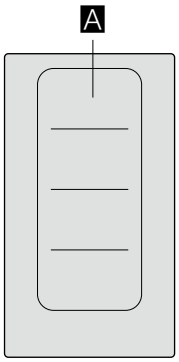
Gaggenau
Kullanma kılavuzu

VI 422 103
VI 422 113

Pişirme bölümü



		12*	b*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

İçindekiler

Amacına uygun kullanım **4**

Önemli güvenlik uyarıları **5**

Hasar nedenleri **7**
Genel bakış 7

Çevre koruma **8**
Enerji tasarrufu için tavsiyeler 8
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması 8

İndüksiyonla yemek pişirme **8**
İndüksiyonla pişirmenin avantajları 8
Kaplar 8

Cihazı tanıyınız **10**
Kumanda paneli 10
Kumanda düğmesi 11
Ocaklar 11
Kalan ısı göstergesi 11

Özel aksesuar **11**

Cihazın kullanılması **12**
Ocak gözünün ayarlanması 12
Pişirme önerileri 12

Esnek pişirme alanı **13**
Kap kullanımıyla ilgili öneriler 13
İki bağımsız ocak olarak 14
Tek bir ocak olarak 14

Zamanlayıcı fonksiyonları **14**
Mutfak saati 14
Durdurma saati fonksiyonu 15

PowerBoost fonksiyonu **15**
Devreye alınması 15
Etkinliğinin kaldırılması 15

Kızartma sensörü **16**
Kızartmada avantajlar 16
Kızartma sensörü için tavalar 16
Sıcaklık kademeleri 16
Tablo 17
Şu şekilde ayarlanır 19

Kumanda alanının temizleme amacıyla kilitlenmesi **19**

Otomatik emniyet kapatması **19**

Temel ayarlar **20**
Böylece temel ayarlara dönersiniz: 20

Home Connect **21**
Home Connect ayar menüsü 22
Ayarlama 22
WLAN'ın kapatılması / açılması 23
Bağlantıyı sıfırlama 24
Yazılım güncellemesi 24
Uzaktan teşhis 24
Veri güvenliğine dair uyarılar 24
Uygunluk beyanı 24

Aspiratör bağlantısı **25**
Ev ağı üzerinden bağlantı 25
Doğrudan bağlantı 26
Üst kapağın ocak üzerinden kumanda edilmesi 26

Kap testi **27**

Temizleme **28**
Pişirme tezgahı 28
Ocak çerçevesi 28
Kumanda düğmesi 28

Sıkça Sorulan Sorular ve Yanıtları (FAQ) **29**

Arıza halinde ne yapmalı? **30**
Demo modu 31

Yetkili servisin çağrılması **32**
E numarası ve FD numarası 32

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 açmayınız, Teknik Destek Servisi ile bağlantı kurunuz ve ortaya çıkan hasarları yazılı olarak belirtiniz, aksi takdirde her türlü tazminat hakkı kaybedilecektir.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

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

⚠ Önemli güvenlik uyarıları

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

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

- Pişirme gözleri ve bunların çevresi, özellikle mevcut olması halinde ocak çerçevesi, çok ısınmaktadır. Sıcak bölgelere dokunulmamalıdır. Çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Ocak ısıtıyor, ama gösterge çalışmıyor. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Metal cisimler ocak üzerinde çok hızlı ısınır. Örneğin bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal cisimleri asla ocağın üzerine bırakmayınız.
- Her kullanımdan sonra, daima pişirme bölümlerini kumandalardan kapatınız. Kap olmadığı için pişirme tezgahının otomatik olarak kapanacağını düşünmeyiniz.

⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- 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 sivri nesneler, kağıt ve bulaşık bezi tutmayınız. Bunların emilmesi fana zarar verebilir veya soğutmayı kötü yönde etkileyebilir.

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

⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

- Benmaride pişirme sırasında aşırı ısınma nedeniyle ocak ve kap çatlayabilir. Benmarideki kap, su doldurulmuş tencerenin tabanına doğrudan temas etmemelidir. Sadece ısıya karşı dayanıklı kapları kullanınız.
- Pişirme tencereleri, tencere tabanı ile ocak arasındaki sıvı nedeniyle aniden sıçrayabilir. Ocak ve tencere tabanı her zaman kuru bir şekilde tutulmalıdır.

Hasar nedenleri

Dikkat!

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

Genel bakış

Aşağıdaki tabloda en sık görülen hasarlar listelenmiştir:

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

Çevre koruma

Bu bölümde enerji tasarrufu ve cihazın imhası konularında bilgiler edineceksiniz.

Enerji tasarrufu için tavsiyeler

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

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.

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

AEEE yönetmeliğine uygundur.

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

İndüksiyonla yemek pişirme

İndüksiyonla pişirmenin avantajları

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

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

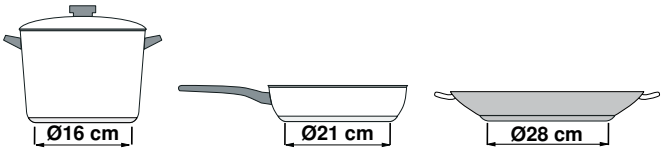
Kaplar

İndüksiyon ile pişirme için sadece ferromagnetik kaplar kullanınız, örneğin:

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

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

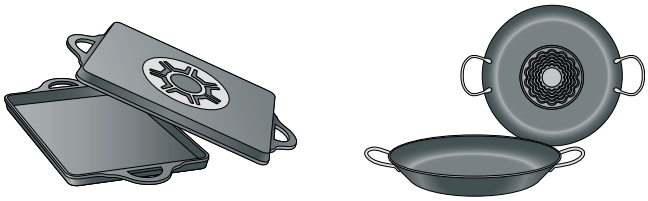
İyi bir pişirme sonucu elde etmek için kap tabanındaki ferromanyetik alan, ocak gözü büyüklüğüne uygun olmalıdır. Bir ocak gözü üzerindeki kap algılanmazsa daha düşük çapa sahip bir ocak gözüyle yeniden deneyiniz.



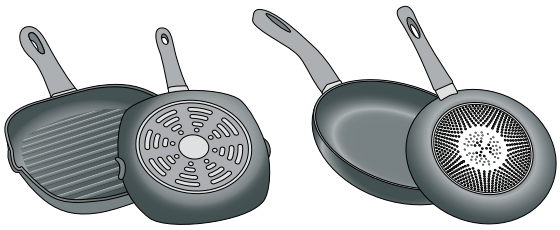
Esnek pişirme alanı tek bir ocak gözü olarak kullanılırsa özellikle bu alan için uygun olan daha büyük pişirme kapları kullanılabilir. Pişirme kabının konumlandırılması ile ilgili ayrıntılı bilgileri bölüm ⟶ *"Esnek pişirme alanı"* içinde bulabilirsiniz.

Ayrıca tabanı ferromanyetik olmayan indüksiyonlu kaplar da mevcuttur:

- Eğer kabın tabanı sadece kısmen ferromagnetik ise sadece ferromagnetik kısım ısınır. Bu nedenle ısı eşit dağılmayabilir. Ferromagnetik olmayan alan, pişirme için gerekenden daha düşük bir sıcaklığa çıkabilir.



- Eğer kabın taban malzemesi alüminyum içeriyorsa ferromagnetik alan yine azalır. Bu kabın yeterince ısınmaması veya hiç algılanmaması da söz konusu olabilir.



Uygun olmayan kaplar

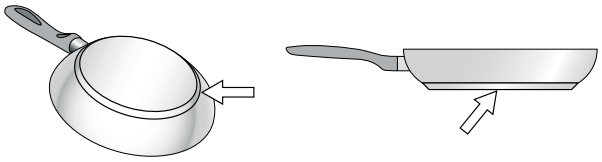
Difüzör plakalar veya kaplar kullanmayınız:

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

Kap tabanının özellikleri

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

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



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

Tencere tanıma

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

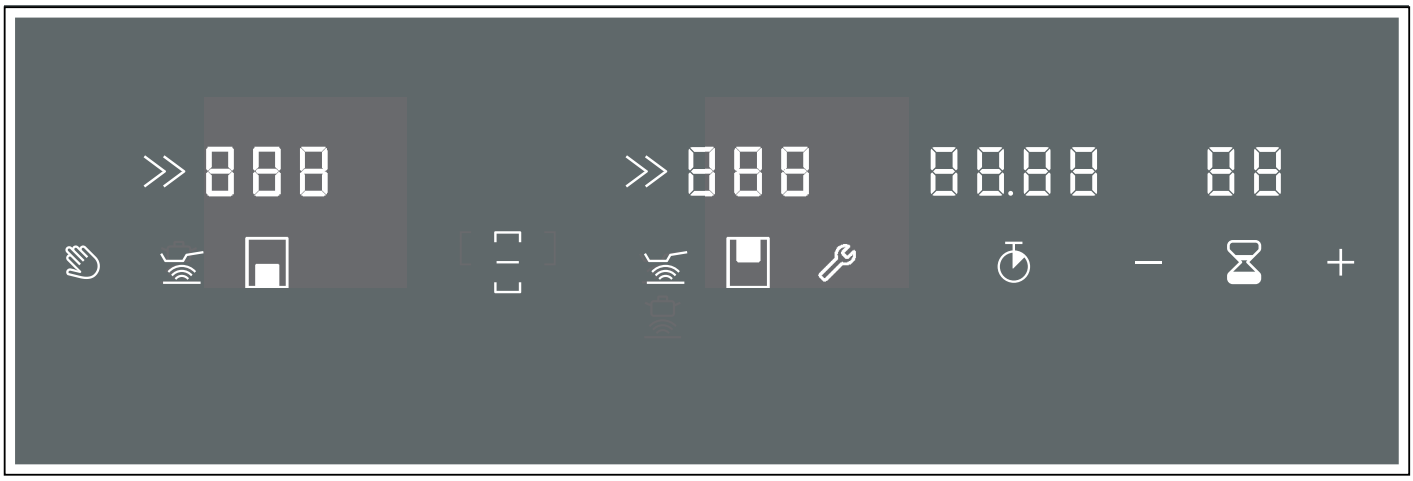
Cihazı tanıyınız

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

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

Bu cihaz ağ uyumludur ve mobil bir cihaz ile uzaktan kumanda edilebilir. Bunun için cihaz önce ev ağına bağlanmalıdır. ⟶ *"Home Connect", Sayfa 21*

Kumanda paneli



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

Göstergeler	
00	Çalışma durumu
1- 12	Pişirme kademeleri
H/h	Kalan ısı
00	Zamanlayıcı
00.00	Süre ölçer fonksiyonu
/	Ocak gözü
» / P	PowerBoost fonksiyonu
	Esnek pişirme alanı etkinleştirildi
	Esnek pişirme alanı etkinliği kaldırıldı
A	Kızartma sensörü
_/=/≡	Kızartma sensörü sıcaklık göstergesi
	Ev ağı

Kumanda alanları

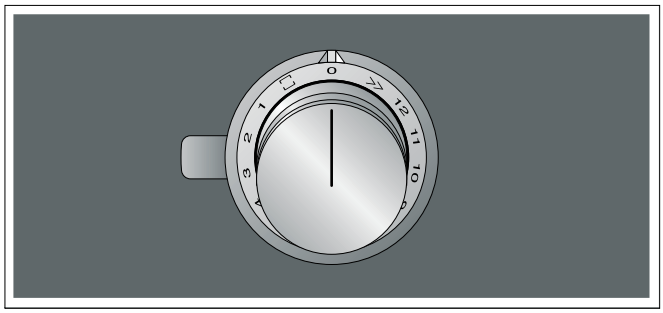
Ocak ısındığında her iki kumanda alanının da şu anda kullanılabilir olan sembolleri yanar.

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

Bilgiler

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

Kumanda düğmesi



Kumanda düğmeleri ile pişirme kademesini, PowerBoost fonksiyonunu ve esnek pişirme alanı seçebilirsiniz.

1	En düşük pişirme kademesi
12	En yüksek pişirme kademesi
»	Powerboost fonksiyonu
⛶	Esnek pişirme alanı etkinleştirildi

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

	Gösterge	Anlamı
○	Kapalı	Cihaz KAPALI
●	Turuncu yanar	Cihaz AÇIK
☀	Turuncu yanıp söner	Cihaz KAPALI Atıl ısı göstergesi
●	Mavi yanar	Home Connect
☀	Mavi yanıp söner	Home Connect
☀	Turuncu ve beyaz renkte değişmeli olarak yanıp söner	Emniyet kapatması, elektrik kesintisi
☀	Sarı ve mor renkte değişmeli 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

Ocaklar

Ocak gözü		
▭	Tek halkalı ocak gözü	Uygun boyutta bir pişirme kabı kullanınız
▤	Esnek pişirme alanı	Bkz. Bölüm ⟶ *"Esnek pişirme alanı"*

Sadece indüksiyon ocakları için uygun pişirme kapları kullanılmalıdır, bkz 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 dokunmayınız.

Kalan ısının miktarına bağlı olarak aşağıdakiler gösterilir:

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

ve kumanda düğmesinin yanar halkası yanıp söner.

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

Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz.

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

Özel aksesuar

Yetkili satıcınızdan aşağıdaki aksesuarı temin edebilirsiniz.

CA 051 300	Çok katmanlı malzemeden üretilen TeppanYaki plaka
CA 052 300	Alüminyum döküm ızgara plakası

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

Cihazın kullanılması

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

Ocak gözünün ayarlanması

Kumanda düğmesi ile istediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.

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

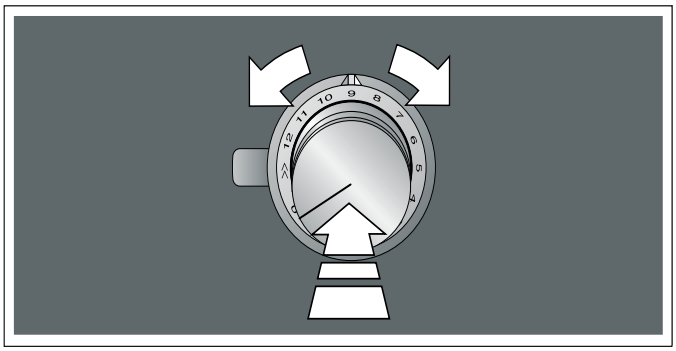
Bilgi: Uygun çaptaki pişirme kaplarını kullanınız. Pişirme kabının tabanı işaretli ocak gözünün dışına taşmamalıdır.

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.

Pişirme önerileri

Öneriler

- Püre, kremalı çorbalar ve yoğun sosları ısıtma sırasında ara sıra karıştırınız.
- Ön ısıtma için pişirme kademesi 10 - 12'yi ayarlayınız.
- Kapakla pişirme sırasında buhar çıkmaya başladığında pişirme kademesini düşürünüz. Buhar çıkışı pişirme sonucunu değiştirmez.
- Pişirme işleminden sonra pişirme kapları servise kadar kapalı tutulmalıdır.
- Düdüklü tencerede pişirme için üreticinin uyarılarına dikkat edilmelidir.
- Besin değerlerini koruyabilmek için yemekler çok uzun süre pişirilmemelidir. Kısa süreli zamanlayıcı ile optimum pişirme süresi ayarlanabilir.
- Daha sağlıklı bir sonuç için yağdan duman 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	su
	Hafif kızartma	Et
	Isıtma	Katı yağ/sıvı yağ, sıvılar
	Pişirme	Çorbalar, soslar
	Haşlama	Sebze
7 - 10	Kızartma	Et, patates
6 - 8	Kızartma	Balık
8 - 9	Fırında pişirme	Unlu ve/veya yumurtalı yiyecekler, örneğin krep
	Açık kapta pişirmeye devam etme	Hamur işleri, sıvılar
7 - 8	Üstünü kızartma	Un, soğan
	Kavurma	Badem, galeta unu
	Kızartma	Pastırma/domuz pastırması
	Suyunu çektirme	Fondüler, soslar
6 - 7	Açık kapta suyunu çektirme	Mantı, ırmik köftesi, sebze çorbaları, çorbalık et, poşe yumurta
5 - 6	Açık kapta suyunu çektirme	Haşlanmış sosis
6 - 7	Buharda pişirme	Sebze, patates, balık
	Buharda pişirme	Sebze, meyve, balık
	Buğulama	Et sarma, et kızartma, sebze
3 - 4	Buğulama	Tas kebabı
4 - 5	Kapaklı pişirme	Çorbalar, soslar
3 - 4	Buz çözme	Dondurulmuş ürünler
	Demleme	Pirinç, baklagiller, sebze
	Koyulaştırma	Yumurtalı yemekler, örneğin omlet
1 - 2	Isıtma / sıcak tutma	Çorbalar, soslu sebzeler
1	Isıtma / sıcak tutma	Tencere yemekleri
	Eritme	Tereyağı, çikolata

Esnek pişirme alanı

İhtiyacınıza göre tek bir ocak veya iki bağımsız ocak kullanabilirsiniz.

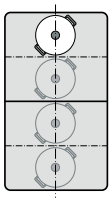
Bunlar, birbirinden bağımsız olarak çalışan toplam dört indüktörden oluşmaktadır. Esnek ocak alanı çalışırken sadece pişirme kabı tarafından üzeri kapatılan alanlar etkinleştirilir.

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

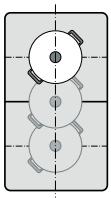
Kap kullanımıyla ilgili öneriler

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

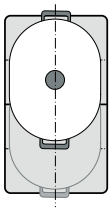
Tek ocak olarak



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

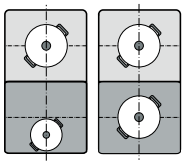


Çapı 13 cm'den fazla
Kabı, şekilde görülen üç pozisyondan birine yerleştiriniz.



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

İki bağımsız ocak olarak



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

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

Önceden 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 saati

Mutfak saati

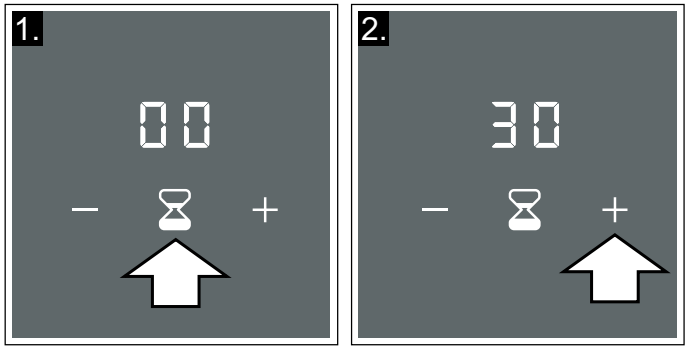
Mutfak saati ile 99 dakikaya kadar bir süre ayarlayabilirsiniz.

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 + sembolleriyle istenen pişirme süresini ayarlayınız.



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

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

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

Pişirme süresinin değiştirilmesi veya silinmesi

1 ⌛ sembolüne basınız.

2 Pişirme süresini − ve + sembolleriyle değiştiriniz veya 00 olarak ayarlayınız.

3 Pişirme süresini onaylamak için ⌛ sembolüne dokununuz.

Pişirme süresi dolduğunda

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

⌛ sembolüne dokunursanız göstergeler söner ve sinyal sesi kesilir.

Durdurma saati fonksiyonu

Süre ölçer o ana kadar geçen zamanı dakika ve saniye olarak gösterir (dd.ss). Maksimum süre 99 dakika ve 59 saniyedir (99.59). Bu değere ulaşıldığında, gösterge yeniden 00.00 değerine döner.

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

Devreye alınması

1 Pişirme kademesini seçin. Gösterge ⏱ yanar.

2 ⏱ sembolüne dokununuz. Durdurma saati göstergesinde 00.00 yanar.

Süre geri saymaya başlar.

Durdurma saatinin duraklatılması

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

⏱ sembolüne yeniden dokunduğunuzda durdurma saati yeniden çalışmaya başlar.

Etkinliğinin kaldırılması

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

Fonksiyon devre dışı bırakılır.

PowerBoost fonksiyonu

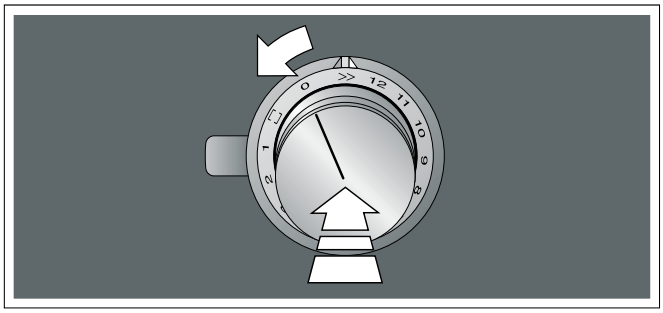
Powerboost fonksiyonu ile büyük miktarda su, 12 pişirme kademesine göre çok daha hızlı ısıtılabilir.

Bu fonksiyon bir ocak gözü içindir ancak, diğer ocak gözü çalışmadığında kullanılabilir. Aksi takdirde seçilen ocak gözü göstergesinde P ve 12 yanıp söner; ardından fonksiyon etkinleştirilmeden 12 pişirme kademesi otomatik olarak ayarlanır. 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 bırakımıştır.

Bilgi: Bazı durumlarda PowerBoost fonksiyonu otomatik olarak devre dışı kalabilir, böylece ocakların içindeki elektronik elemanları korur.
Bu durumda pişirme kademesi 12 otomatik olarak ayarlanır. Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz veya istediğiniz pişirme kademesine getiriniz.

Kızartma sensörü

Bu fonksiyon ile uygun tava sıcaklığı korunarak kızartma yapmak mümkündür.

Kızartmada avantajlar

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

Bilgiler

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

Kızartma sensörü için tavalar

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

- GP900001 tava, çap 15 cm.
- GP900002 tava, çap 19 cm.
- GP900003 tava, çap 21 cm.

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

Tablo

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

Ayarlanan sıcaklık kademesi, kullanılan tavaya göre değişir.

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

	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam kızartma süresi (dak.)
Et		
Şnitzel, sade veya panelenmiş	4	6 - 10
Fileto	4	6 - 10
Pirzola*	3	10 - 15
Cordon bleu, Viyana şnitzeli*	4	10 - 15
Biftek, az pişmiş (3 cm kalınlıkta)	5	6 - 8
Biftek, orta veya iyi pişmiş (3 cm kalınlığında)	4	8 - 12
Tavuk göğsü (2 cm kalınlığında)*	3	10 - 20
Haşlanmış veya çiğ sosis*	3	8 - 20
Hamburger, köfte, doldurulmuş köfte*	3	6 - 30
Oturtma, Gyros	4	7 - 12
Kıyma	4	6 - 10
Domuz pastırması	2	5 - 8
Balık		
Bütün balık, kızartılmış, örneğin alabalık	3	10 - 20
Balık filetosu, doğal veya panelenmiş	3 - 4	10 - 20
Yengeç, karides	4	4 - 8
Yumurtalı yemekler		
Krep**	5	1,5 - 2,5
Omlet**	2	3 - 6
Sahanda yumurta	2 - 4	2 - 6
Çırpılmış yumurta	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (Hamur tatlısı)	3	10 - 15
Fransız tostu**	3	4 - 8
Patates		
Fırında patates (kabuğu ile haşlanmış patatesten)	5	6 - 12
Patates kızartması (çiğ patatesten)	4	15 - 25
Rendelenmiş patates kızartması**	5	2,5 - 3,5
İsviçre usulü kızartmalık püre patates	2	50 - 55
Karamelli patates	3	15 - 20
Sebze		
Sarmısak, soğan	1 - 2	2 - 10
Kabak, patlıcan	3	4 - 12
Biber, yeşil kuşkonmaz	3	4 - 15
Yağda kavrulmuş sebze, örneğin kapak, yeşil biber	1	10 - 20
Mantar	4	10 - 15
Karamelli sebze	3	6 - 10
Kavrulmuş soğan	3	5 - 10

* Birkaç kez çeviriniz.

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

	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam kızartma süresi (dak.)
Dondurulmuş ürünler		
Şnitzel	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Tavuk göğsü*	4	10 - 30
Tavuk nugget	4	10 - 15
Gyros, Kebap	4	10 - 15
Balık filetosu, doğal veya panelenmiş	3	10 - 20
Paneli balık çubukları	4	8 - 12
Patates kızartması	5	4 - 6
Güveç yemekleri, örneğin tavuklu sebze güveç	3	6 - 10
Çin böreği	4	10 - 30
Kamembert krem peyniri / peynir	3	10 - 15
Soslar		
Sebzeli domates sosu	1	25 - 35
Beşamel sosu	1	10 - 20
Peynirli sos, örneğin gorgonzola sosu	1	10 - 20
Konservelenen soslar, örneğin domates sosu, bolonez sosu	1	25 - 35
Tatlı soslar, örneğin portakal sosu	1	15 - 25
Diğer		
Kamembert krem peyniri / peynir	3	7 - 10
Su ekleyerek ön pişirmesi yapılmış kuru ürünleri pişirme, örneğin makarna	1	5 - 10
Croûtons	3	6 - 10
Badem/Ceviz/Çam fıstığı	4	3 - 15

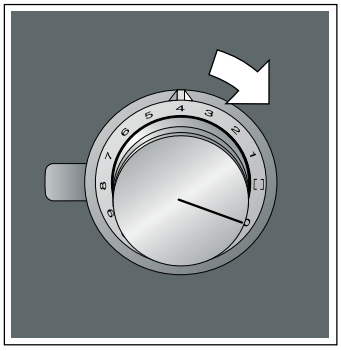
* Birkaç kez çeviriniz.

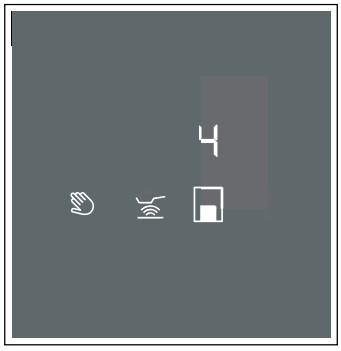
** Her porsiyon için toplam süre. Arka arkaya pişiriniz.

Şu şekilde ayarlanır

Tablodan uygun sıcaklık kademesini seçiniz. Boş bir 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 sembolüne dokununuz, turuncu yanar. A 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 ulaşıldığında önce yağı, sonra da yemekleri tavaya yerleştiriniz.

Bilgiler

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

Kızartma sensörünün kapatılması

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

Kumanda alanının temizleme amacıyla kilitlenmesi

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

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

Kapatmak: Sonraki 10 dakika içinde yeniden sembolüne dokununuz.

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

Bilgiler

- Blokaj fonksiyonu kumanda düğmesini etkilemez. Ocağı her istediğinizde kapatabilirsiniz.
- Blokaj sırasında ocağın elektrik beslemesi 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 yürütülmezse ocak gözünün ısıtma fonksiyonu kapatılır.

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

Kızartma sensörü sıcaklık kademeleri	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 alıştığınız biçimde açılabilir.

Temel ayarlar

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

Gös-terge	Fonksiyon
c 1	**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	
...	
9500	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 olması halinde davlumbaz manuel olarak açılmalıdır.
A	Otomatik modda açık.* Bir pişirme alanı açıldığında, davlumbaz otomatik modda çalışmaya başlar.
1/2/3	Manuel modda açık. Bir pişirme alanı açıldığında davlumbaz sabit bir fan kademesinde çalışmaya başlar.
c6	**Fanın ardıl çalışması**
OFF	Fan, ocak ile birlikte kapanır.
A	Otomatik modda açık.*
ON	Standart fan ardıl çalışması ile açık.
NO	Ayarlarda değişiklik yok.
c7	**Aydınlatmanın otomatik açılması**
OFF	Kapalı.*
ON	Açıldı. Ocak açıldığında aydınlatma da açılır.

* Temel ayar

Gös-terge	Fonksiyon
c8	**Aydınlatmanın otomatik kapatılması**
OFF	Kapalı.* Ocak kapatıldığında, aydınlatma kapanır.
ON	Açıldı. Ocak kapatıldığında, aydınlatma açılır.
RUN	Açıldı. Fanın ardıl çalışmasında aydınlatma açılır ve fanın ardıl çalışması sonlandırıldığında kapanır.

* Temel ayar

Bilgiler

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

Böylece temel ayarlara dönersiniz:

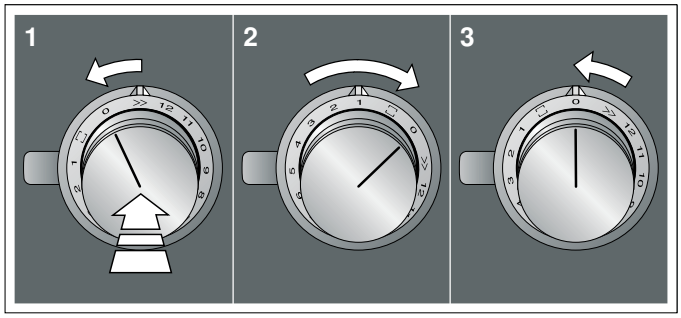
Ocak kapalı olmalıdır.

1 Aşağıdaki kullanım adımları ara vermeden arka arkaya yürütülmelidir.

2 Kumanda düğmelerinden birine basınız ve düğmeyi sola çevirerek ≫ pozisyonuna getiriniz.

3 Kumanda düğmesini sağa çevirerek 1 pozisyonuna getiriniz.

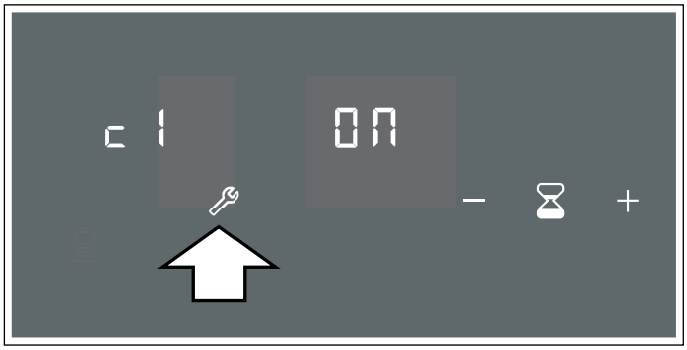
4 Kumanda düğmesini sola çevirerek 0 pozisyonuna getiriniz.
🔧 sembolü yanar. Kumanda düğmesinin yanar halkası sarı renkte yanar.



5 🔧 sembolüne basınız.
Göstergeler ürün bilgilerini gösterir.

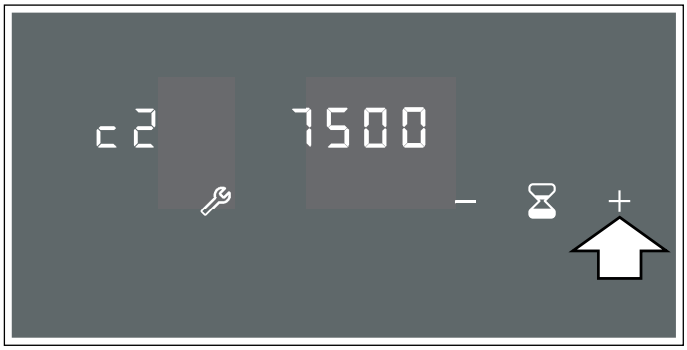
Ürün bilgileri	Gösterge
Müşteri hizmetleri dizini (KI)	01
İmalat numarası	Fd
İmalat numarası 1	95.
İmalat numarası 2	05

6 🔧 sembolüne yeniden dokunarak temel ayarları çağırabilirsiniz.
Göstergelerde c 1 ve ON ön ayar olarak yanar.



7 İstenilen fonksiyon görüntülenene kadar 🔧 sembolüne birden çok defa dokununuz.

8 Ardından istenilen ayarı **+** ve **–** sembolleri ile seçiniz.



9 🔧 sembolüne yaklaşık 4 saniye boyunca dokununuz.

Ayarlar kaydedilir.

Temel ayarlar menüsünden çıkış

1 Kumanda düğmesini sola çevirerek » pozisyonuna getiriniz.

2 Kumanda düğmesini sağa çevirerek 1 pozisyonuna getiriniz.

3 Kumanda düğmesini sola çevirerek 0 pozisyonuna getiriniz.

🔧 sembolü ve kumanda düğmesinin yanar halkası söner.

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 uyunuz 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.

Home Connect ayar menüsü

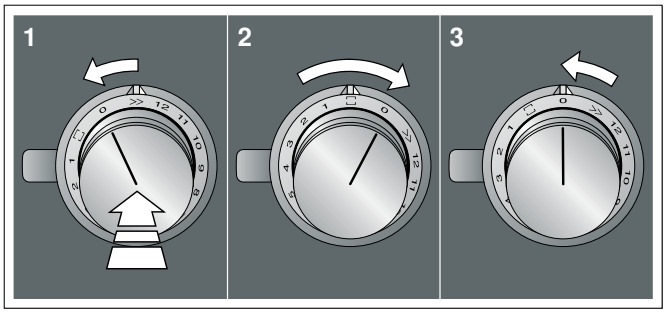
Cihazınızı Home Connect ile bağlamak veya ev ağına olan bağlantının ayarlarını değiştirmek için cihazınızda Home Connect ayar menüsünü açmalısınız.

Bilgi: Aşağıdaki kullanım adımlarını ara vermeden arka 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 çıkmanız gerekir.

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.

Ayarlama

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

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

Home Connect uygulaması ayarlarının yapılması

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

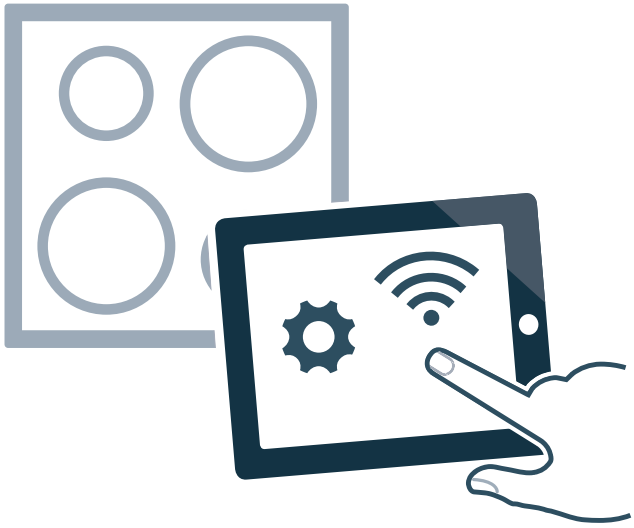
1 Mobil uç cihazınızda App Store'u (Apple cihazları) veya Google Play Store'u (Android cihazlar) açınız.

2 "Home Connect" arama terimini giriniz.

3 Home Connect uygulamasını seçiniz ve mobil uç cihazınıza yükleyiniz.

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

Cihazın ev ağına bağlanması



1 Aşağıdaki kullanım adımları ara vermeden arka arkaya yürütülmelidir.

2 Herhangi bir kumanda düğmesine basınız ve sola doğru, ≫ konumuna döndürünüz.

3 Kumanda düğmesini sağa, ⊡ veya ⌣ pozisyonuna çeviriniz.

4 Kumanda düğmesini sola doğru **0** konumuna çeviriniz.
Kumanda düğmesinin halka lambası mavi yanar.

5 Kumanda düğmesini sağa, ⊡ veya ⌣ pozisyonuna çeviriniz.
Kumanda alanında değişmeli olarak HHC ve CONI gösterilir. Kumanda düğmesinin halka lambası mavi renkte yanıp söner. Ocak şimdi ev ağında manuel oturum açma için hazırdır.

Ev ağında otomatik olarak oturum açma

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

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

1 2 dakika içinde yönlendiricideki WPS tuşuna basılmalıdır.

2 Mobil cihaz üzerinde Home COnnect uygulamasınıı başlatınız ve ağda otomatik olarak oturum açma talimatlarını takip ediniz.

Ev ağında manüel olarak oturum açma

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

1 Kumanda düğmesinin halka lambası bir defa kırmızı yanıp sönene kadar ve kumanda alanında CON2 yanana kadar iki kelime bekleyiniz.
Cihaz şimdi manuel moddadır.

2 Mobil uç cihazın genel ayar menüsüne gidiniz ve WLAN ayarlarını çağırınız.
Mobil uç cihazınızda "Home Connect" WLAN bağlantısı mevcut olacaktır.

3 "Home Connect" WLAN bağlantısına (parola: "HomeConnect") bağlanınız.

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

5 Kumanda bölümünde yanıyorsa ve kumanda düğmesinin halka lambası yeşil yanıyorsa, cihaz mobil uç cihazın uygulamasından kullanılabilir.

Bilgi: Kumanda düğmesinin halka lambası kırmızı yanıyorsa, ev ağı ile bağlantı kurulamamıştır. Yönlendiriciyi kontrol ediniz ve bağlantı işlemini yeniden başlatınız. Şifrenin doğru girilip girilmediğini kontrol ediniz.

Bağlantı işleminin yeniden başlatılması

1 Kumanda düğmesini sola doğru **0** konumuna çeviriniz.
Kumanda düğmesinin halka lambası mavi yanar.

2 Kumanda düğmesini sağa, veya pozisyonuna çeviriniz.
Kumanda alanında değişmeli olarak HHC ve CON1 gösterilir. Kumanda düğmesinin halka lambası mavi renkte yanıp söner. Ocak şimdi ev ağında oturum açma için hazırdır.

Home Connect ayar menüsünden çıkış

1 Aşağıdaki kullanım adımları ara vermeden arka arkaya yürütülmelidir.

2 Kumanda düğmesine basınız ve sola doğru ilgili konumuna çeviriniz.

3 Kumanda düğmesini sağa, veya pozisyonuna çeviriniz.

4 Kumanda düğmesini sola doğru **0** konumuna çeviriniz.
Kumanda düğmesinin halka lambası söner.

WLAN'ın kapatılması / açılması

İstediğiniz zaman ocaktaki WLAN'ı kapatabilirsiniz (örneğin tatil sırasında enerji tasarrufu yapmak için). Ev ağınıza ve aspiratöre olan bağlantılar kaydedilir. WLAN'ı yeniden açtığınızda, kaydedilmiş bağlantılar geri yüklenir.

1 Aşağıdaki kullanım adımları ara vermeden arka arkaya yürütülmelidir.

2 Herhangi bir kumanda düğmesine basınız ve sola doğru, konumuna döndürünüz.

3 Kumanda düğmesini sağa, veya pozisyonuna çeviriniz.

4 Kumanda düğmesini sola doğru **0** konumuna çeviriniz.
Kumanda düğmesinin halka lambası mavi yanar.

5 Kumanda düğmesini sağa, **1** pozisyonuna çeviriniz.
Kumanda düğmesinin halka lambası yeşil yanar.
Kumanda alanında yanar. 5 saniye sonra WLAN kapanır ve kumanda düğmesinin halka lambası mavi yanar. Kumanda alanındaki sembolü söner.

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

Bağlantıyı sıfırlama

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

1 Aşağıdaki kullanım adımları ara vermeden arka arkaya yürütülmelidir.

2 Herhangi bir kumanda düğmesine basınız ve sola doğru, ≫ konumuna döndürünüz.

3 Kumanda düğmesini sağa, ⊡ veya ⌣ pozisyonuna çeviriniz.

4 Kumanda düğmesini sola doğru **0** konumuna çeviriniz.
Kumanda düğmesinin halka lambası mavi yanar.

5 Kumanda düğmesini sağa, **2** pozisyonuna çeviriniz. Kumanda alanında rES yanar. 30 saniye sonra bağlantı sıfırlanır ve kumanda düğmesinin halka lambası yanıp söner. Kumanda bölümünde dONE yanıyorsa ve kumanda düğmesinin halka lambası yeşil yanıyorsa, bağlantı sıfırlanmıştır.

Yazılım güncellemesi

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

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

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 bağlıysa ve cihazı kullandığınız ülkede uzaktan hata tespiti kullanılıyorsa, Müşteri Hizmetleri uzaktan hata tespiti üzerinden cihazınına 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 tekniği açısından güvencesi için).
- Ev cihazınızın güncel yazılım ve donanım versiyonları.
- Fabrika ayarlarına olası bir geri alma durumuna dair bilgiler.

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

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

Uygunluk beyanı

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

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

CE

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

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

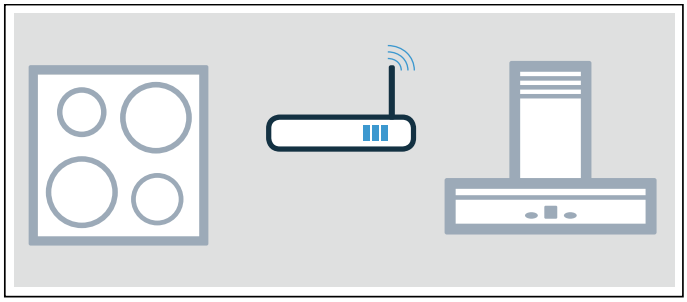
5 GHz WLAN (Wi-Fi): Sadece kapalı alanlarda kullanıma uygundur

Aspiratör bağlantısı

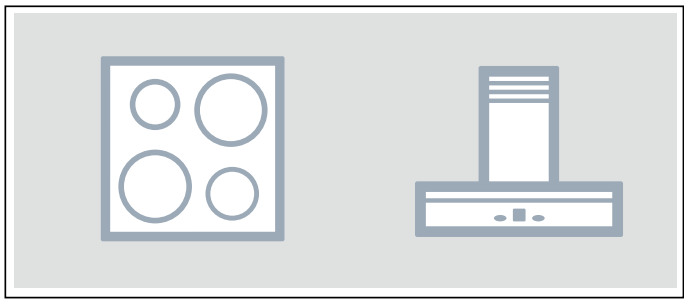
Bu cihazı uygun bir aspiratör ile bağlayabilir ve bu sayede üst kapağın fonksiyonlarını ocağınız üzerinden kumanda edebilirsiniz.

Cihazları birbirine bağlamak için iki farklı olanak mevcuttur:

Cihazların ev ağı üzerinden bağlanması
Her iki cihaz da Home Connect ile uyumlu ise, ev ağı üzerinden bağlantı mümkündür. Cihazların bağlantısı Home Connect uygulaması üzerinden gerçekleşir. Hem aspiratör kumandasını hem de Home Connect'i kullanabilirsiniz.



Cihazların doğrudan bağlanması
Her iki cihazı da doğrudan, ev ağı olmaksızın bağlayabilirsiniz. Home Connect fonksiyonları kullanılamaz. Cihaz bu durumda ağ bağlantısı olmayan bir ocak gibi çalışır.



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.

Ev ağı üzerinden bağlantı

Her iki cihazın da Home Connect uygulaması üzerinden bağlı olduğundan emin olunuz.

Home Connect uygulaması içinde istediğiniz ocağı seçiniz. Ayarlar içinde istediğiniz aspiratörü seçebilir ve ocağa bağlayabilirsiniz.

Home Connect uyumlu birden çok ocağı tek bir aspiratöre bağlayabilirsiniz:

1. Birinci ocağı aspiratöre bağlayınız.
2. Ocaktaki WLAN'ı kapatınız.
3. İkinci ocağı aspiratöre bağlayınız.
4. Birinci ocaktaki WLAN'ı yeniden açınız.

Doğrudan bağlantı

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

1 Aşağıdaki kullanım adımları ara vermeden arka arkaya yürütülmelidir.

2 Kumanda düğmelerinden birine basınız ve düğmeyi sola çevirerek » pozisyonuna getiriniz.

3 Kumanda düğmesini sağa, ⊡ veya ⌣ pozisyonuna çeviriniz.

4 Kumanda düğmesini sola doğru **0** konumuna çeviriniz.
Kumanda düğmesinin halka lambası mavi yanar.

5 Kumanda düğmesini sağa, ⊡ veya ⌣ pozisyonuna çeviriniz.
Kumanda alanında değişmeli olarak HHC ve CON 1 gösterilir. Kumanda düğmesinin halka lambası mavi renkte yanıp söner. Ocak şimdi ev ağında manuel oturum açma için hazırdır.

6 İki dakika içerisinde aspiratör ile bağlantıyı başlatınız. Bunun için aspiratörünüzün kullanım kılavuzundaki "Ocak bağlantısı" bölümüne bakınız. Bağlantı işlemi birkaç dakika sürebilir. Kumanda bölümünde PA 1 yanıyorsa ve kumanda düğmesinin halka lambası yeşil yanıyorsa, ocak aspiratöre bağlanmıştır. Ocağın kumanda bölümünde ⌔ sembolü gösterilir.

Bağlantının kaydedilmesi ve ayar menüsünden çıkış

1 Aşağıdaki kullanım adımları ara vermeden arka arkaya yürütülmelidir.

2 Kumanda düğmesine basınız ve sola doğru ilgili » konumuna çeviriniz.

3 Kumanda düğmesini sağa, ⊡ veya ⌣ pozisyonuna çeviriniz.

4 Kumanda düğmesini sola doğru **0** konumuna çeviriniz.
Kumanda düğmesinin halka lambası söner.

Üst kapağın 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.

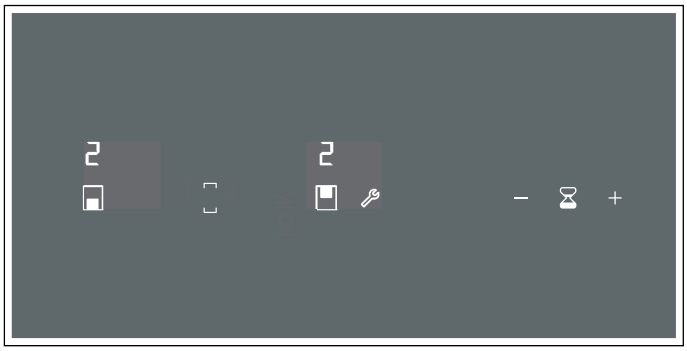
Sonuçta bir referans değer elde edilir ve bu değer pişirme kabının özelliklerine ve kullanılan ocağa bağlıdır.

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



Aşağıdaki tablo yardımıyla sonucu kontrol ediniz:

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

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

Fonksiyonu yeniden etkinleştirmek için + veya – sembolünü seçiniz.

Bilgiler

- Wok ve Wok aksesuarı bu fonksiyon ile kullanılmamalıdır.
- 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 engellersiniz. Ocağı ancak kalan ısı göstergesi söndükten sonra temizleyiniz.

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

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

Asla aşağıdakileri kullanmayınız:

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

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

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

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

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

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

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

Ocak çerçevesi

Ocak çerçevesinde hasar oluşumunu önlemek için lütfen aşağıdaki uyarılara uyunuz:

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

Kumanda düğmesi

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

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

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.

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

Yüksek 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 ısınmıyor ve pişirme kademesi yanıp sönüyor?

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 büyüklüğüne 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.

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

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

Pişirme kabının indüksiyonla pişirmeye uygun olduğundan ve pişirme kabının büyüklüğüne en uygun ocak gözünün üzerinde olduğundan emin olunuz. Pişirme kabının türü, boyutu ve konumlandırılması ile ilgili bilgileri Bölüm ⟶ *"İndüksiyonla yemek pişirme"* ve ⟶ *"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 çağırmadan önce lütfen tablodaki uyarıları dikkate alınız.

Gösterge	Olası nedeni	Çözüm
Yok	Elektrik beslemesi kesildi.	Başka elektrikli cihazlar yardımıyla akım beslemesinde bir kısa devre olup 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 bölümü kurulanmalı veya cisim kaldırılmalıdır.
Ocak gözü kapatıldı. Kumanda düğmesinin halka lambası yanıp sönüyor.	Kumanda düğmesi uzun süre döndürülmedi. Otomatik emniyet kapatması sistemi etkinleştirildi.	Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz. Ocak gözünü yeniden açınız.
	Cihaz çok sıcak.	Kumanda bölümündeki hata mesajına dikkat ediniz.
Ocak gözü göstergesi yanıp sönüyor.	Pişirme kabı algılanmıyor. Pişirme kabının indüksiyonlu 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. Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz. Ardından pişirme kademesini alıştığınız gibi ayarlayınız.
F4	Elektronik sistem fazla ısındı ve tüm ocak gözleri kapatıldı.	
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 dE ON göstergeleri görünüyorsa demo modu etkinleştirilmiştir. Cihaz ısıtma yapmaz. Cihazın elektrik bağlantısını kesiniz. 30 saniye bekleyiniz ve cihazın fişini yeniden takınız. Ardından 3 dakika içinde demo modunun etkinliğini aşağıdaki biçimde kaldırınız:

1. Kumanda 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 ON yanar ve yanar halka yeşildir.
   5 saniye bekleyiniz. Gösterge OFF yanar ve yanar halkanın rengi sarıya döner.

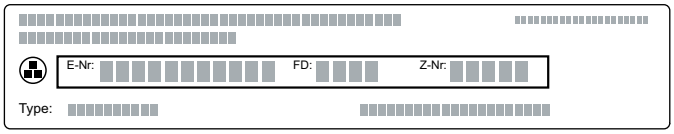
Demo modunun etkinliği kaldırılmıştır.

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 gore değişkenlik göstermektedir.

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

Garanti Şartları

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

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

  - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
  tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcından talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

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

OCAK GARANTİ BELGESİ

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 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza 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

1- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.

2- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.

3- 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 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.

4- Malın garanti süresi iiçerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiç bir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.

5- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;

- Tüketiciye 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 altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
- 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, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.

6- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

7- 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 HAUSGERÃTE 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

9001462092 (000214)
tr

GAGGENAU