İNDÜKSIYONLU OCAK

CI 282

GAGGENAU

Ek bilgi ve açıklamaları çevrimiçi olarak bulabilirsiniz. Başlık sayfasındaki QR kodunu tarayın.

İçindekiler tablosu

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

⚠ 1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 İşaret sözcüklerinin tanımlaması

Burada bu kılavuzda kullanılan işaret sözcüklerinin anlamını bulabilirsiniz.

⚠ UYARI
Olası ağır veya ölümcül yaralanmaları önlemek için bu uyarıları dikkate alınız.

DİKKAT
Cihazda hasarları veya maddi hasarları önlemek için bu uyarıları dikkate alınız.

Not: Burada önemli bilgiler ile ilgili uyarı verilir.

1.2 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.

1.3 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 4000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Cihazı aşağıdaki amaçlar için kullanmayın:
- teknelerde veya taşıtlarda.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur. PCB içermez.

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

Pişirme sensörü fonksiyonunu kullanırken, üzerinde sıcaklık sensörlü tencerenin durduğu ocağı ayarlayınız.
Aktif bir tıbbi implant cihaz (örneğin kalp pili veya defibrilasyon cihazı) taşıyorsanız, doktorunuz ile görüşerek bu cihazın Avrupa Birliği 90/385/EWG yönergesine uyup uymadığını (20 Haziran 1990) öğrenmeli, ayrıca cihazın EN 45502-2-1 ve EN 45502-2-2 standartlarına uygun olduğundan ve VDE-AR-E 2750-10 uyarınca seçildiğinden, takıldığından ve programlandığından emin olmalısınız. Bu ön koşulların yerine getirilmiş olması, ayrıca metal olmayan pişirme gereçlerinin ve metal sapı olmayan pişirme kaplarının kullanılması şartıyla, usulüne uygun biçimde kullanıldığı takdirde bu indüksiyon ocağının kullanılması zararsızdır.

1.4 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.

1.5 Emniyetli kullanım

⚠ UYARI – Boğulma tehlikesi!
Çocuklar ambalaj malzemelerini başlarının üzerine geçirebilir ve ambalaj malzemesine dolanarak boğulabilir.
- ▸ Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.
- ▸ Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.

Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.
- ▸ Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
- ▸ Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

⚠ 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 ana şalter üzerinden kapatınız.
- ▸ Üzerinde tencere ve tava olmadığı için ocağın otomatik olarak kapanmasını beklemeyiniz.

Yiyecekler alev alabilir.
- ▸ Pişirme işlemi denetlenmelidir. Kısa bir işlem sürekli denetlenmelidir.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!
Cihaz ve dokunulabilir kısımları, özellikle ocak çerçevesi varsa, kullanım esnasında sıcaktır.
- ▸ Sıcak bileşenlere dokunmaktan kaçınmaya dikkat edilmelidir.
- ▸ 8 yaşın altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.

Ocak koruma ızgaraları kazalara sebep olabilir.
- ▸ Asla ocak koruma ızgaraları kullanmayınız.

Cihaz çalışırken çok ısınır.
- ▸ Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.

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

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!
Usulüne 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.
- Yüzey yırtıldıysa, olası bir elektrik çarpmasını önlemek için cihaz kapatılmalıdır. Bunun için cihaz ana şalterden değil, sigorta kutusunda bulunan sigortadan kapatılmalıdır.
- Yüzeyi çatlamış olan veya kırık olan bir cihazı kesinlikle kullanmayın.
- Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.
- Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa, derhal sigorta kutusundaki sigorta kapatılmalıdır.
- Müşteri hizmetlerini arayınız. →*Sayfa 28*

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

Elektrikli cihazdaki kablo izolasyonu sıcak parçalara temas ettiğinde eriyebilir
- Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.

Ocağın alt kısmında bulunan fanın metal objelere temas etmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.
- Uzun ve sivri metal objeleri ocağın altındaki çekmecelere sokmayınız.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Pişirme tencereleri, tencere tabanı ile ocak arasındaki sıvı nedeniyle aniden sıçrayabilir.
- Ocak ve tencere tabanı her zaman kuru tutulmalıdır.
- Asla donmuş pişirme kapları kullanmayınız.

Kablosuz sıcaklık sensöründe yüksek sıcaklığa maruz kaldığında zarar görebilecek bir pil bulunmaktadır.
- Sensörü pişirme kabından çıkartınız ve her türlü ısı kaynağından uzak tutunuz.

Piller çocuklar için tehlike yaratabilir.
- Yeni ve kullanılmış piller çocukların erişemeyeceği bir yerde muhafaza edilmelidir.
- Eğer pilin yutulduğundan veya vücudun bir yerinde bulunduğundan şüpheleniyorsanız, hemen bir doktora gitmelisiniz.

⚠ UYARI – Ciddi sağlık tehlikesi!

Bu ürün bir düğme pil içerir.

Bir pilin yutulması veya bir vücut açıklığına yerleştirilmesi, yemek borusunda kimyasal yanıklara ve olası bir delinmeye neden olabileceğinden; iki saatlik bir süre içerisinde ciddi yaralanmalara veya ölüme yol açabilir.
- Derhal tıbbi yardım alınmalıdır.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Sıcaklık sensörü, pişirme tenceresinden çıkarıldığında çok sıcak olabilir.
- Almak için mutfak eldiveni veya bir mutfak bezi kullanınız.

Benmaride pişirme sırasında aşırı ısınma nedeniyle ocak ve kap çatlayabilir.
- Benmarideki kap, su doldurulmuş tencerenin tabanına doğrudan temas etmemelidir.
- Sadece ısıya karşı dayanıklı kapları kullanınız.

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

⚠ UYARI – Tehlike: Manyetizma!

Çıkarılabilir kumanda elemanı manyetiktir ve elektronik implantları, örn. kalp pillerini veya insülin pompalarını olumsuz etkileyebilir.
- Elektronik implant bulunan kişiler, manyetik kumanda alanıyla en az 10 cm mesafeyi korumalıdır. Kumanda elemanı asla kıyafet cebinde taşınmamalıdır.

Kablosuz sıcaklık sensörü manyetiktir ve elektronik implantlara, örneğin kalp pillerine veya insülin pompalarına hasar verebilir.
- Elektronik implant bulunan kişiler, manyetik kumanda elemanıyla aralarındana en az 10 cm'lik bir mesafeyi korumalıdır.
- Kumanda elemanı asla kıyafet cebinde taşınmamalıdır.

2 Maddi hasarların önlenmesi

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

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

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

3 Çevrenin korunması ve tasarruf

3.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.
- Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

3.2 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki bilgilere uyarsanız cihazınız daha az enerji tüketir.

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

Taban çapı ocağın çapına uygun olan pişirme kapları kullanınız.
İpucu: Tencere üreticileri genellikle tencerenin ağız kısmının çap bilgisini verir. Taban çapı genellikle daha büyüktür.

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

Tencereler uygun bir kapak ile kapatılmalıdır.
- ✔ Kapakları kapatmadığınızda cihaz çok daha fazla enerjiye ihtiyaç duyar.

Tencere kapakları mümkün olduğunca nadir açılmalıdır.
- ✔ Kapağı açtığınızda yüksek miktarda enerji çıkışı söz konusu olur.

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

Düz tabanlı tencere ve tavalar kullanınız.
- ✔ Düz olmayan tabanlar enerji tüketimini arttırır.

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 geçiniz.

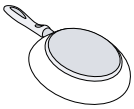
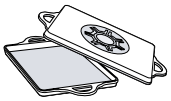
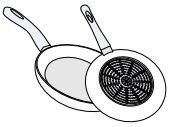
✔ Çok yüksek bir pişirmeye devam kademesi tercih ettiğinizde enerjiyi boşa harcarsınız.

4 Uygun pişirme kapları

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

4.1 Pişirme kabının boyutu ve özellikleri

Pişirme kabının doğru tanıması için kabın 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	Malzemeler	Özellikler
Önerilen pişirme kabı 	Isıyı eşit şekilde dağıtan, sandviç modelinde paslanmaz çelik kap.	Bu pişirme kabı, ısıyı eşit dağıtır, hızlı ısınır ve sorunsuz algılanabilir.
	Paslanmaz çelikten yapılmış veya özel indüksiyon kabı gibi ferromanyetik (manyetikleştirilebilir) kap kullanınız.	Bu pişirme kabı, hızlı ısınır ve sorunsuz tanımlanabilir.
Uygun  	Tabanı tamamen ferromanyetik değildir.	Ferromanyetik alan tencere tabanından daha küçükse, yalnızca ferromanyetik alan ısınır. Bu yüzden ısı eşit dağılmaz.
	Alüminyum kısımları olan pişirme kabı tabanları.	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.	

Notlar

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

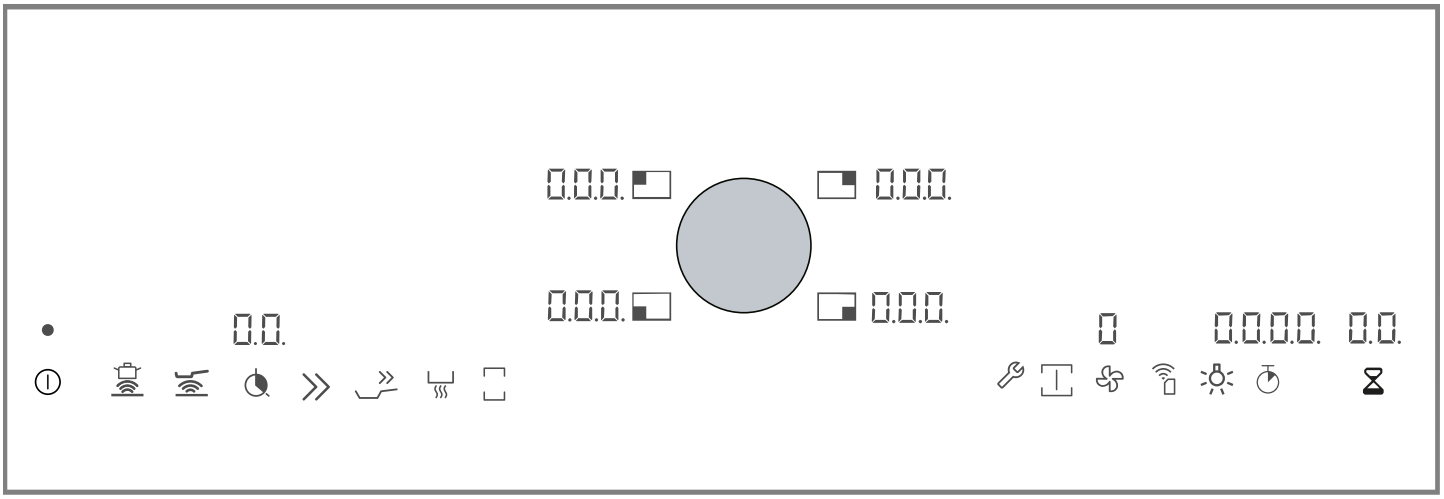
5 Cihazı tanıma

5.1 İndüksiyonla pişirme

İndüksiyonla pişirme, geleneksel ocaklara göre bazı değişikliklere neden olabilir, pişirme ve kızartmada zaman tasarrufu, enerji tasarrufu ve daha kolay bakım ve temizlik gibi bir dizi avantaj sağlar. Ayrıca, ısının doğrudan pişirme kabı üzerinde oluşturulması sayesinde daha iyi bir ısı kontrolü de sağlar.

5.2 Kumanda paneli

Renk ve biçim gibi münferit detaylar şekildekinden farklılık gösterebilir.



İpuçları

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

Seçim sensörleri

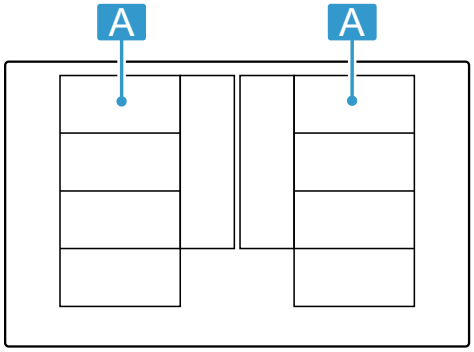
Ocak ısındığında her iki kumanda alanının da şu anda kullanılabilir olan sembolleri beyaz renkte yanar. Bir fonksiyon devreye sokulmuşsa, fonksiyonun göstergesi turuncu renkte yanar.

Sensör	Fonksiyon
	Ana şalter
	Kızartma sensörü
	Pişirme sensörü
	Kapatma zamanlayıcısı
	Tencereler için hızlandırıcı
	Tavalar için hızlandırıcı
	Sıcak tutma fonksiyonu
	Flex Zone
	Temel ayarlar
	Profesyonel mod
	Ocak tabanlı aspiratör kumandası
	Bağlantı
	Davlumbaz aydınlatması
	Çalışma süresi
	Çalar saat

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

5.3 Pişirme alanlarının dağılımı

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



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

5.4 Pişirme alanı

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

Alan	Pişirme alanı tipi
	Tek halkalı pişirme alanı
	Flex Zone → *"Flex Zone", Sayfa 10*
/	Genişletilmiş Flex-Zone → *"FlexPlus Zone", Sayfa 10*

5.5 Kalan ısı göstergesi

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

Gösterge	Anlamı
H	Pişirme alanı sıcak.
h	Pişirme alanı ılık.

6 Kumanda elemanı TwistPad

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

6.1 TwistPad konumlandırılması ve kullanımı

Döner düğme, bu alanı sınırlandıran göstergelere göre programlama alanı üzerine merkezlenmiş olacak şekilde konumlandırılmalıdır.
Bir pişirme alanını açmak için, istenen pişirme alanı yüksekliğinde döner düğmeye basılmalıdır. Pişirme kademesini seçmek için döner düğme çevrilmelidir.

Not: Döner düğme tam olarak merkezlenmese bile sorunsuz şekilde çalışır.
Döner düğme her zaman temiz tutulmalıdır. Kirlenmeler çalışmayı etkileyebilir.

6.2 Kullanım uyarıları

- Döner düğmenin içinde güçlü bir mıknatıs bulunmaktadır. Döner düğmenin yakınında manyetik veri taşıyıcılar, yani örneğin kredi kartları veya manyetik şeritli kartlar bulunmamalıdır. Bunlar hasar görebilir. Ayrıca televizyonlarda ve ekranlarda da arızalara neden olabilir.
- Döner düğme manyetiktir. Alt tarafa yapışan metal partikülleri, ocak yüzeyini çizebilir. Twist düğmesini her zaman dikkatlice temizleyiniz.

6.3 TwistPad çıkarılması

Döner düğme pişirme işlemi sırasında pişirme alanından çıkarılabilir.
Döner düğme çıkarılırsa, Silme koruması fonksiyonu 10 dakika boyunca devreye girer. Bu süre geçtikten sonra döner düğmeyi ilgili konumuna getirmezseniz, ocak kapanır.

⚠ **UYARI – Yangın tehlikesi!**
Ocak ısınmaya devam edebilir.
Bu 10 saniye içinde Twistpad alanına metal bir nesne koyarsanız, pişirme alanı ısıtmaya devam edebilir.
- Ocak her zaman ana şalterden kapatılmalıdır.

7 İlk Kullanım öncesi

Aşağıdaki önerileri dikkate alınız.

7.1 İlk kez temizleme

Ambalaj kalıntıları ocak yüzeyinden temizlenmeli ve yüzey nemli bir bezle silinmelidir. Önerilen temizleme maddelerinin listesini resmi web sitesinde bulabilirsiniz *www.gaggenau.com*.
Bakım ve temizlikle ilgili daha fazla bilgi. → *Sayfa 25*

7.2 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.

7.3 Pişirme kabı

Önerilen pişirme kapları listesini resmi web sitesinde bulabilirsiniz *www.gaggenau.com*.
Uygun pişirme kaplarıyla ilgili daha fazla bilgi. → *Sayfa 6*

7.4 Home Connect'in ayarlanması

Cihazın ilk çalıştırmasında ev ağı ayarları çağrılır.
Gösterge alanında birkaç saniye boyunca ⊼ sembolü yanar.
Bağlantı ayarını başlatmak için ilgili sensöre ⊼ dokununuz ve bölüm altındaki bilgilere dikkat ediniz.
Ayarlardan çıkmak için istediğiniz bir sensöre dokununuz.
→ *"Home Connect", Sayfa 21*

8 Temel Kullanım

8.1 Ocağın açılması

- ⏻ üzerine dokunulmalıdır.
  Pişirme alanlarının sembolleri ve o anda mevcut fonksiyonlar yanar. Pişirme alanlarının yanında 0 yanar. Ayar alanındaki döner düğme ayarlanmalıdır.
- ✔ Ocak çalışmaya hazırdır.

Yeniden etkinleştirme

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

8.2 Ocağın kapatılması

- ▸ Göstergeler sönene kadar ⏻ üzerine dokunulmalıdır.
- ✔ Tüm pişirme alanları kapatılır.

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

8.3 Pişirme alanlarında güç seviyesinin ayarlanması

Pişirme alanı, 1 ila 9 arası ara değerlerle gösterilen 17 güç seviyesine sahiptir. Yemek ve planlanan pişirme işlemine en uygun güç seviyesini seçiniz.

1. Pişirme alanı seçilmelidir. Bunun için döner düğme, istenen pişirme alanının kademesine getirilmelidir.
- ✔ 0 göstergesi daha parlak yanar.
2. Döner düğme, göstergede istenen güç seviyesi yanana kadar çevrilmelidir.
- ✔ Güç kademesi ayarlanmıştır.

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

QuickStart

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

Güç kademesinin değiştirilmesi veya pişirme alanının kapatılması

1. Pişirme alanı seçilmelidir.
2. İstenen güç seviyesi seçilmeli veya döner düğme ile 0 olarak ayarlanmalıdır.
- ✔ Pişirme alanının pişirme kademesi değişir veya pişirme alanı kapatılır ve kalan ısı göstergesi görünür.

8.4 Pişirme önerileri

Tabloda hangi güç kademesinin (▁=☰) hangi yiyecekler için uygun olduğunu bulabilirsiniz. Pişirme süresi (◷ min) yiyeceğin türüne, ağırlığına, kalınlığına ve kalitesine göre değişebilir. Ön ısıtma için 8 - 9 güç kademesini ayarlayınız.

	▁=☰	◷ min
Eritme		
Tereyağı, bal, jöle	1 - 2	-
Isıtmak ve sıcak tutmak		
Haşlanmış sosis [1]	3 - 4	-
Buz çözme ve ısıtma		
Dondurulmuş ıspanak	3 - 4	15 - 25
Haşlama, kısık ateşte pişirme		
Patates köftesi [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Çırpılmış soslar, örneğin Bernez sos, Hollandez sos	3 - 4	8 - 12
Pişirme, buharda pişirme, soteleme		
Pirinç, iki katı su ile	2.5 - 3.5	15 - 30
Elma dilim patates	4.5 - 5.5	25 - 35
Makarna [1]	6 - 7	6 - 10
Çorbalar	3.5 - 4.5	15 - 60
Sebze	2.5 - 3.5	10 - 20
Düdüklü tencerde sebze yemeği	4.5 - 5.5	-
Buğulama		
Buğulanıp kızartılan et	4 - 5	60 - 100
Gulaş	3 - 4	50 - 60
Közleme/az yağla kızartma [1]		
Sade veya panelenmiş şinitzel	6 - 7	6 - 10
Biftek, 3 cm kalınlığında	7 - 8	8 - 12
Tavuk göğsü, 2 cm kalınlığında	5 - 6	10 - 20
Hamburger (2 cm kalınlığında)	6 - 7	10 - 20
Panelenmiş balık ve balık filetosu	6 - 7	8 - 20
Karides ve yengeç	7 - 8	4 - 10
Taze sebze ve mantar soteleme	7 - 8	10 - 20
Dondurulmuş yemekler, örneğin tencere yemekleri	6 - 7	6 - 10
Omlet (arka arkaya pişirme)	3.5 - 4.5	3 - 10
Kızartma (150 ila 200 gramlık her bir porsiyonu 1 2 ila litre yağ içinde kızartınız) [1]		
Dondurulmuş ürünler, örneğin patates kızartması, tavuk nugget	8 - 9	-
Mayalı hamurda veya tempura hamurunda sebze, mantar	6 - 7	-
Kurabiyeler, örneğin Krapfen/ Berliner, mayalı hamurda meyve	4 - 5	-

[1] Kapaksız

9 Flex Zone

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

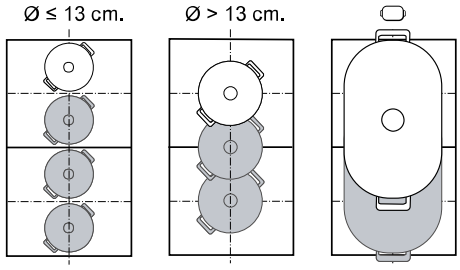
9.1 Pişirme kaplarının yerleştirilmesi

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

Tek bir birleşik pişirme alanı olarak

Sadece bir pişirme kabı ile pişirme önerilir.

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

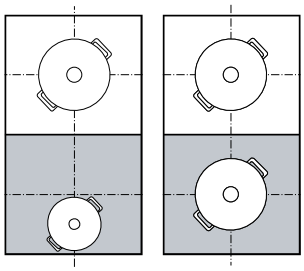


- Uzun pişirme kabı önerilir ⬭:

İki ayrı pişirme alanı olarak

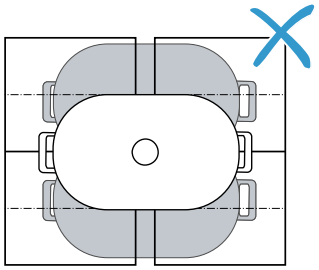
İki pişirme kabı ile pişirme için önerilir.

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



Dikkat

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



9.2 Flex Zone bağlan

Esnek pişirme alanı standart olarak iki bağımsız pişirme alanı olarak yapılandırılmıştır. Pişirme alanlarını bağlamak için aşağıdaki işlevi açılmalıdır:

1. İki pişirme alanından biri seçilmelidir.
2. ⬚ üzerine basılmalıdır.

✔ Gösterge yanar. Alan bağlanmıştır.

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

9.3 Flex Zone ayırmak

▸ ⬚ üzerine dokunulmalıdır.

✔ Esnek pişirme alanının etkinliği kaldırılır. Her iki pişirme alanı iki bağımsız pişirme alanı gibi çalışmaya devam eder.

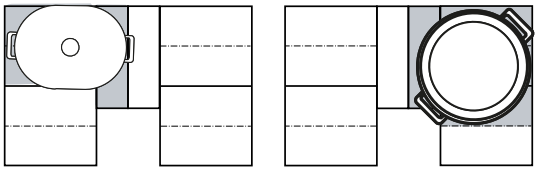
10 FlexPlus Zone

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

10.1 Pişirme kabının şekline ve boyutuna göre yerleştirilmesi

Pişirme kabını esnek pişirme alanının ortasına, arka kısım üzerine ve ardından genişletmeye yerleştiriniz.

Pişirme kabının büyüklüğüne ve kapalı ocak yüzeyine bağlı olarak, esnek pişirme alanını iki ayrı pişirme alanı veya bir birleşik pişirme alanı olarak etkinleştirebilirsiniz:



10.2 FlexPlus Zone fonksiyonunun etkinleştirilmesi

1. Pişirme kabı pişirme alanının üzerine yerleştirilmeli ve genişletme pişirme alanının üzeri kapatılmaldır.
2. Pişirme alanı ve güç seviyesi seçilmelidir. Pişirme alanı göstergeleri ve genişletilmiş alanlara yönelik [/] yanar.
✔ Alan etkinleştirilmiştir.

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

10.3 FlexPlus Zone fonksiyonunun etkinliğinin kaldırılması

▸ Pişirme alanı seçilmeli ve düğme ile olarak ayarlanmalıdır.Pişirme alanı seçilmeli ve TwistPad ile 0 olarak ayarlanmalıdır.
✔ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

11 Zaman fonksiyonları

Ocağınız, pişirme süresi ayarlamaya ilişkin farklı fonksiyonlara sahiptir:

- Kapatma zamanlayıcısı
- Çalar saat
- Çalışma süresi

11.1 Kapatma zamanlayıcısı

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

Kapatma zamanlayıcısı seçeneğinin açılması

1. Pişirme alanı ve güç seviyesi seçilmelidir.
2. ◔ üzerine dokunulmalıdır.
✔ Pişirme alanında ◔ yanar.
3. Pişirme süresi döner düğme ile seçilmelidir.
✔ Pişirme süresi geri saymaya başlar.
✔ Pişirme süresi sona erdiğinde pişirme alanı kapanır ve bir sinyal sesi duyulur.

Notlar

- Kızartma sensörü seçeneğinde etkinleştirilmiş bir pişirme alanında bir pişirme süresi programlandığı zaman, seçilen sıcaklık kademesine ulaşıldığında programlanan pişirme süresinden geri sayıma başlanır.
- Bir pişirme alanı için bir pişirme süresi programlamlanmıştır ve Pişirme sensörü etkinleştirildiyse, pişirme süresi geri sayımı ancak seçilen sıcaklık kademesine ulaşılmasından sonra başlar.

Kapatma zamanlayıcısı Değiştirilmesi veya kapatılması

1. Pişirme alanı seçilmeli ve ardından ◔ üzerine dokunulmalıdır.
2. Pişirme süresini silmek için pişirme süresi TwistPad ile değiştirilmeli veya 00 olarak ayarlanmalıdır.

11.2 Çalar saat

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

Çalar saat seçeneğinin açılması

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

Çalar saat Değiştirilmesi veya kapatılması

1. ⧗ üzerine dokunulmalıdır.
2. Çalışma süresini silmek için, çalışma süresi döner düğme ile değiştirilmeli veya 00 olarak ayarlanmalıdır.
3. ⧗ ile onaylanmalıdır.

Zaman sayacı Plus

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

▸ Birkaç saniye boyunca ⧗ basılı tutulmalıdır.
✔ Çalışma süresi durur ve göstergeler söner.
✔ Fonksiyon kapatılmıştır.

11.3 Çalışma süresi

Durdurma saati fonksiyonu etkinleştirmeden bu yana geçen süreyi gösterir.

Çalışma süresi seçeneğinin açılması

▸ ⏱ üzerine dokunulmalıdır.
✔ 00 yanar.
✔ Süre geri saymaya başlar.

Çalışma süresi kapatılması

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

12 Profesyonel aşçı fonksiyonu

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

12.1 Profesyonel aşçı fonksiyonunun etkinleştirilmesi

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

Notlar
- Profesyonel aşçı modunda, sıcak tutma fonksiyonunu da ayarlayabilirsiniz.
- Uygun olmayan bir pişirme kabı, örn. alüminyum kap, yerleştirildiğinde pişirme kabı kaldırılana kadar güç seviyesi göstergesi yanıp söner. Pişirme kabınızın indüksiyon için uygun olup olmadığını Bölüm "Pişirme kabı kontrolü" altında kontrol edebilirsiniz. →*Sayfa 21*

12.2 Profesyonel aşçı fonksiyonunun kapatılması

Fonksiyonu iki şekilde kapatabilirsiniz:

Derhal kapatma

▸ ⌶ üzerine basılmalıdır.
✔ Tüm pişirme alanlarının gücü 0 olarak ayarlanır.
✔ Sembol beyaz renkte yanar.

Otomatik kapatma

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

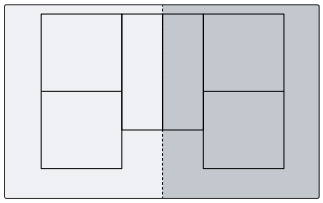
▸ Fonksiyonu kapatmak için ⌶ üzerine iki kez basılmalıdır.
⌶ üzerine dokunmazsanız, fonksiyon 90 saniye sonra otomatik olarak kapanır.
✔ ⌶ beyaz renkte yanar ve üzerinde pişirme kabı bulunmayan pişirme alanlarının güç seviyesi 0 olarak ayarlanır.
✔ Çalışan pişirme alanlarında, ayarlanan güç seviyesi korunur.

12.3 Ayarların değiştirilmesi

▸ Varsayılan değerleri Temel ayarlar menüsünde değiştirebilirsiniz. →*Sayfa 20*

13 Tencereler için hızlandırıcı

Bu fonksiyonla büyük miktarda suyu 9 ile ısıttığınızdan daha hızlı ısıtabilirsiniz.
Bu fonksiyon, aynı gruba ait diğer pişirme alanı işletimde olmadığında tüm pişirme alanları için kullanılabilir.



13.1 Tencereler için hızlandırıcı seçeneğinin açılması

1. Pişirme alanı seçilmelidir.
2. » sembolüne dokununuz. Gösterge P yanar.
✔ Fonksiyon açılmıştır.

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

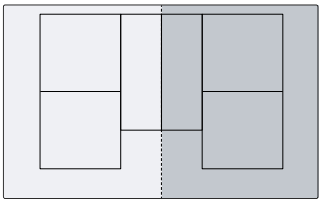
13.2 Tencereler için hızlandırıcı kapatılması

1. Pişirme alanı seçilmelidir.
2. » sembolüne dokununuz. P göstergesi söner ve pişirme alanı, 9 pişirme kademesine geri döner.
✔ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

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

14 Tavalar için hızlandırıcı

Bu fonksiyonla tavayı 9 ile ısıttığınızdan daha hızlı ısıtabilirsiniz.
Bu fonksiyon, aynı gruba ait diğer pişirme alanı işletimde olmadığında tüm pişirme alanları için kullanılabilir.



14.1 Uygulama önerileri

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

14.2 Tavalar için hızlandırıcı seçeneğinin açılması

1. Pişirme alanı seçilmelidir.
2. sembolüne dokununuz. Gösterge b yanar.
✔ Fonksiyon açılmıştır.

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

14.3 Tavalar için hızlandırıcı kapatılması

1. Pişirme alanı seçiniz.
2. sembolüne dokununuz. b göstergesi söner ve pişirme alanı, 9 pişirme kademesine geri döner.
✔ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

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

15 Sıcak tutma fonksiyonu

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

15.1 Sıcak tutma fonksiyonu seçeneğinin açılması

1. İstenilen pişirme alanı seçilmelidir.
2. Sonraki 10 saniye içinde üzerine dokunulmalıdır. L yanar.
✔ Fonksiyon açılmıştır.

15.2 Sıcak tutma fonksiyonu kapatılması

1. Pişirme alanı seçilmelidir.
2. üzerine dokunulmalıdır. L söner.
✔ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

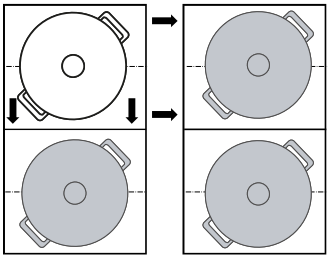
16 Ayarları devreye alma

Bu fonksiyon ile bir pişirme alanı için belirlenen pişirme kademesini, ayarlanan pişirme süresini ve seçilen pişirme fonksiyonunu bir diğer pişirme alanına aktarabilirsiniz.

16.1 Ayarları devreye alma

Gereklilik: Pişirme kabını, açılmamış, ön ayarları yapılmamış veya önceden üzerinde başka bir pişirme kabı bulunmayan bir pişirme alanına kaydırınız.

1. Pişirme kabı 90 saniye içinde hareket ettirilmelidir.



Pişirme kabı algılanır ve yeni pişirme alanının göstergesinde önceden seçilen güç seviyesi yanıp söner.
Kumanda panelinin üzerinde yanar ve aktarılan pişirme alanının ekranında L görüntülenir.
2. Ayarları devralmak için, düğme ile yeni pişirme alanı seçilmelidir.
Cihaz, asıl pişirme alanının güç kademesini 0 olarak ayarlar.
✔ Ayarlar yeni pişirme alanına aktarılır.

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

17 Yemek asistanı

Pişirme asistanı kolay bir pişirme işleminin garantisidir ve olağanüstü pişirme sonuçları sağlar.
İstenen sıcaklığı seçtiğinizde, sensörler sürekli olarak pişirme kabının sıcaklığını ölçer ve pişirme işlemi sırasında sıcaklığın sabit kalmasını sağlar.

Avantajları

- Seçilen sıcaklığa ulaşıldığında sıcaklık sabit tutulur, bu da enerji tasarrufu sağlar.
- Yağ çok fazla ısıtılmaz ve yemekler çok fazla pişmez.

17.1 Kızartma sensörü

Sos hazırlama ve suyunu çektirme, krep hazırlama veya yumurtaları tereyağında kızartma, sebzeleri veya biftekleri istenen pişme derecesine kadar kızartma için uygundur ve bu sırada sıcaklığı kontrol altında tutar.
Bu fonksiyon özellikle ile işaretlenen pişirme alanlarıyla kullanılabilir.

Sıcaklık kademeleri

Yemeklerin hazırlanması için sıcaklık kademeleri.

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

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.

Kızartma sensörü seçeneğinin açılması

1. Boş pişirme kabını pişirme alanına yerleştiriniz.
2. Pişirme alanı seçilmelidir ve seçeneğine dokunulmalıdır.
✔ Pişirme alanı göstergesinde yanar.
✔ Sıcaklık kademesi A1 gösterilir.
3. Sonraki 10 saniye içinde döner düğme ile istenen sıcaklık kademesi seçilmelidir.
✔ Pişirme alanlarının göstergesinde, - ile E arası, bir pişirme alanını ısıtma işlemi gösterilir ve seçili sıcaklıkla dönüşümlü olarak yanıp söner.
✔ Ayarlanan sıcaklık kademesine ulaşıldığında bir sinyal duyulur ve ısıtma göstergesi söner. Sıcaklık kademesi gösterilir.
4. Kızartma yağı ve ardından yiyecekler kızartma tavasına koyulmalıdır.

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

Kızartma sensörü kapatılması

▸ Pişirme alanını seçiniz ve seçeneğine dokununuz.
✔ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

Kızartma sensörü ile pişirme önerileri

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

		min
Et		
Şnitzel	4	6-10
Şnitzel, panelenmiş	4	6-10
Fileto	4	6-10
Pirzola	3	10-15
Cordon bleu, Viyana şnitzeli	4	10-15
Biftek, az pişmiş, 3 cm kalınlığında	5	6-8
Biftek, orta, 3 cm kalınlığında	5	8-12
Biftek, iyi pişmiş, 3 cm kalınlığında	4	8-12
T-Bone biftek, az pişmiş, 4,5 cm kalınlığında	5	10-15
T-Bone biftek, orta, 4,5 cm kalınlığında	5	20-30
Tavuk göğsü, 2 cm kalınlığında	3	10-20
Pastırma	2	5-8
Kıyma	4	6-10
Hamburger, 1,5 cm kalınlığında	3	6-15
Küçük köfteler, 2 cm kalınlığında	3	10-20
Sosis	3	8-20
Chorizo, taze sosis	3	10-20
Şiş, kebaplar	3	10-20
Döner	4	7-12
Balık ve deniz ürünleri		
Balık filetosu	4	10-20
Balık filetosu, panelenmiş	4	10-20
Balık, kızartılmış, bütün	3	10-20
Hamsi	4	6-12
Karides, büyük karides	4	4-8
Mürekkep balığı, sepya	4	6-12
Yumurtalı yemekler		
Terayağında sahanda yumurta	2	2-6
Sahanda yumurta	4	2-6
Çırpılmış yumurta	2	4-9
Omlet	2	3-6
Yumurtalı ekmek	3	4-8
Krep, Blini, Tortita, Taco	5	1-3
Sebze		

	🌡	◷ min
Fırında patates	5	6-12
Patates kızartması	4	15-25
Patates köftesi	5	2-4
Soğan, kavrulmuş sarımsak	2	2-10
Soğan halkası	3	5-10
Kabak, patlıcan, biber	2	4-12
Yeşil kuşkonmaz	3	4-15
Mantar	4	10-15
Sebze, yağda sotelenmiş	1	10-20
Tempura soslu sebze	4	5-10
Dondurulmuş ürünler		
Tavuk nugget	4	10-15
Paneli balık çubukları	4	8-12
Patates kızartması	5	4-8
Tava yemekleri	3	6-10
Çin böreği	4	10-30
Hamur işi, kroket	5	3-8
Soslar		
Domates sosu	1	25-35
Beşamel sosu	1	10-20
Peynir sosu	1	10-20
Tatlı soslar	1	15-25
Soslar, suyu çektirilmiş	1	25-35
Diğer		
Kızarmış peynir	3	7-10
Kruton	3	6-10
Kızartılmış ekmek	4	4-8
Kuru hazır yemekler	1	5-10
Badem, ceviz, çam fıstığı, kavrulmuş	4	3-15
Patlamış mısır	5	3-4

17.2 Pişirme sensörü

Bu fonksiyon ile gıdaları ısıtabilir, pişirebilir, kaynatabilir, düdüklü tencerede pişirebilir veya bolca yağ ile bir tencere içinde ve kontrollü bir sıcaklıkta kızartabilirsiniz. Bu fonksiyonları kullanabilmeniz için, kablosuz pişirme için kablosuz pişirme sensörü gereklidir.
Bu fonksiyon normal pişirme kaplarında kablosuz pişirme sensörlü tüm pişirme alanlarında mevcuttur.

Sıcaklık kademeleri

Yemeklerin hazırlanması için sıcaklık kademeleri.

Kademe	Sıcaklık	Fonksiyonlar	Pişirme kabı
1	70 °C	Isıtma ve sıcak tutma	
2	90 °C	Pişirme	
3	100 °C	Kaynatma	
4	120 °C	Düdüklü tencerede pişirme	
5	180 °C	Kızartma	

Fonksiyona yönelik bilgiler Pişirme sensörü

- Kablosuz pişirme sensörü kaba takılan silikon zemin üzerinden sıvının sıcaklığını ölçer. Doğru bir ölçüm için silikon zemin tamamen ölçülecek sıvıyla kaplı olmalıdır.
- Pişirmeye başlayabilmeniz için kablosuz pişirme sensörünün çerçevesi ve pişirme kabına takılan silikon zemin tamamen kuru olmalıdır.
- Devam eden pişirme işlemi sırasında kablosuz pişirme sensörü çıkarılmamalıdır. Sensör sıcak olabileceği için pişirme işleminden sonra sensör dikkatlice çıkarılmalıdır.
- Enerji tasarrufu sağlamak için bir kapak kullanılmalıdır.
- Pişirme kabı, kablosuz pişirme sensörü ocağın yan dış yüzeyini gösterecek biçimde yerleştirilmelidir.
- Aşırı ısınmayı engellemek için kablosuz pişirme sensörü kesinlikle başka bir sıcak pişirme kabına temas etmemelidir.

Pişirme sensörü seçeneğinin açılması

Gereklilik: Kablosuz pişirme sensörü bağlanmalıdır.

1. Kablosuz pişirme sensörü pişirme kabına yerleştirilmelidir.
2. Yeterli sıvı bulunan pişirme kabı istediğiniz pişirme alanına koyulmalı ve bir kapakla kapatılmalıdır.
3. Pişirilecek yemek için ilgili sıcaklık kademesi seçilmelidir.

✔ Fonksiyon açılmıştır.
✔ Su veya yağ, yemeği yerleştirmek için ölçülen sıcaklığa erişene kadar sıcaklık sembolü yanıp söner. Bir sinyal sesi duyulur ve sıcaklık sembolünün yanıp sönmesi biter.

4. Sinyal sesinden sonra kapak kaldırılmalı ve yiyecek ilave edilmelidir. Pişirme işlemi sırasında kapak kapalı tutulmalıdır.

Pişirme sensörü kapatılması

1. Pişirme alanını seçiniz.
2. Ayar alanında 0 olarak ayarlanmalıdır.

✔ Fonksiyonlar kapatılmıştır.

Notlar

- Pişirme fonksiyonlarını yeniden etkinleştirmek için yaklaşık 10 saniye bekleyiniz.
- Ocak ile bağlantı kesildiğinde Bluetooth® bağlantısı devre dışı kalır ve enerji tasarruf moduna geçilir.

Pişirme sensörü ile pişirme önerileri

Aşağıdaki tablo seçilen yemekler için ideal sıcaklık kademelerini içerir. 🌡°C ve ◷ min yiyeceğin miktarına, durumuna ve kalitesine bağlıdır.

Isıtma ve sıcak tutma

	°C	min
Gulaş ısıtma	70	10-20
Sıcak şarap ısıtma	70	5-15

- Haşlama

	°C	min
Et		
Sosis	90	10-20
Balık		
Sotelenmiş balık	90	15-20
Yumurtalı yemekler		
Poşe yumurta	90	2-5
Patates		
Patates köftesi	90	30-40
Makarna ve tahıl		
Sade Pilav	90	25-35
Önceden haşlanmış pirinç	90	25-35
Esmer pirinç	90	45-55
Pirinç, Basmati, Tayland	90	8-12
Yabani pirinç	90	20-30
Mısır lapası	90	3-8
İrmik tatlısı	90	5-10
Çorbalar		
Hazır kremalar	90	10-15
Tatlı		
Sütlaç	90	40-50
Yulaf lapası	90	10-15
Çikolatalı puding	90	3-5
Diğer		
Süt	90	3-10

- Pişirme

	°C	min
Et		
Köfte	100	20-30
Tavuk	100	60-90
Dana	100	60-90
Yumurtalı yemekler		
Haşlanmış yumurta	100	5-10
Sebze ve baklagiller		
Brokoli	100	10-20
Karnabahar	100	10-20
Brüksel lahanası	100	30-40
Taze fasulye	100	15-30
Nohut	100	60-90
Bezelye	100	15-20
Mercimek	100	45-60
Patates		
Gnocchi	100	3-6
Patates, haşlanmış	100	30-45
Tatlı patatesler	100	30-45
Makarna ve tahıl		
Sert buğdaylı makarna	100	7-10
Taze hamur işleri	100	3-5
Kepekli undan makarna	100	7-10
Sert buğdaylı makarna, doldurulmuş	100	15-20
Taze makarna, doldurulmuş	100	5-8
Kinoa	100	10-12
Çorbalar		
Ev yapımı haşlamalar	100	60-90
Hazır çorbalar	100	5-10
Tatlı		
Komposto	100	15-25
Dondurulmuş ürünler		
Taze fasulye	100	15-30

Düdüklü tencerede pişirme

	°C	min
Et		
Tavuk	120	15-25
Dana	120	15-25
Sebze ve baklagiller		
Sebze	120	3-6
Nohut	120	25-35
Mercimek	120	10-20
Fasulye	120	25-35
Patates		
Patates	120	10-20
Tatlı patatesler	120	10-20
Makarna ve tahıl		
Sade Pilav	120	6-8
Esmer pirinç	120	12-18
Çorbalar		
Ev yapımı et/sebze suyu	120	20-30

Çok yağ ile kızartma

Yağı ısıtmak için kapak kullanılmalı, yiyeceği kızartmak için kapak kaldırılmalıdır.

	°C	min
Et		
Tavuk parçaları	180	10-15
Köfte	180	10-15
Balık		
Mayalı hamurda balık, panelenmiş	180	10-15
Sebze ve baklagiller		
Mayalı hamurda sebze, panelenmiş	180	4-8
Mantar, panelenmiş veya mayalı hamurda	180	4-8
Tatlı		

	°C	min
Berliner, Donuts ve kızarmış hamur	180	5-10
Dondurulmuş ürünler		
Patates kızartması	180	4-8

17.3 Kablosuz pişirme sensörü

Pişirme sensörü kullanımı için kablosuz bir pişirme sensörü temin etmeniz gerekir.
Kablosuz pişirme sensörünü müşteri hizmetleri veya çevrimiçi mağazamız üzerinden ya da *www.gaggenau.com* yetkili satıcılarından birinden temin edebilirsiniz.

Kablosuz pişirme sensörünün bağlanması

Kablosuz pişirme sensörünü kumanda alanına bağlamak için aşağıdaki yöntemi kullanınız:

1. c5 temel ayarı seçilmelidir. Temel ayarlar →*Sayfa 20*
✔ Gösterge - yanar.
2. Göstergesi yanan pişirme alanı seçilmelidir. Sinyal sesi duyulur. yanıp söner.
3. 30 saniye içinde kablosuz pişirme sensörünün ortasına kısa süre dokununuz.
   ▸ Birkaç saniye içinde pişirme alanı göstergesinde, pişirme sensörünün kumanda alanıyla olan bağlantısının sonucu görsel olarak gösterilir.

	Sonuç	
0	Hatasız bağlantı	Pişirme sensörü kullanılabilir.
1	Hatalı bağlantı	İletişim hatası – Bağlantı işlemini tekrarlayınız. Sonuç yine 1 olursa müşteri hizmetleri bilgilendirilmelidir.
2	Hatalı bağlantı	İletişim hatası – Bluetooth iletişim hatası. Bağlantı işlemini tekrarlayınız. – Pişirme alanını seçtikten sonraki 30 saniye içinde kablosuz pişirme sensörünün ortasına dokunmadınız. Bağlantı işlemini tekrarlayınız.
Sonuç		
		– Kablosuz pişirme sensörünün pili bitmiş. Pili değiştirilmeli, kablosuz pişirme sensörü sıfırlanmalı vve bağlantı işlemi tekrarlanmalıdır.

Kablosuz pişirme sensörünün sıfırlanması

1. Yakl. 8 - 10 saniye boyunca pişirme sensörünün ortasına basılmalıdır.
✔ Bu işlem sırasında, kablosuz pişirme sensörü üzerindeki LED gösterge üç kez yanar.
✔ Sıfırlama işlemi LED üç defa yandıktan sonra başlar.
2. Kablosuz pişirme sensörünün ortasına basmanıza artık gerek yoktur.
✔ LED söndüğü anda kablosuz pişirme sensörü sıfırlanmıştır.
3. Bağlantı işlemi 2. maddeden başlayarak tekrarlanmalıdır.

Kaynama noktasının ayarlanması

Suyun kaynamaya başlama noktası oturduğunuz şehrin denizden yüksekliğine bağlıdır. Eğer su çok güçlü ya da çok zayıf kaynıyorsa, kaynama noktasını ayarlayabilirsiniz. Bunun için:
c 5 seçiniz. Temel ayarlar →*Sayfa 20*

Yükseklik	Ayar değeri c 5
0 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3[1]
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
1400 m üstü	9

Not: 3/100°C sıcaklık verimli pişirme için yeterlidir. Daha yoğun pişirme için daha düşük bir yükseklik seçiniz.

18 Kablosuz pişirme sensörü

Pişirme sensörü kullanımı için kablosuz bir pişirme sensörü temin etmeniz gerekir.
Kablosuz pişirme sensörünü müşteri hizmetleri veya çevrimiçi mağazamız üzerinden ya da *www.gaggenau.com* yetkili satıcılarından birinden temin edebilirsiniz.

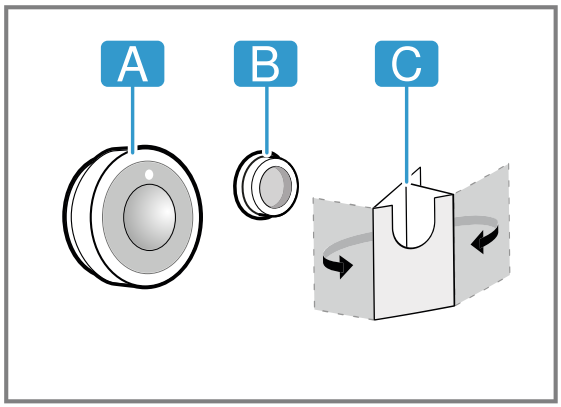
18.1 Teslimat kapsamı

Ambalajından çıkardıktan sonra tüm parçalarda nakliyeden kaynaklanan hasarlar olup olmadığını ve teslimatın eksiksiz olup olmadığını kontrol ediniz.

- A Kablosuz pişirme sensörü
- B Silikon yama

[1] Temel ayar

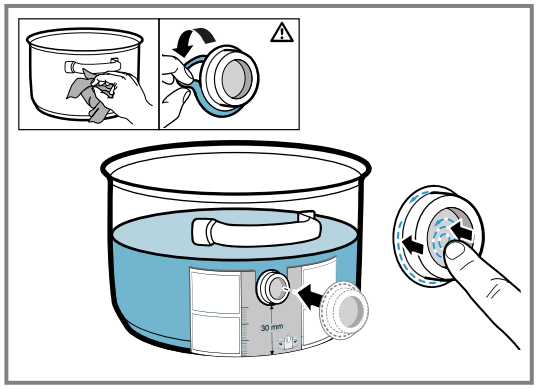
- C Şablon



18.2 Silikon yamaların yapıştırılması

Silikon yama, pişirme sensörünü kaba sabitler. Pişirme kabına yerleştirmek için:

1. Pişirme kabındaki yapıştırma noktasında yağ bulunmaması gererekir. Kabı temizleyiniz, iyice kurulayınız ve yapıştırma noktasını örneğin alkol ile fırçalayınız.
2. Koruyucu folyoyu silikon yamadan çıkartınız. Silikon yamayı birlikte verilen şablon yardımıyla pişirme kabının dış tarafına uygun bir yükseklikte yapıştırınız.

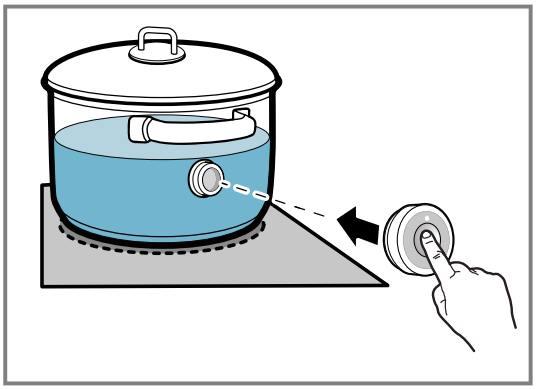


3. Silikon yamanın tüm yüzeyine ve iç tarafına bastırılmalıdır.
4. Yapışkanın kuruması için bir saat bekleyiniz. Bu süre zarfında pişirme kabını kullanmayınız veya yıkamayınız.

Not: Silikon yama sökülürse yeni bir yama kullanılmalıdır. Gerekirse beş silikon yama içeren bir seti yetkili bayilerden, müşteri hizmetlerimizden veya cihazın E numarası 17007119 ile resmi web sitemizden *www.gaggenau.com* satın alabilirsiniz.
Saklanma durumunda tüm yapışkanlar zamanla çözülür. Bunu önlemek için silikon zemin temin edildikten hemen sonra kabına koyulmalıdır.

18.3 Kablosuz pişirme sensörünün takılması

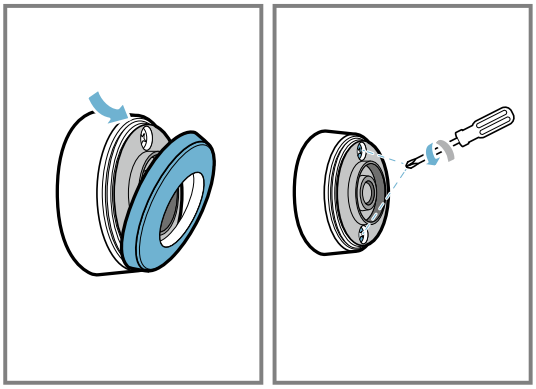
1. Pişirme sensörünü yapıştırmadan önce silikon yamanın tamamen kuru olduğundan emin olunuz.
2. Pişirme sensörünü, tam uyacak biçimde silikon yamaya takınız.



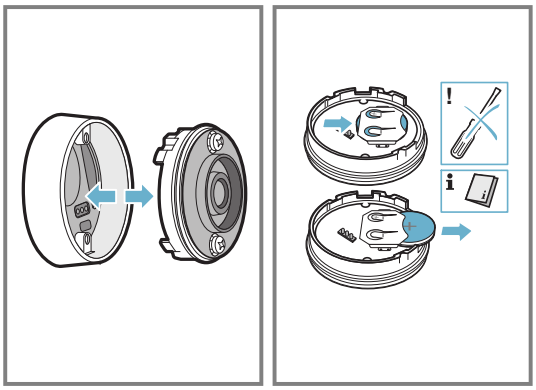
18.4 Pilin değiştirilmesi

Kablosuz pişirme sensöründeki LED basma sırasında yanmıyorsa pili deşarj olmuştur. Pilin değiştirilmesi:

1. Pişirme sensörü gövde alt parçasının silikon kapağı çekilmeli ve her iki vida bir tornavida ile çıkarılmalıdır.

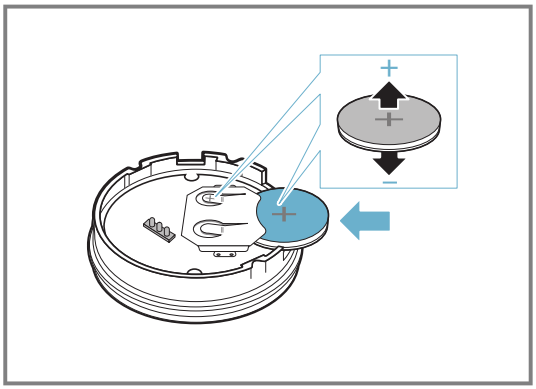


2. Pişirme sensörünün kapağı açılmalı ve pil tabandan çıkarılmalıdır.



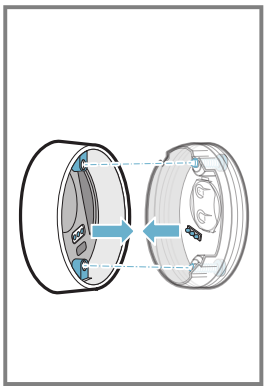
3. Yeni bir pil takılmalı ve bu sırada pil polarizasyonlarının talimatları dikkate alınmalıdır.

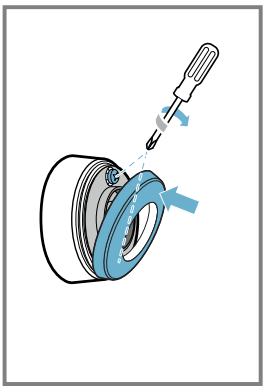
Sadece CR2032 tipinde yüksek kaliteli piller kullanılmalıdır.



Not: Pili çıkartmak için metal nesneler kullanılmamalıdır. Pil bağlantı noktalarına dokunulmamalıdır.

4. Pişirme sensörünün kapağı kapatılmalıdır. Kapaktaki vida boşlukları, gövde alt parçasındaki boşluklarla örtüşmelidir. Vidalar bir tornavida ile sıkılmalı ve pişirme sensörünün gövde alt parçasındaki silikon kapak sabitlenmelidir.





18.5 Temizleme

Pişirme sensörü

Nemli bir bezle temizleyiniz. Bulaşık makinesine yerleştirmeyiniz ve ıslatmayınız.
Pişirme sensörünü kullanmadığınızda kaptan çıkarınız ve ısı kaynaklarından uzak, temiz ve güvenli bir yerde saklayınız.

Silikon yama

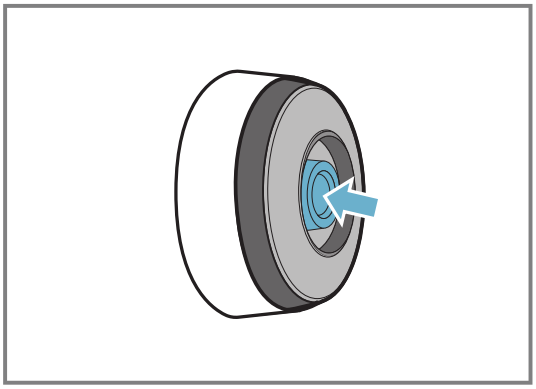
Yapıştırmadan önce pişirme sensörünü temizleyiniz ve kurulayınız. Bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur.

Not: Kabı silikon yama ile birlikte deterjanlı su içinde uzun süre bekletmeyiniz.

Kablosuz pişirme sensörü penceresi

Pencereyi temiz ve kuru tutunuz. Önemlidir:

1. Düzenli olarak kirleri ve sıçrayan yağları temizleyiniz.
2. Temizlik için bir bez ve pamuklu çubuk ve pencere temizleme deterjanı kullanınız.



Notlar

- Ocağı temizlemek için kıl fırçalar veya bulaşık süngerleri veya aşındırıcılar gibi sert ve sert nesneler kullanmayınız.
- Kirlenmemesi veya çizilmemesi için kablosuz pişirme sensörü penceresine parmaklarınızla dokunmayınız.

18.6 Uygunluk beyanı

BSH Hausgeräte GmbH, kablosuz pişirme sensörü fonksiyonuna sahip cihazın, 2014/53/EU yönergesinin temel gerekliliklerine ve diğer kurallarına uygun olduğunu taahhüt eder.
RED uyarınca kapsamlı bir uygunluk beyanını *www.gaggenau.com* altında, cihazınızın ürün sayfasındaki Ek Dokümanlar kategorisinde bulabilirsiniz.
Logolar ve Bluetooth® markası müseccel markalardır ve Bluetooth SIG, Inc. şirketine aittir, bu markaların BSH Hausgeräte GmbH tarafından her kullanımı lisans sözleşmesi kapsamındadır. Tüm diğer markalar ve marka adları, ilgili firmaların mülkiyetindedir.

19 Çocuk kilidi

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

19.1 Çocuk kilidi seçeneğinin açılması

Gereklilik: Ocak kapalı olmalıdır.

- ▸ Döner düğmeyi çıkarırsanız, 🔒 10 saniye boyunca yanar.
- ✔ Bir sinyal duyulur.
- ✔ Ocak kilitlenir.

19.2 Çocuk kilidi kapatılması

- ▸ Döner düğme takılmalıdır.
- ✔ Kilit kaldırılır.

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

20 Silme koruması

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

20.1 Silme koruması seçeneğinin açılması

- Döner düğme çıkarılmalıdır. yanar.
  - Pişirme işlemi devam eder.
- ✔ Kumanda bölümü 10 dakika süreyle kilitlidir.

20.2 Silme koruması kapatılması

Fonksiyonu zamanından önce kapatmak için:

- Döner düğme takılmalıdır.
- ✔ Kumanda bölümü kilidi açılır. Pişirme işlemleri devam eder.

21 Bağımsız emniyet kapatması

Bir pişirme alanı uzun süre aralıksız olarak ve herhangi bir ayar değişikliği yapılmadan çalışırsa, otomatik kapama devreye sokulur. Pişirme alanı F8 görüntüler ve kendini kapatır.

Seçilen güç kademesine bağlı olarak süre 1 ile 10 saat arasında değişir.
Pişirme alanını açmak için herhangi bir düğmeye basılmalıdır.

22 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

22.1 Temel ayarlara genel bakış

Gösterge	Ayar	Değer
c 1	Akustik sinyaller	ON – Tüm sinyal sesleri açıldı [1]. OFF - Sinyallerin çoğu kapatıldı.
c 2	Pişirme alanı seçim süresi	5 - Pişirme alanı 5 saniye boyunca seçili kalır.* 10 - Pişirme alanı 10 saniye boyunca seçili kalır. [1] 15 - Pişirme alanı 15 saniye boyunca seçili kalır. OFF - Sınırsız: Son ayarlanan pişirme alanı seçili kalır.
c 3	Güç sınırlaması İlgili elektrik tesisatının gerekliliklerine göre ihtiyaç halinde ocağın toplam gücünün sınırlandırılmasını sağlar. Kullanılabilir ayarlar ocağın maksimum kapasitesine bağlıdır (bkz. Tip plakası). Fonksiyonun etkin ve ocağın ayarlanmış olan güç sınırına ulaşmış olması halinde, _ görüntülenir ve daha yüksek bir güç seviyesini seçemezsiniz.	0 – Kapalı. Ocağın maksimum kapasitesi [1]. 1 - 1000 W. En düşük güç. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. 13 Amper için önerilir 3.5 - 3500 W. 16 Amper için önerilir. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. 20 Amper için önerilir. ... 9 - Ocağın maksimum kapasitesi.
c 4	Fabrika ayarlarına sıfırlama	OFF - Bireysel ayarlar. [1]. ON - Fabrika ayarları.
c 5	Kablosuz pişirme sensörü Kablosuz pişirme sensörü, pişirme alanına bağlanmalıdır. Deniz seviyesinden yüksekliğe göre bir ayar seçilmelidir:	1-2 - Azaltma. 3 - Temel ayar. 4-9 - Yükseltme.
c 6	Profesyonel aşçı fonksiyonu	Profesyonel aşçı fonksiyonu için güç kademesi ön ayarını yapmak istiyorsanız ilgili pişirme alanını seçiniz.
c 7	Pişirme kabı testi Bu fonksiyonla, pişirme kabının kalitesini kontrol edebilirsiniz.	0 - Uygun değil. 1 - Optimum değil. 2 - Uygun.
C 9	Home Connect	→ *"Home Connect ayarlarına genel bakış", Sayfa 22*

[1] Fabrika ayarı

22.2 Temel ayarlar hakkında

Gereklilik: Ocak kapalı olmalıdır.

1. Ocağı açmak için ⏻ üzerine dokunulmalıdır.
2. Sonraki 10 saniye içinde 🔧 üzerine basılmalıdır.

Ürün bilgisi	Gösterge
Teknik müşteri hizmetleri (TK) dizini	01
İmalat numarası	Fd
İmalat numarası 1	02.
İmalat numarası 2	05

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

3. Temel ayarlara gitmek için 🔧 sembolüne dokunulmalıdır.
✔ c1 ve On ön ayar olarak yanar.
4. Ekranda istediğiniz ayar görünene kadar 🔧 sembolüne tekrar tekrar dokununuz.
5. İstenen ayar döner düğme ile seçilmelidir.
6. 🔧 sembolüne 4 saniye dokunulmalıdır.
✔ Ayarlar kaydedilmiştir.

22.3 Temel ayarların değişikliğinin iptal edilmesi

▸ ⏻ üzerine dokunulmalıdır.
✔ Tüm değişiklikler iptal edilir ve kaydedilmez.

23 Pişirme kabı testi

Pişirme kabının kalitesi, pişirme sürecinin hızı ve sonucu üzerinde büyük bir etkiye sahiptir.
Bu fonksiyonla, pişirme kabının kalitesini kontrol edebilirsiniz.
Kontrol etmeden önce, pişirme kabı taban boyutunun kullanılan pişirme alanı boyutuna uygun olduğundan emin olunuz.
Erişim, temel ayarlar üzerinden gerçekleşir. →*Sayfa 20*

23.1 Pişirme kabı testi yürütülmesi

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

1. Oda sıcaklığında, yaklaşık 200 ml su içeren pişirme kabını, pişirme kabı tabanının boyutuna en iyi uyan pişirme alanının merkezine yerleştiriniz.
2. Temel ayarları çağrılmalı ve c7 seçimini yapılmalıdır.
3. Döner düğme çevrilmelidir. Pişirme alanlarında — yanıp söner.
✔ Fonksiyon açılmıştır.
✔ 10 saniye sonra pişirme alanları göstergesinde sonuç gösterilir.

23.2 Sonucun kontrol edilmesi

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

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

Fonksiyonu tekrar açmak için, döner düğme çevrilmelidir.

24 Güç sınırlaması

Bu fonksiyonla, ocağın toplam gücünü ayarlayabilirsiniz. Ocak fabrika çıkışında ayarlanmıştır. Ocağın maksimum kapasitesini tip etiketi üzerinde bulabilirsiniz. Bu fonksiyonla konfigürasyonu her elektrikli kurulumun gerekliliklerine uyarlayabilirsiniz.
Ocak bu ayar değerini aşmamak için kullanılabilir gücü otomatik olarak ve ihtiyaca göre açık pişirme alanlarına dağıtır.

Bu fonksiyon devredeyken, her pişirme alanının gücü ara sıra nominal değerin altına düşebilir. Ocak bu ayar değerini aşmamak için kullanılabilir gücü otomatik olarak ve ihtiyaca göre açık pişirme alanlarına dağıtır.
Cihaz mümkün olan en yüksek güç kademesini kendiliğinden düzenler ve seçer.
Ne yapmanız gerektiğini, Temel ayarlar bölümünde bulabilirsiniz →*Sayfa 20*

25 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 şurada 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.

25.1 Home Connect kurulumunu yapınız

Gereklilikler

- Cihazınız elektrik şebekesine bağlı ve açıktır.
- Örn. bir akıllı telefon gibi, İOS 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.

25.2 Home Connect ayarlarına genel bakış

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

Ayar	Seçim veya gösterim	Ek bilgiler
HC 1 / nEt	Ağ bağlantısı OFF – Bağlı değil/Ağ bağlantısının ayrılması C01 – Otomatik bağlantı kurma C02 – Manuel bağlantı kurma On – Bağlı	Ocak için WLAN ev ağında (Wi-Fi) oturum açınız veya ağ bağlantısını ayırınız.
HC 2 / PAI	Uygulama ile bağlantı OFF – Bağlı değil On – Bağlantı kurma	HC 2 / PAI sadece, ocak ev ağına bağlanmışsa görüntülenir.
HC 3 / CON	WLAN ile bağlantı OFF – Kablosuz modül kapalı On – Kablosuz modül devrede	WLAN aktifken Home Connect fonksiyonunu kullanabilirsiniz. HC 3 / CON sadece, ocak daha önce bir ağa bağlanmışsa gösterilir.
HC 4 / rES	Uygulama üzerinden ayar OFF – Kapalı On – Devrede [1]	Ayar kapalı olduğunda Home Connect uygulamasında sadece ocağın çalışma durumları gösterilir.
HC 5 / UPd	Yazılım güncellemesi dEF – Güncelleme mevcut ve kuruluma hazır IN5 – Kurulumun başlatılması	HC 5 / UPd sadece, bir yazılım güncellemesi mevcut olduğunda gösterilir.
HC 6 / rEd	Müşteri hizmetleri tarafından uzaktan erişimin kontrol edilmesi OFF – İzin verilmiyor On – İzin veriliyor	HC 6 / rEd sadece, müşteri hizmetleri ocağınıza bağlanmaya çalıştığında gösterilir. Verdiğiniz erişimi ne zaman isterseniz sonlandırabilirsiniz.
HC 7 / SEr	WLAN sinyal gücünün gösterilmesi nA – WLAN ev ağına (Wi-Fi) bağlı değil 1 – Sinyal gücü 1 (zayıf) 2 – Sinyal gücü 2 (orta) 3 – Sinyal gücü 3 (iyi)	HC 7 / SEr sadece, WLAN ev ağına bir bağlantı (Wi-Fi) mevcut olduğunda gösterilir.
HC 8 / StrS	Home Connect sunucusuna bağlantı OFF – Bağlı değil On – Bağlı	HC 8 / StrS sadece, WLAN ev ağına bir bağlantı (Wi-Fi) mevcut olduğunda gösterilir.

[1] Fabrika ayarı

25.3 Ağ bağlantısını devre dışı bırakma

- Temel ayarlara erişiniz, HC3 CON ve ardından OFF değerini seçiniz.
- ✔ WLAN (N) ile bağlantı devre dışı bırakılmıştır.

Not: Ağ bağlantısını tekrar etkinleştirmek için ON değerini seçiniz.

25.4 Ayarların Home Connect uygulaması ile değiştirilmesi

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

Gereklilikler

- Ocak ev ağına ve Home Connect uygulamasına bağlıdır.
- Ocağı Home Connect uygulaması üzerinden ayarlayabilmek için, HC4 temel ayarı devrede olmalıdır. Teslimat durumunda, HC4 açıktır. Ayar aktarımı fonksiyonu devre dışı bırakılmışsa, Home Connect uygulamasında sadece ocağın çalışma durumları gösterilir.

1. Ayarı Home Connect uygulamasında yapınız ve ocağa gönderiniz.
   Home Connect uygulamasındaki talimatları takip ediniz.
   Home Connect uygulamasından ocağa gönderdiğiniz ayarları ocakta onaylamanız gerekir.
   - ✔ Pişirme ayarları bir pişirme alanına aktarıldığında, ayara göre ocak gözü göstergesi yanıp sönmeye başlar.
2. Ayarı onaylamak için yanıp sönen sembol ⊼ üzerine basınız.
3. Ayarı reddetmek için ocağa ait başka herhangi bir dokunmatik alana dokununuz.

25.5 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.

Güncel yazılım sürümüne, ilgili ev aletinin cihaz bilgileri altında Home Connect uygulamasından ulaşabilirsiniz.

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 olarak yazılım güncellemesi otomatik olarak da indirilebilir.
- Kurulum birkaç dakika sürer. Kurulum sırasında cihazınızı kullanamazsınız.
- Güvenlikle ilgili bir güncelleme mevcut olduğunda güncellemenin mümkün olan en kısa sürede kurulması önerilir.

25.6 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 cihazınına erişebilir.

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

25.7 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 (bilişim 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.

26 Ocak tabanlı aspiratör kumandası

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

Notlar

- Aspiratörün manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde ocak tabanlı bir aspiratör kumandası mümkün değildir.
- Aspiratör ile bağlantı sadece Home Connect uygulaması üzerinden yapılabilir.

26.1 Home Connect ayarlarının sıfırlanması

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

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

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

26.2 Aspiratörün ocak üzerinden kumanda edilmesi

Ocağınızın temel ayarlarında; ocağın veya her bir pişirme alanının açılmasına ve kapatılmasına bağlı olarak aspiratörünüzün özelliklerini ayarlayabilirsiniz. Ocağın kumanda elemanları üzerinden başka ayarlar da yapabilirsiniz.

Fanın ayarlanması

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

0	Fan açık
A	Otomatik mod
1, 2, 3	Yoğunluk kademeleri: Düşük, orta, yüksek
P	PowerBoost
J	Aralıklı havalandırma
r	Fanın ardıl çalışması

Fanın kapatılması

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

Üst kapak aydınlatmasının ayarlanması

Üst kapak ışığını, ocağın kumanda panelinden açabilir ve kapatabilirsiniz.

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

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

26.3 Aspiratör kumandası ayarlarına genel bakış

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

Ayar [1]	Seçim	Açıklama
cE	Ocak - Aspiratör bağlantısı OFF – Bağlı değil / Bağlantıyı kes 1 – Bağlantıyı başlat 2 – WLAN ev ağına (Wi-Fi) bağlı On – Aspiratöre bağlı	-
cA	Fanın otomatik olarak çalıştırılması OFF – Kapalı. İhtiyaç olması halinde aspiratör manuel olarak açılabilir. A – Otomatik modda açık [2]. Bir pişirme alanı açıldığında, aspiratör otomatik modda çalışmaya başlar. 1 – Manuel modda açık. Aspiratör, bir pişirme alanı açıldığında en düşük kademede devreye girer. 2 – Manuel modda açık. Aspiratör, bir pişirme alanı açıldığında orta kademede devreye girer. 3 – Manuel modda açık. Aspiratör, bir pişirme alanı açıldığında en yüksek kademede devreye girer.	Ayar sadece, cihaz aspiratöre bağlı durumdayken ekranda gösterilir.
cb	Fanın ardıl çalışması OFF – Fan, ocak ile birlikte kapanır. A – Otomatik modda açık [2] On – Standart fan ilave çalışması ile açık no – Ayarlarda değişiklik yok	Ocak kapatıldıktan sonra fanın çalışmaya devam edip etmeyeceği ve nasıl çalışacağı ile ilgili ayar. Ayar sadece, cihaz aspiratöre bağlı durumdayken ekranda gösterilir.
cc	Aydınlatmanın otomatik açılması OFF – Kapalı [2] On – Devrede Ocak açıldığında aydınlatma da açılır.	Ayar sadece, cihaz aspiratöre bağlı durumdayken ekranda gösterilir.

[1] Cihazın donanımına göre değişir
[2] Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

Ayar [1]	Seçim	Açıklama
cd	Aydınlatmanın otomatik kapatılması OFF – Kapalı [2] On – Ocak kapatıldığında aydınlatma da kapanır.	Ayar sadece, cihaz aspiratöre bağlı durumdayken ekranda gösterilir.

27 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

27.1 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

27.2 Ocağın temizlenmesi

Yemek artıklarının yanarak yapışmaması için, ocağı her kullanımdan sonra temizleyiniz.

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. Ocağı, bir cam seramik temizlik malzemesi ile temizleyiniz.
   Temizlik malzemesinin ambalajının üzerindeki temizleme talimatlarına dikkat edilmelidir.

   İpuçları
   - En iyi temizlik sonuçlarını cam seramik için özel bir sünger kullanarak elde edebilirsiniz.
   - Pişirme kabının altını temiz tutmak ocak yüzeylerinin de iyi durumda kalmasını sağlar.

27.3 TwistPad temizlenmesi

Döner düğmeyi temizlemek için bir miktar bulaşık deterjanlı ılık su kullanınız.
Aşındırıcı veya korozyona neden olacak temizlik malzemeleri kullanmayınız. Bulaşık makinesinde temizlemek veya suya sokmak hasar oluşumuna neden olabilir.

27.4 Profillerin temizlenmesi

Profiller kullanımdan sonra kirlendiğinde veya lekelendiğinde bu kir ve lekeleri temizleyiniz.

Not: Cam kazıyıcı kullanmayınız.

1. Ilık sabunlu su ve yumuşak bir bez ile temizleyiniz. Yeni temizleme bezleri kullanmadan önce iyice yıkanmalıdır.
2. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.

28 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 28*

⚠ **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.

[1] Cihazın donanımına göre değişir
[2] Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

- 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.

28.1 Uyarı bilgileri

Notlar

- Göstergelerde E görüntülenirse, ilgili pişirme alanının sensörünü basılı tutunuz ve arıza kodunu okuyunuz.
- Eğer arıza kodu tabloda listelenmemişse ocağın elektrik bağlantısını kesiniz, 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.

28.2 Gösterge alanındaki uyarılar

Hata	Neden ve sorun giderme
Herhangi bir gösterge yanmıyor.	Elektrik beslemesi kesildi. ▸ Başka elektrikli cihazlar yardımıyla bir kısa devre olup olmadığı kontrol edilmelidir.
	Cihaz devre planına uygun olarak bağlanmamış. ▸ Cihazı devre planına uygun şekilde bağlayınız.
	Elektronik arızası ▸ Arızayı gideremezseniz, teknik müşteri hizmetlerini bilgilendiriniz.
Göstergeler yanıp sönüyor.	Kumanda bölümü nemli veya üzerinde bir cisim var. ▸ Kumanda bölümü kurulanmalı veya cisim kaldırılmalıdır.
F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208	Elektronik sistem fazla ısındı ve bir veya tüm pişirme alanları kapatıldı. ▸ Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. Ardından ocaktaki herhangi bir sembole dokununuz.
F5 + Güç kademesi ve sinyal sesi	Kumanda bölümü bölgesinde sıcak bir pişirme kabı bulunuyor. Bu yüzden elektronik parçalar aşırı ısınabilir. ▸ Pişirme kabını alınız. Hata göstergesi kısa bir süre sonra kaybolur. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
F5 ve sinyal sesi	Kumanda bölümü bölgesinde sıcak bir pişirme kabı bulunuyor. Elektroniğin korunması için pişirme alanı kapatıldı. ▸ Pişirme kabını alınız. Birkaç saniye bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. Hata göstergesi söndüğünde pişirmeye devam edebilirsiniz.
F1/F6	Pişirme bölgesi aşırı ısınmış ve cam seramiği korumak için kapatılmıştır. ▸ Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve ardından pişirme alanını yeniden açınız.
F0	Ayarları devreye alma etkin değil. ▸ İstediğiniz herhangi bir sensöre dokunarak hata göstergesini onaylayınız. Ayarları devreye alma fonksiyonu kullanmadan her zamanki gibi yemek pişirebilirsiniz. Müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz.
F9	Genişletilmiş esnek bölge devreye girmiyor. ▸ İstediğiniz herhangi bir sensöre dokunarak hata göstergesini onaylayınız. Kalan pişirme alanlarıyla pişirmeye devam edebilirsiniz. Teknik müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz.
F8	Pişirme alanı uzun süredir ve kesintisiz olarak çalışıyordu. ▸ Bağımsız emniyet kapatması açık. Pişirme alanını ayarlamak için herhangi bir sembole dokununuz ve göstergeyi kapatınız.
E8202	Pişirme sensörü aşırı ısındı ve pişirme alanı kapatıldı. ▸ Pişirme sensörü yeterince soğuyana kadar beklenmeli ve fonksiyon etkinleştirilmelidir.
E8203	Pişirme sensörü fazla ısındı ve tüm pişirme alanları kapatıldı. ▸ Pişirme sensörünü kullanmıyorsanız bu kabı alınız ve diğer pişirme alanlarından veya ısı kaynaklarından uzakta saklayınız. Pişirme alanları açılmalıdır.
E8204	Kumanda bölümü bölgesinde sıcak bir pişirme kabı bulunuyor. Elektroniğin korunması için pişirme alanı kapatıldı. ▸ 3V CR2032 pil değiştirilmelidir. Daha fazla bilgiyi bölümünde bulabilirsiniz → *"Pilin değiştirilmesi", Sayfa 18*

Hata	Neden ve sorun giderme
E8205	Pişirme sensörü ile olan bağlantı kesildi. ▸ Fonksiyon kapatılmalı ve tekrar etkinleştirilmelidir.
E8206	Pişirme sensörü bozuk/arızalı. ▸ Teknik müşteri hizmetleri ile irtibat kurunuz.
Kablosuz pişirme sensörü göstergesi yanmıyor.	Kablosuz pişirme sensörü tepki vermiyor ve gösterge yanmıyor. ▸ 3V CR2032 pil değiştirilmelidir. Daha fazla bilgiyi bölümünde bulabilirsiniz. → *"Pilin değiştirilmesi", Sayfa 18* ▸ Sorun devam ediyorsa pişirme sensöründeki sembolü 8-10 saniye basılı tutunuz, böylece pişirme sensörü ile pişirme alanı arasında yeniden bağlantı kurabilirsiniz. Daha fazla bilgiyi bölümünde bulabilirsiniz. → *"Kablosuz pişirme sensörünün bağlanması", Sayfa 17* ▸ Sorun devam ederse teknik müşteri hizmetlerine bildiriniz.
Sensördeki gösterge iki defa yanıp sönüyor.	Pişirme sensörünün pili neredeyse tükenmiş. Sonraki pişirme işlemi, pilin bitmesi nedeniyle yarıda kalabilir. ▸ 3V CR2032 pil değiştirilmelidir. Daha fazla bilgiyi bölümünde bulabilirsiniz. → *"Pilin değiştirilmesi", Sayfa 18*
Sensördeki gösterge üç defa yanıp sönüyor.	Pişirme sensörü ile olan bağlantı kesildi. ▸ Pişirme sensöründeki sembolü 8-10 saniye basılı tutunuz, böylece pişirme sensörü ile pişirme alanı arasında yeniden bağlantı kurabilirsiniz. Daha fazla bilgiyi bölümünde bulabilirsiniz. → *"Kablosuz pişirme sensörünün bağlanması", Sayfa 17*
E 9000/E9010	Çalışma gerilimi hatalı ve normal çalışma değeri aralığının dışında. ▸ Elektrik şebekesi sağlayıcınız ile görüşünüz.
U400/E9011	Ocak doğru bağlanmamıştır. ▸ Ocağın elektrik bağlantısı kesilmelidir. Ocak devre planına uygun şekilde bağlanmalıdır.
d E	Demo modu etkinleştirildi. ▸ Ocağın elektrik bağlantısı kesilmelidir. 30 saniye beklenmeli ve ocak bağlanmalıdır. Sonraki 3 dakika içinde herhangi bir sensöre dokunulmalıdır. Demo modunun etkinliği kaldırıldı.
Home Connect düzgün biçimde çalışmıyor.	Farklı sebepler söz konusu olabilir. ▸ *www.home-connect.com* adresine gidiniz.

28.3 Cihazınızdaki normal gürültüler

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

29 Atığa verme

29.1 Eski cihazları atığa verme

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

1. Elektrik kablosunun elektrik fişini çekin.
2. Elektrik kablosunu kesip ayırın.
3. Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz. Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.

Bu ürün T.C. Çevre, 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.

29.2 Akülerin/pillerin imha edilmesi

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

- Aküler/piller çevre dostu bir şekilde imha edilmelidir.

30 Uygunluk beyanı

BSH Hausgeräte GmbH, Home Connect fonksiyonuna sahip cihazın 2014/53/EU yönergesinin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili kurallarına uygun olduğunu taahhüt eder.
Daha ayrıntılı bir RED uygunluk beyanını internette *www.gaggenau.com* altında bulunan, cihazınızın ürün sayfasındaki ek dokümanlarda bulabilirsiniz.

CE

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.							

31 Müşteri hizmetleri

İlgili Ürünlerin Çevreye Duyarlı Tasarımına İlişkin Yönetmeliği uyarınca fonksiyon ile ilgili orijinal yedek parçaları, cihazınız piyasaya çıkarıldıktan sonra en az 10ºyıl 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 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.

31.1 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.
Ürün numarasını (E-Nr.) cam seramik üzerinde de bulabilirsiniz. Müşteri hizmetleri indeksini (KI) ve imalat numarasını (FD) Temel ayarlardan →*Sayfa 20* da görüntüleyebilirsiniz.
Cihaz bilgilerini ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını hızlıca bulabilmeniz için bilgileri not etmenizi öneririz.

31.2 Garanti Şartları

Kullanim Süresi: 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).
Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

- Sözleşmeden dönme
- Satış bedelinden indirim isteme,
- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

haklarından birini kullanabilir.
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.

CE

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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

9001731873 (060731) REG25
tr