bilgiler

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

Pişirme kademesinin seçilmesi

Kumanda düğmesine basınız ve düğmeyi istediğiniz pişirme kademesine çeviriniz.



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

Ocak gözünün kapatılması

Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz.

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

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

Ocak gözünün ayarlanması

Kumanda düğmesi ile istediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.

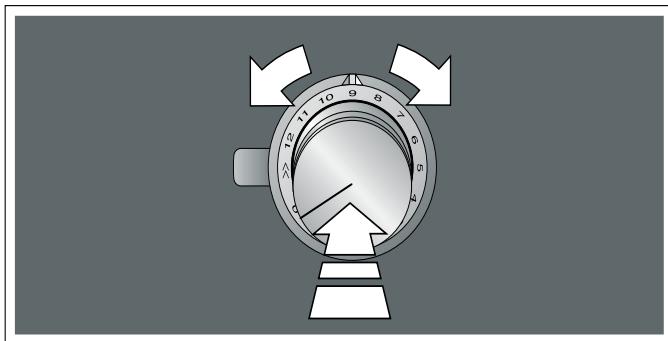
0	Ocak gözü kapalı.
Pişirme kademesi 1	en düşük kademe
Pişirme kademesi 12	en yüksek kademe

Bilgiler

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

Pişirme kademesinin seçilmesi

Kumanda düğmesine basınız ve düğmeyi istediğiniz pişirme kademesine çeviriniz.



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

Ocak gözünün kapatılması

Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz.

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

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

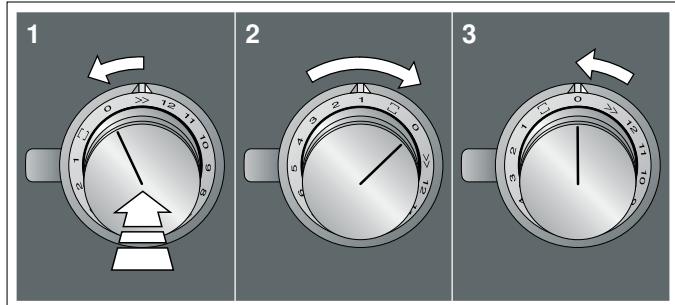
Işıklı halkanın turunculuğunun değiştirilmesi

Kumanda düğmesindeki ışıklı halka çalışırken turuncu yanar. İki renk tonu arasında seçim yapabilirsiniz.

- Aşağıdaki kullanım adımları ara vermeden arkaya yürütülmeli dir.
- Kumanda düğmesine basılmalıdır ve sola doğru ➤ üzerine döndürülmeli dir. Kumanda düğmesi basılı tutulmalıdır.
- Kumanda düğmesi sağa çevrilerek 1 pozisyonuna getirilmeli dir. Kumanda düğmesi basılı tutulmalıdır.

- Kumanda düğmesini sola çevirerek 0 pozisyonuna getiriniz.

⚡ simbolü yanar. Kumanda düğmesinin yanar halkası sarı renkte yanar.



- Kumanda düğmesine basılmalı ve sağa □ üzerine döndürülmeli dir.

Kumanda düğmesinin halka lambası yaklaşık 5 saniye sonra yeşil yanar. Renk değiştirilmiştir.

- Ayarı geriye değiştirmek için kumanda düğmesine basılmalı ve sola doğru 0 pozisyonuna ve tekrar □ üzerine döndürülmeli dir.

Kumanda düğmesi sarı yanar.

- Ayarı kaydetmek için menüden aynı şekilde çıkmalıdır: Kumanda düğmesine basılmalı ve sola doğru ➤ üzerine döndürülmeli dir. Kumanda düğmesi sağa doğru pozisyon 1 üzerine döndürülmeli dir. Kumanda düğmesi sola doğru pozisyon 0 üzerine döndürülmeli dir.

Kumanda düğmesinin ışıklı halkası söner.

Ayarlar kaydedilir.

Pişirme önerileri

Öneriler

- Püre, kremalı çorbalar ve yoğun sosları ısıtma sırasında ara sıra karıştırınız.
- Ön ısıtma için pişirme kademesi 10 - 12'yi ayarlayınız.
- Kapaklı pişirme sırasında buhar çıkmaya başladığında pişirme kademesini düşürünüz. Buhar çıkıştı pişirme sonucunu değiştirmez.
- Pişirme işleminden sonra pişirme kapları servise kadar kapalı tutulmalıdır.
- Düdüklü tencerede pişirme için üreticinin uyarlarına dikkat edilmelidir.
- Besin değerlerini koruyabilmek için yemekler çok uzun süre pişirilmemelidir. Kısa süreli zamanlayıcı ile optimum pişirme süresi ayarlanabilir.
- Daha sağlıklı bir sonuç için yağıdan duman çıkmamasına dikkat ediniz.
- Yemeklerin üstünü kızartabilmek için yemekleri küçük porsiyonlar halinde kızartınız.
- Pişirme kapları pişirme sırasında yüksek sıcaklıklara çıkabilir. Bu nedenle tutacak kullanınız.
- Enerjiyi verimli kullanarak pişirme konusundaki tavsiyeleri → "Enerji tasarrufu için tavsiyeler", Sayfa 8 bölümünde bulabilirsiniz.

Pişirme tablosu

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

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

Wok fonksiyonu

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

Wok ve Wok aksesuarı

(cihaza dahil değildir)

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

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

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

Boş Wok'u ısıtmayınız.

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

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

Buharda pişirme için bir bambu sepet kullanınız.

Bilgiler

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

Wok ile pişirme

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

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

Bunun için aşağıdaki yöntem kullanınız:

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

Dikkat!

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

Devreye alınması

Kumanda düğmesine basınız ve düğmeyi

↗ pozisyonuna getiriniz. Birkaç saniye sonra bir sinyal sesi duyulur ve ↗ göstergesi yanar.

Fonksiyon devreye alınır.

Kumanda düğmesi ile istediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.

Etkinliğinin kaldırılması

Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz.

↗ göstergesi söner, kalan ısı göstergesi yanar ve kumanda düğmesinin yanıp halkası yanıp söner.

Fonksiyon devre dışı bırakılmıştır.

Tablo

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

Esnek pişirme alanı

İhtiyacınıza göre tek bir ocak veya iki bağımsız ocak kullanabilirsiniz.

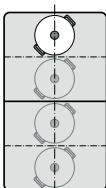
Bunlar, birbirinden bağımsız olarak çalışan toplam dört indüktörden oluşmaktadır. Esnek ocak alanı çalışırken sadece pişirme kabı tarafından üzeri kapatılan alanlar etkinleştirilir.

Bilgi: Uygun çaptaki pişirme kaplarını kullanınız. Pişirme kabının tabanı işaretli ocak gözünün dışına taşmamalıdır.

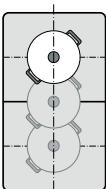
Kap kullanımıyla ilgili öneriler

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

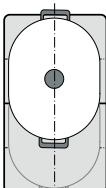
Tek ocak olarak



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

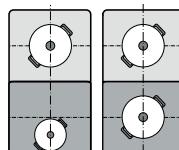


Çapı 13 cm'den fazla
Kabı, şekilde görülen üç pozisyondan
birine yerleştiriniz.



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

İki bağımsız ocak olarak



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

İki bağımsız ocak olarak

Esnek pişirme bölgesi iki bağımsız ocak olarak kullanılır.

Etkinleştirme

Bkz. Bölüm → "Cihazın kullanılması".

Tek bir ocak olarak

İki ocağın birleştirilmesi sayesinde tüm pişirme alanının kullanılması.

Her iki ocak gözünün birleştirilmesi

- 1 Pişirme kabını yerleştiriniz. Kumanda düğmelerinden birini pozisyonuna çeviriniz.
- 2 Başka bir kumanda düğmesi ile pişirme kademesini seçiniz. Gösterge yanar. İki ocak gözünün göstergesinde de pişirme kademesi yanar.

Esnek pişirme alanı etkinleştirilmiştir.

Pişirme kademesinin değiştirilmesi

Önceki pişirme kademesini seçtiğiniz kumanda
düğmesiyle pişirme kademesini değiştiriniz.

Yeni pişirme kabı eklenmesi

Yeni pişirme kabını yerleştiriniz. Esnek pişirme alanı
seçtiğiniz kumanda düğmesini önce 0 pozisyonuna ve
sonra yeniden pozisyonuna çeviriniz.

Pişirme kabı algılanır ve önceden seçilen pişirme
kademesi aynen kalır.

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

İki ocak gözünün birbirinden ayrılması

Esnek pişirme alanı seçtiğiniz kumanda düğmesini 0
pozisyonuna çeviriniz. Gösterge yanar.

Esnek pişirme alanlarının etkinliği kaldırılmıştır. Her iki
ocak gözü de iki bağımsız ocak gözü olarak çalışmaya
devam eder.

Bilgi: Ocağı kapatıp sonra yeniden açarsanız esnek
pişirme bölgesi yeniden iki bağımsız ocak olarak
ayarlanır.

Zamanlayıcı fonksiyonları

Ocağınız iki zamanlayıcı fonksiyonuna sahiptir:

- Kısa süreli zamanlayıcı
- Durdurma saatı

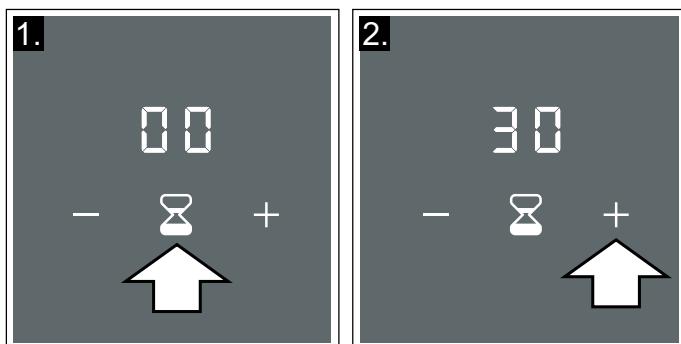
Mutfak saatı

Mutfak saat ile 99 dakikaya kadar bir süre ayarlayabilirsiniz.

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

Şu şekilde ayar yapılır

- 1 Sembole  dokununuz, kısa süreli zamanlayıcı göstergesinde **00** yanar ve **-** ile **+** görünür.
- 2 Sonraki 10 saniye içerisinde **-** ve **+** sembollerile istenen pişirme süresini ayarlayınız.



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

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

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

Pişirme süresinin değiştirilmesi veya silinmesi

- 1  simbolüne basınız.
- 2 Pişirme süresini **-** ve **+** sembollerile değiştiriniz veya **00** olarak ayarlayınız.
- 3 Pişirme süresini onaylamak için  simbolüne dokununuz.

Pişirme süresi dolduğunda

Bir sinyal sesi duyulur. Kısa süreli zamanlayıcı göstergesinde **00** yanıp söner.

 simbolüne dokunursanız göstergeler söner ve sinyal sesi kesilir.

Durdurma saatı 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, göstergeler yeniden 00.00 değerine döner.

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

Devreye alınması

- 1 Pişirme kademesini seçin. Göstergede  yanar.
- 2  simbolüne dokununuz. Durdurma saatı göstergesinde **00.00** yanar.

Süre geri saymaya başlar.

Durdurma saatinin duraklatılması

 simbolüne dokunursanız durdurma saatı fonksiyonu duraklatılır. Durdurma saatı göstergeleri yanmaya devam eder.

 simbolüne yeniden dokunduğunuzda durdurma saatı yeniden çalışmaya başlar.

Etkinliğinin kaldırılması

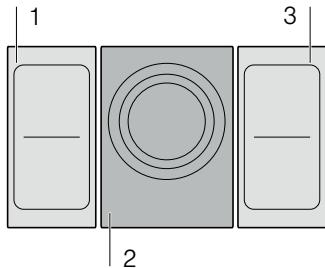
 simbolünü birkaç saniye boyunca basılı tutunuz. Durdurma saatı duraklatılır ve durdurma saatı göstergeleri söner.

Fonksiyon devre dışı bırakılır.

PowerBoost fonksiyonu

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

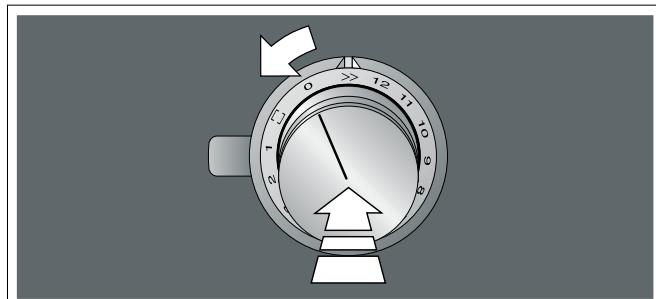
Bu fonksiyon, aynı gruptaki diğer ocak gözleri çalışır durumda olmadığı sürece tüm ocak gözleri için kullanılabilir. Aksi takdirde seçilen ocak gözü göstergesinde ***P*** ve ***>>*** yanıp söner; ardından fonksiyon etkinleştirilmeden ***P*** pişirme kademesi otomatik olarak ayarlanır. Bu durumda kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz.



Bilgi: Esnek alanda pişirme alanı tek ocak olarak da kullanılsa Powerboost fonksiyonu da etkinleştirilebilir.

Devreye alınması

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



Fonksiyon devreye alınır.

Etkinliğinin kaldırılması

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

Fonksiyon devre dışı bırakılmıştır.

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

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

Kızartma sensörü

Bu fonksiyon ile uygun tava sıcaklığı korunarak kızartma yapmak mümkündür.

Kızartmada avantajlar

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

Bilgiler

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

Kızartma sensörü için tavalar

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

- GP900001 tava, çap 15 cm.
- GP900002 tava, çap 19 cm.
- GP900003 tava, çap 21 cm.
- GP900004 tava, çap 28 cm. Sadece üç halkalı ocak gözü için önerilir.

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

Bilgiler

- Kızartma sensörü, özel olarak bu tava türü için ayarlanmıştır.
- Tava tabanının çapının ocak gözünün boyutuna uygun olduğundan emin olunuz. Tavayı ortalayarak ocak gözünün üzerine yerleştiriniz.
- Esnek pişirme alanında farklı tava boyutları veya kötü yerleştirilmiş tavalar nedeniyle kızartma sensörü etkinleştirilemeyebilir. Bkz. bölüm → "Esnek pişirme alanı".
- Diğer tava türleri aşırı isnabilir. Sıcaklık, seçilen sıcaklık kademesinin altında veya üstünde ayarlanabilir. Önce en düşük sıcaklık kademesi ile başlayınız ve kademeyi sonra ihtiyaca göre değiştiriniz.

Sıcaklık kademeleri

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

Tablo

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

Ayarlanan sıcaklık kademesi, kullanılan tavaya göre değişir.

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

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

* Birkaç kez çeviriniz.

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

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

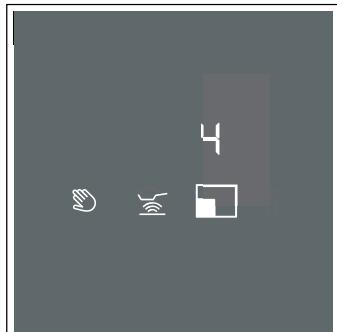
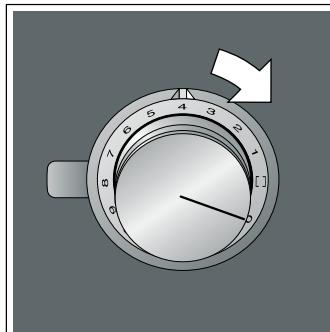
* Birkaç kez çeviriniz.

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

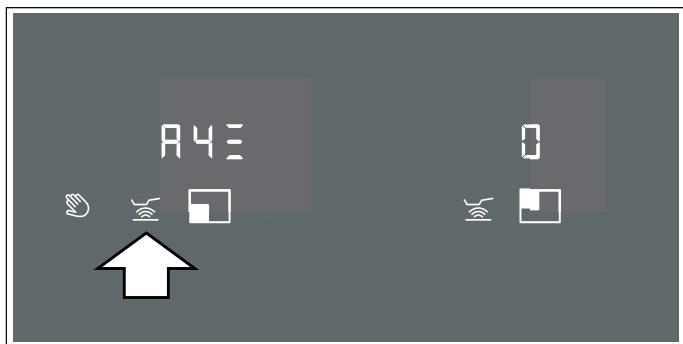
Şu şekilde ayarlanır

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

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



- 2 simgesine dokununuz, turuncu yanar. göstergesi ve seçilen sıcaklık kademesi yanar.



Fonksiyon etkinleştirilir.

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

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

Bilgiler

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

Kızartma sensörünün kapatılması

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

Kumanda alanının temizleme amacıyla kilitlenmesi

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

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

Kapatmak: Sonraki 10 dakika içinde yeniden simbolüne dokununuz.

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

Bilgiler

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

Otomatik emniyet kapatması

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

Pişirme kademesi	Etkinliğini kaldırma süresi
1	10 saat
2 ile 4 arası	5 saat
5 ile 7 arası	4 saat
8	3 saat
9 ile 10 arası	2 saat
11 ile 12 arası	1 saat
Kızartma sensörü sıcaklık kademe-leri	Etkinliğini kaldırma süresi
1 ile 5 arası	3 saat

Sesli bir sinyal ile sürenin dolduğu bildirilir. Etkinleştirilen kumanda düğmesinin yanar halkası yanıp söner. Ocak gözü göstergesinde **F8** yanar.

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

Temel ayarlar

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

Bilgiler

- **c5, c6, c7 ve c8** ayarları sadece cihaz bir aspiratöre bağlı olduğunda gösterilir.
- **c7 ve c8** ayarları sadece cihaz aydınlatmalı bir aspiratöre bağlı olduğunda gösterilir.

Gösterge	Fonksiyon
c1	Sinyal sesleri
ON	Tüm sinyal sesleri etkinleştirildi.*
OFF	Sadece hata sinyali etkinleştirildi.
c2	Güç yönetim fonksiyonu. Ocak toplam gücünün sınırlanması (Watt)
OFF	Etkinliği kaldırıldı.*
1000	En düşük kademe
1500	
2000	
3500	Ocağın en yüksek kademesi
c3	Pişirme kaplarının kontrolü, pişirme işlemi sonucu
0	Uygun değil
1	Optimum değil
2	Uygun
c4	Standart ayarlara geri al
OFF	Kişisel ayarlar.*
ON	Fabrika ayarlarına geri dönülmelidir.
c5	Fanın otomatik olarak çalıştırılması
OFF	Devre dışı bırakılmış. İhtiyaç olmasa halinde aspiratör manuel olarak açılmalıdır.
A	Otomatik modda açık.* Bir pişirme alanı açıldığında, aspiratör otomatik modda çalışmaya başlar.
1/2/3	Manuel modda açık. Bir pişirme alanı açıldığında aspiratör sabit bir fan kademesinde çalışmaya başlar.
c6	Fanın ardıl çalışması
OFF	Fan, ocak ile birlikte kapanır. Havalandırma çalışmasındaki aspiratör için önerilmez
1	Otomatik modda fanın ardıl çalışması.*
NO	Son seçilen ayarla fanın ardıl çalışması.

* Temel ayar

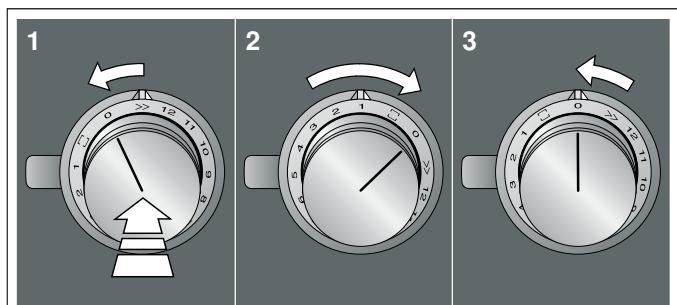
Gösterge	Fonksiyon
c 7	Aspiratör aydınlatmasının otomatik açılması
OFF	Kapalı.*
ON	Açıldı. Ocak açıldığında aydınlatma da açılır.
c 8	Aspiratör aydınlatmasının otomatik kapatılması
OFF	Kapalı.* Ocak kapatıldığında, aydınlatma kapanır.
ON	Açıldı. Ocak kapatıldığında, aydınlatma açılır.
TUN	Açıldı. Fanın ardıl çalışmasında aydınlatma açılır ve fanın ardıl çalışması sonlandırıldığından kapanır.

* Temel ayar

Böylece temel ayarlara dönersiniz:

Ocak kapalı olmalıdır.

- 1 Aşağıdaki kullanım adımları ara vermeden arka arkaya yürütülmelidir.
- 2 Kumanda düğmelerinden biri bastırılmalı ve sola doğru ➤ üzerine döndürülmelidir. Kumanda düğmesi basılı tutulmalıdır.
- 3 Kumanda düğmesi sağa çevrilerek 1 pozisyonuna getirilmelidir. Kumanda düğmesi basılı tutulmalıdır.
- 4 Kumanda düğmesini sola çevirerek 0 pozisyonuna getiriniz.
🔧 simbolü yanar. Kumanda düğmesinin yanar halkası sarı renkte yanar.



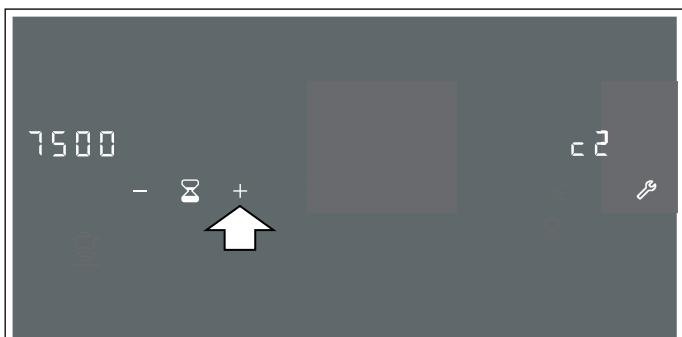
- 5 🔐 simbolü basınız.
Göstergeler ürün bilgilerini gösterir.

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

- 6 🔐 simbolüne yeniden dokunarak temel ayarları çağrılabilsiniz.
Göstergelerde c 1 ve ON ön ayar olarak yanar.



- 7 İstenilen fonksiyon görüntülenene kadar 🔐 simbolüne birden çok defa dokununuz.
- 8 Ardından istenilen ayarı + ve - sembollerile seçiniz.



- 9 🔐 simbolüne yaklaşık 4 saniye boyunca dokununuz.

Ayarlar kaydedilir.

Temel ayarlar menüsünden çıkış

- 1 Kumanda düğmesini sola çevirerek ➤ pozisyonuna getiriniz.
- 2 Kumanda düğmesini sağa çevirerek 1 pozisyonuna getiriniz.
- 3 Kumanda düğmesini sola çevirerek 0 pozisyonuna getiriniz.
🔧 simbolü ve kumanda düğmesinin yanar halkası söner.

Home Connect

Bu ocak WLAN uyumludur, yani ayarlar bir mobil uç cihaz üzerinden ocağa gönderilebilir.

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

Home Connect fonksiyonunun kullanılabilirliği, ülkenizdeki Home Connect hizmetlerinin kullanılabilirliğine bağlıdır. Home Connect hizmetleri her ülkede mevcut değildir. Buna ilişkin diğer bilgileri www.home-connect.com altında bulabilirsiniz.

Bilgiler

- Ocaklar, gözetimsiz bir şekilde kullanılmamalıdır; pişirme işlemi sırasında her zaman dikkat edilmelidir.
- Bu kullanım kılavuzundaki güvenlik uyarılarına uygunuz ve cihazı Home Connect uygulaması üzerinden kumanda ederken de bu kılavuzdaki kurallara uyduğunuzdan emin olunuz. Ayrıca Home Connect uygulamasının uyarılarına da dikkat ediniz. → "Önemli güvenlik uyarıları", Sayfa 5
- Home Connect uygulaması ile ocağınızın temel ayarlarını değiştirebilirsiniz. Bir ocağı uzaktan çalıştırma veya ayarlama mümkün değildir.
- Cihazın manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu sırada Home Connect uygulaması üzerinden kullanım mümkün değildir.

Ayarlama

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

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

Ayrıca cihazınız ev ağına (yönlendirici) ve Home Connect uygulamasına (mobil uç cihaz, örn. akıllı telefon veya tablet) bağlı olmalıdır.

Cihazınızı ev ağına manuel veya otomatik olarak bağlayabilirsiniz. Önce ev ağıyla bağlantı kurunuz ve ardından Home Connect ile bağlantı kurunuz.

Bilgi: Uygulama sizi oturum açma işlemi boyunca yönlendirir. Emin olmadığınız durumlarda uygulamadaki talimatlara uyunuz.

Home Connect uygulaması ayarlarının yapılması

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

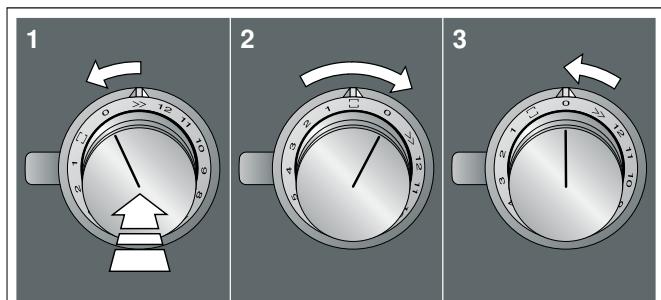
- 1 Mobil uç cihazınızda App Store'u (Apple cihazları) veya Google Play Store'u (Android cihazlar) açınız.
- 2 "Home Connect" arama terimini giriniz.
- 3 Home Connect uygulamasını seçiniz ve mobil uç cihazınıza yükleyiniz.
- 4 Uygulamayı başlatınız ve Home Connect erişiminizi ayarlayınız. Uygulama sizi oturum açma süreci boyunca yönlendirir. E-posta adresinizi ve şifrenizi not ediniz.

Home Connect ayar menüsünün açılması veya kapatılması

Cihazınızı Home Connect ile bağlamak veya ev ağına olan bağlantının ayarlarını değiştirmek için cihazınızda Home Connect ayar menüsünü açmalısınız.

Bilgi: Aşağıdaki kullanım adımlarını ara vermeden arkaya yürütmeniz çok önemlidir.

- 1 Herhangi bir kumanda düğmesine basınız ve bir tık sola doğru, ➤ konumuna döndürünüz. Kumanda düğmesini basılı tutunuz.
- 2 Kumanda düğmesini iki tık sağa, □ veya ▾ konumuna çeviriniz. Kumanda düğmesini basılı tutunuz.
- 3 Kumanda düğmesini bir tık sola doğru 0 konumuna çeviriniz.



Bilgi: Home Connect ayar menüsünde ayarlar yaparsanız, ayarları kaydedebilmek için Home Connect menüsünden aynı şekilde çıkmaz gereklidir.

Kumanda düğmesinin halka lambasındaki göstergeler

- Home Connect menüsünde olduğunuz sürece, kumanda düğmesindeki halka lamba mavi yanar.
- Cihaz bir ev ağı ile bağlantı kurarken kumanda düğmesindeki halka lamba mavi olarak yanıp söner.
- Cihaz ev ağıyla bağlantı kurmuşsa, kumanda düğmesinin halka lambası yeşil yanar.
- Cihaz ev ağıyla bir bağlantı kuramamışsa, kumanda düğmesinin halka lambası kırmızı yanar. Bağlanma işlemi yeniden başlatılmalıdır.

Home Connect ayar menüsüne genel bakış

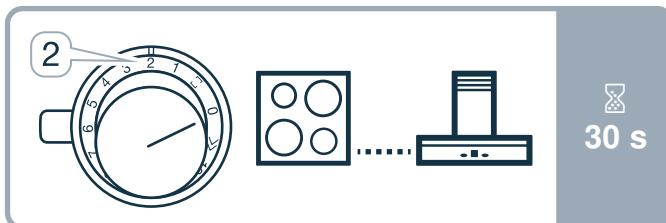
- Ev ağında (WLAN) manuel oturum açma: Ev ağında (WLAN) manuel oturum açma için ağ adı (SSID) ve ev ağınızın şifresi (Key) gereklidir. → "Ev ağında manüel olarak oturum açma", Sayfa 26



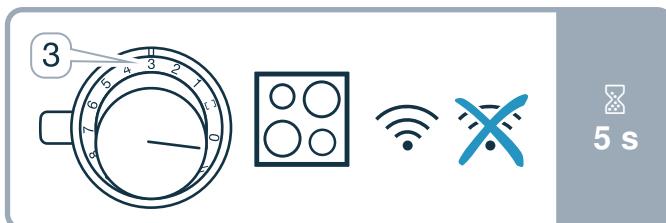
- WPS uyumlu bir yönlendirici ile ev ağında (WLAN) oturum açma. → "Ev ağında otomatik olarak oturum açma (WPS)", Sayfa 27



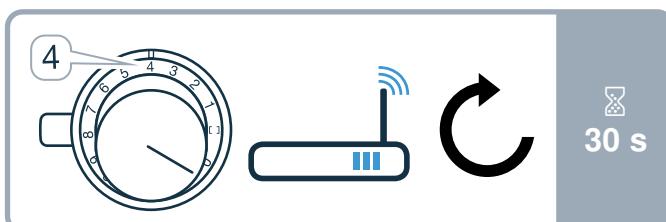
- Uygun bir aspiratör ile doğrudan bağlantı. → "Cihazın doğrudan bağlanması", Sayfa 30



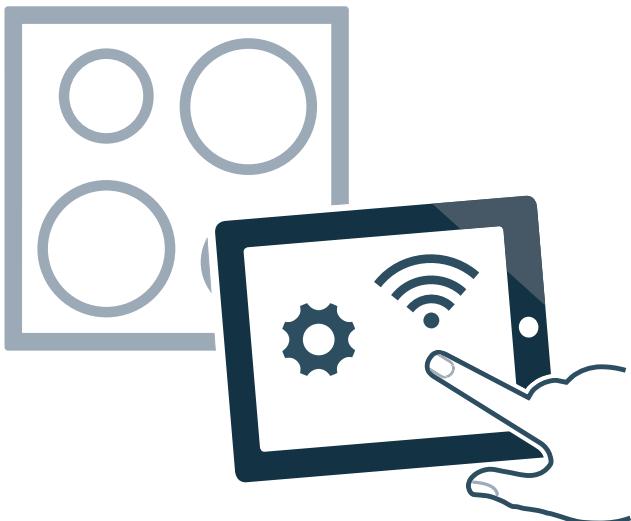
- WLAN'ın kapatılması ve açılması, örn. tatildeyken. → "WLAN'ın kapatılması ve açılması", Sayfa 28



- Home Connect bağlantılarının sıfırlanması, örn. yeni yönlendirici, yeni bir internet sağlayıcısına geçiş. → "Home Connect bağlantılarının sıfırlanması", Sayfa 28



Cihazın ev ağına bağlanması (WLAN)



- Aşağıdaki kullanım adımları ara vermeden arka arkaya yürütülmeli dir.
- Home Connect ayar menüsü açılmalıdır. → "Home Connect ayar menüsünün açılması veya kapatılması", Sayfa 25
Kumanda düğmesinin halka lambası mavi yanar.

Ev ağında manüel olarak oturum açma

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

- Kumanda düğmesini sağa, ⌂ veya ⌄ pozisyonuna çeviriniz. Yaklaşık 5 saniye sonra kumanda düğmesinin halka lambası sırayla mavi ve sarı renkte yanıp söner. Kumanda alanında **CON 2** görüntülenir.
Cihaz şimdi manuel moddadır.
- Mobil uç cihazın genel ayar menüsüne gidiniz ve WLAN ayarlarını çağırınız.
Mobil uç cihazınızda "Home Connect" WLAN bağlantısı yaklaşık 20 dakika mevcut olacaktır.
- "HomeConnect" WLAN bağlantısına (parola: "HomeConnect") bağlanılmalıdır.
- Mobil cihaz üzerinde Home Connect uygulaması başlatılmalı ve ańda oturum açma talimatları takip edilmelidir. Ev ağının şifresi (Key) girilmelidir.
Yönlendirici ile bağlantı başarılı olduktan sonra kumanda düğmesinin halka lambası yaklaşık 3 saniye boyunca yeşil yanar. Kumanda alanında **PR 1** ve **Wi-Fi** görüntülenir.

- 5 Kumanda düğmesinin halka lambası sırayla mavi ve beyaz renkte yanıp söner. Mobil uç cihazla bağlantı gerçekleştirilebilir. Kumanda düğmesinin halka lambası yeşil yanıyorsa, cihaz mobil uç cihazın uygulamasından kullanılabilir. Kumanda düğmesinin halka lambası kırmızı yanıyorsa, bağlantı kurulamamıştır.
- 6 Bağlantının kaydedilmesi için Home Connect ayar menüsünden çıkışmalıdır. → "Home Connect ayar menüsünün açılması veya kapatılması", Sayfa 25

Yönlendiriciyle bağlantı başarısız

- 1 Bağlantı kurulmadıysa yönlendirici kontrol edilmeli ve başka bir pozisyon'a, ardından tekrar aynı pozisyon'a veya çevrilmelidir. Kumanda düğmesinin halka lambası mavi yanar. Yaklaşık 5 saniye sonra kumanda düğmesinin halka lambası mavi ve sarı renkte yanıp söner. Kumanda alanında görüntülenir.
- 2 Mobil uç cihazın genel ayar menüsüne gidilmeli ve WLAN bağlantısı tekrar başlatılmalıdır.
- 3 Şifrenin doğru girilip girilmediği kontrol edilmelidir.

Üç cihazla bağlantı başarısız

- 1 Bağlantı kurulmadıysa kumanda düğmesi başka bir pozisyon'a ve ardından tekrar aynı pozisyon'a veya çevrilmelidir. Kumanda düğmesinin halka lambası mavi yanar. Yaklaşık 5 saniye sonra kumanda düğmesinin halka lambası mavi ve beyaz renkte yanıp söner. Kumanda alanında görüntülenir.
- 2 Mobil cihaz üzerinde Home Connect uygulaması başlatılmalı ve ağıda otomatik olarak oturum açma talimatları takip edilmelidir.

Aynı Home Connect hesabının diğer mobil uç cihazlarının bağlanması

Düzenleme: Diğer mobil uç cihazları Home Connect uygulamasında cihazla bağlayabilirsınız.

Başka bir Home Connect hesabının diğer mobil uç cihazlarının bağlanması

Koşul: Bir mobil uç cihaz, cihaza bağlı olmalıdır. Cihaz Home Connect ayar menüsündedir.

- 1 Kumanda düğmesi başka bir pozisyon'a ve ardından tekrar aynı pozisyon'a veya çevrilmelidir. Kumanda düğmesinin halka lambası mavi ve beyaz renkte yanıp söner. Kumanda alanında görüntülenir. Cihaz şu anda başka bir mobil uç cihazla bağlanmaya hazırır.
- 2 Mobil cihaz üzerinde Home Connect uygulaması başlatılmalı ve ağıda otomatik olarak oturum açma talimatları takip edilmelidir. Kumanda düğmesinin halka lambası yeşil yanıyorsa, cihaz mobil uç cihazın uygulamasından kullanılabilir.

Ev alanında otomatik olarak oturum açma (WPS)

WPS fonksiyonlu bir yönlendiriciye ihtiyacınız olacaktır. Bununla ilgili bilgileri yönlendiricinizin kullanım kılavuzunda bulabilirsiniz. Yönlendiricinizle erişim sağlayabilmeniz gereklidir.

Bu özelliklere sahip değilseniz → "Ev alanında manuel olarak oturum açma", Sayfa 26 adımlarını takip ediniz.

- 1 Kumanda düğmesine basılmalı ve 1 pozisyonuna çevrilmelidir. Bağlantı işlemi sırasında kumanda düğmesinin halka lambası sırayla mavi ve sarı renkte yanıp söner. Kumanda alanında görüntülenir.
- 2 2 dakika içinde yönlendiricideki WPS tuşuna basınız. Yönlendirici ile bağlantı başarılı olduktan sonra kumanda düğmesinin halka lambası yaklaşık 3 saniye boyunca yeşil yanar. Ardından kumanda düğmesinin halka lambası sırayla mavi ve beyaz renkte yanıp söner. Kumanda alanında görüntülenir. Cihaz şu anda mobil uç cihazla bağlanmaya hazırır.
- 3 Mobil cihaz üzerinde Home Connect uygulaması başlatılmalı ve ağıda otomatik olarak oturum açma talimatları takip edilmelidir. Kumanda düğmesinin halka lambası yeşil yanıyorsa, cihaz mobil uç cihazın uygulamasından kullanılabilir. Kumanda alanında görüntülenir. Kumanda düğmesinin halka lambası kırmızı yanıyorsa, bağlantı kurulamamıştır.
- 4 Bağlantının kaydedilmesi için Home Connect ayar menüsünden çıkışmalıdır.

Yönlendiriciyle bağlantı başarısız

- 1 Bağlantı kurulmadıysa yönlendirici kontrol edilmeli ve başka bir pozisyon'a, ardından tekrar 1 pozisyonuna çevrilmelidir. Kumanda düğmesinin halka lambası mavi yanar. Yaklaşık 5 saniye sonra kumanda düğmesinin halka lambası mavi ve sarı renkte yanıp söner. Kumanda alanında görüntülenir
- 2 Mobil uç cihazın genel ayar menüsüne gidilmeli ve WLAN bağlantısı tekrar başlatılmalıdır.

Üç cihazla bağlantı başarısız

- 1 Bağlantı kurulmadıysa kumanda düğmesi başka bir pozisyon'a ve ardından tekrar 1 pozisyonuna çevrilmelidir. Kumanda düğmesinin halka lambası mavi yanar. Yaklaşık 5 saniye sonra kumanda düğmesinin halka lambası mavi ve beyaz renkte yanıp söner. Kumanda alanında görüntülenir
- 2 Mobil cihaz üzerinde Home Connect uygulaması başlatılmalı ve ağıda otomatik olarak oturum açma talimatları takip edilmelidir.

Aynı Home Connect hesabının diğer mobil uç cihazlarının bağlanması

Diğer mobil uç cihazları Home Connect uygulamasında cihazla bağlayabilirsiniz.

Başka bir Home Connect hesabının diğer mobil uç cihazlarının bağlanması

Koşul: Bir mobil uç cihaz, cihaza bağlı olmalıdır. Cihaz Home Connect ayar menüsündedir.

- 1 Kumanda düğmesi başka bir pozisyon'a ve ardından tekrar 1 pozisyonuna çevrilmelidir.
Kumanda düğmesinin halka lambası mavi ve beyaz renkte yanıp söner. Kumanda alanında  görüntülenir. Cihaz şu anda başka bir mobil uç cihazla bağlanmaya hazırır.
- 2 Mobil cihaz üzerinde Home Connect uygulaması başlatılmalı ve ağıda otomatik olarak oturum açma talimatları takip edilmelidir.
Kumanda düğmesinin halka lambası yeşil yanıyorsa, cihaz mobil uç cihazın uygulamasından kullanılabilir.

Home Connect ayar menüsünden çıkış

- 1 Aşağıdaki kullanım adımları ara vermeden arka arkaya yürütülmelidir.
- 2 Home Connect ayar menüsü kapatılmalıdır.
→ "Home Connect ayar menüsünün açılması veya kapatılması", Sayfa 25
Kumanda düğmesinin halka lambası söner.

WLAN'ın kapatılması ve açılması

İstediğiniz zaman ocaktaki WLAN'ı kapatabilirsiniz (örneğin tatil sırasında enerji tasarrufu yapmak için). Ev ağınıza ve aspiratörünze olan bağlantılar kayıtlı olarak kalır. WLAN'ı yeniden açığınızda, kaydedilmiş bağlantılar geri yüklenir.

- 1 Aşağıdaki kullanım adımları ara vermeden arka arkaya yürütülmelidir.
- 2 Home Connect ayar menüsü açılmalıdır. → "Home Connect ayar menüsünün açılması veya kapatılması", Sayfa 25
Kumanda düğmesinin halka lambası mavi yanar.
- 3 Kumanda düğmesini sağa, 3 pozisyonuna çeviriniz. Kumanda düğmesinin halka lambası yeşil yanar. Yaklaşık 5 saniye sonra kumanda düğmesinin halka lambası mavi renkte yanıp söner. Birkaç saniye sonra kumanda düğmesinin halka lambası mavi renkte yanar. Kumanda alanında  ve  sembollerini söner. WLAN devre dışı bırakılmıştır.
- 4 Home Connect ayar menüsü kapatılmalıdır.
→ "Home Connect ayar menüsünün açılması veya kapatılması", Sayfa 25
Kumanda düğmesinin halka lambası söner.

WLAN'ı yeniden açmak isterseniz aynı işlemleri sırasıyla uygulayınız. Kumanda düğmesinin halka lambası mavi yanar. Yaklaşık 5 saniye sonra kumanda düğmesinin halka lambası mavi renkte yanıp söner ve ardından yeşil yanar. Kumanda alanında  ve  yanar.

Bilgi: Ocak doğrudan bir aspiratöre bağlıysa, WLAN kapatılamaz.

Home Connect bağlantılarının sıfırlanması

Ev ağınız ile ocak arasındaki kaydedilmiş bağlantıları istediğiniz zaman sıfırlayabilirsiniz.

- 1 Aşağıdaki kullanım adımları ara vermeden arka arkaya yürütülmelidir.
- 2 Home Connect ayar menüsü açılmalıdır. → "Home Connect ayar menüsünün açılması veya kapatılması", Sayfa 25
Kumanda düğmesinin halka lambası mavi yanar.
- 3 Kumanda düğmesini sağa, 4 pozisyonuna çeviriniz. Kumanda alanında  yanar. Kumanda düğmesinin halka lambası yaklaşık 30 saniye sonra yeşil yanar ve kumanda alanında  yanar. Tüm Home Connect ayarları sıfırlanmıştır. Cihaz Home Connect uygulamasında artık görüntülenmez.
- 4 Home Connect ayar menüsü kapatılmalıdır.
→ "Home Connect ayar menüsünün açılması veya kapatılması", Sayfa 25
Kumanda düğmesinin halka lambası söner.

Yazılım güncelleme

Yazılım güncellemesi fonksiyonu ile, ocağınızı 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.

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

Müşteri Hizmetlerine bu istekle başvurursanız, cihazınız Home Connect sunucusuna bağlısa ve cihazı kullandığınız ülkede uzaktan hata tespiti kullanılıyorsa, Müşteri Hizmetleri uzaktan hata tespiti üzerinden cihazınıza erişebilir.

Bilgi: Daha fazla bilgi ve uzaktan hata tespitinin ülkenizde kullanılıp kullanılamadığına dair açıklamalar için yerel web sitenizdeki servis/destek alanına bakınız: 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 teknigi 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 gereklidir.

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

Uygunluk beyanı

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

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



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

Aspiratör bağlantısı

Bu cihazı uygun bir aspiratöre bağlayabilir ve aspiratörün fonksiyonlarını ocak üzerinden kumanda edebilirsiniz.

Bir aspiratörü bir veya iki ocağa bağlayabilirsiniz. Bir ocağa birden çok aspiratör bağlayamazsınız.

Bilgiler

- Aspiratörünüzün kullanım kılavuzundaki güvenlik uyarılarına uyunuz ve cihazı, ocağa bağlı aspiratör kumandası üzerinden kullandığınızda da bunlara uyulduğundan emin olunuz.
- Aspiratörün manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu sırada ocağa bağlı aspiratör kumandası mümkün değildir.
- Ağa bağlanmış şekilde çalışmaya hazır durumdayken cihazınız maks. 2 W güç gerektirir.

Cihazları birbirine bağlamak için aşağıdaki olanaklara sahipsiniz:

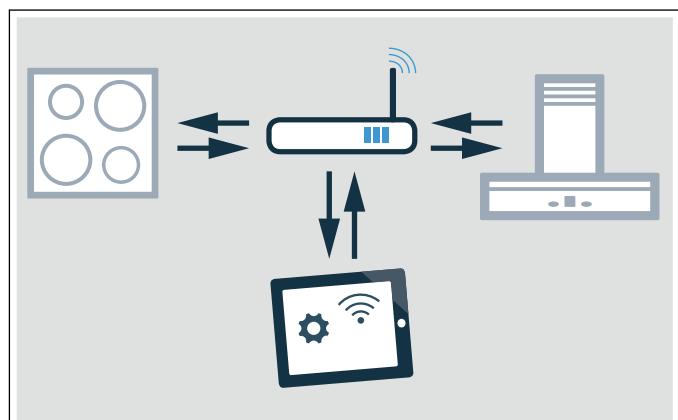
- Cihazların ev ağı üzerinden bağlanması
→ "Cihazın ev ağıyla bağlanması", Sayfa 30
- Cihazların doğrudan bağlanması
→ "Cihazın doğrudan bağlanması", Sayfa 30

Cihazın ev ağıyla bağlanması

Eğer cihazlar ev ağı üzerinden birbirine bağlıysa cihaz için hem ocağa bağlı aspiratör kumandası hem de Home Connect fonksiyonları kullanılabilir.

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.



Ev ağı üzerinden bağlantının kurulması

- 1 Home Connect ayar menüsü açılmalıdır. → "Home Connect ayar menüsünün açılması veya kapatılması", Sayfa 25
- 2 Ev ağında manuel veya otomatik oturum açılmalıdır, bkz. → "Ev ağında manüel olarak oturum açma", Sayfa 26 veya → "Ev ağında otomatik olarak oturum açma (WPS)", Sayfa 27.
Ocağınızı ev ağına bağlarsanız Home Connect uygulaması üzerinden aspiratör ile bağlantı kurabilirsiniz. Bunun için mobil uç cihaz üzerindeki talimatları takip ediniz.

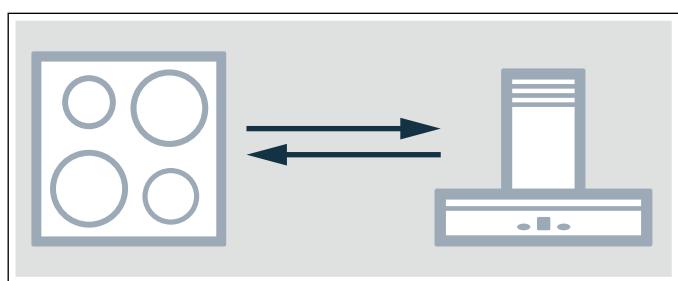
Başka bir ocağın aspiratöre bağlanması

- 1 Her iki ocak da Home Connect'e bağlanmalıdır. → "Ev ağında manüel olarak oturum açma", Sayfa 26 veya → "Ev ağında otomatik olarak oturum açma (WPS)", Sayfa 27
- 2 Aspiratör, Home Connect ile bağlanmalıdır. Aspiratörün kullanım kılavuzundaki bilgileri dikkate alınır.
- 3 Home Connect uygulamasında birinci ocak aspiratörle bağlanmalıdır.
- 4 Home Connect uygulamasında ikinci ocak aspiratörle bağlanmalıdır.

Cihazın doğrudan bağlanması

Cihaz aspiratöre doğrudan bağlanırsa, ev ağına bağlanmak artık mümkün değildir. Cihaz bu durumda ağı bağlantısı olmayan bir ocak gibi çalışır ve yine kumanda paneli üzerinden kumanda edilebilir.

Cihazları bağlamadan önce ev ağıyla veya diğer cihazlarla olan tüm mevcut bağlantıları sıfırlayınız.



Doğrudan bağlantının kurulması

Aspiratörün açık olduğundan ve arama modunda olduğundan emin olunuz. Arama modu, aspiratörde bağlantı işleminin başlatıldığını ifade eder.

Bunun için aspiratörünüzün kullanım kılavuzuna bakınız.

- 1 Home Connect ayar menüsü açılmalıdır. → "Home Connect ayar menüsünün açılması veya kapatılması", Sayfa 25
- 2 Kumanda düğmesini sağa, 2 pozisyonuna çeviriniz. Yaklaşık 5 saniye sonra kumanda düğmesinin halka lambası sırayla mavi vesarı renkte yanıp söner. Kumanda alanında **HHC** görüntülenir. Kumanda düğmesinin halka lambası sürekli yeşil yanıyorsa, ocak aspiratöre bağlanmıştır.
- 3 Home Connect ayar menüsü kapatılmalıdır. → "Home Connect ayar menüsünün açılması veya kapatılması", Sayfa 25
Kumanda düğmesinin halka lambası söner.

Doğrudan bağlantı başarısız

Yaklaşık 30 saniye sonra bağlantı kurulamadıysa, kumanda düğmesinin halka lambası kırmızı renkte yanar. Kumanda düğmesi başka bir pozisyon'a ve ardından tekrar 2 pozisyonuna çevrilmelidir.

Kumanda düğmesinin halka lambası mavi yanar. Yaklaşık 5 saniye sonra kumanda düğmesinin halka lambası mavi ve sarı renkte yanıp söner. Cihaz yeniden bağlantı kurmaya çalışıyor.

Başka bir ocağın aspiratöre bağlanması

Başka bir ocağı aspiratöre bağlamak için, ikinci ocağı doğrudan bağlayınız.

Aspiratörün ocak üzerinden kumanda edilmesi

Home Connect uygulamasında ocağın veya her bir pişirme alanının açılmasına ve kapatılmasına bağlı olarak aspiratörünüzün özelliklerini ayarlayabilirsiniz.

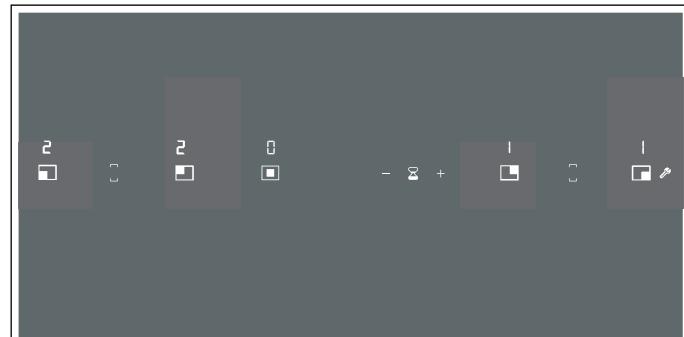
Kap testi

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

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

- 1 Kabı oda sıcaklığında yaklaşık 200 ml su doldurarak, kap taban çapına göre en uygun çaplı ocak gözünün ortasında yerleştiriniz.
- 2 Temel ayarlara gidiniz ve **C3** ayarını seçiniz. Gösterge **OFF** yanar.
- 3 **+** veya **-** sembolüne dokununuz. Gösterge **ON** yanar. Bir sinyal sesi duyulur ve ocak gözü göstergeleri yanar.
Fonksiyon etkinleştirildi.

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



Aşağıdaki tablo yardımcıla 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 daha küçük ocakta deneyiniz.

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

Bilgiler

- Wok ve Wok aksesuarı bu fonksiyon ile kullanılmamalıdır.
- Esnek pişirme alanı tek bir ocak gözü olarak ayarlanmıştır; bunu bir pişirme kabı kullanarak deneyiniz.
- Eğer kullanılan ocak gözü, pişirme kabının çapından çok küçükse muhtemelen kabın sadece orta kısmı ısınır ve bunun sonucunda optimum veya memnun edici bir pişirme sonucu elde edilemez.
- Bu fonksiyon hakkındaki bilgileri Bölüm → "Temel ayarlar" içinde bulabilirsiniz.
- Pişirme kabının türü, boyutu ve konumlandırılması ile ilgili bilgileri Bölüm → "İndüksiyonla yemek pişirme" ve → "Esnek pişirme alanı" içinde bulabilirsiniz.

Temizleme

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

Pişirme tezgahı

Temizleme

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

Ocağı nemli bir bulaşık bezıyla 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 kullanmayın:

- Seyretilmemiş 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 nişasta veya plastik Hemen temizleyiniz. Cam kazıyıcı kullanınız. Dikkat: Yanma tehlikesi.*

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

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 sıvı temizlik malzemeleri kullanmayın.
- Cam kazıyıcı veya sıvı nesneler kullanmayın.

Kumanda düğmesi

Sadece sıcak deterjanlı su kullanınız. Aşındırıcı veya sıvı temizleme malzemeleri kullanmayın. Cam kazıyıcı kullanmayın, kumanda düğmesi zarar görebilir.

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

Wok tava taşıyıcısı

Wok tava taşıyıcısı bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.

Sıkça Sorulan Sorular ve Yanıtları (FAQ)

Sesler / Gürültüler

Pişirme sırasında neden sesler duyuluyor?

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

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

Çıtırıtı:

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 ıslık sesi:

İki ocak gözü birden eşzamanlı 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 bulunmaktadır. Ölçülen sıcaklık çok yüksekse ocak kapatıldıktan sonra da vantilatör bir süre daha çalışabilir.

Pişirme kabı

İndüksiyonlu ocak için hangi pişirme kapları uygundur?

İndüksiyonlu pişirme için uygun pişirme kapları hakkındaki bilgileri şu bölümde bulabilirsiniz → "İndüksiyonla yemek pişirme".

Niye ocak gözü isınmıyor ve pişirme kademesi yanıp söüyor?

Pişirme kabının üzerinde bulunduğu ocak gözü açılmamış.

Pişirme kabının üzerinde bulunduğu ocak gözünün açıldığından emin olunuz.

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

Pişirme kabının indüksiyonla pişirmeye uygun olduğundan ve pişirme kabının büyülüğüne en uygun ocak gözünün üzerinde olduğundan emin olunuz. Pişirme kabının türü, boyutu ve konumlandırılması ile ilgili bilgileri Bölüm → "İndüksiyonla yemek pişirme" ve → "Esnek pişirme alanı" içinde bulabilirsiniz.

Kabin isınması neden bu kadar uzun sürüyor, yüksek bir pişirme kademesi seçildiği halde neden pişirme kabı yeterince isınmıyor?

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

Pişirme kabının indüksiyonla pişirmeye uygun olduğundan ve pişirme kabının büyülüğüne en uygun ocak gözünün üzerinde olduğundan emin olunuz. Pişirme kabının türü, boyutu ve konumlandırılması ile ilgili bilgileri Bölüm → "İndüksiyonla yemek pişirme", Sayfa 8 ve → "Esnek pişirme alanı" içinde bulabilirsiniz.

İki halkalı ve üç halkalı pişirme alanları nasıl açılır?

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

Ocak gözü büyülüğüne uygun olan ve tamamen ferromanyetik tabana sahip olan pişirme kapları uygundur. İndüksiyonla pişirme için uygun pişirme kaplarının türleri hakkındaki bilgileri Bölüm → "İndüksiyonla yemek pişirme" içinde bulabilirsiniz.

Temizleme

Ocak nasıl temizlenir?

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

Ocak temizliği ve bakımı konusunda daha fazla bilgiyi Bölüm → "Temizleme" içinde bulabilirsiniz.

Arıza halinde ne yapmalı?

Prensip olarak arızalar kolayca giderilebilen ufak problemlerdir. Müşteri hizmetlerini çağrımadan önce lütfen tablodaki uyarıları dikkate alınınız.

Gösterge	Olası nedeni	Çözüm
Yok	Elektrik beslemesi kesildi.	Başka elektrikli cihazlar yardımıyla akım beslemesinde bir kısa devre olup olmadığı kontrol edilmelidir.
	Cihaz devre planına uygun olarak bağlanmamış.	Cihazın devre planına uygun olarak bağlandığından emin olunuz.
	Elektronik arızası.	Eğer arıza giderilemiyorsa teknik müşteri hizmetlerini bilgilendiriniz.
Bir sinyal duyulur	Kumanda bölümü nemli veya üzerinde bir cisim var.	Kumanda bölümünü kurulanmalı veya cisim kaldırılmalıdır.
Ocak gözü kapatıldı. Kumanda düğmesinin halka lambası yanıp sönyor.	Kumanda düğmesi uzun süre döndürülmedi. Otomatik emniyet kapatması sistemi etkinleştirildi. Cihaz çok sıcak.	Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz. Ocak gözünü yeniden açınız. Kumanda bölümündeki hata mesajına dikkat ediniz.
Ocak gözü göstergesi yanıp sönyor.	Pişirme kabı algılanmıyor. Pişirme kabının induksiyonlu pişirme için uygun olduğundan emin olunuz.	Pişirme kabı çapının ocak gözü boyutuna uygun olduğundan emin olunuz. Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz. Ocak gözünü yeniden açınız.
F2	Elektronik sistem fazla ısındı ve ilgili ocak gözü kapatıldı.	Mutfak aletlerini ocak gözünden uzak tutunuz. Ocak gözü yeteri kadar soğuduğunda hata göstergesi söner.
F4	Elektronik sistem fazla ısındı ve tüm ocak gözleri kapatıldı.	Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz. Ardından pişirme kademesini alışığınız gibi ayarlayınız.
F5 + Pişirme kademesi ve sinyal sesi	Kumanda bölümü bölgesinde sıcak bir pişirme kabı mevcut. Elektronik aşırı ısınma tehlikesi altında.	Kabı kaldırınız. Hata göstergesi kısa süre sonra kapanır. Pişirmeye devam edilebilir.
F5 ve sinyal sesi	Kumanda bölümü bölgesinde sıcak bir pişirme kabı mevcut. Elektroniğin korunması için ocak gözü kapatıldı.	Kabı kaldırınız. Birkaç saniye bekleyiniz. Hata göstergesi söndüğünde pişirmeye devam edilebilir.
F1/F6	Ocak gözü aşırı ısınmış ve çalışma alanınızın korunması amacıyla devre dışı bırakılmış.	Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve ocak gözünü yeniden açınız.
F8	Ocak gözü uzun süredir ve kesintisiz olarak çalışıyor.	Otomatik emniyet kapatması sistemi etkinleştirildi. Bkz. Bölüm → "Kumanda alanının temizleme amacıyla kilitlenmesi".
E9000 E9010	Çalışma gerilimi hatalı, normal çalışma değeri aralığının dışında.	Elektrik hizmeti sağlayıcınız ile görüşünüz.
U400	Ocak doğru bağlanmamış	Ocağın elektrik bağlantısı kesilmelidir. Devre planına uygun olarak bağlandığından emin olunuz.
Kumanda bölümü üzerine sıcak pişirme kabı yerleştirilmemelidir.		

Bilgiler

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

Demo modu

Eğer  göstergeleri görünenmiş olsalar demo modu etkinleştirilmiştir. Cihaz işitma yapmaz. Cihazın elektrik bağlantısını kesiniz. 30 saniye bekleyiniz ve cihazın fişini yeniden takınız. Ardından 3 dakika içinde demo modunun etkinliğini aşağıdaki biçimde kaldırınız:

- 1 Kumanda düğmelerinden birini sola çevirerek  pozisyonuna getiriniz.
- 2 Aynı kumanda düğmesini sağa çevirerek 1 pozisyonuna getiriniz.
- 3 Aynı kumanda düğmesini sola çevirerek 0 pozisyonuna getiriniz.
Kumanda düğmesinin yanar halkası sarı renkte yanar.
- 4 Aynı kumanda düğmesini sağa çevirerek 1 pozisyonuna getiriniz. Gösterge  yanar ve yanar halka yeşildir.
5 saniye bekleyiniz. Gösterge  yanar ve yanar halkanın rengi sarıya döner.

Demo modunun etkinliği kaldırılmıştır.

Yetkili servisin çağrılması

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

E numarası ve FD numarası

Size nitelikli bir hizmet verebilmemiz için lütfen bizi aradığınızda ürün numarasını (E no.) ve imalat numarasını (FD no.) bize eksiksiz olarak bildiriniz. Üzerinde numaralar olan tanıtım plakasını cihazın alt tarafında bulabilirsiniz.



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

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

E no.

FD no.

Müşteri hizmetleri ☎

Yanlış kullanım durumunda müşteri hizmetleri personelinin ziyaretinin garanti süresi dahilinde olsa da 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 göre değişkenlik göstermektedir.

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

Garanti Şartları

- Malın ayılı 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 etmeksiz malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketicisi ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malin;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığına, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
 - tüketicisi 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.
- Tüketicisi, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketicisi Hakem Heyetine veya Tüketicisi Mahkemesine** başvurabilir.

İthalatçı
Firma :

BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret
A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan
Cad. No:51
Ümraniye-İstanbul-Türkiye
Tel : 0216 528 90 00
Fax : 0216 528 99 99

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

No.GG



Çağrı Yönetim Merkezi
444 55 33

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

GARANTİ ŞARTLARI

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

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

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

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

BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51

34770 Ümraniye/İSTANBUL

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

Sanayi ve Ticaret Bakanlığı

Garanti Belgesi

Belge Numarası :

Belge Onay Tarihi :

GAGGENAU

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.gaggenau.com

9001570915 (00092)
tr



GAGGENAU