

Gaggenau

tr Kullanım kılavuzu

CI 272

CI 262

İndüksiyonlu ocak

İçindekiler tablosu

1	Güvenlik.....	2
2	Maddi hasarların önlenmesi	4
3	Çevrenin korunması ve tasarruf.....	5
4	Uygun pişirme kapları.....	5
5	Cihazı tanıma.....	7
6	Kumanda elemanı TwistPad.....	8
7	İlk Kullanım öncesi.....	8
8	Temel Kullanım	8
9	Flex Zone	10
10	FlexPlus Zone.....	11
11	Zaman fonksiyonları	11
12	Tencereler için hızlandırıcı	12
13	Tavalarda için hızlandırıcı.....	13
14	Sıcak tutma fonksiyonu	13
15	Ayarları devreye alma	13
16	Profesyonel aşçı fonksiyonu.....	14
17	Kızartma sensörü.....	14
18	Çocuk kilidi.....	16
19	Silme koruması	16
20	Bağımsız emniyet kapatması	16
21	Temel ayarlar.....	17
22	Pişirme kabı testi	18
23	Güç sınırlaması	18
24	Home Connect	18
25	Ocak tabanlı aspiratör kumandası	20
26	Cihazı temizleme ve bakımını yapma.....	22
27	SSS	22
28	Arızaları giderme.....	24
29	Atığa verme	25
30	Uygunluk beyanı	26
31	Müşteri hizmetleri.....	26



1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 Genel uyarılar

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.

- Talimatları, cihaz üretim bilgilerini ve ürün bilgilerini ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayınız.
- Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayınız.

1.2 Amaca uygun kullanım

Sadece eğitimli bir uzman personel soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar.

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

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanın.
- gözünüzü cihazdan ayırmadan kullanınız. Kısa süreli pişirme işlemlerinde sürekli olarak dikkat ediniz.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında kullanın.
- deniz seviyesinden en fazla 4000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Cihazı aşağıdaki amaçlar için kullanmayın:

- harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile. Bu, EN 50615 kapsamındaki cihazlarla işletim durumunda geçerli değildir.

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 cihazın EN 45502-2-1 ve EN 45502-2-2 standartlarına uygun olduğundan ve VDE-AR-E 2750-10 uyarınca seçildiğinden, takıldığından ve programlandığından emin olmalısınız. Bu ön koşulların yerine getirilmiş olması, ayrıca metal olmayan pişirme gereçlerinin ve metal sapı olmayan pişirme kaplarının kullanılması şartıyla, usulüne uygun biçimde kullanıldığı takdirde bu induksiyon ocağının kullanılması zararsızdır.

1.3 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

Bu cihaz, 8 yaşında ve daha büyük çocuklar tarafından, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ve / veya bilgisi olmayan kişiler tarafından

ancak denetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ve buna bağlı tehlikeleri anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermemelidir.

Temizleme ve kullanıcının yapabileceği bakım işleri çocuklar tarafından yapılmamalıdır; 15 yaşında veya daha büyük çocukların, bir yetişkin gözetimi altında olmaları şartıyla bu işlemleri yapmalarına izin verilebilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutun.

1.4 Emniyetli kullanım

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Üzerinde katı veya sıvı yağ olan pişirme bölümlerinin gözetimsiz bir şekilde bırakılması tehlikeli olabilir ve yangına sebep olabilir.

- Sıcak durumdaki sıvı ve katı yağları asla gözetimsiz bırakmayınız.
- Asla yangını su ile söndürmeye çalışmayınız, cihazı kapatınız ve sonra alevleri örneğin bir kapak veya yangın battaniyesi ile kapatınız.

Ocak yüzeyi çok sıcaktır.

- Asla ocak yüzeyinin üzerine veya yakınlara yanabilecek cisimler koymayınız.
- Asla ocak yüzeyinin üzerine cisim koymayınız.

Cihaz sıcak olur.

- Yanıcı cisimleri veya sprey tüpleri doğrudan pişirme bölümünün altındaki çekmecelerde muhafaza etmeyiniz.

Ocak kapakları aşırı ısınma, kıvılcım oluşmasına veya malzemelerin etrafa saçılması gibi kazalara neden olabilir.

- Ocak kapağı kullanmayınız.

Her kullanım sonrasında ocağı ana şalter üzerinden kapatınız.

- Üzerinde tencere ve tava olmadığı için ocağın otomatik olarak kapanmasını beklemeyiniz.

Yiyecekler alev alabilir.

- Pişirme işlemi denetlenmelidir. Kısa bir işlem sürekli denetlenmelidir.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları, özellikle ocak çerçevesi varsa, kullanım esnasında sıcaktır.

- Sıcak bileşenlere dokunmaktan kaçınmaya dikkat edilmelidir.
- 8 yaşın altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.

Ocak koruma ızgaraları kazalara sebep olabilir.

- Asla ocak koruma ızgaraları kullanmayınız. Cihaz çalışırken çok ısınır.

- Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.

Metal cisimler ocak üzerinde çok hızlı ısınır.

- Örneğin bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal cisimleri asla ocağın üzerine bırakmayınız.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

- Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- Bu cihazın elektrik kablosu hasar görürse, üreticiden veya müşteri hizmetlerinden temin edebileceğiniz özel bir elektrik kablosuyla değiştirilmek zorundadır.

Kendisi veya şebeke bağlantı kablosu hasar görmüş olan bir cihaz tehlikelidir.

- Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Yüzey yırtıldıysa, olası bir elektrik çarpmasını önlemek için cihaz kapatılmalıdır. Bunun için cihaz ana şalterden değil, sigorta kutusunda bulunan sigortadan kapatılmalıdır.
- Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.

- Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa, derhal sigorta kutusundaki sigorta kapatılmalıdır.

- Müşteri hizmetlerini arayınız. → Sayfa 26

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

Elektrikli cihazdaki kablo izolasyonu sıcak parçalara temas ettiğinde eriyebilir

- Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.

Ocağın alt kısmında bulunan fanın metal objelere temas etmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

- Uzun ve sivri metal objeleri ocağın altındaki çekmecelere sokmayınız.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Pişirme tencereleri, tencere tabanı ile ocak arasındaki sıvı nedeniyle aniden sıçrayabilir.

- Ocak ve tencere tabanı her zaman kuru tutulmalıdır.
 - Asla donmuş pişirme kapları kullanmayınız.
- 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.

Yüzeyinde çatlak veya kırık olan bir cihaz kesilme yaralanmalarına neden olabilir.

- Yüzeyinde çatlak veya kırık olan cihazları kullanmayınız.

⚠ UYARI – Tehlike: Manyetizma!

Çıkarılabilir kumanda elemanı manyetiktir ve elektronik implantları, örn. kalp pillerini veya insülin pompalarını olumsuz etkileyebilir.

- Elektronik implant bulunan kişiler, manyetik kumanda alanıyla en az 10 cm mesafeyi korumalıdır. Kumanda elemanı asla kıyafet cebinde taşınmamalıdır.

⚠ UYARI – Boğulma tehlikesi!

Çocuklar ambalaj malzemelerini başlarının üzerine geçirebilir ve ambalaj malzemesine dolanarak boğulabilir.

- Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.
- Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.

Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.

- Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
- Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

2 Maddi hasarların önlenmesi

Burada en sık görülen maddi hasarları ve bunları nasıl önleyebileceğinize ilişkin ipuçlarını bulabilirsiniz.

Hasar	Nedeni	Önlem
Lekeler	Gözetimsiz pişirme işlemi.	Pişirme işlemi izlenmelidir.
Lekeler, kabuksu çatlaklar	Dökülen yiyecekler, özellikle yüksek şeker içerenler.	Hemen bir cam kazıyıcı ile temizlenmelidir.
Camda lekeler, kabuksu çatlaklar veya kırıklar	Hasarlı pişirme kabı, emayesi erimiş pişirme kabı veya bakır ya da alüminyum tabanlı pişirme kabı.	Uygun ve iyi durumdaki pişirme kaplarını kullanınız.
Lekeler, renk değişimleri	Uygun olmayan temizleme yöntemleri.	Sadece cam seramiğine uygun temizlik malzemeleri kullanılmalı ve ocak sadece soğuk haldeyken temizlenmelidir.
Camda kabuksu çatlaklar veya kırılmalar	Darbeler veya yere düşen pişirme kapları, pişirme aksesuarları veya diğer sert ya da sivri nesneler.	Pişirme sırasında cama vurulmamalı veya nesneler ocağa düşürülmemelidir.
Çizikler, renk değişimleri	Pürüzlü pişirme kabı tabanları veya pişirme kabının ocak üzerinde kaydırılması.	Kabın kontrol edilmesi. Kaydırırken pişirme kabının kaldırılması.
Çizikler	Tuz, şeker veya kum.	Ocağı çalışma tezgahı olarak kullanmayınız, üzerine eşya bırakmayınız.
Çizikler	Ocak ile döner düğme arasında malzeme kalıntıları.	Döner düğme yerleştirme yüzeyi temiz tutulmalıdır.
Cihazdaki hasarlar!	Donmuş pişirme kapları ile pişirme.	Asla donmuş pişirme kapları kullanmayınız.
Pişirme kabında veya cihazda hasarlar	Malzemesiz pişirme.	Pişirme kabı kesinlikle malzemesiz şekilde bir pişirme alanına koyulmamalı veya ısıtılmamalıdır.
Cam hasarları	Sıcak pişirme alanında erimiş malzeme veya cam üzerinde sıcak tencere kapağı.	Ocağın üzerine pişirme kağıdı, alüminyum folyo, plastik kap veya tencere kapağı koyulmamalıdır.
Aşırı ısınma	Kumanda alanı veya çerçeve üzerinde sıcak pişirme kabı.	Bu bölgelere kesinlikle sıcak pişirme kabı koyulmamalıdır.

DİKKAT!

Bu ocağın alt kısmında bir fan mevcuttur.

- Ocağın altında bir çekmece varsa orada küçük veya sivri nesneler, kağıt ve bulaşık bezi tutmayınız. Bu cisimler emilebilir ve fana zarar verebilir veya soğutmayı kötü yönde etkileyebilir.
- Çekmecenin iç kısmı ile fan girişi arasında en az 2 cm mesafe olmalıdır.

3 Çevrenin korunması ve tasarruf

3.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

- Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

3.2 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki bilgilere uyarsanız cihazınız daha az enerji tüketir.

Tencere boyutuna uygun pişirme alanı seçiniz. Pişirme kabını ortalayarak yerleştiriniz.

Taban çapı ocağın çapına uygun olan pişirme kapları kullanınız.

İpucu: Tencere üreticileri genellikle tencerenin ağız kısmının çap bilgisini verir. Taban çapı genellikle daha büyüktür.

- Pişirme kaplarının uygun olmaması veya kapların ocağı tam kaplamaması durumunda fazla enerji harcanır.

Tencereler uygun bir kapak ile kapatılmalıdır.

- Kapakları kapatmadığınızda cihaz çok daha fazla enerjiye ihtiyaç duyar.

Tencere kapakları mümkün olduğunca nadir açılmalıdır.

- Kapağı açtığınızda yüksek miktarda enerji çıkışı söz konusu olur.

Cam kapak kullanılmalıdır.

- Cam kapak kullandığınızda, tencerenin kapağın açmak zorunda kalmadan içindekileri görebilirsiniz.

Düz tabanlı tencere ve tavalar kullanınız.

- Düz olmayan tabanlar enerji tüketimini artırır.

Yiyecek miktarına uygun büyüklükte bir pişirme kabı kullanılmalıdır.

- İçine az yiyecek konan büyük bir pişirme kabının ısınması için gereken enerji miktarı daha yüksektir.

Yemekler az su ile pişirilmelidir.

- Pişirme kabında ne kadar fazla su olursa, ısınma için gereken enerji de o kadar yüksek olur.

Erkenden daha düşük bir pişirme kademesine geçilmelidir.

- Çok yüksek bir pişirmeye devam kademesi tercih ettiğinizde enerjiyi boşa harcarsınız.

(AB) 66/2014 uyarınca ürün bilgilerini cihaz kimliğine eklenmiş olarak veya internet üzerinden cihazınızın ürün sayfasında bulabilirsiniz.

4 Uygun pişirme kapları

İndüksiyonlu pişirmeye uygun pişirme kabı ferromanyetik tabana sahip olmalı, mıknatısla çekilmeli ve taban pişirme alanının boyutuna uygun olmalıdır. Bir pişirme alanı üzerindeki kap algılanmazsa, daha düşük çaptaki bir pişirme alanına yerleştiriniz.

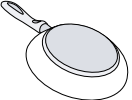
4.1 Pişirme kabının boyutu ve özellikleri

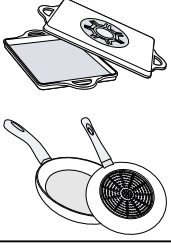
Pişirme kabının doğru algılanabilmesi için kabın boyutunu ve malzemesini göz önünde bulundurunuz.

Tüm kapların tabanlarının tamamen düz ve pürüzsüz olması gerekir.

Pişirme kabınızın uygun olup olmadığını Pişirme kabı testi ile kontrol edebilirsiniz. Daha fazla bilgiyi

→ "Pişirme kabı testi", Sayfa 18 altında bulabilirsiniz.

Pişirme kabı	Malzemeler	Özellikler
Önerilen pişirme kabı	Isıyı eşit şekilde dağıtan, sandviç modelinde paslanmaz çelik kap.	Bu pişirme kabı, ısıyı eşit dağıtır, hızlı ısınır ve sorunsuz algılanabilir.
	Paslanmaz çelikten yapılmış özel indüksiyon kabı gibi ferromanyetik (manyetikleştirilebilir) kap kullanınız.	Bu pişirme kabı, hızlı ısınır ve sorunsuz algılanabilir.

Uygun	Tabanı tamamen ferromanyetik değildir.	Ferromanyetik alan tencere tabanından daha küçükse, yalnızca ferromanyetik alan ısınır. Bu yüzden ısı eşit dağılmaz.
	Alüminyum kısımları olan pişirme kabı tabanları.	Bunlar ferromanyetik yüzeyi küçültür ve böylece pişirme kabına daha düşük güç yansıtılır. Bu kaplar yeterince algılanmayabilir veya hiç algılanmayabilir ve bu nedenle yeterince ısıtılmayabilir.
Uygun değil	Normal ince çelik, cam, kil, bakır veya alüminyumdan yapılmış pişirme kapları.	

Notlar

- Ocak ile pişirme kabı arasında kesinlikle adaptör plakaları kullanılmamalıdır.
- Çok fazla ısınmayı önlemek için boş pişirme kapları ısıtılmamalı ve ince tabanlı pişirme kapları kullanılmamalıdır.

5 Cihazı tanıma

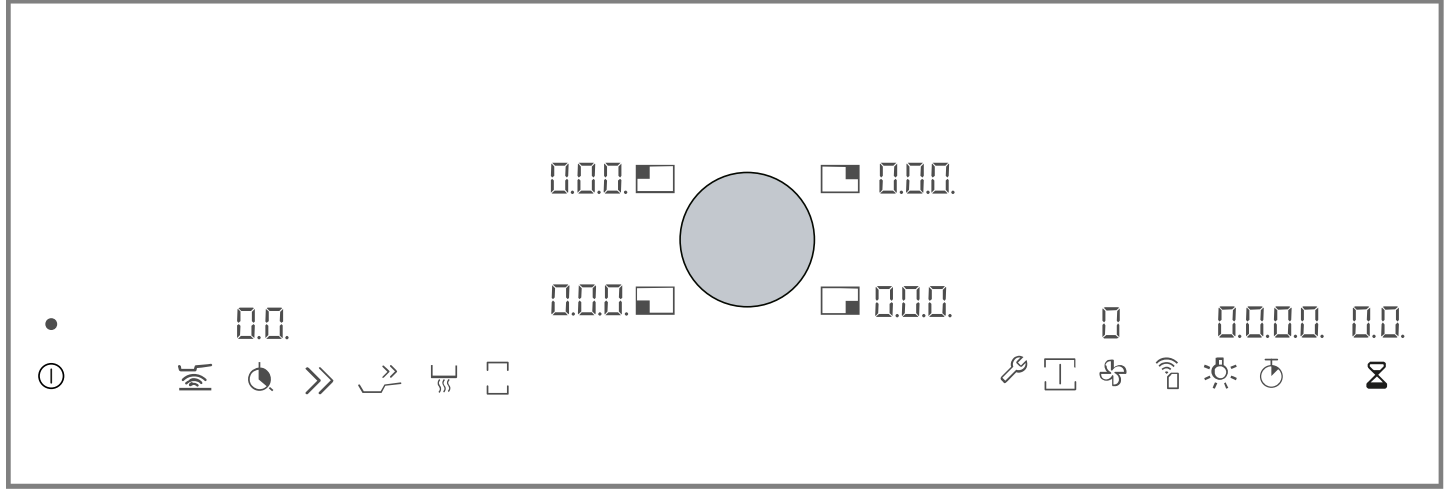
5.1 İndüksiyonla pişirme

İndüksiyonla pişirme, geleneksel ocaklara göre bazı değişikliklere neden olabilir, pişirme ve kızartmada zaman tasarrufu, enerji tasarrufu ve daha kolay bakım

ve temizlik gibi bir dizi avantaj sağlar. Ayrıca, ısının doğrudan pişirme kabı üzerinde oluşturulması sayesinde daha iyi bir ısı kontrolü de sağlar.

5.2 Kumanda paneli

Renk ve biçim gibi münferit detaylar şekildekinden farklılık gösterebilir.



İpuçları

- Kumanda bölümü her zaman temiz ve kuru tutulmalıdır.
- Göstergelerin ve sensörlerin yakınına pişirme kabı koyulmamalıdır. Elektronik parçalar aşırı ısınabilir.

Seçim sensörleri

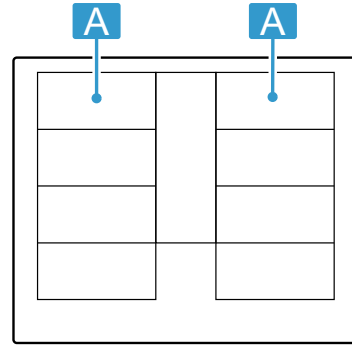
Ocak ısındığında her iki kumanda alanının da şu anda kullanılabilir olan sembolleri beyaz renkte yanar. Bir fonksiyon devreye sokulmuşsa, fonksiyonun göstergesi turuncu renkte yanar.

Sensör	Fonksiyon
①	Ana şalter
🌀	Kızartma sensörü
🕒	Kapatma zamanlayıcısı
⏩	Tencereler için hızlandırıcı
⏭	Tavalalar için hızlandırıcı
💧	Sıcak tutma fonksiyonu
📏	Flex Zone
🔧	Temel ayarlar
👨‍🍳	Profesyonel mod
🌀	Ocak tabanlı aspiratör kumandası
📶	Bağlantı
💡	Davlumbaz aydınlatması
🕒	Çalışma süresi
⌚	Çalar saat

Ocağın durumuna bağlı olarak, pişirme alanlarının göstergeleri ve çeşitli etkinleştirilmiş ve kullanılabilir işlevler de yanar.

5.3 Pişirme alanlarının dağılımı

Belirtilen güç, IEC/EN 60335-2-6 standardında tanımlanan standart kaplarla ölçülmüştür. Güç, pişirme kabının boyutuna veya malzemesine göre değişiklik gösterebilir.



Alan	En yüksek pişirme kademesi	
A 📏 📏 📏	Güç seviyesi 9	2.200 W
	Tencereler için Booster	3.700 W
A 📏	Güç seviyesi 9	3.300 W
	Tencereler için Booster	3.700 W
A 📏 📏	Güç seviyesi 9	2.600 W
	Tencereler için Booster	3.700 W
A 📏 📏	Güç seviyesi 9	3.300 W
	Tencereler için Booster	3.700 W

5.4 Pişirme alanı

Piştirmeye başlamadan önce pişirme kabının büyüklüğünün pişirdiğiniz pişirme alanına uygun olup olmadığını kontrol ediniz:

Alan	Piştirme alanı tipi
	Tek halkalı piştirme alanı
	Flex Zone → "Flex Zone", Sayfa 10
	Genişletilmiş Flex-Zone → "FlexPlus Zone", Sayfa 11

5.5 Kalan ısı göstergesi

Ocakta her bir piştirme alanı için bir kalan ısı göstergesi mevcuttur. Kalan ısı göstergesi yandığı sürece piştirme alanına dokunulmamalıdır.

Gösterge	Anlamı
	Piştirme alanı sıcak.
	Piştirme alanı ılık.

6 Kumanda elemanı TwistPad

Piştirme alanlarının ve güç seviyelerinin seçilebildiği döner düğme, dışarı çekilebilir özelliktedir. Döner düğme, mıknatıslı yapısı sayesinde kendi özel programlama alanında otomatik olarak merkezlenir.

6.1 TwistPad konumlandırılması ve kullanımı

Döner düğme, bu alanı sınırlandıran göstergelere göre programlama alanı üzerine merkezlenmiş olacak şekilde konumlandırılmalıdır.

Bir piştirme alanını açmak için, istenen piştirme alanı yüksekliğinde döner düğmeye basılmalıdır. Piştirme kademesini seçmek için döner düğme çevrilmelidir.

Not: Döner düğme tam olarak merkezlenmese bile sorunsuz şekilde çalışır.

Döner düğme her zaman temiz tutulmalıdır. Kirlenmeler çalışmayı etkileyebilir.

6.2 Kullanım uyarıları

- Döner düğmenin içinde güçlü bir mıknatıs bulunmaktadır. Döner düğmenin yakınında manyetik veri taşıyıcılar, yani örneğin kredi kartları veya

manyetik şeritli kartlar bulunmamalıdır. Bunlar hasar görebilir. Ayrıca televizyonlarda ve ekranlarda da arızalara neden olabilir.

- Döner düğme manyetiktir. Alt tarafa yapışan metal partikülleri, ocak yüzeyini çizebilir. Twist düğmesini her zaman dikkatlice temizleyiniz.

6.3 TwistPad çıkarılması

Döner düğme piştirme işlemi sırasında piştirme alanından çıkarılabilir.

Döner düğme çıkarılırsa, Silme koruması fonksiyonu 10 dakika boyunca devreye girer. Bu süre geçtikten sonra döner düğmeyi ilgili konumuna getirmeden, ocak kapanır.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Ocak ısınmaya devam edebilir. Bu 10 saniye içinde Twistpad alanına metal bir nesne koyarsanız, piştirme alanı ısıtmaya devam edebilir.

- Ocak her zaman ana şalterden kapatılmalıdır.

7 İlk Kullanım öncesi

Aşağıdaki önerileri dikkate alınız.

7.1 Home Connect'in ayarlanması

Cihazın ilk çalıştırmasında ev ağı ayarları çağrılır. Gösterge alanında birkaç saniye boyunca  sembolü yanar.

Bağlantı ayarını başlatmak için ilgili sensöre  dokununuz ve bölüm

→ "Home Connect ", Sayfa 18 altındaki bilgilere dikkat ediniz. Ayarlardan çıkmak için istediğiniz bir sensöre dokununuz.

8 Temel Kullanım

8.1 Ocağın açılması

- ① üzerine dokunulmalıdır.

Piştirme alanlarının sembolleri ve o anda mevcut fonksiyonlar yanar. Piştirme alanlarının yanında  yanar. Ayar alanındaki döner düğme ayarlanmalıdır.

- ✓ Ocak çalışmaya hazırdır.

Yeniden etkinleştirme

- ▶ Cihazı kapattıktan sonraki 4 saniye içerisinde tekrar açarsanız, ocak önceki ayarlarıyla çalışmaya başlar.

8.2 Ocağın kapatılması

- ▶ Göstergeler sönene kadar ① üzerine dokunulmalıdır.
- ✓ Tüm pişirme alanları kapatılır.

Not: Tüm pişirme alanları 20 saniyeden uzun süre kapalı kalırsa, ocak kapanır.

8.3 Pişirme alanlarında güç seviyesinin ayarlanması

Pişirme alanı, 1 ila 9 arası ara değerlerle gösterilen 17 güç seviyesine sahiptir. Yemek ve planlanan pişirme süreci için en uygun güç seviyesi seçilmelidir.

1. Pişirme alanı seçilmelidir. Bunun için döner düğme, istenen pişirme alanının kademesine getirilmelidir.
- ✓ göstergesi daha parlak yanar.

8.4 Pişirme önerileri

- Püre, kremalı çorbalar veya yoğun sosları ısıtırken ara sıra karıştırınız.
- Ön ısıtma için 8-9 pişirme kademesini ayarlayınız.
- Kapakla pişirirken buhar çıkmaya başladığında pişirme kademesini düşürünüz. Buhar çıkışı pişirme sonucunu değiştirmez.
- Pişirme işleminden sonra, yemeği servis edene kadar pişirme kabının üzerine bir kapak kapatınız.
- Düdüklü tencerede pişirirken üreticinin uyarılarını dikkate alınız.
- Besin değerlerini korumak için yiyecekleri uzun süre pişirmeyiniz. Mutfak saati ile optimum pişirme süresini ayarlayabilirsiniz.
- Yağdan duman çıkmamasına dikkat ediniz.
- Yemeklerin üstünü kızartabilmek için yemekleri art arda ve küçük porsiyonlar halinde kızartınız.
- Bazı pişirme kapları pişirme sırasında yüksek sıcaklıklara çıkabilir. Bu nedenle tutacak kullanınız.
- Enerjiyi verimli kullanarak pişirme konusundaki önerileri
→ "Enerji tasarrufu", Sayfa 5 altında bulabilirsiniz

Pişirme önerileri

Tabloda hangi güç kademesinin () hangi yiyecekler için uygun olduğunu bulabilirsiniz. Pişirme süresi (⌚ min) yiyeceğin türüne, ağırlığına, kalınlığına ve kalitesine göre değişebilir.

		⌚ min
Eritme		
Çikolata, kuvertürler	1 - 1.5	-
Tereyağı, bal, jelatin	1 - 2	-
Isıtma ve sıcak tutma		
Sulu yemek, örn. mercimek yemeği	1.5 - 2	-
Süt ¹	1.5 - 2.5	-
Haşlanmış sosis ¹	3 - 4	-
¹ Kapaksız		

2. Döner düğme, göstergede istenen güç seviyesi yanana kadar çevrilmelidir.
- ✓ Güç kademesi ayarlanmıştır.

Not: Pişirme alanında pişirme kabı yoksa veya tencere uygun değilse seçilen güç kademesi yanıp söner. Belirli bir süre sonra pişirme alanı kapanır.

QuickStart

- ▶ Açmadan önce ocağa bir pişirme kabı yerleştirdiğinizde, açılma esnasında bu algılanır ve ilgili pişirme alanı otomatik olarak seçilir. Sonraki 20 saniye içinde güç kademesi seçilmelidir, aksi halde ocak kapanır.

Güç kademesinin değiştirilmesi veya pişirme alanının kapatılması

1. Pişirme alanı seçilmelidir.
2. İstenen güç seviyesi seçilmeli veya döner düğme ile olarak ayarlanmalıdır.
- ✓ Pişirme alanının pişirme kademesi değişir veya pişirme alanı kapatılır ve kalan ısı göstergesi görünür.

		⌚ min
Buz çözme ve ısıtma		
Ispanak, dondurulmuş	3 - 4	15 - 25
Gulaş, dondurulmuş	3 - 4	35 - 55
Haşlama, kısık ateşte pişirme		
Patates köftesi ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Balık ¹	4 - 5	10 - 15
Beyaz soslar, örneğin beşamel sos	1 - 2	3 - 6
Çırpılmış soslar, örneğin Bernez sosu, Hollandez sos	3 - 4	8 - 12
Kaynatma, buharda pişirme, soteleme		
Pirinç, iki katı su ile	2.5 - 3.5	15 - 30
Sütlac	2 - 3	30 - 40
Elma dilim patates	4.5 - 5.5	25 - 35
Tuzlu patates	4.5 - 5.5	15 - 30
Makarna ¹	6 - 7	6 - 10
Sebze yemeği	3.5 - 4.5	120 - 180
Çorbalar	3.5 - 4.5	15 - 60
Sebze	2.5 - 3.5	10 - 20
Sebze, dondurulmuş	3.5 - 4.5	7 - 20
Düdüklü tencerede sulu yemek	4.5 - 5.5	-
Buğulama		
Sarma et kızartması	4 - 5	50 - 65
Buğulanıp kızartılan et	4 - 5	60 - 100
Gulaş	3 - 4	50 - 60
Buğulama/az yağla kızartma ¹		
Şnitzel, sade veya panelenmiş	6 - 7	6 - 10
Dondurulmuş şnitzel	6 - 7	6 - 12
¹ Kapaksız		

	==	⌚ min
Pirzola, sade veya panelenmiş	6 - 7	8 - 12
Biftek (3 cm kalınlıkta)	7 - 8	8 - 12
Tavuk göğsü (2 cm kalınlıkta)	5 - 6	10 - 20
Tavuk göğsü, dondurulmuş	5 - 6	10 - 30
Köfte (3 cm kalınlığında)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm kalınlığında)	6 - 7	10 - 20
Balık ve balık filetosu, sade	5 - 6	8 - 20
Balık ve balık filetosu, panelenmiş	6 - 7	8 - 20
Balık, panelenmiş ve dondurulmuş, örneğin balık kroket	6 - 7	8 - 15
Karides ve yengeç	7 - 8	4 - 10
Taze sebze ve mantar soteleme	7 - 8	10 - 20
Tava yemekleri, sebze, Asya usulü şeritler halinde et	7 - 8	15 - 20
Dondurulmuş yemekler, örneğin tava yemekleri	6 - 7	6 - 10

¹ Kapaksız

	==	⌚ min
Krep, arka arkaya pişirme	6.5 - 7.5	-
Omlet (arka arkaya pişirme)	3.5 - 4.5	3 - 10
Sahanda yumurta	5 - 6	3 - 6

Kızarma, 1-2 l yağda her porsiyon için 150-200 g, porsiyonlar halinde kızartma¹

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, mantar, mayalı hamurda veya tempura hamurunda panelenmiş	6 - 7	-
Kurabiyeler, örneğin Krapfen/Berliner, mayalı hamurda meyve	4 - 5	-

¹ Kapaksız

9 Flex Zone

Esnek pişirme alanı, her şekilde veya ebattaki pişirme kaplarını istediğiniz gibi yerleştirmenizi sağlar. Bunlar, birbirinden bağımsız olarak çalışan toplam dört indüktörden oluşmaktadır. Esnek pişirme alanı çalışırken sadece pişirme kabı tarafından üzeri kapatılan alanlar etkinleştirilir.

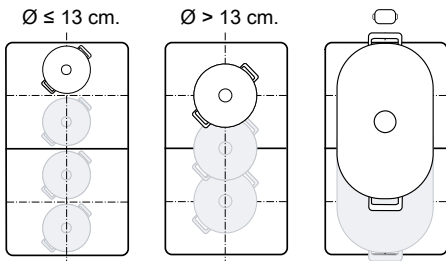
9.1 Pişirme kaplarının yerleştirilmesi

Esnek pişirme alanı, hangi pişirme kabının kullanıldığında bağlı olarak iki farklı şekilde konfigüre edilebilir. İyi bir ısı algılaması ve ısı dağılımı sağlamak için, pişirme kabı şekillerde gösterildiği gibi iyi ortalanmış olarak yerleştirilmelidir.

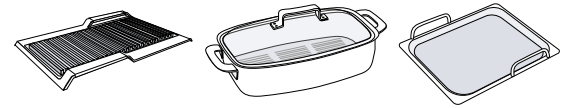
Tek bir birleşik pişirme alanı olarak

Sadece bir pişirme kabı ile pişirme önerilir.

- Ebatlarına göre pişirme kaplarının yerleştirilmesi: Pişirme kabını ebatına göre yerleştiriniz:



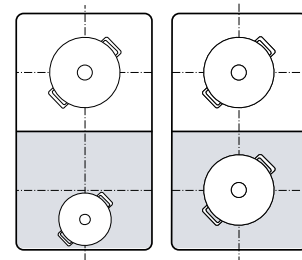
- Uzun pişirme kabı önerilir



İki ayrı pişirme alanı olarak

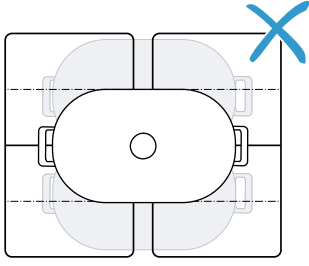
İki pişirme kabı ile pişirme için önerilir.

Ön ve arka alanı birbirinden bağımsız olarak kullanabilir ve her biri için özel bir güç seviyesi ayarlayabilirsiniz.



Dikkat

Piştirme kaplarını sağ ve sol bölgelerin ortasına yerleştirmeyin. Piştirme alanları doğru şekilde etkinleştirilemez ve iyi bir piştirme sonucu elde edilemez.



9.2 Flex Zone bağlan

Esnek piştirme alanı standart olarak iki bağımsız piştirme alanı olarak yapılandırılmıştır. Piştirme alanlarını bağlamak için aşağıdaki işlevi açılmalıdır:

1. İki piştirme alanından biri seçilmelidir.
 2.  üzerine basılmalıdır.
- ✓ Gösterge yanar. Alan bağlanmıştır.

Not: Piştirme kabını aktif bağlı bir piştirme alanından kaydırırsanız veya kaldırırsanız, otomatik bir arama başlatılır. Bu arama sırasında piştirme alanında bulunan her kap, önceden seçilen güç seviyesine ısıtılır.

9.3 Flex Zone ayırmak

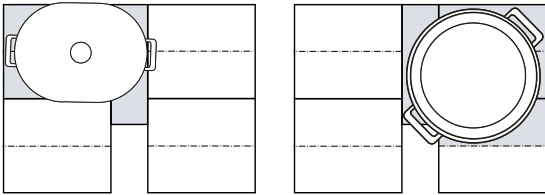
- ▶  üzerine dokunulmalıdır.
- ✓ Esnek piştirme alanının etkinliği kaldırılır. Her iki piştirme alanı iki bağımsız piştirme alanı gibi çalışmaya devam eder.

10 FlexPlus Zone

Genişletilmiş piştirme alanı ile daha büyük piştirme kaplarında pişirebilir veya uzunlamasına piştirme kaplarını yan konumlandırabilirsiniz. Genişletme her zaman her iki esnek piştirme alanından biriyle beraber etkinleştirilir. Genişletmeyi ayrı olarak açamazsınız.

10.1 Piştirme kabının şekline ve boyutuna göre yerleştirilmesi

Piştirme kabını esnek piştirme alanının ortasına, arka kısım üzerine ve ardından genişletmeye yerleştiriniz. Piştirme kabının büyüklüğüne ve kapalı ocak yüzeyine bağlı olarak, esnek piştirme alanını iki ayrı piştirme alanı veya bir birleşik piştirme alanı olarak etkinleştirebilirsiniz:



10.2 FlexPlus Zone fonksiyonunun etkinleştirilmesi

1. Piştirme kabı piştirme alanının üzerine yerleştirilmeli ve genişletme piştirme alanının üzeri kapatılmalıdır.
 2. Piştirme alanı ve güç seviyesi seçilmelidir. Piştirme alanı göstergeleri ve genişletilmiş alanlara yönelik [/] yanar.
- ✓ Alan etkinleştirilmiştir.

Not: Gösterge yanmıyorsa, piştirme kabı kaldırılmalı ve tekrar piştirme alanına yerleştirilmelidir.

10.3 FlexPlus Zone fonksiyonunun etkinliğinin kaldırılması

- ▶ Piştirme alanı seçilmeli ve düğme ile olarak ayarlanmalıdır. Piştirme alanı seçilmeli ve TwistPad ile  olarak ayarlanmalıdır.
- ✓ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

11 Zaman fonksiyonları

Ocağınız, piştirme süresi ayarlamaya ilişkin farklı fonksiyonlara sahiptir:

- Kapatma zamanlayıcısı
- Çalar saat
- Çalışma süresi

11.1 Kapatma zamanlayıcısı

Bir veya birden fazla piştirme alanı için piştirme süresinin programlanmasını sağlar. Süre dolduktan sonra piştirme alanı otomatik olarak kapatılır.

Kapatma zamanlayıcısı seçeneğinin açılması

1. Piştirme alanı ve güç seviyesi seçilmelidir.
2.  üzerine dokunulmalıdır.
- ✓ Piştirme alanında  yanar.
3. Piştirme süresi döner düğme ile seçilmelidir.
- ✓ Piştirme süresi geri saymaya başlar.

- ✓ Pişirme süresi sona erdiğinde pişirme alanı kapanır ve bir sinyal sesi duyulur.

Not: Bir pişirme alanı için bir pişirme süresi programladıysanız ve Kızartma sensörü etkinleştirildiyse, pişirme süresi geri sayımı ancak seçilen sıcaklık kademesine ulaşılmasından sonra başlar.

Kapatma zamanlayıcısı Değiştirilmesi veya kapatılması

1. Pişirme alanı seçilmeli ve ardından  üzerine dokunulmalıdır.
2. Pişirme süresini silmek için pişirme süresi TwistPad ile değiştirilmeli veya  olarak ayarlanmalıdır.

11.2 Çalar saat

Bir çalar saatin 0 ila 99 dakika arasında etkinleştirilmesini olanaklı kılar. .Bu fonksiyon pişirme alanlarından ve diğer ayarlardan bağımsız olarak çalışır. Saat pişirme alanlarını otomatik olarak kapatmaz.

Çalar saat seçeneğinin açılması

1.  üzerine dokunulmalıdır.
 2. İstenen süre döner düğme ile seçilmelidir.
 3. Ayar,  ile onaylanmalıdır.
- ✓ Süre geri saymaya başlar.
 - ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur ve göstergeler yanıp söner.

Çalar saat Değiştirilmesi veya kapatılması

1.  üzerine dokunulmalıdır.

2. Çalışma süresini silmek için, çalışma süresi döner düğme ile değiştirilmeli veya  olarak ayarlanmalıdır.
3.  ile onaylanmalıdır.

Zaman sayacı Plus

Akustik sinyal sona ermeden önce birkaç saniye boyunca  üzerine basarsanız, Çalışma süresi fonksiyonu açılır. Ekranda, Çalar saat fonksiyonu için programlanan sürenin bitiminden itibaren geçen süreyi görüntülenir. Önceki ayarlanan süre, Çalar saat fonksiyon göstergesinde yanıp söner.

- Birkaç saniye boyunca  basılı tutulmalıdır.
- ✓ Çalışma süresi durur ve göstergeler söner.
- ✓ Fonksiyon kapatılmıştır.

11.3 Çalışma süresi

Durdurma saati fonksiyonu etkinleştirmeden bu yana geçen süreyi gösterir.

Çalışma süresi seçeneğinin açılması

-  üzerine dokunulmalıdır.
- ✓  yanar.
- ✓ Süre geri saymaya başlar.

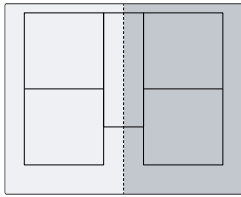
Çalışma süresi kapatılması

1.  üzerine dokunulmalıdır.
- ✓ Fonksiyon durur. Göstergeler yanmaya devam eder.
2.  üzerine yeniden basarsanız, turuncu yandığı sürece süre akmaya devam eder.
3.  üzerine uzun süre basarsanız, göstergeler söner.
- ✓ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

12 Tencereler için hızlandırıcı

Bu fonksiyonla büyük miktarda suyu  ile ısıttığınızdan daha hızlı ısıtılabilirsiniz.

Bu fonksiyon, aynı gruba ait diğer pişirme alanı işletimde olmadığında tüm pişirme alanları için kullanılabilir.



12.1 Tencereler için hızlandırıcı seçeneğinin açılması

1. Pişirme alanı seçilmelidir.
2.  sembolüne dokununuz. Gösterge  yanar.
- ✓ Fonksiyon açılmıştır.

Not: Bu fonksiyonu pişirme sırasında bağlı Flexzone ile birlikte de açabilirsiniz.

12.2 Tencereler için hızlandırıcı kapatılması

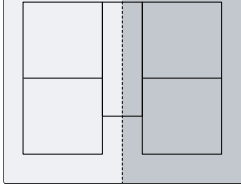
1. Pişirme alanı seçilmelidir.
2.  sembolüne dokununuz.  göstergesi söner ve pişirme alanı,  pişirme kademesine geri döner.
- ✓ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

Not: Belirli koşullar altında bu fonksiyon otomatik olarak devre dışı kalabilir, böylece ocakların içindeki elektronik elemanları korur.

13 Tavalar için hızlandırıcı

Bu fonksiyonla tavayı  ile ısıttığınızdan daha hızlı ısıtabilirsiniz.

Bu fonksiyon, aynı gruba ait diğer pişirme alanı işletimde olmadığında tüm pişirme alanları için kullanılabilir.



13.1 Uygulama önerileri

- Tava kapakla kapatılmamalıdır.
- Boş tavalar asla gözetimsiz ısıtılmamalıdır.
- Sadece soğuk tavalar kullanılmalıdır.
- Tamamen düz tabanlı tavalar kullanılmalıdır. İnce tabanlı tavalar kullanılmamalıdır.

13.2 Tavalar için hızlandırıcı seçeneğinin açılması

1. Pişirme alanı seçilmelidir.
2.  sembolüne dokununuz. Gösterge **b** yanar.
- ✓ Fonksiyon açılmıştır.

Not: Bu fonksiyonu pişirme sırasında bağlı Flexzone ile birlikte de açabilirsiniz.

13.3 Tavalar için hızlandırıcı kapatılması

1. Pişirme alanı seçiniz.
2.  sembolüne dokununuz. **b** göstergesi söner ve pişirme alanı,  pişirme kademesine geri döner.
- ✓ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

Not: Yüksek sıcaklıkları önlemek için bu fonksiyon 30 saniye sonra otomatik olarak kapanır.

14 Sıcak tutma fonksiyonu

Bu fonksiyonu çikolata ve tereyağının eritilmesi ve yemeklerin sıcak tutulması için kullanabilirsiniz.

14.1 Sıcak tutma fonksiyonu seçeneğinin açılması

1. İstenilen pişirme alanı seçilmelidir.
2. Sonraki 10 saniye içinde  üzerine dokunulmalıdır.

 yanar.

- ✓ Fonksiyon açılmıştır.

14.2 Sıcak tutma fonksiyonu kapatılması

1. Pişirme alanı seçilmelidir.
2.  üzerine dokunulmalıdır.
-  söner.
- ✓ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

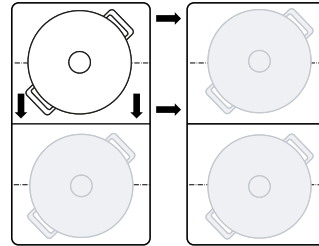
15 Ayarları devreye alma

Bu fonksiyonla bir pişirme alanının pişirme kademesini ve programlanan pişirme süresini başka bir pişirme alanına aktarabilirsiniz.

15.1 Ayarları devreye alma

Gereklilik: Pişirme kabı açılmamış, ön ayarları yapılmamış ve önceden üzerinden başka bir pişirme kabı bulunmayan bir pişirme alanına kaydırılmalıdır.

1. Pişirme kabı 90 saniye içinde hareket ettirilmelidir.



Pişirme kabı algılanır ve yeni pişirme alanının göstergesinde önceden seçilen güç seviyesi yanıp söner.

 yanar.

2. Ayarları devralmak için, döner düğme ile yeni pişirme alanı seçilmelidir. Cihaz, asıl pişirme alanının güç kademesini  olarak ayarlar.
- ✓ Ayarlar yeni pişirme alanına aktarılır.

Not: Ayarları henüz onaylamamışken başka bir pişirme alanının üzerine yeni bir pişirme kabı yerleştirirseniz, her iki pişirme kabı için bu fonksiyonu kullanabilirsiniz.

16 Profesyonel aşçı fonksiyonu

Bu fonksiyonla, her bir pişirme alanı için önceden ayarlanmış bir güç seviyesi belirleyebilirsiniz. Varsayılan değeri devralmak için, 9,5 dakika içinde uygun bir pişirme kabı yerleştirilmelidir.

16.1 Profesyonel aşçı fonksiyonunun etkinleştirilmesi

1. Ocak açılmalıdır.
2.  üzerine basılmalıdır.
- ✓ Pişirme alanı göstergelerinde ön ayarlı güç kademeleri gösterilir.
3. 8 dakika içinde uygun pişirme kabı yerleştirilmelidir. Pişirme kabı algılandığında, ilgili pişirme alanı seçilir. Güç seviyesini döner düğme ile ayarlayabilirsiniz.
- ✓ Ayarlanan süre dolduğunda, üzeri boş olan pişirme alanlarının güç kademesi göstergeleri yanıp sönmeye başlar.
4. Profesyonel aşçı fonksiyonunu uzatmak için, 90 saniye içinde  üzerine yeniden dokunulmalıdır. Sembol dokunmazsanız, kullanılmayan pişirme alanları kapatılır.

Notlar

- Profesyonel aşçı modunda, sıcak tutma fonksiyonunu da ayarlayabilirsiniz.
- Uygun olmayan bir pişirme kabı, örn. alüminyum kap, yerleştirildiğinde pişirme kabı kaldırılana kadar güç seviyesi göstergesi yanıp söner. Pişirme kabınızın induksiyon için uygun olup olmadığını Bölüm "Pişirme kabı kontrolü" altında kontrol edebilirsiniz. → Sayfa 18

16.2 Profesyonel aşçı fonksiyonunun kapatılması

Fonksiyonu iki şekilde kapatabilirsiniz:

Derhal kapatma

- ▶  üzerine basılmalıdır.
- ✓ Tüm pişirme alanlarının gücü  olarak ayarlanır.
- ✓ Sembol beyaz renkte yanar.

Otomatik kapatma

Fonksiyon otomatik olarak sona erer: 8 dakika sonrasında bir veya birden fazla pişirme alanına uygun bir pişirme kabı yerleştirilmezse, 90 saniye boyunca  ve ilgili pişirme alanı göstergeleri yanıp sönmeye başlar.

- ▶ Fonksiyonu kapatmak için  üzerine iki kez basılmalıdır.  üzerine dokunmazsanız, fonksiyon 90 saniye sonra otomatik olarak kapanır.
- ✓  beyaz renkte yanar ve üzerinde pişirme kabı bulunmayan pişirme alanlarının güç seviyesi  olarak ayarlanır.
- ✓ Çalışan pişirme alanlarında, ayarlanan güç seviyesi korunur.

16.3 Ayarların değiştirilmesi

- ▶ Varsayılan değerleri Temel ayarlar menüsünde değiştirebilirsiniz. → Sayfa 17

17 Kızartma sensörü

Sos hazırlama ve suyunu çekirme, krep hazırlama veya yumurtaları tereyağında kızartma, sebzeleri veya biftekleri istenen pişme derecesine kadar kızartma için uygundur ve bu sırada sıcaklığı kontrol altında tutar. Pişirme sırasında güç seviyesini sık sık ayarlamak yerine, başlangıçta bir kez hedef sıcaklık seçilmelidir. Cam seramiğin altındaki sensörler pişirme kabının sıcaklığını ölçer ve pişirme işlemi sırasında bu sıcaklığı sabit tutar.

Bu fonksiyon özellikle  ile işaretlenen pişirme alanlarıyla kullanılabilir.

17.1 Avantajları

- Güç seviyesini değiştirmenize gerek kalmadan sıcaklık sabit tutulur.
- Yağ aşırı ısıtılmaz. Yemeğin yanması önlenir.
- Pişirme alanı sadece bu sıcaklığı korumak için gerekli olduğunda ısıtılır ve böylece enerji tasarrufu sağlar.

17.2 Sıcaklık kademeleri

Yemeklerin hazırlanması için sıcaklık kademeleri.

Kade me	Sıcaklık	Fonksiyonlar	Pişirme kabı
1	120 °C	Sos pişirme ve suyunu çekirme, sebze kızartma	
2	140 °C	Zeytinyağında veya tereyağında hafif kızartma	
3	160 °C	Balık ve büyük parçalı yiyecekleri kızartma	
4	180 °C	Panelenmiş, dondurulmuş ve ızgara yapılmış yiyecekleri kızartma	
5	215 °C	Yüksek sıcaklıkta ızgara ve ızgara tavası	

17.3 Önerilen pişirme kabı

Bu fonksiyon için en iyi sonuçları veren özel pişirme kabı geliştirilmiştir.

Pişirme kabı	Önerilen pişirme alanı
Tava Ø 15 cm	Basit pişirme alanı
Tava Ø 19 cm	Basit pişirme alanı
Tava Ø 21 cm	Basit pişirme alanı
Tava Ø 28 cm	Genişletilmiş Flex Zone
Teppanyaki 	Flex Zone
Izgara 	Flex Zone

Önerilen pişirme kaplarını müşteri hizmetleri, satış yerleri veya www.gaggenau.com çevrim içi satış merkezi üzerinden alabilirsiniz.

Not: Başka bir pişirme kabı da kullanabilirsiniz. Yine de pişirme kabının özelliklerine bağlı olarak erişilen sıcaklık seçilen sıcaklıktan farklı olabilir.

17.4 Kızartma sensörü seçeneğinin açılması

- Boş pişirme kabını pişirme alanına yerleştiriniz.
- Pişirme alanı seçilmelidir ve  seçeneğine dokunulmalıdır.
- ✓ Pişirme alanı göstergesinde  yanar.
- ✓ Sıcaklık kademesi  gösterilir.
- Sonraki 10 saniye içinde döner düğme ile istenen sıcaklık kademesi seçilmelidir.
- ✓ Pişirme alanlarının göstergesinde,  ile  arası, bir pişirme alanını ısıtma işlemi gösterilir ve seçili sıcaklıkla dönüşümlü olarak yanıp söner.
- ✓ Ayarlanan sıcaklık kademesine ulaşıldığında bir sinyal duyulur ve ısıtma göstergesi söner. Sıcaklık kademesi gösterilir.
- Kızartma yağı ve ardından yiyecekler kızartma tavasına koyulmalıdır.

Not: Pişirmek için 250 ml'den fazla yağa ihtiyacınız varsa, yağı ekleyiniz ve yemeği koymadan önce birkaç saniye bekleyiniz.

17.5 Kızartma sensörü kapatılması

- ▶ Pişirme alanını seçiniz ve  seçeneğine dokununuz.
- ✓ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

17.6 Kızartma sensörü ile pişirme önerileri

Aşağıdaki tablo seçilen yemekler için ideal sıcaklık kademelerini gösterir. Sıcaklık  ve pişirme süresi  min yiyeceğin miktarına, durumuna ve kalitesine bağlıdır.

-  Kızartma tavası
-  Teppanyaki
-  Izgara tavası

	Pişirme kabı		 min
Et			
Şnitzel		4	6-10
Şnitzel, panelenmiş		4	6-10
Fileto		4	6-10
Pirzola		3	10-15
Cordon bleu, Viyana şnitzeli		4	10-15

	Pişirme kabı		 min
Biftek, az pişmiş, 3 cm kalınlığında		5	6-8
Biftek, orta, 3 cm kalınlığında		5	8-12
Biftek, iyi pişmiş, 3 cm kalınlığında		4	8-12
T-Bone biftek, az pişmiş, 4,5 cm kalınlığında		5	10-15
T-Bone biftek, orta, 4,5 cm kalınlığında		5	20-30
Tavuk göğsü, 2 cm kalınlığında		3	10-20
Pastırma		2	5-8
Kıyma		4	6-10
Hamburger, 1,5 cm kalınlığında		3	6-15
Küçük köfteler, 2 cm kalınlığında		3	10-20
Sosis		3	8-20
Chorizo, taze sosis		3	10-20
Şiş, kebaplar		3	10-20
Döner		4	7-12
Balık ve deniz ürünleri			
Balık filetosu		4	10-20
Balık filetosu, panelenmiş		4	10-20
Balık, kızartılmış, bütün		3	10-20
Hamsi		4	6-12
Karides, büyük karides		4	4-8
Mürekkkep balığı, sepya		4	6-12
Yumurtalı yemekler			
Terayağında sahanda yumurta		2	2-6
Sahanda yumurta		4	2-6
Çırpılmış yumurta		2	4-9
Omlet		2	3-6
Yumurtalı ekmek		3	4-8
Krep, Blini, Tortita, Taco		5	1-3
Sebze			
Fırında patates		5	6-12
Patates kızartması		4	15-25
Patates köftesi		5	2-4
Soğan, kavrulmuş sarımsak		2	2-10
Soğan halkası		3	5-10
Kabak, patlıcan, biber		2	4-12
Yeşil kuşkonmaz		3	4-15
Mantar		4	10-15
Sebze, yağda sotelenmiş		1	10-20
Tempura soslu sebze		4	5-10
Dondurulmuş ürünler			
Tavuk nugget		4	10-15
Paneli balık çubukları		4	8-12
Patates kızartması		5	4-8

	Piştirme kabı	⌚ min
Tava yemekleri	☞	3 6-10
Çin böreği	☞	4 10-30
Hamur işi, kroket	☞	5 3-8
Soslar		
Domates sosu	☞	1 25-35
Beşamel sosu	☞	1 10-20
Peynir sosu	☞	1 10-20
Tatlı soslar	☞	1 15-25

	Piştirme kabı	⌚ min
Soslar, suyu çektirilmiş	☞	1 25-35
Diğer		
Kızarmış peynir	☞☞	3 7-10
Kruton	☞☞	3 6-10
Kızartılmış ekmek	☞☞☞	4 4-8
Kuru hazır yemekler	☞	1 5-10
Badem, ceviz, çam fıstığı, kavrulmuş	☞☞	4 3-15
Patlamış mısır	☞	5 3-4

18 Çocuk kilidi

Ocak bir çocuk kilidiyle donatılmıştır. Böylece çocukların ocağı açmasını önleyebilirsiniz.

18.1 Çocuk kilidi seçeneğinin açılması

Gereklilik: Ocak kapalı olmalıdır.

- ▶ Döner düğmeyi çıkarırsanız, ⌚ 10 saniye boyunca yanar.
- ✓ Bir sinyal duyulur.
- ✓ Ocak kilitletir.

18.2 Çocuk kilidi kapatılması

- ▶ Döner düğme takılmalıdır.
- ✓ Kilit kaldırılır.

Not: Ocak açıksa ve döner düğmeyi dışarı çekerseniz, Silme koruması fonksiyonu açılır. Döner düğmeyi 10 dakika içinde kullanmazsanız, ocak kapanır ve Çocuk kilidi fonksiyonu açılır.

19 Silme koruması

Kontrol paneli kilidi sayesinde, ayarları istemeden değiştirmeksizin kontrol panelini temizleyebilirsiniz. Kilitleme işleminin ana şalter üzerinde bir etkisi yoktur.

19.1 Silme koruması seçeneğinin açılması

- ▶ Döner düğme çıkarılmalıdır. ⌚ yanar.
 - Piştirme işlemi devam eder.
- ✓ Kumanda bölümü 10 dakika süreyle kilitlidir.

19.2 Silme koruması kapatılması

Fonksiyonu zamanından önce kapatmak için:

- ▶ Döner düğme takılmalıdır.
- ✓ Kumanda bölümü kilidi açılır. Piştirme işlemleri devam eder.

20 Bağımsız emniyet kapatması

Bir piştirme alanı uzun süre aralıksız olarak ve herhangi bir ayar değişikliği yapılmadan çalışırsa, otomatik kapama devreye sokulur. Piştirme alanı **FB** görüntüler ve kendini kapatır. Seçilen güç kademesine bağlı olarak süre 1 ile 10 saat arasında değişir.

Piştirme alanını açmak için herhangi bir düğmeye basılmalıdır.

21 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

21.1 Temel ayarlara genel bakış

Gösterge	Ayar	Değer
	Akustik sinyaller	 - Tüm sinyal sesleri açıldı ¹ .  - Sinyallerin çoğu kapatıldı.
	Pişirme alanı seçim süresi	 - Pişirme alanı 5 saniye boyunca seçili kalır.*  - Pişirme alanı 10 saniye boyunca seçili kalır. ¹  - Pişirme alanı 15 saniye boyunca seçili kalır.  - Sınırsız: Son ayarlanan pişirme alanı seçili kalır.
	Güç sınırlaması İlgili elektrik tesisatının gerekliliklerine göre ihtiyaç halinde ocağın toplam gücünün sınırlandırılmasını sağlar. Kullanılabilir ayarlar ocağın maksimum kapasitesine bağlıdır (bkz. Tip plakası). Fonksiyonun etkin ve ocağın ayarlanmış olan güç sınırına ulaşmış olması halinde,  görüntülenir ve daha yüksek bir güç seviyesini seçemezsiniz.	 - Kapalı. Ocağın maksimum kapasitesi ¹ .  - 1000 W. En düşük güç.  - 1500 W. ...  - 3000 W. 13 Amper için önerilir  - 3500 W. 16 Amper için önerilir.  - 4000 W.  - 4500 W. 20 Amper için önerilir. ...  - Ocağın maksimum kapasitesi.
	Fabrika ayarlarına sıfırlama	 - Bireysel ayarlar. ¹ .  - Fabrika ayarları.
	Kablosuz pişirme sensörü ² Kablosuz pişirme sensörü, pişirme alanına bağlanmalıdır. Deniz seviyesinden yüksekliğe göre bir ayar seçilmelidir:	 - Azaltma.  - Temel ayar.  - Yükseltme.
	Profesyonel aşçı fonksiyonu	Profesyonel aşçı fonksiyonu için güç kademesi ön ayarını yapmak istiyorsanız ilgili pişirme alanını seçiniz.
	Pişirme kabı testi Bu fonksiyonla, pişirme kabının kalitesini kontrol edebilirsiniz.	 - Uygun değil.  - Optimum değil.  - Uygun.
	Home Connect	→ "Home Connect ayarlarına genel bakış", Sayfa 19

¹ Fabrika ayarı

² Fonksiyon bu modelde mevcut değildir.

21.2 Temel ayarlar hakkında

Gereklilik: Ocak kapalı olmalıdır.

- Ocağı açmak için  üzerine dokunulmalıdır.
- Sonraki 10 saniye içinde  üzerine basılmalıdır.

Ürün bilgisi	Gösterge
Teknik müşteri hizmetleri (TK) dizini	
İmalat numarası	
İmalat numarası 1	
İmalat numarası 2	

- ✓ İlk dört gösterge ürün bilgilerini gösterir. Herhangi bir göstergeyi çağırmak için döner düğme çevrilmelidir.

- Temel ayarlara gitmek için  sembolüne dokunulmalıdır.
- ✓  ve  ön ayar olarak yanar.
- Ekranda istediğiniz ayar görünene kadar  sembolüne tekrar tekrar dokununuz.
- İstenen ayar döner düğme ile seçilmelidir.
-  sembolüne 4 saniye dokunulmalıdır.
- ✓ Ayarlar kaydedilmiştir.

21.3 Temel ayarların değişikliğinin iptal edilmesi

- ▶  üzerine dokunulmalıdır.
- ✓ Tüm değişiklikler iptal edilir ve kaydedilmez.

22 Pişirme kabı testi

Pişirme kabının kalitesi, pişirme sürecinin hızı ve sonucu üzerinde büyük bir etkiye sahiptir.

Bu fonksiyonla, pişirme kabının kalitesini kontrol edebilirsiniz.

Kontrol etmeden önce, pişirme kabı taban boyutunun kullanılan pişirme alanı boyutuna uygun olduğundan emin olunuz.

Erişim, temel ayarlar üzerinden gerçekleşir. → Sayfa 17

22.1 Pişirme kabı testi yürütülmesi

Esnek pişirme alanı, sadece bir pişirme kabını kontrol edeceği şekilde, tek bir pişirme alanı olarak ayarlanmıştır.

1. Oda sıcaklığında, yaklaşık 200 ml su içeren pişirme kabını, pişirme kabı tabanının boyutuna en iyi uyan pişirme alanının merkezine yerleştiriniz.
2. Temel ayarları çağrılmalı ve **7** seçimini yapılmalıdır.

3. Döner düğme çevrilmelidir. Pişirme alanlarında — yanıp söner.
- ✓ Fonksiyon açılmıştır.
- ✓ 10 saniye sonra pişirme alanları göstergesinde sonuç gösterilir.

22.2 Sonucun kontrol edilmesi

Aşağıdaki tabloda pişirme sürecinin kalite ve hız sonucunun ne anlama geldiğini görebilirsiniz.

Sonuç

	Pişirme kabı pişirme alanına uygun değil ve bu nedenle ısınmıyor.
	Pişirme kabı beklenenden daha yavaş ısınıyor ve pişirme işlemi optimum ilerlemiyor.
	Pişirme kabı doğru biçimde ısındı ve pişirme işleminde sorun yok.

Fonksiyonu tekrar açmak için, döner düğme çevrilmelidir.

23 Güç sınırlaması

Bu fonksiyonla, ocağın toplam gücünü ayarlayabilirsiniz.

Ocak fabrika çıkışında ayarlanmıştır. Ocağın maksimum kapasitesini tip etiketi üzerinde bulabilirsiniz. Bu fonksiyonla konfigürasyonu her elektrikli kurulumun gerekliliklerine uyarlayabilirsiniz.

Ocak bu ayar değerini aşmamak için kullanılabilir gücü otomatik olarak ve ihtiyaca göre açık pişirme alanlarına dağıtır.

Bu fonksiyon devredeyken, her pişirme alanının gücü ara sıra nominal değer altına düşebilir. Ocak bu ayar değerini aşmamak için kullanılabilir gücü otomatik olarak ve ihtiyaca göre açık pişirme alanlarına dağıtır. Cihaz mümkün olan en yüksek güç kademesini kendiliğinden düzenler ve seçer. Ne yapmanız gerektiğini, Temel ayarlar bölümünde bulabilirsiniz → Sayfa 17

24 Home Connect

Bu cihaz ağ bağlantısı için uygundur. Fonksiyonları Home Connect uygulaması üzerinden kumanda etmek, temel ayarları uyarlamak veya güncel işletim durumunu denetlemek için cihazınızı bir mobil cihaza bağlayınız.

Home Connect hizmetleri her ülkede sunulmaz.

Home Connect fonksiyonunun kullanılabilirliği, ülkenizde Home Connect hizmetlerinin sunulup sunulmamasına bağlıdır. Buna ilişkin bilgileri www.home-connect.com altında bulabilirsiniz.

Home Connect uygulaması, sizi oturma açma sürecinin tamamı boyunca yönlendirir. Ayarları yapmak için Home Connect uygulamasında belirtilen talimatları izleyiniz.

İpuçları

- Ürün ile birlikte teslim edilen Home Connect belgelerini dikkate alınız.
- Home Connect uygulamasındaki uyarıları da dikkate alınız.

Notlar

- Bu kullanım kılavuzundaki güvenlik uyarılarına uyunuz ve ayrıca cihazı Home Connect uygulaması üzerinden kullandığınızda da bu kurallara uyduğundan emin olunuz.
→ "Güvenlik", Sayfa 2

- Ocaklar, gözetimsiz bir şekilde kullanılmamalıdır. Pişirme işlemi gözlenmelidir.
- Cihazın manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde Home Connect uygulaması üzerinden kullanım mümkün değildir.
- Ağa bağlı durumdaki bir cihaz maks. 2 W güç gerektirir.

24.1 Home Connect ayarlarının yapılması

Gereklilikler

- Cihazınız elektrik şebekesine bağlı ve açıktır.
- iOS veya Android işletim sisteminin güncel bir sürümüne sahip bir mobil cihazınız var, örn. bir Akıllı telefon.
- Mobil son cihaz ve cihaz, ev ağınızın WLAN sinyalinin menzili içinde.

1. Home Connect uygulamasını yükleyiniz.



2. Home Connect uygulamasını açınız ve aşağıdaki QR kodunu taratınız.



3. Home Connect uygulamasındaki talimatları takip ediniz.

24.2 Home Connect ayarlarına genel bakış

Home Connect ayarlarını ve ağ ayarlarını ocağınızın Temel Ayarlar bölümünde uyarlayabilirsiniz.

Ayar	Seçim veya gösterim	Ek bilgiler
<i>H Ç 1 / NET</i>	Ağ bağlantısı <i>OFF</i> – Bağlı değil/Ağ bağlantısının ayrılması <i>001</i> – Otomatik bağlantı kurma <i>002</i> – Manuel bağlantı kurma <i>00</i> – Bağlı	Ocak için WLAN ev ağında (Wi-Fi) oturum açınız veya ağ bağlantısını ayırınız.
<i>H Ç 2 / PR1</i>	Uygulama ile bağlantı <i>OFF</i> – Bağlı değil <i>00</i> – Bağlantı kurma	<i>H Ç 2 / PR1</i> sadece, ocak ev ağına bağlanmışsa görüntülenir.
<i>H Ç 3 / CON</i>	WLAN ile bağlantı <i>OFF</i> – Kablosuz modül kapalı <i>00</i> – Kablosuz modül devrede	WLAN aktifken Home Connect fonksiyonunu kullanabilirsiniz. <i>H Ç 3 / CON</i> sadece, ocak daha önce bir ağa bağlanmışsa gösterilir.
<i>H Ç 4 / TES</i>	Uygulama üzerinden ayar <i>OFF</i> – Kapalı <i>00</i> – Devrede ¹	Ayar kapalı olduğunda Home Connect uygulamasında sadece ocağın çalışma durumları gösterilir.
<i>H Ç 5 / UPd</i>	Yazılım güncellemesi <i>def</i> – Güncelleme mevcut ve kurulumu hazır <i>ins</i> – Kurulumun başlatılması	<i>H Ç 5 / UPd</i> sadece, bir yazılım güncellemesi mevcut olduğunda gösterilir.
<i>H Ç 6 / FEd</i>	Müşteri hizmetleri tarafından uzaktan erişimin kontrol edilmesi <i>OFF</i> – İzin verilmiyor <i>00</i> – İzin veriliyor	<i>H Ç 6 / FEd</i> sadece, müşteri hizmetleri ocağınıza bağlanmaya çalıştığında gösterilir. Verdiğiniz erişimi ne zaman isterseniz sonlandırabilirsiniz.
<i>H Ç 7 / SEF</i>	WLAN sinyal gücünün gösterilmesi <i>00</i> – WLAN ev ağına (Wi-Fi) bağlı değil <i>1</i> – Sinyal gücü 1 (zayıf) <i>2</i> – Sinyal gücü 2 (orta) <i>3</i> – Sinyal gücü 3 (iyi)	<i>H Ç 7 / SEF</i> sadece, WLAN ev ağına bir bağlantı (Wi-Fi) mevcut olduğunda gösterilir.
<i>H Ç 8 / SEF</i>	Home Connect sunucusuna bağlantı <i>OFF</i> – Bağlı değil <i>00</i> – Bağlı	<i>H Ç 8 / SEF</i> sadece, WLAN ev ağına bir bağlantı (Wi-Fi) mevcut olduğunda gösterilir.

¹ Fabrika ayarı

24.3 Ayarların Home Connect uygulaması ile değiştirilmesi

Home Connect uygulaması ile pişirme alanlarının ayarlarını değiştirebilir ve ocaklara ayar gönderebilirsiniz.

Gereklilikler

- Ocak ev ağına ve Home Connect uygulamasına bağlıdır.
 - Ocağı Home Connect uygulaması üzerinden ayarlayabilmek için, **HC** temel ayarı devrede olmalıdır. Teslimat durumunda, **HC** açıktır. Ayar aktarımı fonksiyonu devre dışı bırakılmışsa, Home Connect uygulamasında sadece ocağın çalışma durumları gösterilir.
1. Ayarı Home Connect uygulamasında yapınız ve ocağa gönderiniz.
Home Connect uygulamasındaki talimatları takip ediniz.
Home Connect uygulamasından ocağa gönderdiğiniz ayarları ocakta onaylamanız gerekir.
 - ✓ Pişirme ayarları bir pişirme alanına aktarıldığında, ayara göre ocak gözü göstergesi yanıp sönmeye başlar.
 2. Ayarı onaylamak için yanıp sönen sembol  üzerine dokununuz.
 3. Ayarı reddetmek için ocağa ait başka herhangi bir dokunmatik alana dokununuz.

24.4 Yazılım güncellemesi

Yazılım güncellemesi fonksiyonu ile, cihazınızın yazılımı güncellenir, örn. optimizasyon, hata giderme, güvenlik ilişkili güncellemeler. Bunun için kayıtlı bir Home Connect kullanıcısı olmanız, uygulamayı mobil cihazınıza yüklemiş olmanız ve Home Connect sunucusuna bağlanmış olmanız şarttır. Bir yazılım güncellemesi mevcut olduğu anda bu durum size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir, uygulama üzerinden yazılım güncellemesini başlatabilirsiniz. İndirme başarıyla tamamlandıktan sonra WLAN ev ağına (Wi-Fi) girerek Home Connect uygulaması üzerinden kurulumu başlatabilirsiniz. Kurulumun başarıyla tamamlandığı size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir.

Notlar

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

24.5 Uzaktan teşhis

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

İpucu: Daha fazla bilgi ve uzaktan hata tespitinin ülkenizde kullanılıp kullanılmadığına dair açıklamalar için yerel web sitenizdeki servis/destek alanına bakınız: www.home-connect.com

24.6 Veri güvenliği

Veri güvenliği ile ilgili bilgileri dikkate alınız. Cihazınızın internete bağlı bir ev ağına ilk defa bağlanmasıyla birlikte cihazınız aşağıdaki kategorilerdeki verileri Home Connect sunucusuna aktarır (ilk kayıt):

- Benzersiz cihaz tanıtıcısı (cihaz anahtarlarından ve monte edilen Wi-Fi iletişim modülünün MAC adresinden oluşur).
- Wi-Fi iletişim modülünün güvenlik sertifikası (bağlantının bilgi teknolojileri bakımından güvenli şekilde kurulabilmesi için).
- Ev cihazınızın güncel yazılım versiyonu ve donanım versiyonu.
- Fabrika ayarlarına olası bir geri alma durumuna dair bilgiler.

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

Not: Home Connect fonksiyonlarının sadece Home Connect uygulamasıyla bağlantılı olarak kullanılabileceğine dikkat ediniz. Veri güvenliğine ilişkin bilgiler Home Connect uygulaması içinden çağırabilirsiniz.

25 Ocak tabanlı aspiratör kumandası

Her iki cihaz Home Connect uyumlu ise, cihazları bağlamak Home Connect uygulaması ile bağlayabilirsiniz. Bunun için her iki cihazı Home Connect ile bağlayınız ve uygulamadaki talimatları takip ediniz.

Notlar

- Aspiratörün manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde ocak tabanlı bir aspiratör kumandası mümkün değildir.
- Ağa bağlı durumdaki bir cihaz maks. 2 W güç gerektirir.
- Aspiratör ile bağlantı sadece Home Connect uygulaması üzerinden yapılabilir. Diğer bağlantı yolları artık desteklenmemektedir.

25.1 Home Connect ayarlarının sıfırlanması

Cihazınızı WLAN ev ağına (Wi-Fi) bağlamakla ilgili sorun yaşıyorsanız veya cihazınızla başka bir WLAN ev ağına (Wi-Fi) oturum açmak istiyorsanız Home Connect ayarlarını sıfırlayabilirsiniz.

Not: Home Connect ayarlarını sıfırladığınızda, varsa bağlı durumdaki bir aspiratöre olan bağlantı da ayrılır.

1. Ocağı açınız.
2. Temel ayarları açmak için,  sembolüne basınız.
3.  sembolüne, ilgili **CE** ayarı görünene kadar basılı tutunuz.
4. Döner düğme ile **OFF** değerini ayarlayınız.
5. Temel ayarlardan çıkınız.

25.2 Aspiratörün ocak üzerinden kumanda edilmesi

Piştirme bölümünüzün temel ayarlarında; piştirme bölümünün veya her bir piştirme alanının açılmasına ve kapatılmasına bağlı olarak aspiratörünüzün özelliklerini ayarlayabilirsiniz.

Piştirme alanının kumanda elemanları üzerinden başka ayarlar da yapabilirsiniz.

Fanın ayarlanması

1.  sembolüne dokununuz.
2. Döner düğme ile bir ayar seçiniz. Aşağıdaki ayarları seçebilirsiniz:

	Fan açık
	Otomatik mod
	Yoğunluk kademeleri: Düşük, orta, yüksek

	PowerBoost
	Aralıklı havalandırma
	Fanın ardıl çalışması

Fanın kapatılması

1.  sembolüne dokununuz.
2. Döner düğme ile 0 fan kademesini ayarlayınız.

Üst kapak aydınlatmasının ayarlanması

Üst kapak ışığını, ocağın kumanda panelinden açabilir ve kapatabilirsiniz.

1. Aydınlatmayı açmak için  üzerine dokununuz.
2. Aydınlatmayı kapatmak için tekrar  üzerine dokununuz.

Not: Seçilen temel ayara bağlı olarak, ocağı açtığınızda veya kapattığınızda ışık otomatik olarak açılır veya kapanır.

25.3 Aspiratör kumandası ayarlarına genel bakış

Ocağınızın temel ayarlarında; ocağın veya her bir piştirme alanının açılmasına ve kapatılmasına bağlı olarak aspiratörünüzün özelliklerini ayarlayabilirsiniz.

Ayar	Seçim	Açıklama
	Ocak - Aspiratör bağlantısı  – Bağlı değil / Bağlantıyı kes  – Bağlantıyı başlat  – WLAN ev ağına (Wi-Fi) bağlı  – Aspiratöre bağlı	-
	Fanın otomatik olarak çalıştırılması  – Kapalı. İhtiyaç olması halinde aspiratör manuel olarak açılabilir.  – Otomatik modda açık ¹ . Bir piştirme alanı açıldığında, aspiratör otomatik modda çalışmaya başlar.  – Manuel modda açık. Aspiratör, bir piştirme alanı açıldığında en düşük kademedede devreye girer.  – Manuel modda açık. Aspiratör, bir piştirme alanı açıldığında orta kademedede devreye girer.  – Manuel modda açık. Aspiratör, bir piştirme alanı açıldığında en yüksek kademedede devreye girer.	Ayar sadece, cihaz aspiratöre bağlı durumdayken ekranda gösterilir.
	Fanın ardıl çalışması  – Fan, ocak ile birlikte kapanır.  – Otomatik modda açık ¹  – Standart fan ilave çalışması ile açık  – Ayarlarda değişiklik yok	Ocak kapatıldıktan sonra fanın çalışmaya devam edip etmeyeceği ve nasıl çalışacağı ile ilgili ayar. Ayar sadece, cihaz aspiratöre bağlı durumdayken ekranda gösterilir.
	Aydınlatmanın otomatik açılması  – Kapalı ¹  – Devrede Ocak açıldığında aydınlatma da açılır.	Ayar sadece, cihaz aspiratöre bağlı durumdayken ekranda gösterilir.
	Aydınlatmanın otomatik kapatılması  – Kapalı ¹  – Ocak kapatıldığında aydınlatma da kapanır.	Ayar sadece, cihaz aspiratöre bağlı durumdayken ekranda gösterilir.

¹ Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

26 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

Cihazınızın uzun süre işler durumda kalmasını sağlamak için, itinayla temizliğini ve bakımını yapınız.

26.1 Temizlik malzemeleri

Uygun temizlik malzemelerini ve cam kazıyıcıları müşteri hizmetlerinden, piyasadan veya online mağazadan temin edebilirsiniz www.gaggenau.com.

DİKKAT!

Uygun olmayan temizlik malzemeleri cihazın yüzeyine zarar verebilir.

- ▶ Uygun olmayan temizlik malzemelerini kesinlikle kullanmayınız.
- ▶ Ocak sıcak olduğu sürece üzerinde temizlik malzemesi kullanmayınız. Yüzeyde izlerin oluşması söz konusu olabilir.

Uygun olmayan temizlik malzemeleri

- Seyreltilmemiş deterjan
- Bulaşık makinesi için temizleyici
- Aşındırıcı maddeler
- Fırın spreyi veya leke giderici gibi güçlü temizlik malzemeleri
- Çizen süngerler
- Yüksek basınçlı temizleyici ve buhar püskürtme makinesi

26.2 Ocağın temizlenmesi

Yemek artıklarının yanarak yapışmaması için ocak her kullanımdan sonra temizlenmelidir.

Gereklilik: Ocak soğuk olmalıdır. Şeker lekeleri, plastik veya alüminyum folyo varsa, ocağın soğumasına izin verilmemelidir.

1. Güçlü kirler piyasada bulunan bir cam kazıyıcı ile temizlenmelidir.
2. Ocak, bir cam seramik temizlik malzemesi ile temizlenmelidir. Temizlik malzemesinin ambalajının üzerindeki temizleme talimatlarına dikkat edilmelidir.
İpucu: En iyi temizlik sonuçlarını cam seramik için özel bir sünger kullanarak elde edebilirsiniz.

26.3 Pişirme bölümü çerçevesinin temizlenmesi

Ocak çerçevesi kullanımdan sonra kirlendiğinde veya lekелendiğinde bu kir ve lekeler temizlenmelidir.

Not: Cam kazıyıcı kullanılmamalıdır.

1. Ocak çerçevesi sıcak deterjanlı su ve yumuşak bir bez ile silinmelidir. Yeni temizleme bezleri kullanmadan önce iyice yıkanmalıdır.
2. Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.

26.4 TwistPad temizlenmesi

Döner düğmeyi temizlemek için bir miktar bulaşık deterjanlı ılık su kullanınız.

Aşındırıcı veya korozyona neden olacak temizlik malzemeleri kullanmayınız. Bulaşık makinesinde temizlemek veya suya sokmak hasar oluşumuna neden olabilir.

27 SSS

27.1 Kullanım

Soru	Cevap
Ocağı neden açamıyorum ve çocuk kilidi sembolü neden yanıyor?	■ Çocuk kilidi devredir. Bu fonksiyonla ilgili daha fazla bilgiyi → "Çocuk kilidi", Sayfa 16 altında bulabilirsiniz.
Işıklı göstergeler neden yanıp sönüyor ve neden bir sinyal duyuluyor?	■ Kumanda bölümü yüzeyindeki sıvıları veya yemek artıklarını temizleyiniz. Kumanda bölümünü kapatabilecek tüm nesneleri kaldırınız. Sinyal sesini devre dışı bırakmakla ilgili daha fazla bilgiyi → "Temel ayarlar", Sayfa 17 altında bulabilirsiniz.
Kızartma sensörünü neden etkinleştiremiyorum?	■ Cihazın maksimum güç çekiş değerine ulaşıldı veya PowerManager fonksiyonu etkinleştirildi. Aktif pişirme alanlarının pişirme kademelerini kapatınız veya düşürünüz. Bu fonksiyonla ilgili daha fazla bilgiyi → "Güç sınırlaması", Sayfa 18 altında bulabilirsiniz.

27.2 Sesler

Soru	Cevap
Piştirme sırasında neden sesler duyuluyor?	Piştirme kabı tabanının bileşimine bağlı olarak ocak çalışırken bazı sesler duyulabilir. Bu sesler normaldir ve indüksiyon teknolojisinin bir parçasıdır. Bu sesler olası bir arızaya işaret etmez.
Olası sesler	Transformatörlerde olduğu gibi derinden gelen uğultu: Yüksek piştirme kademesinde piştirirken oluşur. Piştirme kademesi düşürüldüğünde ses kaybolur veya azalır. Zayıf bir ısıklık sesi: Piştirme kabı boş olduğunda duyulur. Piştirme kabına su veya yiyecek koyulduğunda ses kaybolur. Çıtırıtı: Farklı malzeme katmanlarından oluşan piştirme kaplarında veya farklı boyutlarda ve farklı malzemelerden üretilmiş piştirme kapları kullanıldığında ortaya çıkar. Yemeğin miktarına ve hazırlanma biçimine bağlı olarak ses şiddeti değişim gösterir. Yüksek ısıklık sesleri: İki piştirme alanı aynı anda en yüksek piştirme kademesinde çalıştırıldığında duyulabilir. Piştirme kademesi düşürüldüğünde ısıklık sesleri yok olur veya azalır. Fan sesleri: Ocak, yüksek sıcaklıklarda devreye giren bir fan ile donatılmıştır. Ölçülen sıcaklık çok yüksekse ocak kapatıldıktan sonra da fan bir süre daha çalışabilir.

27.3 Kaplar

Soru	Cevap
İndüksiyonlu ocak için hangi piştirme kabı uygundur?	İndüksiyonlu piştirmeye uygun piştirme kaplarıyla ilgili bilgileri → "<i>Uygun piştirme kapları</i>", Sayfa 5 altında bulabilirsiniz.
Piştirme alanı neden ısınmıyor ve piştirme kademesi neden yanıp sönüyor?	- Piştirme kabı, açılan piştirme alanı için çok küçük veya indüksiyona uygun değil. Piştirme kabının indüksiyona uygun olduğundan ve piştirme kabının büyüklüğüne en uygun piştirme alanının üzerinde olduğundan emin olunuz. Daha fazla bilgiyi → "<i>Uygun piştirme kapları</i>", Sayfa 5 → "<i>Flex Zone</i>", Sayfa 10 altında bulabilirsiniz. - Piştirme kabının üzerinde bulunduğu piştirme alanı açılmadı. Piştirme kabının üzerinde bulunduğu piştirme alanının açıldığından emin olunuz.
Piştirme kabının ısınması neden bu kadar uzun sürüyor, yüksek bir güç seviyesi seçildiği halde neden piştirme kabı yeterince ısınmıyor?	Piştirme kabı, açılan piştirme alanı için çok küçük veya indüksiyona uygun değil. Piştirme kabının indüksiyona uygun olduğundan ve piştirme kabının büyüklüğüne en uygun piştirme alanının üzerinde olduğundan emin olunuz. Daha fazla bilgiyi → "<i>Uygun piştirme kapları</i>", Sayfa 5 → "<i>Flex Zone</i>", Sayfa 10 altında bulabilirsiniz.

27.4 Temizleme

Soru	Cevap
Ocağı nasıl temizleyebilirim?	Optimum sonuçları elde etmek için özel cam seramik temizleme maddeleri kullanılmalıdır. Keskin veya aşındırıcı temizlik malzemeleri, bulaşık makinesi deterjanları (konsantre) veya silme bezi kullanılmamalıdır. Daha fazla bilgiyi → "<i>Cihazı temizleme ve bakımını yapma</i>", Sayfa 22 altında bulabilirsiniz.

28 Arızaları giderme

Cihazınızdaki küçük arızaları kendiniz giderebilirsiniz. Müşteri hizmetlerine başvurmadan önce arıza gidermeye ilişkin verilen bilgilerden yararlanınız. Bu sayede gereksiz masrafı önlemiş olursunuz.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- Cihazın arızalanması halinde müşteri hizmetlerini arayın.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

- Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- Bu cihazın elektrik kablosu hasar görürse, üreticiden veya müşteri hizmetlerinden temin edebileceğiniz özel bir elektrik kablosuyla değiştirilmek zorundadır.

28.1 Uyarı bilgileri

Notlar

- Göstergelerde E görüntülenirse, ilgili pişirme alanının sensörünü basılı tutunuz ve arıza kodunu okuyunuz.
- Eğer arıza kodu tabloda listelenmemişse ocağın elektrik bağlantısını kesin, 30 saniye bekleyiniz ve yeniden bağlayınız. Gösterge yeniden görünürse teknik müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz ve ilgili arıza kodunu bildiriniz.
- Bir hata ortaya çıkarsa cihaz Bekleme moduna geçmez.
- Cihazın elektronik parçalarını aşırı ısınmadan veya akım dalgalanmalarından korumak için ocak geçici olarak güç kademesini düşürebilir.

28.2 Gösterge alanındaki uyarılar

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Herhangi bir gösterge yanmıyor.	Elektrik beslemesi kesildi. ► Başka elektrikli cihazlar yardımıyla bir kısa devre olup olmadığı kontrol edilmelidir. Cihaz devre planına uygun olarak bağlanmamış. ► Cihazı devre planına uygun şekilde bağlayınız.
	Elektronik arızası ► Arızayı gideremezseniz, teknik müşteri hizmetlerini bilgilendiriniz.
Göstergeler yanıp sönüyor.	Kumanda bölümü nemli veya üzerinde bir cisim var. ► Kumanda bölümü kurulanmalı veya cisim kaldırılmalıdır.
$F2, F4, E7015, E8207, E8208$	Elektronik sistem fazla ısındı ve bir veya tüm pişirme alanları kapatıldı. ► Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. Ardından ocaktaki herhangi bir sembole dokununuz.
$F5$ + Güç kademesi ve sinyal sesi	Kumanda bölümü bölgesinde sıcak bir pişirme kabı bulunuyor. Bu yüzden elektronik parçalar aşırı ısınabilir. ► Pişirme kabını alınız. Hata göstergesi kısa bir süre sonra kaybolur. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
$F5$ ve sinyal sesi	Kumanda bölümü bölgesinde sıcak bir pişirme kabı bulunuyor. Elektroniğin korunması için pişirme alanı kapatıldı. ► Pişirme kabını alınız. Birkaç saniye bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. Hata göstergesi söndüğünde pişirmeye devam edebilirsiniz.
$F1/F5$	Pişirme bölgesi aşırı ısınmış ve cam seramiği korumak için kapatılmıştır. ► Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve ardından pişirme alanını yeniden açınız.
$F0$	Ayarları devreye alma devreye girmiyor. ► İstedığınız herhangi bir sensöre dokunarak hata göstergesini onaylayınız. Ayarları devreye alma fonksiyonunu kullanmadan alıştığınız gibi yemek pişirebilirsiniz. Müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz.
$F9$	FlexPlus Zone devreye girmiyor. ► İsteddiğiniz herhangi bir sensöre dokunarak hata göstergesini onaylayınız. Kalan pişirme alanlarıyla pişirmeye devam edebilirsiniz. Teknik müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz.
$F8$	Pişirme alanı uzun süredir ve kesintisiz olarak çalışıyordu. ► Bağımsız emniyet kapatması açıldı. Pişirme alanını ayarlayabilmeniz için herhangi bir sembole dokunarak göstergeyi kapatabilirsiniz.

Hata	Nedeni ve sorun giderme
E 9000/E9010	Çalışma gerilimi hatalı ve normal çalışma değeri aralığının dışında. ► Elektrik şebekesi sağlayıcınız ile görüşünüz.
U400	Ocak doğru bağlanmamıştır. ► Ocağın elektrik bağlantısı kesilmelidir. Ocak devre planına uygun şekilde bağlanmalıdır.
dE	Demo modu etkinleştirildi. ► Ocağın elektrik bağlantısı kesilmelidir. 30 saniye beklenmeli ve ocak bağlanmalıdır. Sonraki 3 dakika içinde herhangi bir sensöre dokunulmalıdır. Demo modunun etkinliği kaldırıldı.

28.3 Cihazınızdaki normal gürültüler

İndüksiyonlu cihaz bazen uğultu, cızırtı, çıtırtı gibi gürültü veya titreşimlere ya da ritmik gürültülere neden olabilir.

29 Atığa verme

29.1 Eski cihazları atığa verme

Çevreye duyarlı bir imha işlemiyle çok değerli ham maddeler yeniden kullanılmak üzere değerlendirilebilir.

1. Elektrik kablosunun elektrik fişini çekin.
2. Elektrik kablosunu kesip ayırın.
3. Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz.

Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.



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.

29.2 Akülerin/pillerin imha edilmesi

Aküler/piller çevre dostu bir yeniden değerlendirme sürecine tabi tutulmalıdır. Aküler/piller evsel atıklara atılmamalıdır.

- Aküler/piller çevre dostu bir şekilde imha edilmelidir.



2 006/66/E Avrupa Yönetmeliği'ne göre, arızalı veya kullanılmış akülerin/pillerin ayrıca toplanması ve çevreye zarar vermeyecek şekilde geri dönüşüm işlemine tabi tutulması gerekmektedir.

30 Uygunluk beyanı

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

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



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

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

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

31 Müşteri hizmetleri

İlgili Eko Tasarım Yönetmeliği uyarınca fonksiyon ile ilgili orijinal yedek parçaları, cihazınız Avrupa Ekonomik Bölgesi'nde piyasaya çıkarıldıktan sonra en az 10 yıl süresince müşteri hizmetlerimizden temin edebilirsiniz.

Not: Müşteri hizmetlerinin kullanımı üretici garantisi koşulları kapsamında ücretsizdir.

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcınızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) hazır bulundurunuz.

Müşteri hizmetlerinin irtibat bilgileri, ekteki müşteri hizmetleri dizninde veya web sitemizde yer almaktadır.

Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.

<https://www.gaggenau-yetkiliservisi.com/>

Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.

31.1 Ürün numarası (E-Nr.) ve imalat numarası (FD)

Ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) cihazın tip etiketinde bulabilirsiniz.

Tip levhasını bulabileceğiniz yerler:

- Cihaz pasaportu üzerinde.
- Ocağın alt tarafında.

Ürün numarasını (E-Nr.) cam seramik üzerinde de bulabilirsiniz. Müşteri hizmetleri indeksini (KI) ve imalat numarasını (FD) Temel ayarlardan → Sayfa 17 da görüntüleyebilirsiniz.

Cihaz bilgilerini ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını hızlıca bulabilmeniz için bilgileri not etmenizi öneririz.

2,4 GHz bant (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
5 GHz bant (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 100 mW

31.2 Garanti Şartları

Kullanım Süresi: 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).

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.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.

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

GAGGENAU



9001741859 tr (021028)