

ENTEGRE HAVALANDIRMA SISTEMINE SAHIP ESNEK INDÜKSIYONLU OCAK

CV492105 CV492105M

GAGGENAU





İçindekiler tablosu

1	Güvenlik	2	13	Kızartma sensörü fonksiyonu	17
2	Maddi hasarların önlenmesi	4	14	Kontrol panelinin temizleme amacıyla kilitlenmesi	19
3	Çevrenin korunması ve tasarruf	5	15	Otomatik kapatma	19
4	Atığa verme	5	16	Temel ayarlar	19
5	Çalışma modları	6	17	Pişirme kabının kontrol edilmesi	21
6	Cihazı tanıma	6	18	Home Connect	22
7	İlk Kullanım öncesi	10	19	Cihazı temizleme ve bakımını yapma	24
8	Temel Kullanım	11	20	SSS	28
9	Flex Zone	13	21	Arızaları giderme	29
10	FlexPlus Zone	14	22	Müşteri hizmetleri	32
11	Zamanlayıcı fonksiyonu	15	23	Uygunluk beyanı	33
12	Booster fonksiyonu	16			

⚠ 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.

Kullanım güvenliği sadece montaj kılavuzuna göre yapılmış uzman bir montaj neticesinde sağlanır. Kurulum yerinde cihazın sorunsuz çalışmasından montajı yapan 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 2000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Cihazı aşağıdaki amaçlar için kullanmayın:

- teknelerde veya taşıtlarda.
- harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile. Bu, EN 50615 kapsamındaki cihazlarla işletim durumunda geçerli değildir.
- tehlikeli veya patlayıcı maddelerin ve buharın emilmesi.
- küçük parçaların veya sıvıların süpürülmesi.

Aktif bir tıbbi implant cihaz (örneğin kalp pili veya defibrilasyon cihazı) taşıyorsanız, doktorunuz ile görüşerek bu cihazın Avrupa Birliği 90/385/EEG 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 indüksiyon 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 vermeyiniz.

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 – Boğulma tehlikesi!

Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.

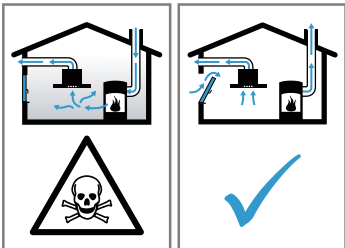
- Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
- Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

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

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

⚠ UYARI – Zehirlenme tehlikesi!

Geri emilen yanıcı gazlar zehirlenmelere neden olabilir. Hava dolaşımli ateşlikler (örneğin gaz, yağ, odun veya kömürle çalışan sobalar, şofbenler, su ısıtıcıları) yanma havasını kurulum yerinden alırlar ve atık gazı bir atık gaz sistemi (örneğin baca) kanalıyla dışarıya aktarırlar. Çalışmakta olan davlumbazla birlikte mutfaktan ve komşu odalardan hava çekilir. Yeterli hava girişi sağlanmazsa vakum oluşur. Bu durumda bacadan ve atık gaz kanalından zehirli gazlar emilerek tekrar eve girer.



- Cihaz kirli hava işletiminde aynı zamanda oda havasına bağlı bir ısı kaynağı ile birlikte

çalıştırıldığında havalandırmanın her zaman yeterli olmasını sağlayınız.

- Cihaz, ancak ısı kaynağının kurulum yerinde vakumun 4 Pa (0,04 mbar) değerini aşmadığı sürece tehlikesiz bir şekilde işletilebilir. Bu, ancak örneğin hava giriş/çıkış menfezleriyle birlikte kapı ve pencerelerde kapatılması mümkün olmayan hava delikleri veya başka teknik önlemlerle yeterli derecede yanma havası ikmalinin sağlanmasıyla mümkündür. Limit değerlere uymak için, hava giriş/çıkış menfezi tek başına yeterli olmayabilir.
- Binanın komple baca ve havalandırma sistemini değerlendirebilecek ve havalandırma için uygun önerilerde bulunabilecek baca temizleme ustası gibi yetkili kişilere mutlaka danışınız.
- Cihaz sadece hava dolaşımli işletimde kullanılırsa, herhangi bir kısıtlama olmadan işletilmesi mümkündür.

⚠ 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 yakınlarına 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 işletim öğeleriyle kapatınız.

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

Yağ filtrelerindeki yağ birikintileri alev alabilir.

- Cihazı kesinlikle yağ filtresi olmadan çalıştırmayınız.
- Yağ filtresi düzenli olarak temizlenmelidir. Yağ filtresi düzenli olarak temizlenmelidir.

- ▶ Cihazın yakında kesinlikle açık ateşle çalışılmamalıdır (örn. alevle pişirme).
- ▶ Cihazın katı yakıt (örn. odun veya kömür) kullanılarak ısıtılan bir ısı kaynağının yakınına kurulmasına sadece, ısı kaynağında çıkarılamayan kapalı bir kapağın mevcut olması halinde izin verilir. Kıvılcım saçılmamalıdır.

⚠ **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. Metal cisimler ocak üzerinde çok hızlı ısınır.
- ▶ Örneğin bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal cisimleri asla ocağın üzerine bırakmayınız.

Havalandırma ızgarası ocak üzerinde çok çabuk ısınır.

- ▶ Asla havalandırma ızgarasını ocak üzerine yerleştirmeyiniz.
- ▶ Havalandırma ızgarasının üzerine tencere koymayınız.
- ▶ Havalandırma ızgarasının üzerine herhangi bir sıcak cisim koymayınız.

Cihaz çalışırken çok ısınır.

- ▶ Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.
- ▶ Sıcak sıvıların cihazın içine girmesi durumunda havalandırma ızgarası, yağ filtresi veya taşma haznesi çıkarılmadan önce cihazın soğuması beklenmelidir.

⚠ **UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!**

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.

- ▶ Bu cihazın şebeke bağlantı kablosu veya cihaz bağlantı kablosu hasar görürse, üreticiden veya müşteri hizmetlerinden temin edebileceğiniz özel bir şebeke bağlantı kablosuyla veya cihaz bağlantı kablosuyla değiştirilmek zorundadır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görürse eğitimli uzman personel tarafından değiştirilmesi gerekir.

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

- ▶ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▶ Yüzeyi çatlamış olan veya kırık olan bir cihazı kesinlikle kullanmayın.
- ▶ Müşteri hizmetleri ile iletişime geçilmelidir. → Sayfa 32

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.

⚠ **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.

2 Maddi hasarların önlenmesi

DİKKAT

Pürüzlü tencere ve tava tabanları cam seramiği çizir.

- ▶ Pişirme kaplarını kontrol ediniz. İçi boş bir pişirme kabının ocakta tutulması kaba veya cihaza zarar verebilir.
- ▶ İçinde malzeme olmayan tencereleri kesinlikle sıcak ocak üzerine koymayınız veya içi boş şekilde ocakta tutmayınız.

Pişirme kaplarının hatalı yerleştirilmesi elektronik sisteminin aşırı ısınmasına neden olabilir.

- ▶ Sıcak tava veya tencereleri kesinlikle kumanda elemanlarının, göstergelerin, ocak çerçevesinin veya havalandırma ızgarasının üzerine koymayınız. Sert veya sivri cisimler pişirme bölümünün üzerine düştüğü takdirde hasar oluşabilir.
- ▶ Pişirme bölümü üzerine sert veya sivri cisimler düşürmeyiniz.

Isıya karşı dayanıklı olmayan malzemeler, sıcak ocakların üzerinde erir.

- Ocak koruma folyosu kullanmayınız.
- Alüminyum folyo veya plastik kaplar kullanmayınız.

2.1 En sık görülen hasarlara genel bakış

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

Hasar	Nedeni	Önlem
Lekeler	Taşan yemekler	Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcı ile temizleyiniz.
Lekeler	Uygun olmayan temizlik malzemeleri	Sadece cam seramiğe uygun temizlik malzemeleri kullanınız.

Hasar	Nedeni	Önlem
Çizikler	Tuz, şeker veya kum	Ocağı çalışma tezgahı olarak kullanmayınız, üzerine eşya bırakmayınız.
Çizikler	Pürüzlü tencere veya tava tabanları	Pişirme kabını kontrol ediniz.
Renk değiştirme	Uygun olmayan temizlik malzemeleri	Sadece cam seramiğe uygun temizlik malzemeleri kullanınız.
Renk değiştirme	Tencerenin aşınması, örn. alüminyum	Tencereleri veya tavaları kaldırarak taşıyınız.
Konkoid al çatlak	Şeker veya şeker oranı yüksek yemekler	Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcı ile temizleyiniz.

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. Uygun bir pişirmeye devam kademesi kullanılmalıdır.

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

Fan kademesi pişirme buharının yoğunluğuna göre ayarlanmalıdır.

- ✓ Daha düşük bir fan kademesi daha düşük enerji tüketimi demektir.
- ✓ Yoğun kademeyi sadece gerekirse kullanınız.

Yoğun pişirme buharının ortaya çıkacağı durumlarda önceden daha yüksek bir fan kademesi seçilmelidir.

- ✓ Kokular odaya daha az yayılır.

Artık gerekli olmadığında cihaz kapatılmalıdır.

Pişirme sırasında yeterli havalandırma sağlanmalıdır.

- ✓ Cihaz daha verimli ve daha düşük çalışma sesiyle çalışır.

Filtre belirtilen zaman aralıklarıyla temizlenmeli veya değiştirilmelidir.

- ✓ Filtrenin verimliliği değişmez.

4 Atığa verme

4.1 Eski cihazları atığa verme

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

- 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, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından yayımlanan "Elektrikli ve Elektronik Eşyalarda Bazı Zararlı Maddelerin Kullanımının Kısıtlanmasına İlişkin 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.

5 Çalışma modları

Cihazınızı kirli hava işletiminde veya havalandırma çalışmasında kullanabilirsiniz.

5.1 Atık hava modu

Emilen hava, yağ filtreleri tarafından temizlenir ve bir boru sistemi üzerinden dışarı iletilir.



Hava, gaz veya diğer yakıtların yakıldığı cihazların egzoz gazları için kullanılan bir bacaya verilemez (bu havalandırma cihazları için geçerli değildir).

- Atık havanın devrede olmayan bir duman veya atık gaz bacasına aktarılması isteniyorsa yetkili baca temizleme ustasının iznini almanız gerekir.
- Atık hava dış duvar üzerinden dışarı aktarılırsa, bir teleskopik duvar kasası kullanılmalıdır.

5.2 Havalandırma çalışması

Emilen hava, yağ filtreleri ve bir koku filtresi tarafından temizlenir ve tekrar odaya geri aktarılır.



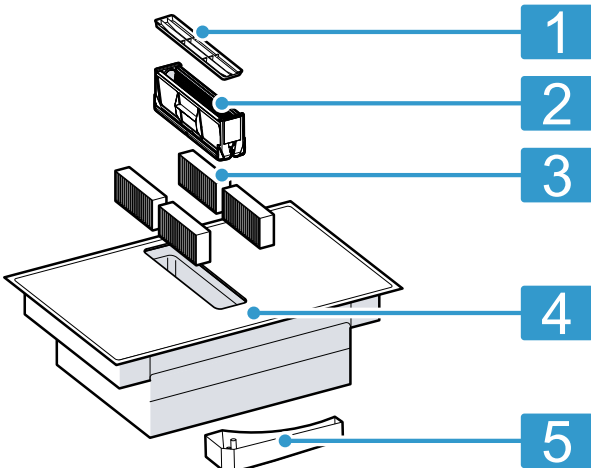
Havalandırma modunda kokuya neden olan maddeleri bağlamak için bir koku filtresi takmanız gerekir. Cihazın havalandırma modunda işletilmesinde söz konusu olan farklı olanaklar için kataloğumuza bakınız veya yetkili satıcınıza danışınız. Gerekli aksesuarları ilgili satış yerleri, yetkili servis veya çevrimiçi satış merkezi üzerinden alabilirsiniz.

Not: Yoğun ve uzun süren pişirmelerde oda havasına nem salınır. Cihazı havalandırma işletiminde çalıştırırsanız, mutfak uygun şekilde havalandırmanızı öneririz, örneğin fazla nemi gidermek için kısa bir süre pencere açınız.

6 Cihazı tanıma

6.1 Yeni cihazınız

Bu bölümde, cihazınızın parçalarını tanıtan bir genel görünüm verilmektedir.



No. Tanım

1	Havalandırma ızgarası
2	Yağ filtresi
3	Hava dolaşım işletiminde koku filtresi veya kirli hava işletiminde akustik filtresi
4	Kumanda bölümü
5	Taşma haznesi

6.2 Özel aksesuar

Cihazın montaj türüne bağlı olarak yetkili satıcıdan, müşteri hizmetlerinden veya resmi web sitemiz üzerinden temin edebileceğiniz çeşitli aksesuarlar mevcuttur.

Koku filtresi	CA282112
Akustik filtresi	CA084010
Yönlendirmesiz hava dolaşım seti	CA08201.

Yönlendirmeli hava dolaşım seti, 60 cm'lik çalışma tezgahı	CA08206.
Yönlendirmeli hava dolaşım seti, 70 cm'lik çalışma tezgahı	CA08207.
4 kumanda düğmesi, siyah	CKI440000
4 kumanda düğmesi, paslanmaz çelik	CKI440010
Çok katmanlı malzemeden üretilen Teppan Yaki	CA051300
Alüminyum döküm ızgara plakası	CA052300

6.3 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.

6.4 Uygun pişirme kapları

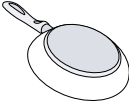
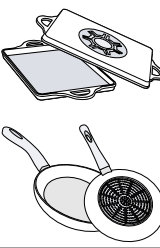
İndüksiyonlu pişirme için uygun bir pişirme kabı, ferromanyetik bir tabana sahip olmalı, yani mıknatıs tarafından çekilmelidir. Ayrıca taban, pişirme alanının boyutuna uygun olmalıdır. Bir pişirme kabı bir pişirme alanında tanınmıyorsa, bunu bir sonraki en küçük çaplı pişirme alanına yerleştiriniz.

Pişirme kabının boyutu ve özellikleri

Pişirme kabının doğru tanınması için kabin boyutunu ve malzemesini göz önünde bulundurunuz. Tüm kapların tabanlarının tamamen düz ve pürüzsüz olması gerekir.

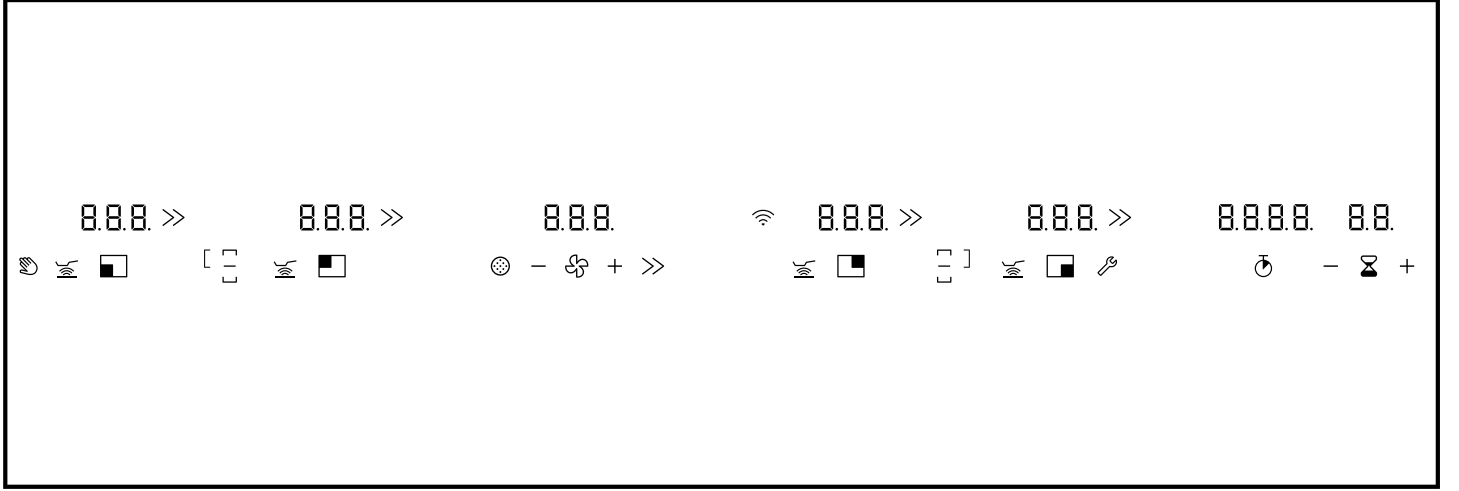
Pişirme kabının uygun olup olmadığını kontrol etmek için Pişirme kabı testi tuşunu kullanınız. Pişirme kabı testi.

→ "Pişirme kabının kontrol edilmesi", Sayfa 21

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. Bu pişirme kabı, hızlı ısınır ve sorunsuz tanımlanabilir.
Uygun 	Paslanmaz çelikten yapılmış veya özel indüksiyon kabı gibi ferromanyetik (manyetikleştirilebilir) kap kullanınız.	Bu pişirme kabı, hızlı ısınır ve sorunsuz tanımlanabilir.
	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.	Tüm kapların tabanlarının 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.	

6.5 Kumanda bölümü

Kumanda bölümü üzerinden cihazınızın bazı fonksiyonlarını ayarlayabilir ve işletim durumu ile ilgili bilgiler alabilirsiniz.



Dokunmatik alanlar

Dokunmatik alanlar, dokunmaya karşı duyarlı alanlardır. Bir fonksiyon seçmek için ilgili alana dokununuz.

	Kontrol panelinin temizleme amacıyla kilitlenmesi
	Kızartma sensörü fonksiyonunun açılması
	Havalandırma için yoğun kademenin etkinleştirilmesi ¹
	Temel ayarların açılması
	Fan kademeleri seçimi / Zamanlayıcı fonksiyon ayarı
	Dolum göstergesinin sıfırlanması ¹
	Durdurma saatinin açılması
	Mutfak saatinin ayarlanması

Ekrandaki göstergeler

Göstergelerde, ayarlanan değerler ve fonksiyonlar gösterilir.

	İşletme durumu
	Pişirme alanı
	Pişirme kademeleri
	Fan kademeleri
	Kızartma sensörü fonksiyonu
	Pişirme alanları için PowerBoost fonksiyonu / Havalandırma için yoğun kademesi
	Kalan ısı
	Çalar saat
	Durdurma saati fonksiyonu
	Kumanda alanının temizleme amacıyla kilitlenmesi
	Flex fonksiyonu etkinleştirildi
	Flex fonksiyonu devre dışı bırakıldı
	FlexPlus fonksiyonu etkinleştirildi

¹ Sembol turuncu veya beyaz yanabilir.

	Havalandırma açıldı ¹
	Havalandırma için yoğun kademesi ¹
	Havalandırma için aralıklı çalışma fonksiyonu
	Havalandırma için otomatik işletim
	Kızartma sensörü sıcaklık göstergesi
	İlave fan çalışması
	Koku filtrelerinin dolum göstergesi ¹
	Ev ağı

Dokunmatik alanlar ve Göstergeler

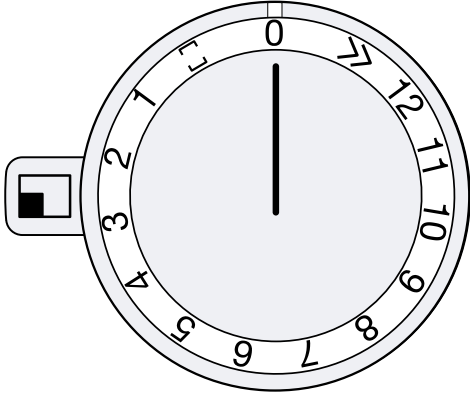
Ocak açıldığında, mevcut dokunmatik alanların sembolleri yanar. Seçilen pişirme alanlarının veya fonksiyonların göstergeleri turuncu renkte yanar. İlgili işlevi etkinleştirmek için bir sembole basınız. Bir onay sinyali duyulur.

- Kumanda bölümü temiz ve kuru tutulmalıdır. Nem, fonksiyonları olumsuz etkiler.
- Göstergelerin ve dokunmatik alanların yakınına herhangi bir pişirme kabı koymayın. Elektronik parçalar aşırı ısınabilir.

Kumanda düğmesi

Cihazınızın belirli işlevlerini ayarlamak ve çalışma durumu hakkında bilgi almak için kumanda düğmelerini kullanabilirsiniz.

Kumanda düğmesindeki işaretler, ilgili pişirme alanına atamayı ve 1 ila 12 arasındaki pişirme kademeleri veya PowerBoost işlevi ve Flex işlevinin ayarını gösterir.



0 - 12	Pişirme kademesinin ayarlanması
>>	PowerBoost fonksiyonunun etkinleştirilmesi
□	Flex fonksiyonunun etkinleştirilmesi
■	Sol ön pişirme alanının ayarlanması
■	Sol arka pişirme alanının ayarlanması
■	Sağ arka pişirme alanının ayarlanması
■	Sağ ön pişirme alanının ayarlanması

6.6 Pişirme alanları

Burada pişirme alanlarının farklı devreye alımlarına genel bir bakış bulacaksınız. İndüksiyonla pişirmeye uygun pişirme kaplarıyla ilgili daha fazla bilgiyi adresinde bulabilirsiniz.
→ "Uygun pişirme kapları", Sayfa 7

Sembol	Pişirme alanı tipi	Devreye alma
	Basit pişirme alanı	Uygun boyutta bir pişirme kabı kullanınız.
	Esnek pişirme alanı	Daha fazla bilgiyi esnek pişirme alanı altında bulabilirsiniz. → Sayfa 13
	Bir pişirme alanı + FlexPlus pişirme alanı	FlexPlus pişirme alanı her zaman esnek pişirme alanlarından biriyle beraber etkinleştirilir. Daha fazla bilgiyi FlexPlus pişirme alanında bulabilirsiniz. → Sayfa 14
	İki pişirme alanı + FlexPlus pişirme alanı	FlexPlus pişirme alanı her zaman esnek pişirme alanlarından biriyle beraber etkinleştirilir. Daha fazla bilgiyi FlexPlus pişirme alanında bulabilirsiniz. → Sayfa 14

6.7 Pişirme alanlarının dağılımı

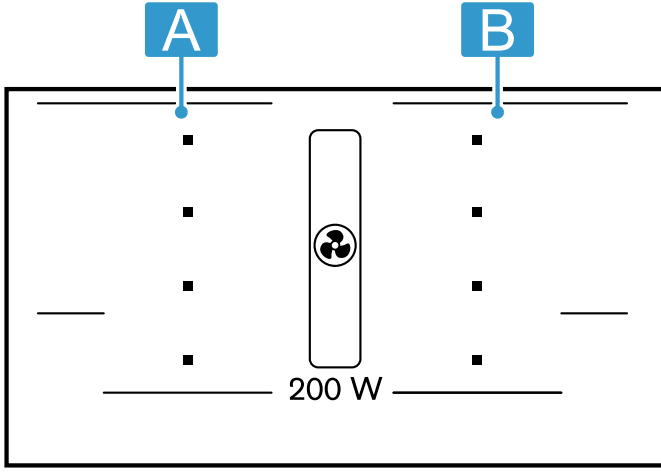
Belirtilen güç, IEC/EN 60335-2-6 standardında tanımlanan standart kaplarla ölçülmüştür. Güç, pişirme kabının boyutuna veya malzemesine göre değişiklik gösterebilir.

Halka lambalardaki göstergeler

Her kumanda düğmesi farklı gösterge olanakları sunan bir yanar halkaya sahiptir. Kumanda düğmesindeki halka lamba çalışırken turuncu yanar. İki renk tonu arasında seçim yapabilirsiniz. Birden fazla cihaz yan yana kurulduysa, renk tonunu cihazların ayarlarından değiştirilerek tüm halka lambaların aynı renk tonunda yanmasını sağlayabilirsiniz.

→ "Işıklı halkanın renginin değiştirilmesi", Sayfa 13

Gösterge	Ad
Kapalı	Cihaz KAPALI
Yanar: Turuncu	Cihaz AÇIK
Yanıp söner: Turuncu	Cihaz KAPALI Kalan ısı göstergesi
Yanma: Mavi	Home Connect
Yanıp sönme: Mavi	Home Connect, cihaz ev ağına bağlanır
Değişmeli yanıp sönme: Turuncu ve beyaz	Emniyet kapatması, elektrik kesintisi
Değişmeli yanıp sönme: Sarı ve mor	Cihaz hatası. Müşteri hizmetlerini arayınız.
Yanma: Birkaç saniye yeşil ve sonra sarı	Cihaz ilk bağlandığında veya bir elektrik kesintisinden sonra başlangıç ayarına getirilir



Konum	Alan	En yüksek pişirme kademesi	Güç
A B		Güç seviyesi 12 Tencereler için hızlandırıcı	2200 W 3700 W
A B		Güç seviyesi 12 Tencereler için hızlandırıcı	3300 W 3700 W
A B		Güç seviyesi 12 Tencereler için hızlandırıcı	2600 W 3700 W
A B		Güç seviyesi 12 Tencereler için hızlandırıcı	3300 W 3700 W

6.8 Kalan ısı göstergesi

Ocağın her bir pişirme alanı için iki aşamalı bir kalan ısı göstergesi vardır. Bu, bir pişirme alanının hala sıcak olduğunu gösterir. Kalan ısı göstergesi yandığı sürece pişirme alanına dokunulmamalıdır.

Kalan ısı miktarına bağlı olarak aşağıdakiler gösterilir:

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

Kumanda düğmesindeki halka lamba yanıp sönüyor.

FlexPlus pişirme alanı etkinleştirilmişse, FlexPlus pişirme alanının göstergesi de yanar.

Pişirme işlemi sırasında pişirme kabını pişirme alanından çıkarırsanız, pişirme kademesi göstergesi yanıp söner ve kumanda düğmesindeki halka lamba turuncu renkte yanar.

Pişirme alanını kapattığınızda, kalan ısı göstergesi yanar ve kumanda düğmesi üzerindeki halka lamba yanıp söner. Ocak kapalı da olsa, pişirme alanı henüz sıcak olduğu sürece kalan ısı göstergesi yanmaya devam eder.

7 İlk Kullanım öncesi

İlk çalıştırma için ayarları gerçekleştiriniz. Cihazı ve aksesuarı temizleyiniz.

7.1 Home Connect kurulumunun yapılması

- Home Connect kurulumu.
→ "Home Connect ", Sayfa 22

7.2 Çalışma modunun ayarlanması

Gereklilik: Cihaz, teslimat aşamasında havalandırma işletimine ayarlanmıştır.

- Cihazı hava çıkışına ayarlamak için,, bkz. Temel ayarlar → Sayfa 19.

7.3 Halka lambaların renk tonları

Kumanda düğmesindeki ışıklı halka çalışırken turuncu yanar. İki renk tonu arasında seçim yapabilirsiniz. Renk tonlarını, birden fazla cihazın tüm halka lambaları aynı renkte yanacak şekilde değiştirebilirsiniz.

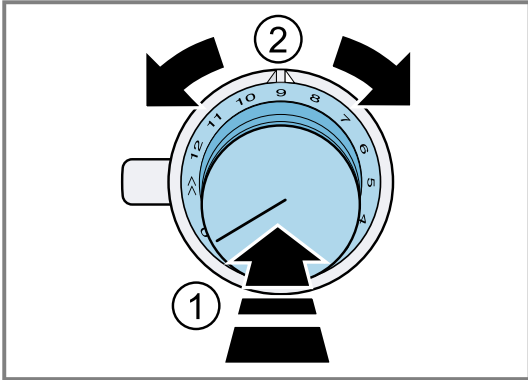
→ "Işıklı halkanın renginin değiştirilmesi", Sayfa 13

8 Temel Kullanım

8.1 Ocağın açılması

Notlar

- Cihaz ev ağıyla bağlantı kuramıyorsa veya ilgili bağlantı kesildiyse, ocağın açılması sırasında her zaman ağ bağlantısının ilk ayarı devreye girer.
 - Cihaz, filtre ve taşma haznesi olmadan kesinlikle kullanılmamalıdır.
 - Esnek pişirme alanına bir pişirme kabı koyduğunuzda ocak pişirme kabını algılar ve pişirme alanı otomatik olarak seçilir. Daha fazla bilgiyi altında bulabilirsiniz. → "Flex Zone", Sayfa 13
 - Pişirme alanında pişirme kabı yoksa veya cihaz pişirme kabını algılamazsa, seçilen pişirme kademesi yanıp söner ve kumanda düğmesindeki halka lamba turuncu renkte yanar. Yaklaşık 9 dakika sonra cihaz ilgili pişirme alanını kapatır. Kumanda düğmesindeki halka lamba yanıp sönüyor. Kumanda düğmesini 0 konumuna döndürün, kumanda düğmesindeki halka lamba söner.
1. Uygun çaptaki pişirme kapları kullanılmalıdır.
 - Pişirme kabı tabanının, işaretli pişirme alanlarının dışına taşmamasına dikkat edilmelidir.
 2. Kumanda düğmesi ile ilgili pişirme alanı seçilmelidir.
 3. Kumanda düğmesine basılmalı ve gerekli pişirme kademesine çevrilmelidir.



- ✓ Ekranda seçilen pişirme kademesi yanar.
- ✓ Kumanda düğmesindeki halka lamba yanar.

Pişirme için ayar önerileri

Burada hangi pişirme kademelerinin hangi yemek için uygun olduğuna dair bir genel bakış bulacaksınız. Pişirme süresi; yiyeceğin türüne, ağırlığına, kalınlığına ve kalitesine göre değişebilir.

Pişirme kademesi	Pişirme yöntemi	Örnekler
11-12	Pişirmeye başlama	Su
	Hafif kızartma	Et
	Isıtma	Yağ/Sıvı yağ, sıvılar
	Pişirme	Çorbalar, soslar
	Haşlama	Sebze
7-10	Kızartma	Et, patates
6-8	Kızartma	Balık
8-9	Fırında pişirme	Unlu yiyecekler, yumurtalı yiyecekler, örneğin krep
	Açık pişirme kabında pişirmeye devam etme	Hamur işleri, sıvılar

Notlar

- Cihazın elektronik parçalarını aşırı ısınmadan veya akım dalgalanmalarından korumak için ocak geçici olarak güç kademesini düşürebilir.
- Cihazda gürültü oluşumunu engellemek için ocak geçici olarak güç düzeyini düşürebilir.

8.2 Ocağın kapatılması

- Tüm kumanda düğmelerini 0 konumuna getiriniz.
- ✓ Kalan ısı göstergesi yanar ve pişirme alanı soğuyana kadar kumanda düğmesi üzerindeki halka lamba yanıp söner.

8.3 Pişirme notları

Burada yemekler veya pişirme kabı kullanımı için faydalı pişirme notlarına genel bir bakış bulacaksınız.

- Püre, kremalı çorbalar veya yoğun sosları ısıtırken ara sıra karıştırınız.
- Ön ısıtma yapmak için, 10-12 arası 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.
- Dödüklü tencerede pişirirken üreticinin uyarılarını dikkate alınız.
- Besin değerlerini korumak için yiyecekler uzun süre pişirilmemelidir. Zamanlayıcı 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 altında bulabilirsiniz. → "Enerji tasarrufu", Sayfa 5

Piştirme kademesi	Piştirme yöntemi	Örnekler
7-8	Üstünü kızartma	Un, soğan
	Kavurma	Badem, galeta unu
	Kızartma	Pastırma/Domuz pastırması
	Suyunu çekirme	Fondüler, soslar
6-7	Açık piştirme kabında soteleme	Mantı, ırmik köftesi, sebze çorbaları, çorbalık et, poşe yumurta
5-6	Açık piştirme kabında soteleme	Haşlanmış soslar
6-7	Buharda piştirme	Sebze, patates, balık
	Buharda piştirme	Sebze, meyve, balık
	Buğulama	Et sarma, et kızartma, sebze
3-4	Buğulama	Tas kebabı
4-5	Kapaklı piştirme	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

8.4 Havalandırma güç seviyesinin açılması

Notlar

- Yüksek piştirme kaplarında optimum bir emme performansı garanti edilemez. Emme performansının eğik yerleştirilmiş bir kapakla iyileştirebilirsiniz.
- Havalandırma açıklıklarını nesnelerle bloke etmeyiniz. Havalandırma ızgarasının üzerine herhangi bir cisim koymayınız. Aksi takdirde havalandırma performansı düşer.
- Performansı daima mevcut koşullara uyarlayınız. Çok fazla mutfak buharı varsa, yüksek bir güç seviyesi ayarlayınız.

Gereklilik: Otomatik mod açıldı.

→ "Temel ayarlar", Sayfa 19

- Kumanda düğmesiyle bir piştirme kademesi seçiniz.
- ✓ Havalandırma başlar.

8.5 Havalandırma güç seviyesinin değiştirilmesi

- veya + ile istediğiniz güç seviyesini ayarlayınız.
- ✓ Ayarlanan güç seviyesi yanar.

8.6 Havalandırma güç seviyesinin kapatılması

- ile güç seviyesini 0 ayarlayınız.

8.7 Yoğun kademenin açılması

Çok yoğun koku veya buharın oluşması halinde yoğun kademesini kullanabilirsiniz.

- » üzerine basılmalıdır.
- ✓ Yoğun kademesi açılır.
- ✓ » yanar.
- ✓ Yaklaşık 6 dakika sonra cihaz kendiliğinden 3 güç kademesine geri döner.

8.8 Yoğun kademenin kapatılması

- » tuşuna basınız.
- ✓ Yoğun kademe sonlandırılır.

8.9 Sensör kontrollü otomatik işletim

Otomatik modda cihazın içindeki bir sensör, piştirme ve kızartma kokusunun yoğunluğunu algılar. Sensör hassasiyetinin ayarına bağlı olarak, optimum fan hızı otomatik olarak kademesiz şekilde açılır. Sensör kontrolünün çok zayıf veya çok güçlü tepki vermesi halinde, sensör hassasiyet ayarını değiştirebilirsiniz.

Sensör kontrollü otomatik işletimin açılması

- Temel ayarlarda otomatik mod için ayarı tanımlayınız.
→ "Temel ayarlar", Sayfa 19
- ✓ Optimum güç seviyesi, bir sensör yardımıyla otomatik olarak ayarlanır.

Sensör kontrollü otomatik işletimin kapatılması

- tuşuna, başka bir güç seviyesi veya 0 yanana kadar basınız.
- ✓ Sensör kontrollü otomatik işletim kapatılır.

8.10 İlave fan çalışması

İlave fan çalışması ancak en az bir piştirme alanının en az bir dakika boyunca çalıştırılması durumunda başlar. Piştirme alanı kapattıktan sonra, kalan mutfak dumanını gidermek için havalandırma sistemi birkaç dakika daha çalışmaya devam eder. Ardından havalandırma sistemi otomatik olarak kapanır.

Tüm piştirme alanlarını kapatırsanız, f ve g yanar. İlave fan çalışması açılır. Bir piştirme alanını açarsanız, ilave fan çalışması kapanır.

İlave fan çalışmasının kapatılması

- ile güç seviyesi 0 ayarlanmalıdır.
- ✓ Fanın ardıl çalışması sonlandırılır.

8.11 Aralıklı havalandırmanın açılması

Aralıklı havalandırma ile cihaz, havalandırmayı her saat başı 6 dakika çalıştırır.

Gereklilik: Bir pişirme kademesi seçildi.

- ▶ + veya - tuşuna, ilgili 3 yanana kadar basılmalıdır.
- ✓ Aralıklı havalandırma etkinleştirilir.

Not: Cihazı kapattığınızda, aralıklı havalandırma açık kalır.

8.12 Aralıklı havalandırmanın kapatılması

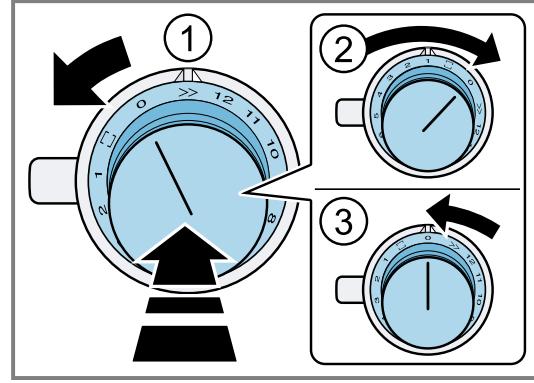
- ▶ - ile güç seviyesi 0 ayarlanmalıdır.
- ✓ Aralıklı havalandırma kapatılır.

8.13 Işıklı halkanın renginin değiştirilmesi

Not: İşletim sırasında kumanda düğmesindeki ışıklı halka turuncu yanar. Daha açık ve daha koyu turuncu arasında seçim yapabilirsiniz.

1. Kesintisiz olarak aşağıdaki kullanım adımlarını uygulayınız.
2. Kumanda düğmesine basınız ve sola doğru >> üzerine bir tık çeviriniz.
Kumanda düğmesini basılı bırakınız.
3. Kumanda düğmesini iki tık sağa, 1 üzerine çeviriniz.
Kumanda düğmesini basılı bırakınız.

4. Kumanda düğmesini iki tık sola, 0 üzerine çeviriniz .



- ✓ Ç yanyor.
- ✓ Kumanda düğmesindeki ışıklı halka sarı yanar.
- ✓ Turuncu değiştirme menüsü açılır.
- 5. Kumanda düğmesine basınız ve sağa doğru □ üzerine bir tık çeviriniz.
- ✓ Yakl. 5 saniye sonra kumanda düğmesindeki halka lamba yeşil yanar.
- ✓ Renk değişmiştir.

Rengin geri alınması

Gereklilik: Turuncu değiştirme menüsünde bulunuyorsunuz.

→ "Işıklı halkanın renginin değiştirilmesi", Sayfa 13

- ▶ Bu ayarlamayı geri almak için kumanda düğmesine basınız ve sola doğru bir tık 0 konumuna ve tekrar sağa doğru □ üzerine bir tık çeviriniz.
- ✓ Kumanda düğmesindeki ışıklı halka yeşil yanar.

Menüden çıkılması ve ayarların kaydedilmesi

1. Kesintisiz olarak aşağıdaki kullanım adımlarını uygulayınız.
2. Kumanda düğmesine basınız ve sola doğru >> üzerine iki tık çeviriniz.
Kumanda düğmesini basılı bırakınız.
3. Kumanda düğmesini iki tık sağa, 1 üzerine çeviriniz .
Kumanda düğmesini basılı bırakınız.
4. Kumanda düğmesini iki tık sola, 0 üzerine çeviriniz .
✓ Kumanda düğmesindeki ışıklı halka söner.
- ✓ Ayarlar kaydedilmiştir.

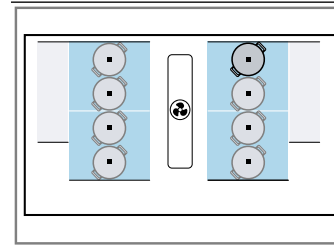
9 Flex Zone

Esnek pişirme alanını, tek bir pişirme alanı veya iki bağımsız pişirme alanı olarak kullanabilirsiniz. Esnek pişirme alanı dört indüktörden oluşur. İndüktörler birbirinden bağımsız olarak çalışır ve yalnızca pişirme kabının kapladığı ocak alanını etkinleştirir.

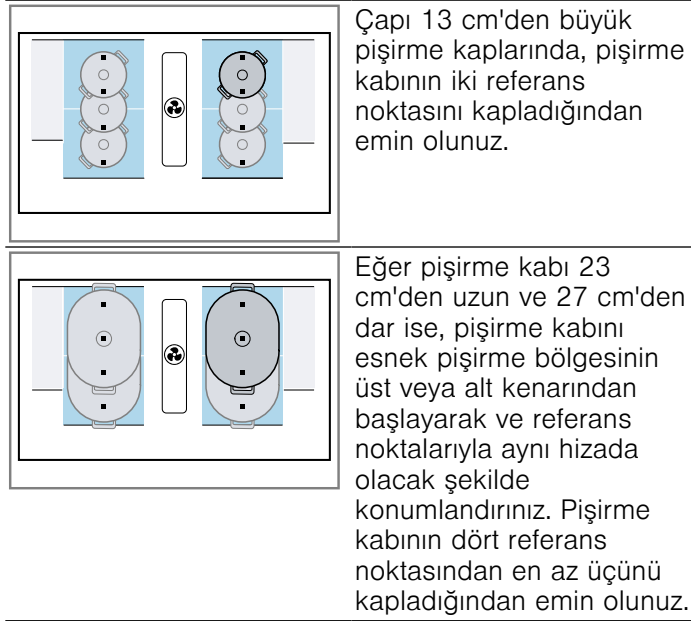
9.1 Tek bir pişirme alanında pişirme kabı konumları

Burada pişirme kabının konumlandırılmasına genel bir bakış elde edersiniz.

İyi bir tencere algılaması ve ısı dağılımı sağlamak için tencereyi ortaya yerleştiriniz.



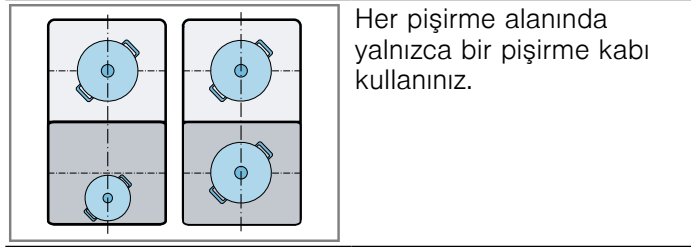
Çapı 13 cm'ye kadar olan pişirme kaplarını dört referans noktasından birinin üzerine ortalarak yerleştiriniz.



9.2 İki bağımsız pişirme alanı için pişirme kabı konumları

Burada pişirme kabının konumlandırılmasına genel bir bakış elde edersiniz.

Ön ve arka pişirme alanlarını, her biri bağımsız olarak iki indüktörlü şekilde kullanabilirsiniz. Her bir pişirme alanı için gerekli pişirme kademesini ayarlayınız.



9.3 Tek pişirme alanı olarak esnek pişirme alanının kullanılması

Gereklilik: Pişirme alanları bağlıdır.

→ "Her iki pişirme alanının birleştirilmesi", Sayfa 14

► Tüm pişirme alanını kullanınız.

Her iki pişirme alanının birleştirilmesi

1. Pişirme kabını yerleştiriniz.
 2. Kumanda düğmesini bir tık sağa doğru üzerine çeviriniz.
 3. Başka bir kumanda düğmesi ile pişirme kademesini seçiniz.
- ✓ yanıyor.
 - ✓ İki pişirme alanının göstergesinde de pişirme kademesi yanar.
 - ✓ Esnek pişirme alanı etkindir.

Pişirme kademesinin değiştirilmesi

- Pişirme kademesini seçmiş olduğunuz kumanda düğmesi ile değiştiriniz.

Yeni pişirme kabı eklenmesi

1. Yeni pişirme kabını yerleştiriniz.
 2. Esnek pişirme alanını seçtiğiniz kumanda düğmesini 0 konumuna sağa doğru iki tık ve ardından üzerine sola doğru çeviriniz.
- ✓ Yeni pişirme kabı algılanır ve önceden seçilen pişirme kademesi aynen kalır.

Not: Kullanılmakta olan pişirme alanındaki pişirme kabını hareket ettirir veya kaldırırsanız, ocak otomatik bir arama başlatır ve önceden seçilen pişirme kademesi korunur.

Pişirme alanlarının ayrılması

- Esnek pişirme alanını seçtiğiniz kumanda düğmesini 0 konumuna sağa doğru iki tık çeviriniz.
- ✓ göstergesi yanar.
- ✓ Esnek pişirme alanı devre dışı bırakılmıştır.
- ✓ Her iki pişirme alanı, iki bağımsız pişirme alanı gibi çalışmaya devam eder.

Not: Ocağı kapatıp tekrar açtığınızda, esnek pişirme alanı iki bağımsız pişirme alanı moduna geri döner.

9.4 Esnek pişirme alanının iki bağımsız pişirme alanı olarak kullanılması

- Esnek pişirme alanını iki bağımsız pişirme alanı olarak kullanınız.

→ "Temel Kullanım", Sayfa 11

10 FlexPlus Zone

Ocağın, iki esnek pişirme alanının yanında bulunan ve sağ veya sol esnek pişirme alanı ile birlikte çalışan iki FlexPlus pişirme alanı vardır. Bu, daha büyük pişirme kabı kullanmanıza ve daha iyi pişirme sonuçları elde etmenize olanak sağlar.

Her iki FlexPlus pişirme alanlarından her biri, her zaman sağ veya sol esnek pişirme alanıyla beraber etkinleştirilir. FlexPlus pişirme alanını ve esnek pişirme alanını ayrı ayrı etkinleştiremezsiniz.

10.1 Pişirme kabının yerleştirilmesine ilişkin notlar

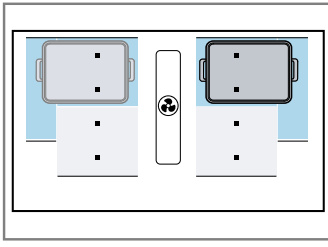
Burada pişirme kabının konumlandırılmasına genel bir bakış elde edersiniz.

Pişirme kabının büyüklüğüne ve kapalı ocak yüzeyine bağlı olarak, esnek pişirme alanını iki bağımsız pişirme alanı veya tek bir pişirme alanı olarak etkinleştirebilirsiniz.

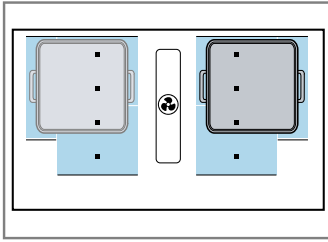
→ "Flex Zone", Sayfa 13

İyi bir tencere algılaması ve ısı dağılımı sağlamak için tencereyi ortaya yerleştiriniz. Pişirme kabının yan pişirme alanını ve FlexPlus pişirme alanını kapattığından emin olunuz.

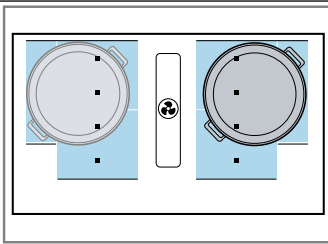
FlexPlus pişirme alanı ile Teppan Yaki veya ızgara tavasını kullanmayınız.



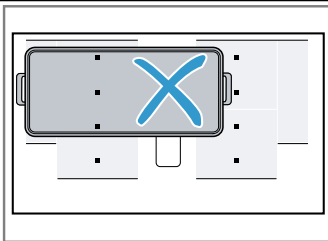
Piştirme kabı uzunluğu 23 cm'den kısa, genişliği ise 27 cm'den fazla ise; piştirme kabını FlexPlus piştirme alanının üst kenarından başlayarak yerleştiriniz. Piştirme kabının en az iki referans noktasını kapladığından emin olunuz. Esnek piştirme alanını, iki bağımsız piştirme alanı olarak etkinleştiriniz.



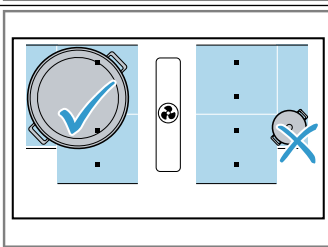
Piştirme kabı uzunluğu 23 cm'den ve genişliği 27 cm'den fazla ise; piştirme kabını FlexPlus piştirme alanının üst kenarından başlayarak yerleştiriniz. Piştirme kabının dört referans noktasından en az üçünü kapladığından emin olunuz. Esnek piştirme alanını, tek bir piştirme alanı gibi etkinleştiriniz.



Çapı 27 cm'den fazla ise, piştirme kabını Flex piştirme alanının üst kenarından ve FlexPlus piştirme alanının üst kenarından başlayarak yerleştiriniz. Esnek piştirme alanını, tek bir piştirme alanı gibi etkinleştiriniz.



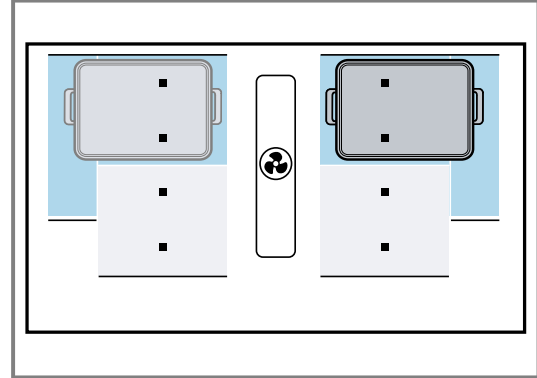
Piştirme kabı aynı anda iki FlexPlus piştirme alanını kaplamamalıdır. Piştirme kabı, havalandırma deliklerini kapatmamalıdır.



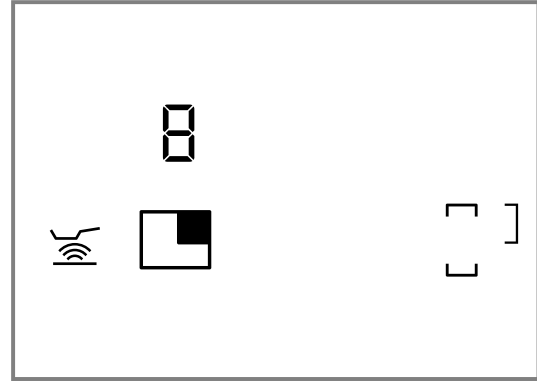
FlexPlus piştirme alanını tamamen kaplamayan yuvarlak piştirme kapları kullanılmamalıdır. Piştirme kabı ilgili FlexPlus piştirme alanını tamamen kaplamıyorsa, cihaz piştirme alanını algılamaz.

10.2 FlexPlus piştirme alanının etkinleştirilmesi

1. Piştirme kabını piştirme alanına yerleştiriniz.
2. Piştirme kabının FlexPlus piştirme alanını kapattığından emin olunuz.



3. Piştirme alanını ve istenen piştirme kademesini seçiniz.
- ✓ Piştirme alanının ve FlexPlus piştirme alanının göstergeleri yanar.



- ✓ FlexPlus piştirme alanı etkinleştirilir.

10.3 FlexPlus Zone fonksiyonunun etkinliğinin kaldırılması

- ▶ Piştirme kabını piştirme alanından alınız.
- ✓ H veya h yanar.
- ✓ FlexPlus piştirme alanının göstergesi, artık ısı göstergesi sönene kadar yanar.
- ✓ FlexPlus piştirme alanının etkinliği kaldırılır.

11 Zamanlayıcı fonksiyonu

Cihazınız, piştirme süresini ayarlamak için çeşitli işlevlere sahiptir.

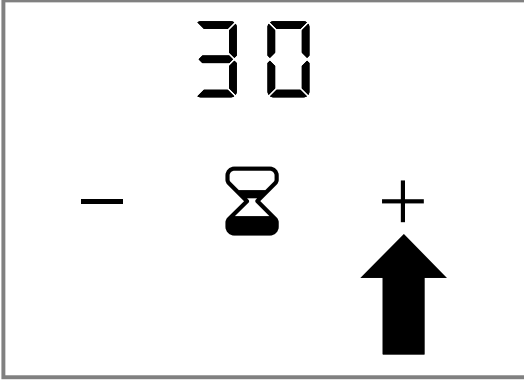
11.1 Çalar saat

Çalar saat ile 99 dakikaya kadar ayar yapabilirsiniz, bu süre sonunda bir sinyal sesi duyulur. Çalar saat diğer tüm ayarlardan bağımsızdır ve bir piştirme alanını otomatik olarak kapatmaz.

Çalar saatin ayarlanması

1. **X** tuşuna basınız.
- ✓ **00**, **-** ve **+** yanar.

2. Sonraki 10 saniyede – ve + ile istediğiniz süreyi seçiniz.
- ▶ Süreyi daha hızlı ayarlamak için, – veya + tuşuna basılı tutunuz.



3. ⌘ tuşuna basınız.
- ✓ Seçilen süre onaylanır.
 - ✓ Süre geri saymaya başlar.

Çalar saatin değiştirilmesi

1. ⌘ tuşuna basınız.
 2. – ve + tuşu ile süreyi değiştiriniz.
 3. ⌘ tuşuna basınız.
- ✓ Seçilen süre onaylanır.

Çalar saatin silinmesi

1. ⌘ tuşuna basınız.
 2. – ve + ile süreyi 00 olarak ayarlayın.
 3. ⌘ tuşuna basınız.
- ✓ Süre silinir.

Çalar saatin kapatılması

Gereklilik: Süre dolduğunda sesli bir sinyal duyulur. 00 yanıp söner.

- ▶ ⌘ tuşuna basınız.
- ✓ Gösterge söner.
- ✓ Sinyal sesi kesilir.

11.2 Durdurma saati fonksiyonu

Kronometre fonksiyonu, işlevin etkinleştirilmesinden bu yana geçen zamanı dakika ve saniye (dd.ss) cinsinden gösterir. Durdurma saati fonksiyonu diğer tüm ayarlardan bağımsız olarak çalışır ve bir pişirme alanını otomatik olarak kapatmaz. Maksimum süre 99 dakika ve 59 saniyedir (99.59). Bu değere ulaşıldığında, gösterge tekrar 00.00 değerine döner.

Durdurma saati fonksiyonunun etkinleştirilmesi

1. Pişirme kademesini seçiniz.
- ✓ Ö yanar.
2. ⌘ tuşuna basınız.
- ✓ 00.00 yanar.
 - ✓ Süre işlemeye başlar.

Durdurma saati fonksiyonunun kesilmesi

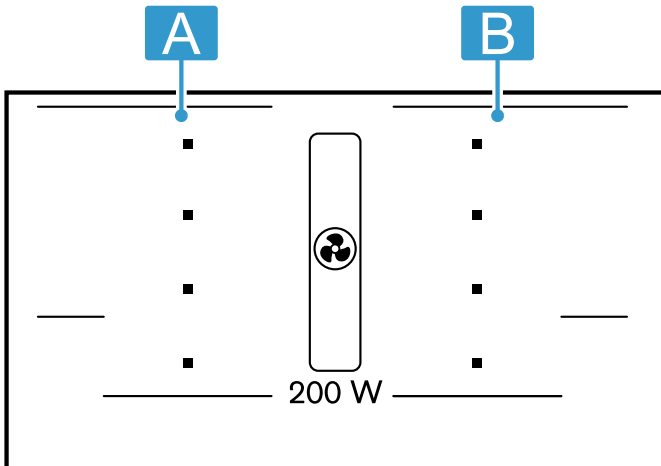
1. ⌘ tuşuna basınız.
- ✓ Durdurma saati fonksiyonu durdurulur.
 - ✓ Durdurma saati göstergeleri yanmaya devam eder.
2. ⌘ tuşuna basınız.
- ✓ Ekrandaki süre geri saymaya devam eder.

Durdurma saati fonksiyonunun devre dışı bırakılması

- ▶ ⌘ tuşuna basılı tutunuz.
- ✓ Durdurma saati fonksiyonu durdurulur.
- ✓ Durdurma saati göstergeleri söner.
- ✓ Durdurma saati fonksiyonu devre dışı bırakılır.

12 Booster fonksiyonu

Booster fonksiyonuyla büyük miktarda su ilgili 12 pişirme kademesine göre çok daha hızlı ısıtılabilir. Booster fonksiyonu, aynı gruba ait diğer pişirme alanı işletimde olmadığında tüm pişirme alanları için kullanılabilir.



A Sol ocak grubu

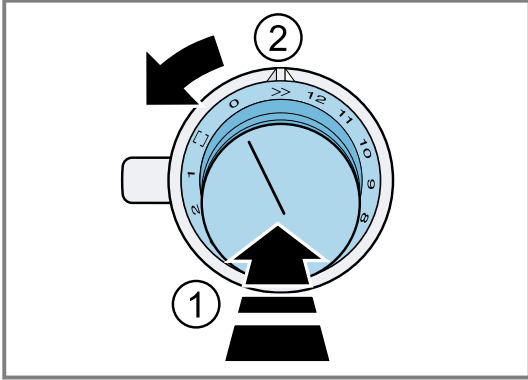
B Sağ ocak grubu

Aynı grubun diğer pişirme alanı işletimde ise, seçilen pişirme alanı göstergesinde P ve 12 yanıp söner. Cihaz bu durumda otomatik olarak, Booster fonksiyonunu etkinleştirmeden 12 pişirme kademesini açar. Bu durumda, diğer pişirme alanının kumanda düğmesi 0 konumuna getirilmelidir.

Not: Flex Zone'da bunu tek bir pişirme alanı olarak kullanırken de fonksiyonu etkinleştirebilirsiniz.

12.1 Booster fonksiyonunun etkinleştirilmesi

- Kumanda düğmesine basınız ve sola doğru >> üzerine bir tık çeviriniz.



- ✓ P ve >> yanıyor.
- ✓ Fonksiyon etkinleştirilmiştir.

12.2 Booster fonksiyonunun devre dışı bırakılması

- Kumanda düğmesine basılmalı ve gerekli pişirme kademesine çevrilmelidir.
- ✓ P ve >> söner.
- ✓ Seçilen pişirme kademesi yanar.
- ✓ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

Not: Belirli koşullar altında, Booster fonksiyonu ocağın içindeki elektronik elemanları korumak için otomatik olarak kapanır. Bu durumda, cihaz otomatik olarak 12 pişirme kademesine geçer.

→ "Emniyet kapatmasından sonra Booster fonksiyonunun devre dışı bırakılması", Sayfa 17

12.3 Emniyet kapatmasından sonra Booster fonksiyonunun devre dışı bırakılması

Gereklilik: Cihaz otomatik olarak 12 pişirme kademesini ayarlar.

- Kumanda kolunu 0 konumuna veya istediğiniz bir pişirme kademesine çeviriniz.

13 Kızartma sensörü fonksiyonu

Bu fonksiyonla kızartma için uygun tava sıcaklığını koruyabilirsiniz. Bu fonksiyonda pişirme alanları, kızartma sensörü fonksiyonunun sembolüyle gösterilir.

13.1 Kızartmada avantajlar

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

Notlar

- Tavayı kapakla kapatmayınız. Aksi takdirde fonksiyon doğru biçimde etkinleştirilmez. Yağ sıçramasını engellemek için bir sıçrama koruyucusu kullanınız.
- Tencere yemekleri için uygun bir yağ kullanınız. Tereyağı, margarin, soğuk sıkma zeytinyağı veya domuz yağı kullanılırsa; sıcaklık kademesi 1 veya 2 ayarlanmalıdır.
- Asla içinde yemek olan veya olmayan bir tavayı kontrolsüz biçimde ısıtmayınız.
- Eğer pişirme alanının sıcaklığı pişirme kabının sıcaklığından yüksekse veya tam tersi bir durum söz konusu ise, kızartma sensörü doğru biçimde etkinleştirilmez.

13.2 Sıcaklık kademeleri

Kade mele r	Şunun için uygun
1	çok düşük Soslara hazırlanması ve suyunun çektilmesi, sebzelerin sotelenmesi ve yemeklerin sızma zeytinyağıyla, tereyağıyla veya margarinle kızartılması.
2	düşük Sızma zeytinyağı, tereyağı veya margarinle kızartma için, örneğin omlet.

Kade mele r	Şunun için uygun
3	düşük - orta Balık ve örneğin köfte ve sosis gibi kalın yiyeceklerin kızartılması.
4	orta - yüksek Orta veya iyi pişmiş olacak şekilde biftek, panelenmiş derin dondurulmuş ürünler ve şinitzel, yahni, sebze gibi ince yiyeceklerin kızartılması.
5	yüksek Az pişmiş veya orta pişmiş biftek, patates köftesi ve patates kızartması gibi yiyeceklerin kızartılması

13.3 Önerilen pişirme kabı

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

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.

13.4 Kızartma sensörü ile pişirme önerileri

Tabloda hangi sıcaklık kademesinin 8 hangi yiyecekler için uygun olduğunu bulabilirsiniz. Kızartma süresi (⊖ min) yiyeceğin türüne, ağırlığına, kalınlığına ve kalitesine göre değişebilir.

Ayarlanan sıcaklık kademesi, kullanılan tavaya göre değişir. Boş tavayı ısıtınız. Yağı ve yiyeceği sınyaldan sonra ekleyiniz.

	ℓ	⌚ min
Et		
Şnitzel, sade ¹	4	6-10
Şnitzel, panelenmiş ¹	4	6-10
Fileto ²	4	6-10
Pirzola ¹	3	10-15
Cordon bleu ¹	4	10-15
Viyana usulü şnitzel ¹	4	10-15
Biftek, az pişmiş, 3 cm kalınlığında ²	5	6-8
Biftek, orta, 3 cm kalınlığında ²	5	8-12
Biftek, iyi pişmiş, 3 cm kalınlığında ¹	4	8-12
Tavuk göğsü, 2 cm kalınlığında ¹	3	10-20
Şeritler halinde dilimlenmiş et ³	4	7-12
Döner ³	4	7-12
Pastırma ¹	2	5-8
Kıyma ³	4	6-10
Hamburger, 1,5 cm kalınlığında ¹	3	6-10
Köfte, 2 cm kalınlığında ¹	3	10-20
Dondurulmuş köfte ¹	3	10-20
Haşlanmış sosis ¹	3	8-20
Taze sosis ¹	3	8-20
Balık		
Balık filetosu, sade ¹	4	10-20
Balık filetosu, panelenmiş ¹	3	10-20
Ufak karides ¹	4	4-8
Karides ¹	4	4-8
Balık, kızartılmış, bütün ¹	3	10-20
Yumurtalı yemekler		
Tereyağında sahanda yumurta ⁴	2	2-6
Sahanda yumurta ²	4	2-6
Çırpılmış yumurta ³	2	4-9
Omlet ⁵	2	3-6
Krep ⁵	5	1,5-2,5
Yumurtalı ekmek ⁵	3	4-8
Kaiserschmarrn (Hamur tatlısı) ⁵	3	10-15
Sebze ve baklagiller		
Sarımsak ³	2	2-10
Soğan, sotelenmiş ³	2	2-10
Soğan halkaları ³	3	5-10
Kabak ¹	3	4-12
Patlıcan ¹	3	4-12

	ℓ	⌚ min
Biber ¹	3	4-15
Yeşil kuşkonmaz ¹	3	4-15
Mantar ³	4	10-15
Yağda sotelenmiş sebze ³	1	10-20
Sebze, glaze edilmiş ³	3	6-10
Patates		
Elma dilim patates kızartma ³	5	6-12
Patates kızartması (çiğ patatesten) ³	4	15-25
Patates köftesi ⁵	5	2,5-3,5
Rösti ⁴	2	50-55
Glaze edilmiş patates ³	3	10-15
Soslar		
Sebzeli domates sosu ³	1	25-35
Beşamel sosu ³	1	10-20
Peynir sosu ³	1	10-20
Sosun suyunu çekirme ³	1	25-35
Tatlı soslar ³	1	15-25
Dondurulmuş ürünler		
Şnitzel ¹	4	15-20
Cordon bleu ¹	4	10-30
Kümes hayvanı göğüs eti ¹	4	10-30
Paneli tavuk parçaları ¹	4	10-15
Döner ³	4	10-15
Kebap ³	4	10-15
Balık filetosu, sade ¹	3	10-20
Balık filetosu, panelenmiş ¹	3	10-20
Balık çubukları ¹	4	8-12
Tavada patates kızartması ³	5	4-6
Tava yemekleri ³	3	6-10
Çin böreği ¹	4	10-30
Camembert ¹	3	10-15
Diğer		
Kızarmış peynir ¹	3	7-10
Kruton ³	3	6-10
Kuru hazır yemekler ⁶	1	5-10
Bademler, kavrulmuş ⁷	4	3-15
Fıstıklar, kavrulmuş ⁷	4	3-15
Çam fıstığı, kavrulmuş ⁷	4	3-15

13.5 Kızartma sensörünün açılması

1. Uygun kızartma kademesini seçiniz.
→ "Kızartma sensörü ile pişirme önerileri", Sayfa 17
2. Boş pişirme kabını pişirme alanına yerleştiriniz.

¹ Sıkça çeviriniz.

² Yağı ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz.

³ Sürekli olarak karıştırınız.

⁴ Tereyağını ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz.

⁵ Porsiyon başına süre. Arka arkaya pişiriniz.

⁶ Suyu sinyalden sonra ekleyiniz. Su kaynarken yiyeceği ekleyiniz.

⁷ Yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz.

3. Kumanda düğmesi ile istediğiniz sıcaklık kademesini seçiniz.
Bu fonksiyon için 1 ila 5 sıcaklık kademeleri mevcuttur.
→ "Sıcaklık kademeleri", Sayfa 17
5 üzerinde bir sıcaklık kademesi seçerseniz, cihaz 5 sıcaklık kademesini ayarlar.
4.  tuşuna basınız.
✓  turuncu yanar.
✓  ve seçilen sıcaklık kademesi yanar.
✓ Fonksiyon devreye alınır.
✓ ,  ve , seçilen sıcaklık kademesine ulaşılan kadar yanar. Ardından bir sinyal sesi duyulur ve sıcaklık göstergesi söner.

5. Kızartma sıcaklığına ulaşıldığında önce yağı, sonra da yemekleri tavaya yerleştiriniz.
6. Yanmamaları için yemekleri çeviriniz.

13.6 Kızartma sensörünün kapatılması

- ▶ Sıcaklığı seçtiğiniz kumanda düğmesini 0 konumuna çeviriniz.
- ✓ Pişirme alanı kapanır.
- ✓ Kalan ısı göstergesi yanar.

14 Kontrol panelinin temizleme amacıyla kilitlenmesi

Bu fonksiyonla, kumanda alanını temizleme amacıyla kısa süreliğine kilitleyebilirsiniz. Açılan ocağın seçili ayarlarını değiştirmeden, taşan sıvıları temizleyebilirsiniz. Fonksiyonun kumanda düğmeleri üzerinde etkisi yoktur. Cihazı her zaman kapatabilirsiniz. Kilitleme sırasında cihazın güç beslemesi kesilir. Pişirme alanları hala sıcak olabilir. Fan çalışmaya devam eder.

14.1 Kontrol paneli kilidinin temizleme amacıyla etkinleştirilmesi

- ▶  üzerine basılmalıdır.
- ✓ Sinyal sesi duyulur.
- ✓ Önceden etkinleştirilen fonksiyonların göstergeleri yanıp söner.
- ✓ Kumanda bölümü 10 dakika süreyle kilitlidir.
- ✓ Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir.
- ✓ Fan çalışmaya devam eder.
- ✓ Zamanlayıcı duraklatılır.
- ✓ Sonraki 10 dakika içinde işlevi devre dışı bırakmazsanız, cihaz kendi kendine kapanır.

14.2 Kontrol paneli kilidinin temizleme amacıyla devre dışı bırakılması

- ▶  tuşuna basınız.
- ✓ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

15 Otomatik kapatma

Eğer bir pişirme alanı uzun süredir çalışıyorsa ve bir ayar değişikliği yapılmamışsa, otomatik emniyet kapatması etkinleştirilir. Hangi güç seviyesinin seçildiğine bağlı olarak, pişirme alanı 1 ila 10 saat sonra otomatik olarak kapanır.

Sesli bir sinyal ile sürenin dolduğu bildirilir. Aktif kumanda düğmesinin halka lambası yanıp söner.  yanar. Pişirme alanı ısıtmayı durdurur.

15.1 Otomatik emniyet kapatması sonrasında cihazın tekrar açılması

1. Kumanda düğmesini 0 konumuna çeviriniz.
2. İstenen pişirme alanının kumanda düğmesini ilgili pişirme kademesine çeviriniz.

15.2 Pişirme kademelerine bağlı olarak açılma süresi

Aşağıdaki genel bakış, seçilen pişirme kademesine bağlı olarak ocağın kaç saat sonra kapandığını gösterir.

Pişirme kademesi	Saat
1	10
2 ile 4 arası	5
5 ile 7 arası	4
8	3
9 ile 10 arası	2
11 ile 12 arası	1

Kızartma sensörünü etkinleştirirseniz, ocak 1 ila 5 pişirme kademelerinde 3 saat sonra kapanır.

16 Temel ayarlar

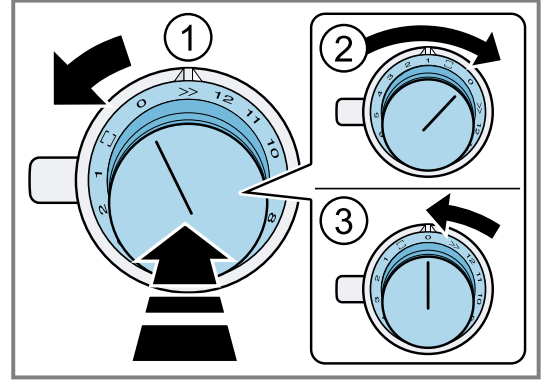
Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

16.1 Temel ayarlara genel bakış

Burada temel ayarlara ve fabrikada ön ayarı yapılan değerlere bir genel bakış sunulmuştur.

Gösterge	Seçim
c1	Akustik sinyaller ON Tüm sinyal sesleri açılır. ¹ OFF Sadece hata sinyali açılır.
c2	Güç yönetim fonksiyonu. Ocağın toplam gücü sınırlandırılmalıdır. Kullanılabilir ayarlar ocağın azami gücüne bağlıdır. OFF Devre dışı bırakıldı. ¹ 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	Hava dolaşımı işletiminin veya kirli hava işletiminin ayarlanması 0 Hava dolaşımı işletimi ayarlandı. ¹ 1 Kirli hava işletimi ayarlandı.
c5	Havalandırmanın otomatik başlatılması OFF Kapatıldı. Gerekirse havalandırma manuel olarak açılmalıdır. R Otomatik işletimle açıldı. ¹ Otomatik modda bir pişirme alanı açıldığında, havalandırma devreye girer. 1/2/3 Manuel işletim ile açıldı. Havalandırma, bir pişirme alanı sabit bir fan kademesiyle açıldığında devreye girer.
c6	Fanın ardıl çalışması R Otomatik işletim ile fanın ardıl çalışması. ¹ R Son seçilen ayar ile fanın ardıl çalışması. OFF Ocak ile birlikte havalandırma kapanır. Hava dolaşımı işletimli cihazlar için önerilmez.
c7	Havalandırma için sensör hassasiyetinin ayarlanması 1 En düşük sensör hassasiyeti ayarı. 2 Orta sensör hassasiyeti ayarı. ¹ 3 En yüksek sensör hassasiyeti ayarı.
c8	Fabrika ayarlarına sıfırlama OFF Kişisel ayarlar korunur. ¹ ON Fabrika ayarlarına sıfırlama.

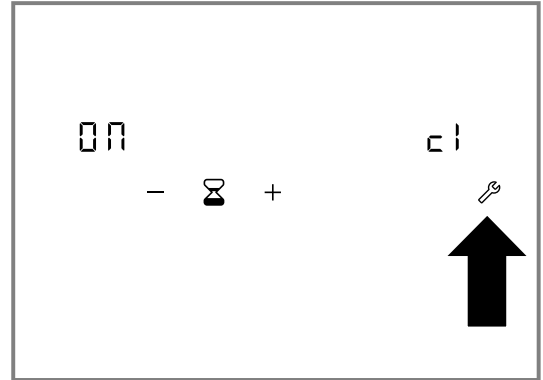
- Kumanda düğmesini iki kademe sola doğru ilgili 0 konumuna döndürünüz ③.



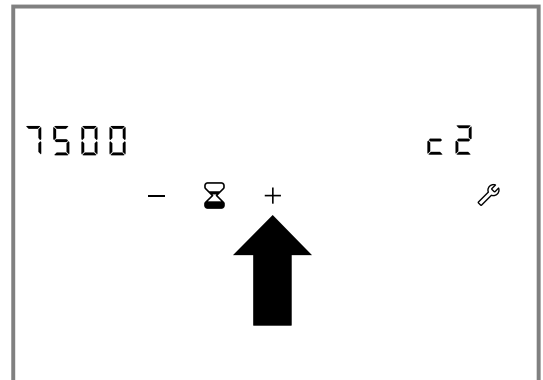
- ✓ ⚙ yanar.
- ✓ Kumanda düğmesindeki halka lamba sarı yanar.
- 2. ⚙ sembolüne basılmalıdır. Göstergeler ürün bilgilerini gösterir.

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

- 3. ⚙ üzerine yeniden basılmalıdır.



- ✓ Temel ayarlar menüsü açılır.
- ✓ c1 ve ON yanar.
- 4. ⚙ üzerine, istenen fonksiyon görüne kadar basılmalıdır.
- 5. + ve - ile istenen ayar seçilmelidir.



16.2 Temel ayarlar menüsünün açılması

Gereklilik: Ocak kapalıdır.

- İstediğiniz bir kumanda düğmesine basınız. Kumanda düğmesine basılıyken, aşağıdaki adımları kesintisiz olarak gerçekleştiriniz:
 - Kumanda düğmesini bir kademe sola doğru ilgili >> konumuna döndürünüz ①.
 - Kumanda düğmesini üç kademe sağa doğru ilgili 1 konumuna döndürünüz ②.

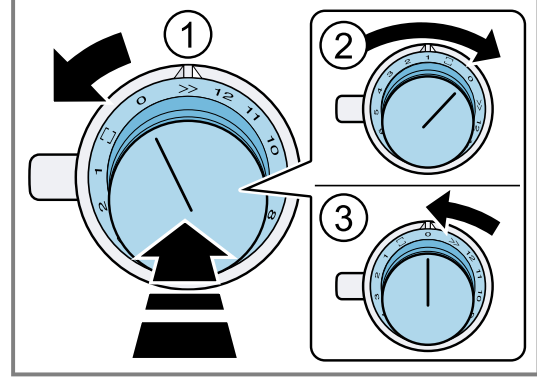
¹ Fabrika ayarı

6.  üzerine 4 saniye basılı tutulmalıdır.
- ✓ Ayarlar kaydedilir.
7. Temel ayarlar menüsünden çıkılmalıdır. → Sayfa 21

16.3 Temel ayarlar menüsünden çıkış

- ▶ Kumanda düğmesine bastırılmalıdır. Kumanda düğmesine basılıyken, aşağıdaki adımları kesintisiz olarak gerçekleştiriniz:
 - ▶ Kumanda düğmesini bir kademe sola doğru ilgili >> konumuna döndürünüz ①.
 - ▶ Kumanda düğmesini üç kademe sağa doğru ilgili 1 konumuna döndürünüz ②.

- ▶ Kumanda düğmesini iki kademe sola doğru ilgili 0 konumuna döndürünüz ③.



- ✓ Cihaz, değiştirilen ayarları kaydeder.
- ✓  söner.
- ✓ Kumanda düğmesindeki halka lamba söner.

Not: Kumanda adımlarını gerçekleştirmezseniz, cihaz değiştirilen ayarları kaydetmez.

17 Pişirme kabının kontrol edilmesi

Pişirme kabının uygun olup olmadığını kontrol etmek için Pişirme kabı testi tuşunu kullanınız. Pişirme kabı testi.

→ "Pişirme kabının kontrol edilmesi", Sayfa 21

Bu fonksiyonla pişirme işleminin hızını ve kalitesini pişirme kabına bağlı olarak kontrol edebilirsiniz. Sonuçta bir referans değer elde edilir ve bu değer pişirme kabının özelliklerine ve kullanılan pişirme alanına bağlıdır.

Bu fonksiyonla ilgili daha fazla bilgiyi altında ve pişirme kabının türü, boyutu ve konumlandırması ile ilgili bilgiyi ve altında bulabilirsiniz

→ "Temel ayarlar", Sayfa 19

→ "Uygun pişirme kapları", Sayfa 7

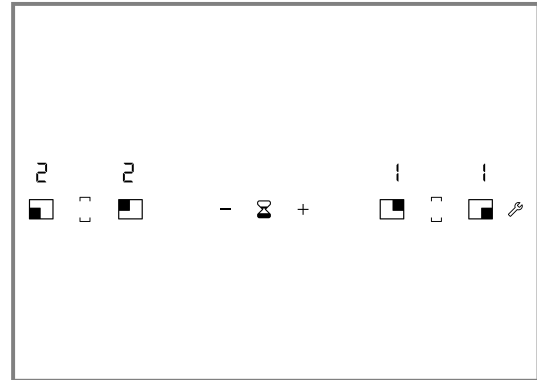
→ "Flex Zone", Sayfa 13

17.1 Pişirme kabının kontrol edilmesi

1. Oda sıcaklığında, yaklaşık 200 ml su içeren pişirme kabını, pişirme kabı tabanının çapına en iyi uyan pişirme alanının ortasına yerleştiriniz.
2. Temel ayarlar menüsünü açınız → Sayfa 20.
3. İlgili  ayarını seçiniz.
- ✓  FF yanar.

4. + veya - tuşuna basınız.

- ✓  yanar.
- ✓ Bir sinyal sesi duyulur.
- ✓ Pişirme alanlarının göstergeleri yanar.
- ✓ Fonksiyon devreye alınır.
- ✓  yanar.
- ✓ Birkaç saniye sonra, pişirme işleminin kalitesi ve hızı için sonuç belirir.



Notlar

- Pişirme alanı, pişirme kabının çapından çok daha küçükse, sadece pişirme kabının ortası ısınır. Pişirme sonucu optimum değildir.
- Esnek pişirme alanı tek bir pişirme alanı olarak ayarlanmıştır, tek pişirme kabı kontrol edilmelidir.
- Bu işlev için wok ve wok aksesuarlarını kullanmayınız.

17.2 Sonucun kontrol edilmesi

- ▶ Aşağıdaki genel bakışı kullanarak pişirme işleminin kalitesini ve hızını kontrol ediniz.

Gösterge	Sonuç
0	Pişirme kabı, pişirme alanı için uygun değildir ve bu nedenle ısınmaz. ¹
1	Pişirme kabı beklenenden daha yavaş ısınıyor ve pişirme işlemi optimum ilerlemiyor. ¹

Gösterge	Sonuç
2	Pişirme kabı doğru biçimde ısındı ve pişirme işleminde sorun yok.

18 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 burada bulabilirsiniz: www.home-connect.com.

Home Connect uygulaması, sizi oturum açma sürecinin tamamı boyunca yönlendirir. Home Connect uygulamasında belirtilen talimatları izleyiniz ve bilgi notlarını dikkate alınız.

Notlar

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

18.1 Home Connect kurulumunu yapınız

Gereklilikler

- Cihazınız elektrik şebekesine bağlı ve açıktır.
- Örn. bir akıllı telefon gibi, iOS veya Android işletim sisteminin güncel bir sürümüne sahip bir mobil cihazınız var.
- Cihaz, kurulum yerinde WLAN ev ağını (Wi-Fi) çekiyor.
- Mobil cihaz ve cihaz, ev ağınızın WLAN sinyalinin menzili içinde bulunuyor.

1. Aşağıdaki QR kodunu taratınız.



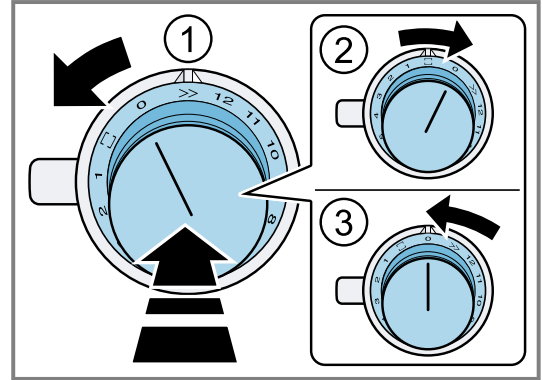
QR kod üzerinden Home Connect uygulamasını indirebilirsiniz ve cihazınızı bağlayabilirsiniz.

2. Home Connect uygulamasındaki talimatları takip ediniz.

18.2 Home Connect ayarlarının değiştirilmesi

Home Connect ayar menüsünde cihazınızı Home Connect ile bağlayabilir ve WLAN ev ağı ile bağlantı ayarlarını yapabilirsiniz.

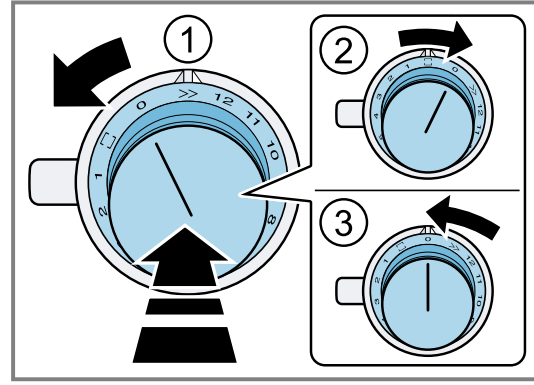
1. İsteddiğiniz bir kumanda düğmesine basınız. Kumanda düğmesi basılıyken, aşağıdaki adımları kesintisiz olarak gerçekleştiriniz:
 - ▶ Kumanda düğmesini bir kademe sola doğru >> üzerine döndürünüz ①.
 - ▶ Kumanda düğmesini iki tık sağa, □ üzerine çeviriniz ②.
 - ▶ Kumanda düğmesini bir tık sola doğru 0 üzerine çeviriniz ③.



- ✓ Kumanda düğmesinin halka lambası mavi yanar.
2. Bir ayarı devralmak için, kumanda düğmesini istediğiniz konuma döndürünüz.
→ "Home Connect ayarlarına genel bakış", Sayfa 23
 3. İlgili ayarı kaydetmek için, Home Connect ayar menüsünden aynı şekilde çıkınız.
 - ▶ Kumanda düğmesini bir kademe sola doğru >> üzerine döndürünüz ①.
 - ▶ Kumanda düğmesini iki tık sağa, □ üzerine çeviriniz ②.

¹ Daha küçük bir pişirme alanı varsa pişirme kabını bir defa da daha küçük pişirme alanında deneyiniz.

- Kumanda düğmesini bir tık sola doğru 0 üzerine çeviriniz ③.



18.3 Home Connect ayarlarına genel bakış

İlgili Home Connect ayarlarında Home Connect ayarları ve ağ ayarları için değişiklik yapabilirsiniz.

Kumanda düğmesi konumu	Ayar	Kullanımı
	WLAN ev ağında manuel oturum açma	Manuel oturum açmak için WiFi ev ağınızın ağ adı (SSID) ve şifresi (anahtar) gereklidir. Mobil uç cihazınızda Home Connect WLAN bağlantısı yaklaşık 20 dakika mevcut olacaktır.
	Ev ağında otomatik oturum açma	WPS uyumlu bir yönlendirici ile WLAN ev ağında oturum açma
	WLAN'ın açılması veya kapatılması	Ocağınızdaki WLAN bağlantısını istediğiniz zaman kapatabilirsiniz, örn. tatildayken enerji tasarrufu yapmak için. Ev ağına yönelik bağlantılar korunur. WLAN'ı yeniden açtığınızda, kaydedilmiş bağlantılar geri yüklenir.
	Home Connect bağlantısının sıfırlanması	Home Connect için tüm ayarları silebilirsiniz, örn. yönlendiriciniz için yeni erişim verileri aldığınızda.

18.4 WLAN'ın açılması veya kapatılması

1. Home Connect ayar menüsünü açınız.
→ "Home Connect ayarlarının değiştirilmesi", Sayfa 22
- ✓ Kumanda düğmesindeki halka lamba mavi renkte yanar.

2. Kumanda düğmesini dört tık sağa, 3 üzerine çeviriniz .
✓ Kumanda düğmesindeki ışıklı halka yeşil yanar.
✓ Yakl. 5 saniye sonra, kumanda düğmesindeki halka lamba mavi yanıp sönmeye başlar.
✓ Birkaç saniye sonra, kumanda düğmesindeki halka lamba mavi yanar.
✓ Kontrol panelindeki ve sembolleri söner. WLAN devre dışı bırakılmıştır.
3. Ayarı kaydetmek için aynı şekilde ayar menüsünden çıkınız.

4. WLAN'ı yeniden açmak isterseniz, aynı işlemleri sırasıyla uygulayınız.
- ✓ Kumanda düğmesindeki halka lamba mavi renkte yanar.
- ✓ Yakl. 5 saniye sonra, kumanda düğmesindeki halka lamba mavi renkte yanıp söner ve ardından yeşil yanar.
5. Kontrol panelinde  ve **WIFI** görünür.
6. Ayarı kaydetmek için aynı şekilde ayar menüsünden çıkınız.

18.5 Yazılım güncellemesi

Yazılım güncellemesi fonksiyonu ile, cihazınızın yazılımı güncellenir, örn. optimizasyon, hata giderme, güvenlik ilişkili güncellemeler, ek fonksiyonlar ve hizmetler için makinenizin yazılımını günceller. 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 ağınıza (Wi-Fi) girerek Home Connect uygulaması üzerinden kurulumu başlatabilirsiniz. Kurulumun başarıyla tamamlandığı size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir.

Notlar

- Yazılım güncelleme işlemi iki adımdan oluşur.
 - İlk adım indirmedir.
 - İkinci adım cihazınıza kurulumdur.
- İndirme işlemleri sırasında cihazınızı kullanmaya devam edebilirsiniz. Uygulamadaki kişisel ayarlarınıza bağlı olarak yazılım güncellemesi otomatik olarak da indirilebilir.
- Kurulum birkaç dakika sürer. Kurulum sırasında cihazınızı kullanamazsınız.
- Güvenlikle ilgili bir güncelleme mevcut olduğunda güncellenmenin mümkün olan en kısa sürede kurulması önerilir.

18.6 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.

18.7 Veri güvenliği

Veri güvenliği ile ilgili bilgileri dikkate alınız.

Cihazınız internete bağlı bir ev ağına ilk defa bağlandığında, 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 modülü güvenlik sertifikası (bilgi teknolojileri bakımından bağlantı güvenliğini sağlamak için).
- Ev cihazınızın güncel yazılım versiyonu ve donanım versiyonu.
- Fabrika ayarlarına olası bir geri alma durumuna dair bilgiler.

Bu ilk kayıt işlemi Home Connect fonksiyonlarını kullanıma hazır hale getirir ve sadece Home Connect fonksiyonlarını ilk defa kullanmak istediğinizde yapılması gereken bir işlemdir.

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

19 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

19.1 Ocak yüzeyi

Yüzeyde hasarların önlenmesi

Cihazı ilk kez kullanmadan önce, yüzeyi yumuşak bir bezle ve piyasada bulunan bir cam seramik temizleyicisi ile temizlenmelidir.

- Ocağı çalışma tezgahı olarak kullanmayınız, üzerine eşya bırakmayınız.
- Yiyeceklerin ocak gözüne doğrudan temas etmesinden kaçınınız, aksi takdirde yüzeyin rengi kalıcı olarak bozulabilir.
- Yiyecek artıklarını, şekeri, plastiği, alüminyum folyoyu ve dökülen yiyecekleri hemen bir cam kazıyıcı ile temizlenmelidir.
- Pişirme yüzeyindeki kaba kir, tuz ve şekeri hemen temizlenmelidir.
- Pürüzlü tabanlı pişirme kapları kullanmayın.
- Kaydırırken pişirme kabının kaldırılması.

- Kötü durumdaki sıyrıcıları kullanılmamalıdır.

19.2 Temizlik malzemeleri

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

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
- Yağ sökücü gibi temel ürünler

19.3 Ocağın temizlenmesi

Yemek artıklarının yanarak yapışmasını önlemek için ocak her kullanımdan sonra temizlenmelidir.

Gereklilik: Ocak soğuk olmalıdır. Sadece şeker lekeleri, pirinç nişastası, plastik veya alüminyum folyo varsa, ocağın soğumasına izin verilmemelidir.

1. İnatçı kirleri piyasada bulunan bir cam kazıyıcı ile temizleyiniz.
2. Tüm yüzeyi sabunlu su veya bulaşık deterjanı ile durulayınız. Cam seramik ocaklar için temizlik maddelerini sadece inatçı kirler için kullanın.
 - ▶ Temizleyiciyi eşit ve dikkatli şekilde uygulayınız.
 - ▶ Temizlik malzemesinin ambalajının üzerindeki temizleme talimatlarına dikkat edilmelidir.
 - ▶ En iyi temizlik sonuçlarını cam seramik için özel bir sünger kullanarak elde edebilirsiniz.
3. Nemli bir bezle siliniz ve bir bez yardımıyla kurulayınız.

İpucu: Pişirme kabının altını temiz tutmak ocak yüzeylerinin de iyi durumda kalmasını sağlar.

19.4 Kumanda düğmesinin temizlenmesi

Not: Temizleme amacıyla düğmeyi sökmeyiniz.

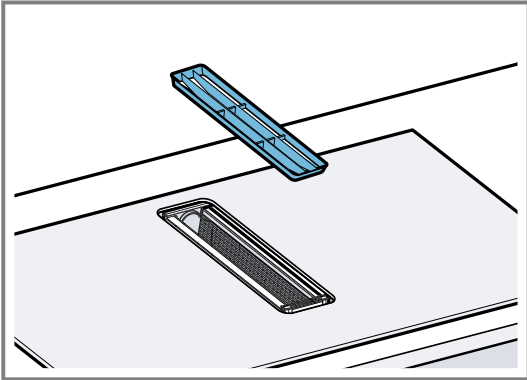
1. Kumanda düğmesi, ılık deterjanlı su ve yumuşak bir bezle temizlenmelidir.
2. Temizleme sırasında çok fazla su kullanılmamalıdır.

19.5 Koku filtresinin veya akustik filtrenin değiştirilmesi

Koku filtresini düzenli olarak değiştiriniz. Kirlenmişse, akustik filtreyi değiştiriniz.

Not: Koku filtresini veya akustik filtreyi bayilerden, müşteri hizmetlerinden veya çevrimiçi satış merkezinden alabilirsiniz.

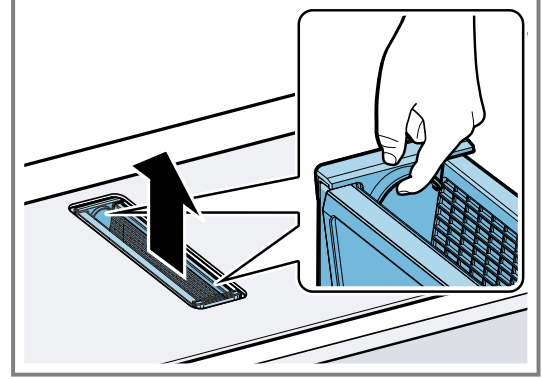
1. Optimum fonksiyon elde etmek için sadece orijinal filtre kullanınız.
2. Havalandırma ızgarası çıkarılmalıdır.



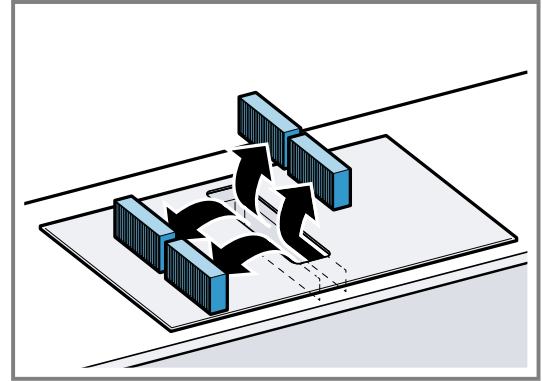
3. **DİKKAT** – Düşen yağ filtreleri altında bulunan ocağa zarar verebilir.
 - ▶ Yağ filtresi alttan elle tutulmalıdır.

Yağ filtresinin tutma kolundan yararlanarak, yukarıdan çekerek cihazdan çıkarınız.

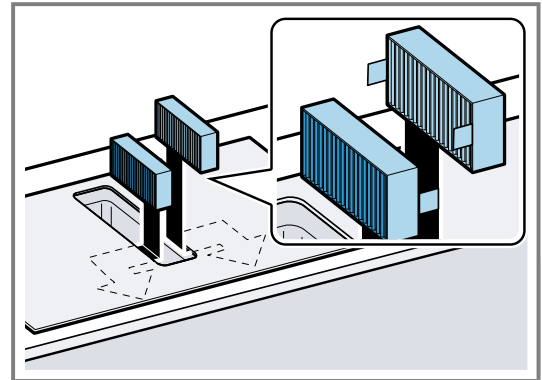
- ▶ Yağ, alttaki haznenin içinde toplanabilir. Yağ damlamasını önlemek için, yağ filtresi eğilmemelidir.



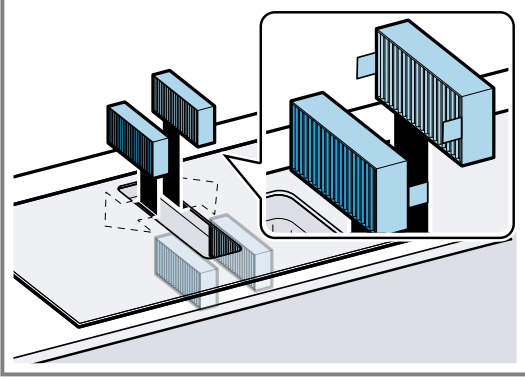
4. Cihazın içindeki 4 koku filtresini veya akustik filtreyi çıkarınız ve usulüne uygun şekilde imha ediniz.



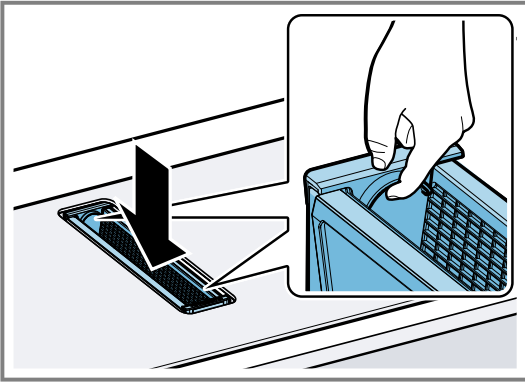
5. 2 koku filtresini veya akustik filtreyi cihazın sağına ve soluna yerleştiriniz, öne doğru itiniz.



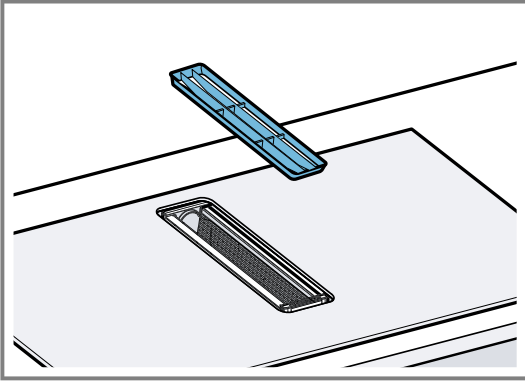
6. Diğer koku filtreleri veya akustik filtreler cihazın sağına ve soluna yerleştirilmelidir.



7. Yağ filtresinin tutma kolundan yararlanarak cihaza yerleştiriniz.



8. Havalandırma ızgarası yerleştirilmelidir.



Dolum göstergesinin sıfırlanması

Gereklilik: Cihaz kapatıldıktan sonra yanar.

1. Koku filtresini değiştiriniz. → Sayfa 25
2. tuşunu yakl. 3 saniye süreyle basılı tutunuz.
- ✓ Gösterge yanıp sönmeyi sona erdirir. Koku filtresinin dolum göstergesi sıfırlanır.

19.6 Yağ filtresinin temizlenmesi

Yağ filtresi mutfak dumanındaki yağı filtreler. Optimum bir fonksiyonu garantilemek için, yağ filtresini düzenli aralıklarla temizleyiniz.

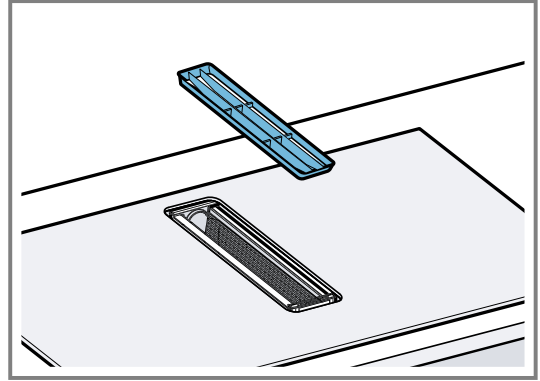
⚠ UYARI – – Yangın tehlikesi!

Yağ filtrelerindeki yağ birikintileri alev alabilir.

- ▶ Cihazı kesinlikle yağ filtresi olmadan çalıştırmayınız.
- ▶ Yağ filtresi düzenli olarak temizlenmelidir. Yağ filtresi düzenli olarak temizlenmelidir.

- ▶ Cihazın yakında kesinlikle açık ateşle (örn. alevle pişirme yaparak) çalışılmaması gerekir.

1. Havalandırma ızgarası çıkarılmalıdır.

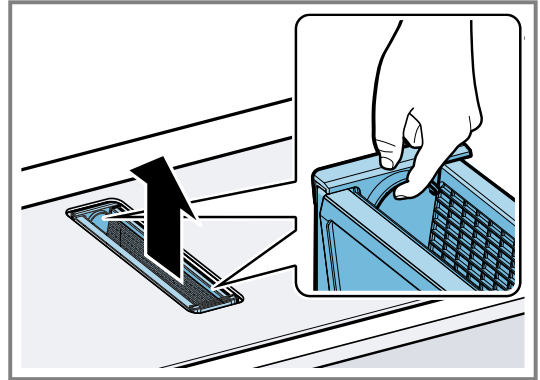


2. **DİKKAT** – Düşen yağ filtreleri altında bulunan ocağa zarar verebilir.

- ▶ Yağ filtresi alttan elle tutulmalıdır.

Yağ filtresinin tutma kolundan yararlanarak, yukarıdan çekerek cihazdan çıkarınız.

- ▶ Yağ, alttaki haznenin içinde toplanabilir. Yağ damlamasını önlemek için, yağ filtresi eğilmemelidir.



3. Yağ filtresini temizleyiniz.

→ "Yağ filtresinin elle temizlenmesi", Sayfa 27

→ "Yağ filtresinin bulaşık makinesinde temizlenmesi", Sayfa 27

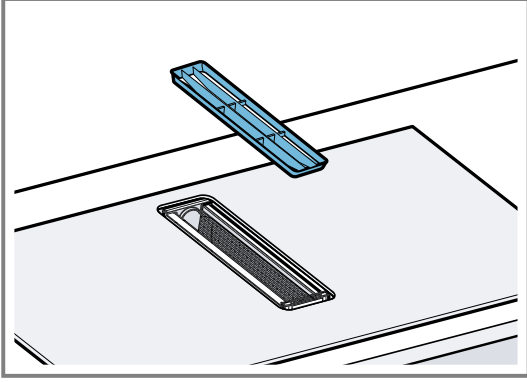
4. Gerekirse koku filtresi veya akustik filtresini çıkartınız ve cihazın iç tarafını temizleyiniz.

→ "Koku filtresinin veya akustik filtrenin değiştirilmesi", Sayfa 25

5. Cihazın içine nesnelerin girmesi halinde, bu nesneler çıkartınız ve taşıma haznesi girişinin bloke olmadığından emin olunuz.

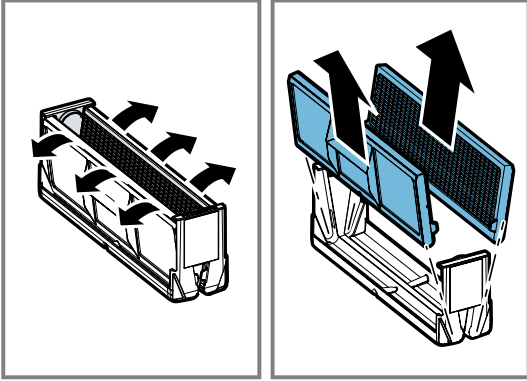
6. Cihazın iç tarafını deterjanlı su ve bir bulaşık beziyle siliniz.

7. Temizleme işleminden sonra kurutulan yağ filtresi tekrar yerine yerleştiriniz.
8. Havalandırma ızgarası yerleştirilmelidir.



Yağ filtresinin elle temizlenmesi

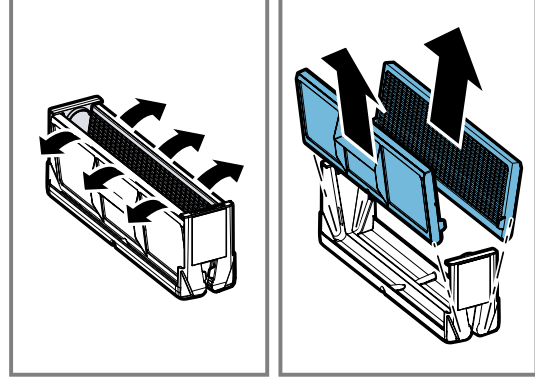
1. Yağ filtresinin çıkartılması için yağ filtresinin yan komponentlerini dışa doğru çekiniz ve ardından yukarı doğru kaldırınız.



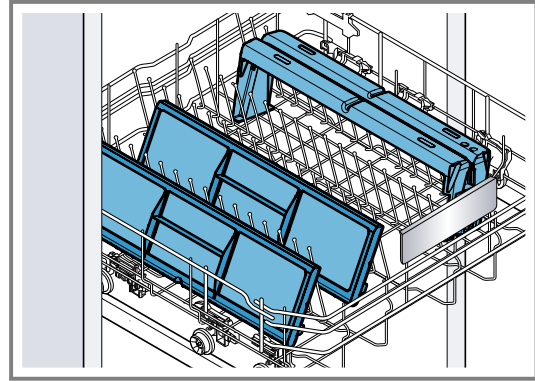
2. Yağ filtresini sıcak deterjanlı suda bekletiniz.
3. Yağ filtresini bir fırçayla temizleyiniz. Aşındırıcı, asitli veya alkali temizlik malzemeleri kullanmayınız. İnatçı kirlerde özel bir yağ çözücü kullanınız. Yağ çözücüyü müşteri hizmetleri veya çevrimiçi mağazamız üzerinden ya da yetkili satıcılarımızdan temin edebilirsiniz.
4. Yağ filtresini iyice durulayınız.
5. Yağ filtresinin kuruması beklenmelidir.

Yağ filtresinin bulaşık makinesinde temizlenmesi

1. En iyi temizleme sonuçları için yağ filtresini sökünüz.
 - Yağ filtresinin çıkartılması için yağ filtresinin yan komponentlerini dışa doğru çekiniz ve ardından yukarı doğru kaldırınız.



2. Yağ filtresinin bağımsız bileşenlerini serbest şekilde bulaşık makinesine yerleştiriniz ve sıkıştırmayınız.
 - Yağ filtresini ters şekilde bulaşık makinesine yerleştiriniz.



Çok kirli yağ filtreleri bulaşıklarla yıkanmamalıdır. Aşındırıcı, asitli veya alkali temizlik malzemeleri kullanmayınız.

3. Bulaşık makinesi çalıştırılmalıdır. 70 °C° altında bir sıcaklık ayarı seçiniz.
4. Yağ filtresinin kuruması beklenmelidir.

19.7 Havalandırma ızgarasının temizlenmesi

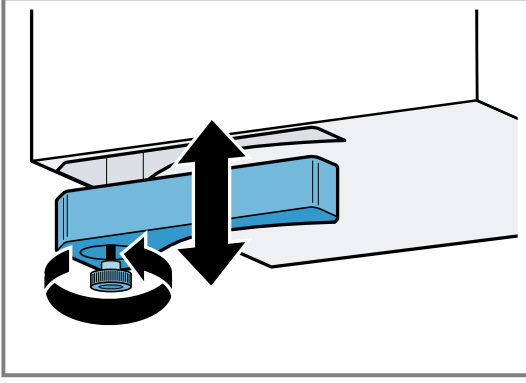
- Havalandırma ızgarası nemli bir bulaşık beziyle temizlenmeli ve yumuşak bir bezle kurulanmalı veya bulaşık makinesinde temizlenmelidir. Bulaşık makinesinde temizlendiğinde yüzeyin rengi değişebilir. Renk değişimi, kullanım fonksiyonunu etkilemez.

19.8 Taşma haznesinin temizlenmesi

Taşma haznesi sıvıları ve üstten cihaza giren cisimleri toplar.

Gereklilik: Cihaz soğur ve kalan ısı göstergesi söner.

1. Taşma haznesi bir elle sabit tutulmalı ve diğer elle cıvataları sökülmelidir.
 - Sıvıların dışarı dökülmesini engellemek için taşma haznesi eğik tutulmamalıdır.



2. Taşma haznesi boşaltılmalı ve durulanmalıdır.
3. Gerekirse vidayı sökülmeli ve taşma haznesi vida olmadan bulaşık makinesinde yıkanmalıdır.
4. Temizleme sonrasında taşma haznesi yeniden sıkıca vidalanmalıdır.
5. Taşma haznesi girişinin bloke olmadığından emin olunmalıdır. Cihazın içine nesneler girmişse bunlar cihaz soğuduktan sonra çıkarılmalıdır. Bunun için yağ filtresi sökülmelidir. → Sayfa 26

20 SSS

Burada kullanım, sesler, pişirme kabı ve temizlik hakkında sıkça sorulan sorulara genel bir bakış bulacaksınız.

20.1 Kullanım

Soru	Cevap
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 altında bulabilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 19
Pişirme alanlarının kapalı olmasına rağmen havalandırma çalışmaya devam ediyor.	■ Havalandırma manuel olarak kapatılmalıdır. Bu ayarla ilgili daha fazla bilgiyi bölümünde bulabilirsiniz. → "Havalandırma güç seviyesinin kapatılması", Sayfa 12
Hava girişi çok zayıf.	■ Yağ filtresinin temiz olduğundan emin olunmalıdır. Filtreyi nasıl temizleyeceğinizi ve nasıl değiştireceğinizi bölümünde öğrenebilirsiniz. → "Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 24

20.2 Sesler

Soru	Cevap
Pişirme sırasında neden sesler duyuluyor?	■ Pişirme 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.
Hangi sesler oluşabilir ve bu seslerin anlamı nedir?	■ Transformatörlerde olduğu gibi derinden gelen uğultu: Yüksek pişirme kademesinde pişirirken oluşur. Pişirme kademesi düşürüldüğünde ses kaybolur veya azalır. ■ Zayıf bir ısıklık sesi: Pişirme kabı boş olduğunda duyulur. Pişirme kabına su veya yiyecek koyulduğunda ses kaybolur. ■ Çıtırtı: Farklı malzeme katmanlarından oluşan pişirme kaplarında veya farklı boyutlarda ve farklı malzemelerden üretilmiş pişirme kapları kullanıldığında ortaya çıkar. Yemeğin miktarına ve hazırlanma biçimine bağlı olarak ses şiddeti değişim gösterir. ■ Yüksek ısıklık sesleri: İki pişirme alanı aynı anda en yüksek pişirme kademesinde çalıştırıldığında duyulabilir. Pişirme 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.

20.3 Pişirme kabı

Soru	Cevap
İndüksiyonlu ocak için hangi pişirme kabı uygundur?	İndüksiyonlu pişirmeye uygun pişirme kaplarıyla ilgili diğer bilgileri altında bulabilirsiniz. → "Uygun pişirme kapları", Sayfa 7
Pişirme alanı neden ısınmıyor ve pişirme kademesi neden yanıp sönmüyor?	- Pişirme kabının üzerinde bulunduğu pişirme alanı açılmadı. - Pişirme kabının üzerinde bulunduğu pişirme alanının açıldığından emin olunuz. - Pişirme kabı, açılan pişirme alanı için çok küçük veya indüksiyona uygun değil. Pişirme kabının indüksiyona uygun olduğundan ve pişirme kabının büyüklüğüne en uygun pişirme alanının üzerinde olduğundan emin olunuz. Daha fazla bilgiyi , altında bulabilirsiniz. → "Uygun pişirme kapları", Sayfa 7 → "Flex Zone", Sayfa 13 → "FlexPlus Zone", Sayfa 14
Pişirme kabının ısınması neden bu kadar uzun sürüyor, yüksek bir güç seviyesi seçildiği halde neden pişirme kabı yeterince ısınmıyor?	Pişirme kabı, açılan pişirme alanı için çok küçük veya indüksiyona uygun değil. Pişirme kabının indüksiyona uygun olduğundan ve pişirme kabının büyüklüğüne en uygun pişirme alanının üzerinde olduğundan emin olunuz. Daha fazla bilgiyi , altında bulabilirsiniz. → "Uygun pişirme kapları", Sayfa 7 → "Flex Zone", Sayfa 13 → "FlexPlus Zone", Sayfa 14
Pişirme kabının içinde eşit olmayan kabarcıklar oluşuyor.	Seçilen güç seviyesine, pişirme kabının türüne veya diğer pişirme kaplarıyla kombinasyonuna bağlı olarak eşit olmayan kabarcıklar oluşabilir. Bu durum sıcaklığı veya pişirme işlemini etkilemez. İndüksiyon için hangi pişirme kaplarının uygun olduğu hakkında bilgiyi bölüm altında bulabilirsiniz. → "Uygun pişirme kapları", Sayfa 7

20.4 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 altında bulabilirsiniz. → "Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 24
Ocağın altındaki dolapta su vardır.	Taşma haznesi doluluk bakımından kontrol edilmelidir. Ocak temizliği ve bakımı konusunda daha fazla bilgiyi Bölüm içinde bulabilirsiniz. → "Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 24
Taşma haznesini ne sıklıkla temizlemeliyim?	Taşma haznesi sık sık temizlenmelidir. Taşma haznesinin temizlenmesine yönelik ayrıntılı bilgileri altında bulabilirsiniz. → "Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 24
Yağ filtresini ne sıklıkla temizlemeliyim?	Yağ filtresi düzenli olarak temizlenmelidir. Filtreyi nasıl temizleyeceğinizi ve nasıl değiştireceğinizi bölümünde öğrenebilirsiniz. → "Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 24

21 Arızaları giderme

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

İpucu: Cihazınızın yazılım güncellemelerini otomatik olarak alabilmesi için, Home Connect uygulamasına kalıcı şekilde bağlanması gerekmektedir. Hatalar düzeltilmiştir, performans iyileştirilmiştir ve yeni fonksiyonlar eklenmiştir.

⚠ UYARI – – Yaralanma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- Cihazın arızalanması halinde müşteri hizmetlerini arayın.
→ "Müşteri hizmetleri", Sayfa 32

⚠ UYARI – – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

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

21.1 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 ocağı yeniden bağlayınız. Gösterge yeniden

görünürse müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz ve ilgili arıza kodunu bildiriniz.

- Bir hata ortaya çıkarsa cihaz tasarruf düşük güç modu geçmez.
- Cihazın elektronik parçalarını aşırı ısınmadan veya akım dalgalanmalarından korumak için ocak geçici olarak güç kademesini düşürebilir.

21.2 Fonksiyon arızaları

Hata	Neden ve sorun giderme
Cihaz çalışmıyor.	Şebeke bağlantı kablosunun elektrik fişi takılı değil. ▶ Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız. Sigorta kutusundaki sigorta atmış. ▶ Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz. Elektrik beslemesi kesildi. ▶ Oda aydınlatmasının veya odadaki diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
Görüntü yok	Elektrik beslemesi kesildi. ▶ Başka elektrikli cihazlar yardımıyla akım beslemesinde bir kısa devre olup olmadığını kontrol ediniz. Cihaz devre planına uygun olarak bağlanmamış. ▶ Cihazın devre planına uygun olarak bağlandığından emin olunuz. Elektronik arızası. ▶ Arıza giderilemezse, müşteri hizmetlerine haber veriniz.
Sinyal sesi duyulur.	Kumanda bölümü nemli veya üzerinde bir cisim var. ▶ Kumanda bölümünü kurulaştırınız veya cismi kaldırınız.
Cihaz, pişirme alanını kapattı. Kumanda düğmesindeki halka lamba yanıp sönüyor.	Kumanda düğmesi uzun süre döndürülmedi. Otomatik emniyet kapatması sistemi etkinleştirildi. 1. Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna getiriniz. 2. Pişirme alanını yeniden açınız. Cihaz çok sıcak. ▶ Kumanda bölümündeki hata mesajına dikkat ediniz.
Göstergeler yanıp sönüyor.	Cihaz, pişirme kabını algılamıyor. 1. Pişirme kabının indüksiyonlu pişirme için uygun olduğundan emin olunuz. → "Uygun pişirme kapları", Sayfa 7 2. Pişirme kabı taban çapının ilgili pişirme alanına uygun olduğundan emin olunuz. 3. Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna getiriniz. 4. Pişirme alanını yeniden açınız.
Seçilen pişirme kademesi yanıp söner. Kumanda düğmesindeki halka lamba turuncu yanar. Yaklaşık 9 dakika sonra cihaz ilgili pişirme alanını kapatır. Kumanda düğmesindeki halka lamba yanıp sönüyor.	Cihaz, pişirme kabını algılamıyor veya pişirme alanında pişirme kabı yok. 1. Pişirme kabının indüksiyonlu pişirme için uygun olduğundan emin olunuz. → "Uygun pişirme kapları", Sayfa 7 2. Seçilen pişirme alanında pişirme kabı olduğundan emin olunuz. 3. Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna getiriniz. 4. Pişirme alanını yeniden açınız.
F2	Elektronik sistem fazla ısındı ve ilgili pişirme alanı kapatıldı. 1. Mutfak eşyalarını pişirme alanından alınız. ✓ Hata göstergesi söndüğünde, pişirme alanı yeterince soğumuş demektir. 2. Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna getiriniz. 3. Pişirme kademesini her zamanki gibi ayarlayınız.

Hata	Neden ve sorun giderme
F4	Elektronik sistem fazla ısındı ve tüm pişirme alanları kapatıldı. 1. Mutfak eşyalarını pişirme alanından alınız. ✓ Hata göstergesi söndüğünde, pişirme alanı yeterince soğumuş demektir. 2. Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna getiriniz. 3. Pişirme kademesini her zamanki gibi ayarlayınız.
F5 + Pişirme kademesi ve sinyal sesi	Kumanda bölümü alanında sıcak bir pişirme kabı mevcut. Elektronik, ısınma tehlikesi altında. 1. Pişirme kabını alınız. 2. Birkaç saniye bekleyiniz. ✓ Hata göstergesi söner. 3. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
F5+ Sinyal sesi	Kumanda bölümü alanında sıcak bir pişirme kabı mevcut. Elektronik sistemi korumak için pişirme alanları kapatıldı. 1. Pişirme kabını alınız. 2. Birkaç saniye bekleyiniz. ✓ Hata göstergesi söner. 3. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
F1 / F6	Pişirme alanı aşırı ısındı ve tezgahın korunması amacıyla devre dışı bırakıldı 1. Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. 2. Pişirme alanını yeniden açınız.
F8	Pişirme alanı uzun süredir ve kesintisiz olarak çalışıyordu. Otomatik kapatma devrede. ► Otomatik kapatma → Sayfa 19 ile ilgili bilgileri dikkate alınız.
F9	FlexPlus pişirme alanı etkinleştirilemiyor. 1. Herhangi bir kumanda alanına dokunarak hata göstergesini kontrol ediniz. 2. Geri kalan pişirme alanlarıyla alıştığınız gibi yemek pişirmeye devam edebilirsiniz. 3. Müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz.
E9000 / E9010	Çalışma gerilimi hatalı, normal çalışma aralığının dışında. ► Elektrik hizmeti sağlayıcısı ile irtibat kurunuz.
U400	Ocak doğru bağlanmamış. 1. Ocağı elektrik şebekesinden ayırınız. 2. Ocağın devre şemasına göre bağlandığından emin olunuz.
Halka lamba rengi, diğer cihazların halka lamba rengiyle eşleşmiyor.	Halka lamba rengi, diğer cihazların halka lamba renginden daha açık veya daha koyu. ► Halka lamba rengini Temel ayarlar → Sayfa 19 altında değiştiriniz.
d E07 yanıyor. Cihaz ısıtmıyor.	Demo modu aktif. ► Demo modunu devre dışı bırakınız. → Sayfa 32
Havalandırma fonksiyonları için dokunmatik alanlar yanmıyor.	Motor kumandası çalışmıyor. ► Müşteri hizmetlerini → Sayfa 32 arayınız.
Havalandırma çalışmıyor.	Motor veya kumanda arızalı. ► Müşteri hizmetlerini → Sayfa 32 arayınız.
Sembol aydınlatması çalışmıyor.	Kontrol ünitesi arızalı. ► Müşteri hizmetlerini → Sayfa 32 arayınız.
☉ yanıyor.	Koku filtreleri tıkanmış. ► Koku filtresini değiştiriniz. → Sayfa 25
☉ yanıyor.	Kömür filtresi değiştirildiği halde dolum göstergesi yanıyor. ► Dolum göstergesini sıfırlayınız. → Sayfa 26
F2/E8207/E7015	Elektronik sistem fazla ısındı ve ilgili pişirme alanı kapatıldı. 1. Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. 2. Ocaktaki herhangi bir dokunma alanına basınız.
F4/E8208/E7015	Elektronik sistem fazla ısındı ve tüm pişirme alanları kapatıldı. 1. Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. 2. Ocaktaki herhangi bir dokunma alanına basınız.
Home Connect düzgün biçimde çalışmıyor.	Farklı sebepler söz konusu olabilir. ► Ev ağı ve Home Connect ile ilgili kaydedilmiş bağlantıları sıfırlayınız. ► www.home-connect.com adresine gidiniz.

Hata	Neden ve sorun giderme
E7010	Ocak, ev ağıyla bağlantı kuramıyor. 1. Hata göstergesini onaylamak için herhangi bir dokunmatik alana basınız. 2. Ev ağına bağlanmadan her zamanki gibi pişirmeye devam ediniz.

21.3 Demo modunun devre dışı bırakılması

Cihaz demo modunda ısıtmaz. **E7010** yanıyorsa, demo modu etkindir.

1. Cihaz elektrik şebekesinden ayrılmalıdır.
2. 30 saniye beklenmelidir.
3. Cihaz yeniden bağlanmalıdır.
 - Demo modu, sonraki 3 dakika içinde devre dışı bırakılmalıdır.
4. Kumanda düğmelerinden biri sola doğru >> üzerine çevrilmelidir.
5. Aynı kumanda düğmesi sağa doğru 1 üzerine çevrilmelidir.

6. Aynı kumanda düğmesi sola doğru 0 üzerine çevrilmelidir.
 - ✓ Kumanda düğmesindeki halka lamba sarı yanar.
7. Aynı kumanda düğmesi sağa doğru 1 üzerine çevrilmelidir.
 - ✓ 01 yanar.
 - ✓ Kumanda düğmesindeki halka lamba yeşil yanar.
8. Yaklaşık 5 saniye beklenmelidir.
 - ✓ OFF yanar.
 - ✓ Kumanda düğmesindeki halka lamba sarı yanar.
 - ✓ Demo modu devre dışı bırakılır.

21.4 Cihazınızdaki normal gürültüler

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

22 Müşteri hizmetleri

İlgili Ürünlerin Çevreye Duyarlı Tasarımına İlişkin 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. Ek olarak, cihazınızın piyasa sunumunu takiben 15 yıla kadar süreyle, müşteri hizmetlerimiz aracılığıyla fonksiyonel açıdan uygun ve stoklanabilir orijinal yedek parçaları temin etme imkanına sahipsiniz. Daha fazla bilgi için lütfen müşteri hizmetlerimize başvurunuz.

Not: Müşteri hizmetlerinin kullanımı üretici garantisi koşulları kapsamında ücretsizdir.

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden, müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcımızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

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: 0049 89 4590-01

Müşteri hizmetlerinin iletişim verilerini ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden veya Web sitemizde bulabilirsiniz.

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.

SGM-2024/5, (EU) 65/2014 ve (EU) 66/2014 yönetmeliğine uygun bilgileri, cihazınızın ürün sayfasında ve servis sayfasında www.gaggenau.com altında çevrimiçi olarak ilgili kullanım talimatlarında ve ek belgelerde bulabilirsiniz.

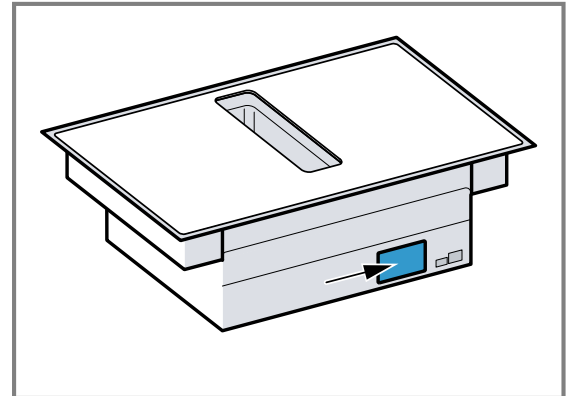
22.1 Ürün numarası (E-Nr.) ve imalat numarası (FD)

Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda, cihazınızın etiketinde yer alan ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) hazır bulundurun.

Tip plakasını cihazın alt tarafında bulabilirsiniz.

Tip levhasını bulabileceğiniz yerler:

- Cihaz pasaportu üzerinde.
- ocağın alt tarafının önünde.



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

22.2 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.

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.

23 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.



2,4 GHz bant (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW

5-GHz bant (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 50 mW



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.





A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001611574 (051009) REG25
tr