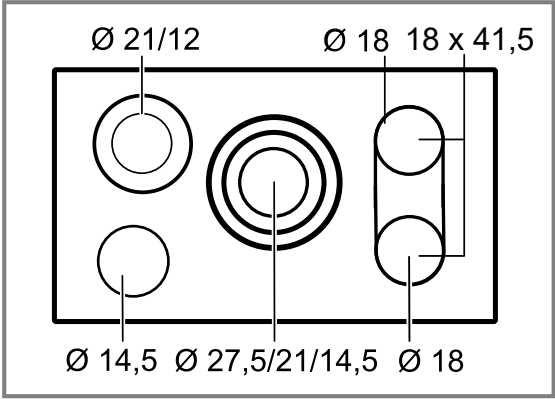


PIŞIRME BÖLÜMÜ

CE291...



CE291...



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



İçindekiler tablosu

KULLANIM KILAVUZU

1	Güvenlik	3
2	Maddi hasarların önlenmesi	4
3	Çevrenin korunması ve tasarruf	5
4	Cihazı tanıma	5
5	Temel Kullanım	7
6	Powerboost fonksiyonu	8
7	Kızartma sensörü fonksiyonu	8
8	Çocuk kilidi	10
9	Zaman fonksiyonları	10

10	Emniyet kapatması	11
11	Temizlik koruması	11
12	Temel ayarlar	12
13	Cihazı temizleme ve bakımını yapma	12
14	Arızaları giderme	13
15	Atığa verme	14
16	Müşteri hizmetleri	15
17	MONTAJ KILAVUZU	15
17.1	Güvenli montaj	15

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.

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:

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

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 vermemeniz.

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

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutun.

1.4 Emniyetli kullanım

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

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

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

Ocak yüzeyi çok sıcaktır.

- ▶ Asla ocak yüzeyinin üzerine veya 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.

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.
- Pişirme kabının tutma kolları çalışma sırasında ısınabilir. Tutma kolları ısıtma bölgesi tarafından aydınlatılırsa, tutma kolları özellikle ısınabilir.
- ▶ Pişirme kabı ile her zaman tüm ısıtma alanını kaplayınız.
 - ▶ Bir tencere eldiveni kullanınız.

⚠ **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 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.

- ▶ Müşteri hizmetlerini arayınız. → Sayfa 15

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

- ▶ Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.

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.

⚠ **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 vermeyiniz.

Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.

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

2 Maddi hasarların önlenmesi

DİKKAT

Pürüzlü tencere ve tava tabanları cam seramiği çizer.

- ▶ 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 cihazın aşırı ısınmasına neden olabilir.

- ▶ Sıcak tava veya tencereleri kesinlikle kumanda elemanlarının veya ocak çerçevesinin 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 geçiniz.

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

Ocakta kalan artık ısıdan faydalanınız. Uzun sürede pişen yemeklerde, yemek pişmeden 5-10 dakika önce ocağı kapatınız.

- ✓ Kullanılmayan kalan ısı, enerji tüketimini artırır.

4 Cihazı tanıma

Kullanma kılavuzu farklı ocaklar için geçerlidir. Ocaklara yönelik ölçü bilgilerini tiplere genel bakış altında bulabilirsiniz. → Sayfa2

Gösterge	Anlamı
h	Ocak sıcaktır.

5 Temel Kullanım

5.1 Pişirme bölümünün açılması veya kapatılması

Pişirme bölümünü ana şalter ile açıp kapatabilirsiniz. Cihazı kapattıktan sonraki 4 saniye içerisinde tekrar açarsanız, pişirme bölümü önceki ayarlarıyla çalışmaya başlar.

5.2 Pişirme bölümünün açılması

- ▶ ① sembolüne dokununuz.
- ✓ ① üzerindeki gösterge lambası yanar.
- ✓ ② göstergeleri yanar.
- ✓ Pişirme bölümü çalışmaya hazırdır.

5.3 Pişirme bölümünün kapatılması

Tüm ocaklar belirli bir süre (10-60 saniye) kapalı kaldığında ocak otomatik olarak kapanır.

- ▶ ① sembolüne dokununuz.
- ✓ ① üzerindeki gösterge lambası söner.
- ✓ Göstergeler söner.
- ✓ Tüm ocaklar kapalıdır.
- ✓ Kalan ısı göstergesi, ocaklar yeterince soğuyana kadar yanmaya devam eder.

5.4 Ocakların ayarlanması

Ocaklarda ayar yapabilmeniz için ilgili ocağın seçilmiş olması gerekir. Ayar alanından istediğiniz pişirme kademelerini seçiniz.

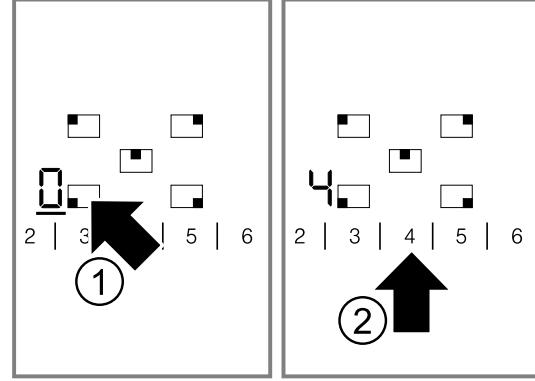
Pişirme kademesi	
1	en düşük performans
9	en yüksek performans
.	Her pişirme kademesinin bir ara kademesi vardır, örn. 4. .

5.5 Pişirme kademelerinin ayarlanması

Gereklilik: Ocak açık.

1. ile ocak seçiniz.
- ✓ Pişirme kademesi göstergesinde yanar. Pişirme kademesi göstergesinin altında yanar.

2. Ayar alanından bir pişirme kademesi ayarlayınız.



- ✓ Ocak açık.

5.6 Pişirme kademelerinin değiştirilmesi

1. ile ocak seçiniz.
2. Ayar alanından bir pişirme kademesi ayarlayınız.

5.7 Ocağın kapatılması

Ocağı kapattıysanız yaklaşık 10 saniye sonra kalan ısı göstergesi görünür.

1. ile ocak seçiniz.
2. Ayar alanında 0 ayarlayınız.

5.8 Pişirme için ayar önerileri

Burada çeşitli yemeklere yönelik uygun pişirme kademelerine bir genel bakış sunulmuştur. Pişirme süresi yiyeceklerin türüne, ağırlığına, kalınlığına ve kalitesine göre değişir. Pişirmeye devam kademesi, kullanılan pişirme kabına bağlıdır.

Pişirm e kadem esi	Pişirme yöntemi	Örnekler
9	Pişirmeye başlama	Su
9	Hafif kızartma	Et
9	Isıtma	Yağ, sıvılar
9	Pişirme	Çorbalar, soslar
9-8.	Haşlama	Sebze
8-6	Kızartma	Et, patates
6-5	Kızartma	Balık
7-6	Fırında pişirme	Unlu yiyecekler, yumurtalı yiyecekler
7-6	Açık kapta pişirmeye devam etme	Hamur işleri, sıvılar
6-5	Üstünü kızartma	Un, soğan

Pişirm e kadem esi	Pişirme yöntemi	Örnekler
6-5	Kavurma	Badem, galeta unu
6-5	Kızartma	Pastırma
6-5	Suyunu çektirme	Şekerlemeler, soslar
5.-4.	Açık kapta suyunu çektirme	Mantı, ırmik köftesi, sebze çorbaları, çorbalık et, poşe yumurta
4-3	Açık kapta suyunu çektirme	Haşlanmış sosis*
5-4	Buharda pişirme	Sebze, patates, balık
5-4	Buharda pişirme	Sebze, meyve, balık
5-4	Buğulama	Et sarma, rosto, sebze

Pişirm e kadem esi	Pişirme yöntemi	Örnekler
3.-2.	Buğulama	Tas kebabı
4.-3.	Kapak kapalıyken pişirmeye devam etme	Çorbalar, soslar
3.-2.	Buz çözme	Derin dondurulmuş gıdalar
3-2	Demleme	Pirinç, baklagiller
3-2	Koyulaştırma	Yumurtalı yemekler
2-1	Isıtma/sıcak tutma	Çorbalar, tencere yemekleri, soslu sebzeler
2-1	Eritme	Tereyağı, çikolata

6 Powerboost fonksiyonu

Powerboost fonksiyonuyla, daha büyük su miktarlarını, pişirme kademesi 9 ile olduğundan daha hızlı ısıtabilirsiniz. Powerboost fonksiyonu sadece » işareti olan ocaklarda kullanılabilir.

6.1 Powerboost fonksiyonunun açılması

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Sıvı ve katı yağlar Powerboost fonksiyonu ile hızlı bir şekilde ısınır. Aşırı ısınan sıvı ve katı yağlar kolay alev alır.

- Pişirme işlemini asla gözetimsiz bırakmayınız.

Gereklilik: İki halkalı ocaklarda Powerboost fonksiyonu ile çalışabilmek için ikinci ısıtma devresinin devreye alınmış olması gerekir.

1. Ocak seçiniz.
 2. Ayar alanında » üzerine dokununuz.
- ✓ Gösterge b yanar.

6.2 Powerboost fonksiyonunun kapatılması

Powerboost fonksiyonunu kapatmazsanız, bu fonksiyon belirli bir süre sonra otomatik olarak kapatılır. Ocak, 9 pişirme kademesine geri döner.

1. Ocak gözünü seçiniz.
 2. İstedığınız bir pişirmeye devam kademesini ayarlayınız.
- ✓ b göstergesi kaybolur.

7 Kızartma sensörü fonksiyonu

Üç halkalı ocakta bir kızartma sensörü fonksiyonu mevcuttur.

Kızartma sensörü sayesinde tavanın ısı kontrol edilir ve otomatik olarak ayarlanır.

Kızartmadaki avantajlarınız:

- Uygun ısıya getirme sayesinde enerji tasarrufu sağlanır.
- Yağlar aşırı ısınmaz.

Not: Kızartma sensörü fonksiyonunu ayarlarken otomatik olarak üç halkalı ocağın ikinci ısıtma devresi devreye sokulur.

7.1 Kızartma sensörü için tava

Kızartma sensörü için uygun bir tava kullanınız.

Özel aksesuar olarak sistem tavası

Kızartma sensörü ile kızartma yapmaya uygun olan bir tavayı e-ticaret sitelerinden veya online mağazamızdan temin edebilirsiniz.: GP900003.

Geleneksel tava

Kızartma sensörü klasik bir geleneksel tavayla da çalıştırılabilir.

- Tavaları düşük kızartma kademelerinde test edin. Kızartma kademesinin çok yüksek olması tavanın aşırı ısınmasına neden olabilir.
- Gerekli olması halinde kızartma kademesini değiştiriniz.

7.2 Kızartma kademeleri

Yiyeceklerin hazırlanması için uygun bir kızartma kademesi seçiniz.

Kızartma kademesi	Sıcaklık	Kullanım
max	yüksek	■ Az pişmiş, kanlı biftek ■ Patates köftesi ■ Kızarmış patates

Kızartma kademesi	Sıcaklık	Kullanım
med	orta - yüksek	- Panelenmiş dondurulmuş ürünler - İnce yiyecekler, örn. şnitzel, kuşbaşı veya sebze
low	düşük - orta	- Balık - Kalın yiyecekler, örn. köfte veya sosıs
min	düşük	- Omletler - Tereyağı, zeytinyağı veya margarinle kızartılmış.

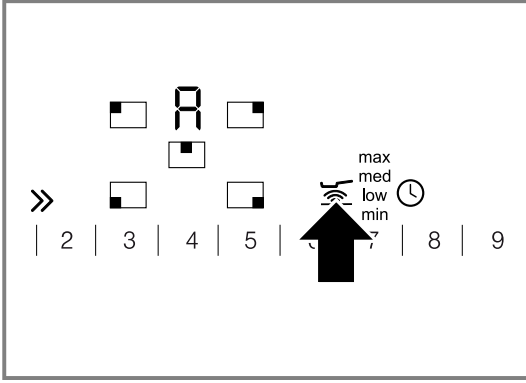
7.3 Kızartma sensörünün ayarlanması

Ayar önerileri arasından uygun bir kızartma kademesi seçerek kızartma sensör sistemini ayarlayabilirsiniz.

Gereklilikler

- Ocağın üzerinde boş tava duruyor.
- Ocak açık.
- Ocak seçildi.

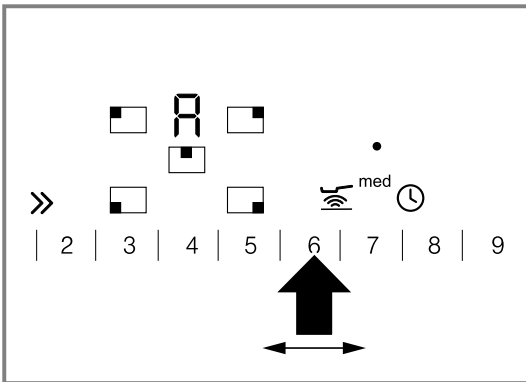
1.  tuşunun üzerine tıklatınız.



- ✓ Ocak göstergesinde A yanar.
 - ✓ Gösterge menüsünde kızartma kademeleri görünür.
2. Ayar alanında istediğiniz kızartma kademesini seçiniz.

min	Pişirme kademesi 2
low	Pişirme kademesi 4
med	Pişirme kademesi 6
maks	Pişirme kademesi 8

- ✓ Kızartma sensörü aktif durumdadır.



- ✓ Büyük iki halkalı ocak otomatik olarak açılır.
 - ✓ Kızartma sıcaklığına ulaşıncaya kadar • sembolü yanar. Daha sonra bir sinyal sesi duyulur. • söner.
3. Kızartma yağını tavaya koyunuz.

4. Yiyecekleri tavaya boşaltınız.

5. Kızartılan malzemeyi yanmaması için her zamanki gibi çeviriniz.

7.4 Kızartma sensör sisteminin kapatılması

►  sembolüne dokununuz.

7.5 Kızartma sensörü ile kızartma için ayar önerisi

Burada hangi yiyecekleri en iyi hangi kızartma kademesinde pişirebileceğinize yönelik tavsiyeleri bulabilirsiniz. Kızartma süresi gıdanın türüne, ağırlığına, kalınlığına ve kalitesine göre farklılık gösterir.

Hazırlık bilgileri

- Belirtilen kızartma kademeleri sistem tavasında yapılacak hazırlıklara göre ayarlanmıştır. Diğer tavalarda kızartma kademeleri farklı olabilir.
- Önce boş tavayı ısıtınız. Sinyal sesini duyduğunuzda kızartma yağını ve yiyecekleri tavaya ekleyiniz.

Et

Yemek	Kızartma kademesi	Sinyal sesinden sonra dakika cinsinden toplam kızartma süresi
Dana kotlet, sade veya panelenmiş, 1,5 cm kalın	med	6-10
Domuz, sığır veya dana fileto, 2,5 cm kalın	med	6-10
Domuz veya kuzu kotlet, 2 cm kalın	low	10-17
Biftek, az pişmiş, 3 cm kalın	maks	6-8
Orta veya çok pişmiş biftek, 3 cm kalın	med	8-12
Kuzu sırtı, orta pişmiş, 1,5 - 2,5 cm kalın	low	10-15
Tavuk göğsü, 2 cm kalın	low	10-20
Haşlanmış veya çiğ sosıs, Ø 1-3 cm	low	8-20
Hamburger, köfte, 1-3 cm kalın	low	6-30
Şerit kesilmiş et	med	7-12
Kıyma	med	6-10
Pastırma, domuz pastırması	dak	5-8

Balık

Bütün balık	low	15-25
Balık filetosu, panelenmiş veya sade	low/med	10-20
Somon fileto, 2,5 cm kalın	low	8-12
Ton balığı, iyi pişmiş, 2,5 cm kalın	low	8-12
Karides, deniz tekesi	med	4-8
Fisto	med	5-8

Yumurtalı yemekler

Krep	med	pişene kadar bekleyiniz
Omletler	dak	pişene kadar bekleyiniz
Sahanda yumurta	min/ med	2-6
Çırpılmış yumurta	dak	2-4
Fransız tost	low	pişene kadar bekleyiniz

Patates

Elma dilim patates kızartma	maks	6-12
Çiğ patatesten patates kızartma	low	15-25
Patates köftesi	maks	pişene kadar bekleyiniz
Kızartmalık püre patates:	dak	30-40
Patates sote	med	10-15

Sebze

Sarımsak, soğan	dak	2-10
Kabak, patlıcan	low	4-12
Biber, yeşil kuşkonmaz, havuç	low	4-15
Mantar	med	10-15
Glaze edilmiş sebze	med	6-10

Dondurulmuş ürünler

Balık filetosu, sade veya panelenmiş, 0,5-1 cm kalın	low	10-20
Kızartmalar, sebze tava	dak	8-15
Çin böreği, 2,5-3 cm kalın	low	10-30

Diğerleri

Pirinç, makarna	maks	8-15
Kruton	low	6-10
Badem, fıstık veya çam fıstığı	dak	3-7
kavurma		

8 Çocuk kilidi

Çocukların pişirme bölümünü açmasını çocuk kilidi ile önleyebilirsiniz.

8.1 Çocuk kilidinin açılması

Gereklilik: Ocak kapalıdır.

- ▶ 🔑 tuşunu yakl. 4 saniye süreyle basılı tutunuz.
- ✓ 🔒 sembolü 10 saniye boyunca yanar.
- ✓ Ocak kilitlenir.

8.2 Çocuk kilidinin kapatılması

- ▶ 🔑 yakl. 4 saniye süreyle basılı tutunuz.
- ✓ Kilit kaldırılır.

8.3 Otomatik çocuk kilidi

Bu fonksiyon ile, pişirme bölümünü kapattığınızda çocuk kilidi otomatik olarak aktif hale geçer. Otomatik çocuk kilidini Temel Ayarlar bölümünden etkinleştirebilirsiniz. → Sayfa 12

9 Zaman fonksiyonları

Cihazınızda süre ayarı veya çalar saat ayarı yapmak için kullanabileceğiniz çeşitli zaman fonksiyonları mevcuttur.

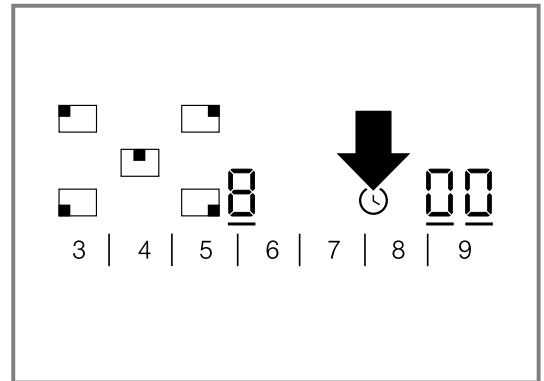
9.1 Süre

İstenen ocak için bir süre giriniz. Bu süre dolduğunda ocak otomatik olarak kapanacaktır. Süreyi en fazla 99 dakika olarak ayarlayabilirsiniz. Kızartma sensörü ile kızartma yapmanız durumunda, ayarlanan süre ancak seçili alan ısısına ulaşıldığı zaman başlatılır.

Sürenin ayarlanması

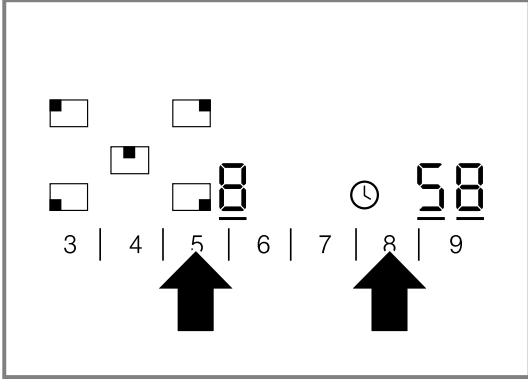
Gereklilik: Ocak seçilmiş ve ayarlanmıştır.

1. ⌚ sembolüne dokununuz.



- ✓ Ocak göstergesi I→I yanar. Zamanlayıcı göstergesinde 00 yanar.

2. Sonraki 10 saniye içerisinde ayar alanından istediğiniz süreyi ayarlayınız.



- ✓ Süre çalışmaya başlar. Birden fazla ocak için süre ayarladıysanız, her zaman seçili durumdaki ocağın süresi gösterilir.
- ✓ Süre dolmuşsa ocak devreden çıkar. Bir sinyal sesi duyulur ve göstergede 10 saniye süresince **58** yanar. **I→I** göstergesi parlak şekilde yanar.

Sürenin düzeltilmesi veya silinmesi

1. Ocak gözünü seçiniz.
2. **⌚** sembolüne dokununuz.
- ✓ **I→I** göstergesi parlak şekilde yanar.
3. Ayar alanında süreyi değiştiriniz veya **58** değerini ayarlayınız.

Sürekli sinyalin kapatılması

Sinyali manuel olarak kapatabilirsiniz.

- ▶ Herhangi bir sembole dokununuz.
- ✓ Göstergeler kaybolur ve sinyal sesi kesilir.

Otomatik zamanlayıcı

Bu fonksiyon ile bütün ocaklar için bir süre seçebilirsiniz. Bir ocağın devreye alınmasından sonra önceden seçilen

süre işlemeye başlar. Bu süre dolduğunda ocak otomatik olarak kapanacaktır. Otomatik zamanlayıcıyı Temel Ayarlar bölümünden devreye sokabilirsiniz. → Sayfa 12

İpucu: Otomatik zamanlayıcı, tüm ocaklar için geçerlidir. Tek bir ocak için süreyi kısaltabilir veya silebilirsiniz. → Sayfa 10

9.2 Mutfak saati

Süreyi en fazla 99 dakika olarak ayarlayabilirsiniz, süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. Mutfak saati diğer tüm ayarlardan bağımsızdır.

Mutfak saatinin ayarlanması

1. Mutfak saatini açınız.
Mutfak saatini 2 farklı şekilde açabilirsiniz.

Seçilmiş ocak varken.	10 saniye içerisinde ⌚ üzerine iki kez dokununuz.
Seçilmiş ocak yokken.	⌚ sembolüne dokununuz.

- ✓ Gösterge **⌚** yanar.
- 2. Sonraki 10 saniye içerisinde ayar bölümünde istediğiniz süreyi ayarlayınız.
- ✓ Zaman işlemeye başlar.
- ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Zamanlayıcı göstergesinde **58** yanar. Mutfak saati için **⌚** göstergesi parlak şekilde yanar. 10 saniye sonra gösterge kapanır.

Sürenin görüntülenmesi

- ▶ **⌚** ile mutfak saatini seçiniz.
- ✓ Süre, 10 saniye boyunca gösterilir.

Sürenin düzeltilmesi

1. **⌚** ile mutfak saatini seçiniz.
2. Ayar alanından istediğiniz süreyi ayarlayınız.

10 Emniyet kapatması

Bir ocağın ayarlarını uzun süre değiştirmeszeniz emniyet için otomatik kapanma devreye girer.

Ocağın ne zaman kapatılacağı ayarlanan pişirme kademesine (1 - 10 saat) bağlıdır.

Ocağın ısıtma sistemi kapatılır. Ocak göstergesinde **FB** ve kalan ısı göstergesi **H/h** dönüşümlü olarak yanıp söner.

10.1 Emniyet kapatması iptali

1. İstediğiniz bir kumanda alanına dokununuz.
- ✓ Gösterge kaybolur.
2. Yeniden ayarlayınız.

11 Temizlik koruması

Pişirme bölümü açıkken kumanda bölümünün üzerini silerseniz ayarlar değişebilir. Bunu önlemek için ocağınızda bir temizlik koruması fonksiyonu mevcuttur. Ana şalter temizlik korumasına dahil değildir. Pişirme bölümünü her zaman kapatabilirsiniz.

11.1 Temizlik korumasının etkinleştirilmesi

- ▶ **🧼** sembolüne dokununuz.
- ✓ Bir sinyal sesi duyulur.
- ✓ **🧼** üzerindeki gösterge lambası yanar.
- ✓ Kumanda bölümü 30 saniye boyunca kilitletir.

12 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

12.1 Temel ayarlara genel bakış

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

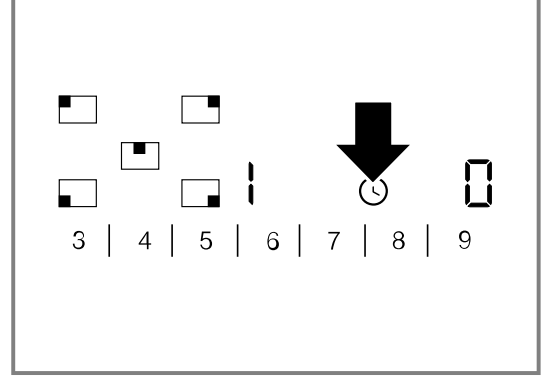
Göster Seçim ge

ε 1	Otomatik çocuk kilidi 0 – Kapalı ¹ 1 – Açık 2 – Manuel ve otomatik çocuk kilidi kapalı.
ε 2	Sinyal sesi 0 – Onay sinyali ve hatalı kullanım sinyali kapalı. Ana şalter sinyali açık kalır. 1 – Sadece hatalı kullanım sinyali açık. 2 – Sadece onay sinyali açık. 3 – Onay sinyali ve hatalı kullanım sinyali açık. ¹
ε 5	Otomatik zamanlayıcı 00 – Kapalı. ¹ 1-99 – Ocakların kapatılması için geçmesi gereken süre.
ε 6	Zamanlayıcıyı sona erdirmeye sinyali süresi 1 – 10 saniye. ¹ 2 – 30 saniye. 3 – 1 dakika.
ε 7	Isıtıcıların devreye sokulması 0 – Kapalı 1 – Açık 2 – Ocağın devre dışı bırakılmasından önceki son ayar. ¹
ε 9	Ocak seçim süresi 0 – Sınırlanmamış: En son seçilen ocağı her zaman yeniden seçime gerek olmadan ayarlayabilirsiniz. ¹ 1 – Son seçtiğiniz ocağı, seçimden sonra 10 saniye içerisinde ayarlayabilirsiniz. Sonrasında ayar yapmadan önce ocağı yeniden seçmeniz gerekir.
ε 0	Fabrika ayarlarına sıfırlama 0 – Kapalı ¹ 1 – Açık

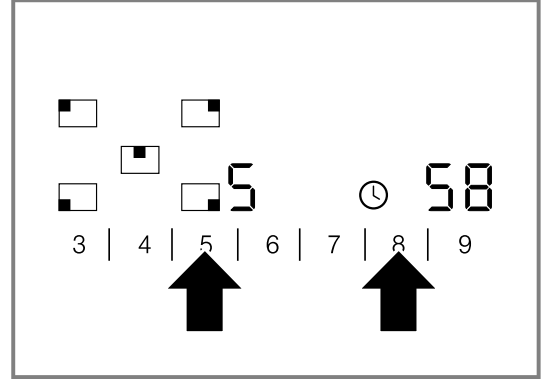
12.2 Temel ayarın değiştirilmesi

Gereklilik: Ocak kapalıdır.

1. Ocağı açınız.
2. Sonraki 10 saniye içinde 0 sembolünü 4 saniye süreyle basılı tutunuz.



- ✓ Sol ekranda ε ve 1 dönüşümlü olarak yanıp söner.
 - ✓ Sağ ekranda 0 sembolü yanar.
3. Sol ekranda istenen gösterge görünene kadar 0 sembolüne gereken sıklıkta dokununuz.
 4. Ayar alanında istenilen değeri giriniz.



5. 0 4 saniye süreyle basılı tutunuz.
- ✓ Ayar aktif durumdadır.

İpucu: Temel ayarlardan kaydetmeden çıkmak için ocağı 0 ile kapatınız. Ocağı tekrar açınız ve yeniden ayarlayınız.

13 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

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

13.1 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.

Uygun olmayan temizlik malzemeleri

- Seyretilmemiş deterjan
- Bulaşık makinesi için temizleyici
- Aşındırıcı maddeler

¹ Fabrika ayarı

- Fırın spreyi veya leke giderici gibi güçlü temizlik malzemeleri
- Çizen süngerler
- Yüksek basınçlı temizleyici ve buhar püskürtme makinesi

13.2 Cam seramiğin temizlenmesi

Yemek artıklarının yanarak yapışmaması için ocağı her kullanımdan sonra temizleyiniz.

Not: Uygun olmayan temizlik malzemelerine ilişkin bilgileri dikkate alınız. → *Sayfa 12*

Gereklilik: Ocak soğuktur.

1. Güçlü kirler piyasada bulunan bir cam kazıyıcı ile temizlenmelidir.
2. Ocak, bir cam seramik temizlik malzemesi ile temizlenmelidir. Temizleyicinin ambalajındaki temizleme uyarılarını dikkate alınız.

İpucu: En iyi temizlik sonuçlarını cam seramik için özel bir sünger kullanarak elde edebilirsiniz.

13.3 Pişirme bölümü çerçevesinin temizlenmesi

Pişirme bölümü çerçevesini her kullanımdan sonra, çerçeve kirlendiğinde veya lekелendiğinde temizleyiniz.

Notlar

- Uygun olmayan temizlik malzemelerine ilişkin bilgileri dikkate alınız. → *Sayfa 12*
 - Cam kazıyıcı kullanmayınız.
1. Pişirme bölümü çerçevesini sıcak deterjanlı su ve yumuşak bir bez ile silin. Yeni temizleme bezlerini kullanmadan önce iyice yıkayın.
 2. Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.

14 Arızaları giderme

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

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- ▶ Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın arızalanması halinde müşteri hizmetlerini arayın. → *"Müşteri hizmetleri", Sayfa 15*

⚠ 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 elektrik kablosu zarar görürse eğitimli uzman personel tarafından değiştirilmesi gerekir.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Ocak gözü ısıtıyor, ama gösterge çalışmıyor.

- ▶ Sigortayı sigorta kutusundan kapatınız.
- ▶ Müşteri hizmetlerini arayınız.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Ocak otomatik olarak devre dışı kalır ve kullanıma kapalı duruma gelir. Daha sonra istenmeyen şekilde devreye girme söz konusu olabilir.

- ▶ Sigortayı sigorta kutusundan kapatınız.
- ▶ Müşteri hizmetlerini arayınız.

14.1 Gösterge alanındaki uyarılar

Hata	Neden ve sorun giderme
Yok	Elektrik beslemesi kesildi. 1. Cihazın ev sigortasını kontrol ediniz. 2. Diğer elektronik cihazlara da bakarak elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol ediniz.
Tüm göstergelerin yanıp sönməsi	Kumanda bölümü ıslak veya üzerinde nesneler mevcut. ▶ Kumanda bölümünü kurulayınız veya cismi kaldırınız.

Hata	Neden ve sorun giderme
F2	Birkaç ocakta uzun süre yüksek performansla pişirme yapıldı. Elektroniğin korunması için ocak gözü kapatıldı. 1. Bir süre bekleyiniz. 2. Herhangi bir dokunmatik alana dokununuz. ✓ Mesaj kaybolduğunda elektronik yeteri kadar soğutulmuş demektir. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
F 4	F2 ile kapatma yapılmış olmasına rağmen elektronik yine ısındı. Bu nedenle bütün ocaklar kapatıldı. 1. Bir süre bekleyiniz. 2. Herhangi bir dokunmatik alana dokununuz. ✓ Mesaj kaybolduğunda elektronik yeteri kadar soğutulmuş demektir. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
F 5 ve pişirme kademesi dönüşümlü olarak yanıp söner. Bir sinyal sesi duyulur.	Kumanda bölümü alanında sıcak bir tencere mevcut. Elektronik, aşırı ısınma tehlikesi altında. ► Tencereyi kaldırınız. ✓ Kısa süre sonra gösterge kaybolur.
F 5 ve sinyal sesi	Kumanda bölümü alanında sıcak bir tencere mevcut. Elektroniğin korunması için ocak gözü kapatıldı. 1. Tencereyi kaldırınız. 2. Bir süre bekleyiniz. 3. Herhangi bir dokunmatik alana dokununuz. ✓ Mesaj kaybolduğunda elektronik yeteri kadar soğutulmuş demektir. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
F 8	Ocak çok uzun süre çalıştı ve otomatik olarak kapandı. Ocağı hemen tekrar açabilirsiniz.
dE ve ocaklar ısınmıyor	Demo modu aktiftir. 1. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatarak cihazı 30 saniye süresince elektrik şebekesinden ayırınız. 2. Sonraki 3 dakika içerisinde herhangi bir dokunmatik alana dokununuz.
Ekranda "E" ile mesaj görüntülenir, örn. E0111.	Elektronik sistem bir hata tespit etti. 1. Cihazı kapatıp tekrar açınız. ✓ Arıza bir defaya mahsus ise mesaj kaybolur. 2. Mesaj yeniden görüntülenirse müşteri hizmetlerini arayınız. Aradığınızda hata mesajını eksiksiz olarak belirtiniz. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 15

15 Atığa verme

15.1 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.

16 Müşteri hizmetleri

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

Not: Müşteri hizmetlerinin kullanımı üretici garantisi koşulları kapsamında ücretsizdir.

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri 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.

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

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.

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

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

Tip levhasını bulabileceğiniz yerler:

- Cihaz pasaportu üzerinde.
- Ocağın alt tarafında.

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

16.2 Garanti Şartları

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

17 Montaj kılavuzu

Cihazın montajı sırasında bu bilgilere dikkat ediniz.



mm



17.1 Güvenli montaj

Cihazı monte ederken bu güvenlik bilgilerini dikkate alınız.

- Elektrik bağlantısı sadece eğitimli uzman personel tarafından yapılmalıdır. Yanlış bağlantı durumunda garanti kapsamı dışında kalır.
- Cihazın montajı ancak bu montaj talimatında tarif edilen şekilde, usulüne uygun olarak yapılmışsa, cihazın güvenli kullanımı söz konusu olabilir. Usulüne uygun olmayan

montajdan kaynaklanan arızalardan, montajı yapan kişi sorumludur.

17.2 Alt yapı

Soğutma cihazları, bulaşık makineleri, havalandırmasız fırınlar ve çamaşır makineleri temel olarak kullanılmamalıdır.

- Aynı markadan havalandırmalı bir fırını 600 mm yüksekliğinde bir alt dolaba monte ederseniz, çalışma tezgahı en az 40 mm kalınlığında olmalıdır.
- Elektrik bağlantısı gövdesi veya elektrik bağlantısı kablosu gibi çıkıntılı parçaların örneğin bir çekmeceye çarpmasına dikkat ediniz.

17.3 Ara zemin

Ocağın alt kısmı temas edilebilir durumda açıkta ise, bir ara zemin monte edilmelidir.

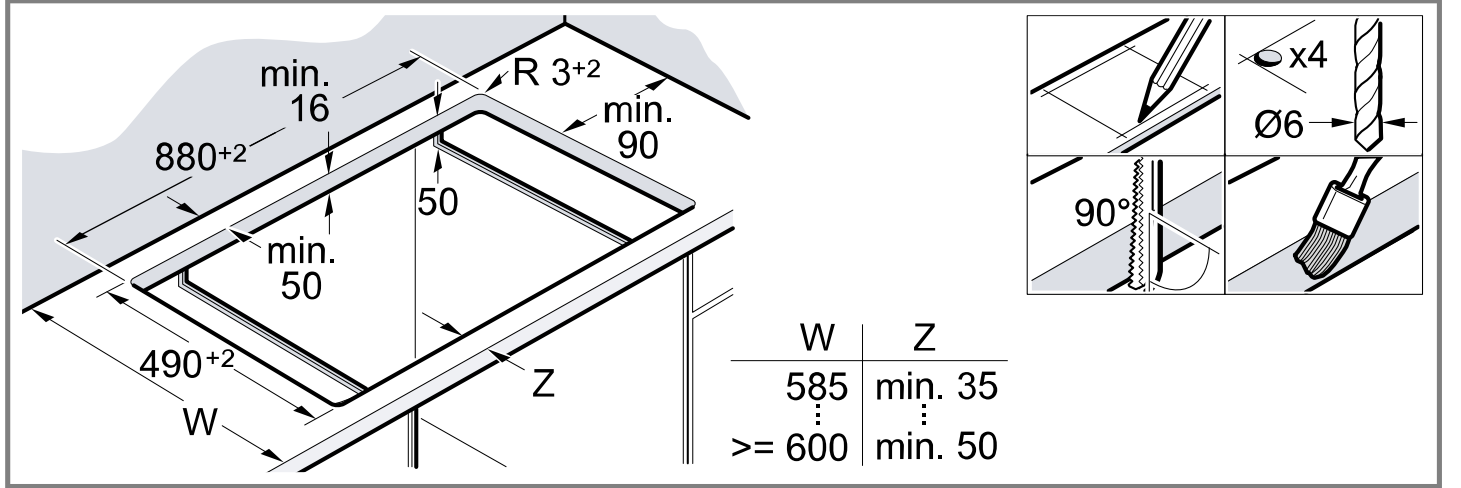
- Cihazın elektrik bağlantısına olan asgari mesafe 10 mm'dir.

17.4 Mobilyanın hazırlanması

Çalışma tezgahı düz, yatay ve sabit olmalıdır.

- Duvar kenar şeritleri dahil ankastre mobilyalar en az 90°C'ye kadar ısıya dayanıklı olmalıdır.
- Arka duvara 50 mm mesafedeki niş kaplamalar yanıcı olmamalıdır (örn. fayans, taş).

- Çalışma alanında nem sebebiyle oluşacak eğimleri engelleyebilmek için kesilen alanları ısıya dayanıklı olarak mühürleyiniz.



17.5 Elektrik bağlantısı

Koruma için, cihazı deliğe bastırana kadar cihazı strafor kabuğundan çıkarmayınız. Cihazı asla cihazın bir tarafına dik olarak yerleştirmeyiniz.

- Cihaz bağlantısından önce ev tesisatını kontrol ediniz.
- Cihaz, koruma sınıfı I'e uygundur ve sadece topraklama kablosu bağlanarak çalıştırılmalıdır.
- Sabit döşenen elektrik tesisatında kurulum şartlarına uygun olarak fazla bir kesme tertibatı takılmalıdır.
- Cihazın ekranında **U400** görüntülenirse, yanlış bağlanmıştır. Cihazı şebekeden ayırınız, bağlantıyı kontrol ediniz.

Önceden monte edilmiş kablo olmadan bağlantı

Ocağı, sadece bağlantı şemasına göre bağlayınız.

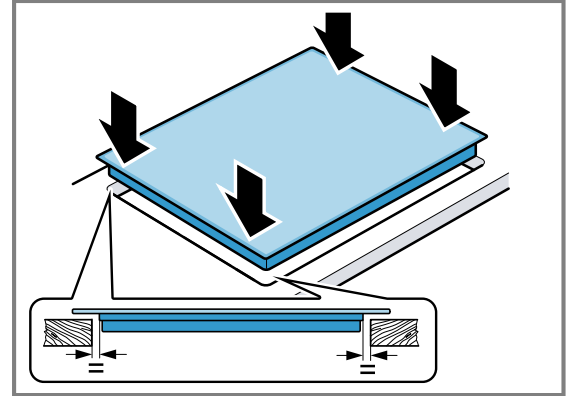
- Gerekirse birlikte teslim edilen bakır köprüler takılmalıdır.
- 3 veya 2 fazlı bağlantılarda (3 N~/2 N~) şebeke bağlantı kablosu H05 VV-F tipinde veya daha yüksek değerli olmalıdır.
- Kablo kesidi, akım yüküne göre belirlenmelidir. Kesidin < 1,5 mm² olmasına izin verilmez.

- Tek fazlı bağlantı (1 N~) için H05RR-F3G4 şebeke bağlantı hattını (uzunluk 1 m) müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.

17.6 Ocağın yerleştirilmesi

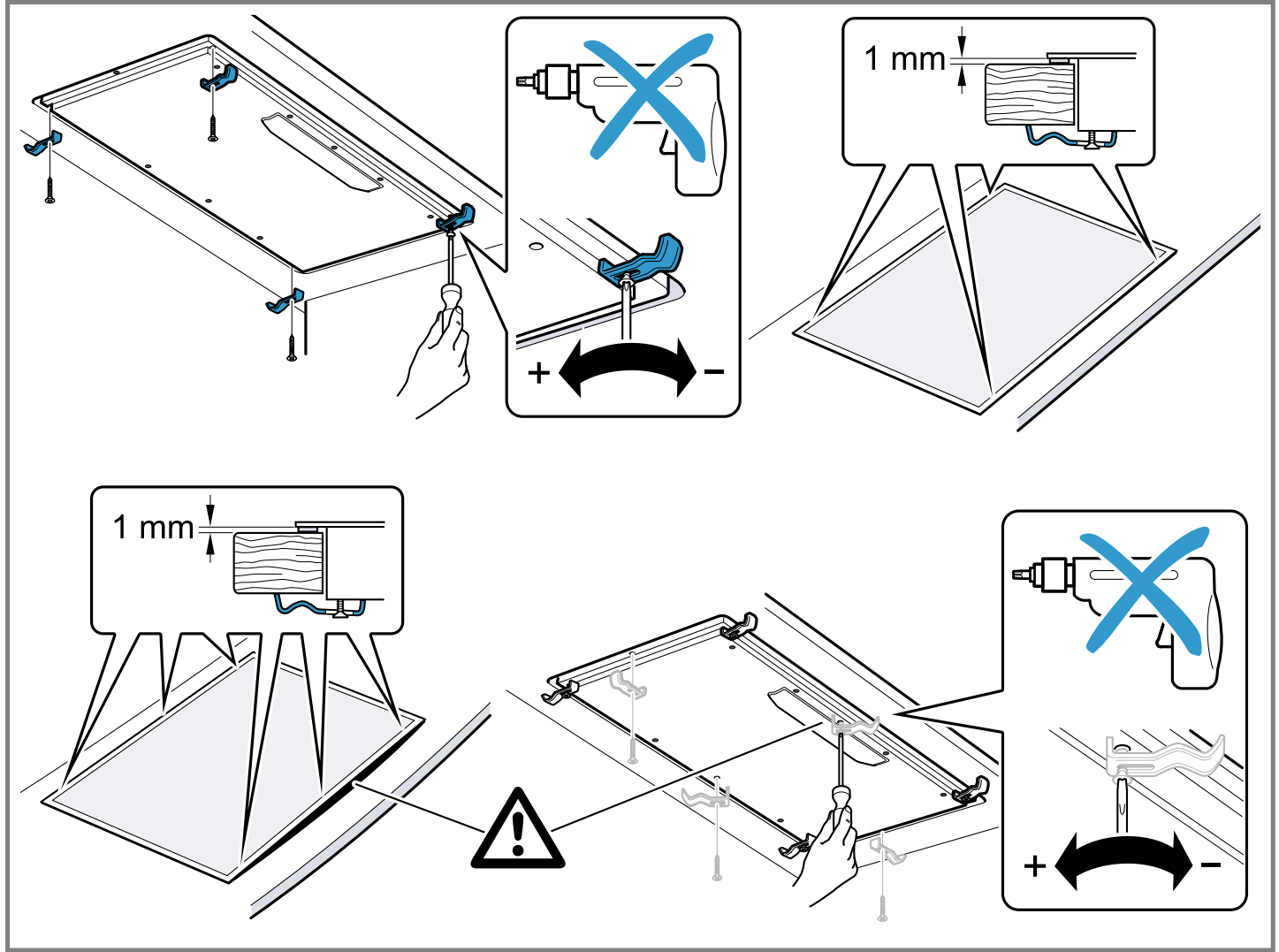
Bağlantı kablosu sıkıştırılmamalı ve keskin kenarlar üzerinden geçirilmemelidir.

- Temel olarak kullanılan fırınlarda, kablo fırının arka köşesinden prize çekilmelidir.



17.7 Tutma yaylarının montajı

Cihaz en az 4 tutucu yay ile sabitlenmelidir.



17.8 Ocağın sökülmesi

1. Cihaz fişten çekilmelidir.
2. Tutma yayları çözülmelidir.
3. Ocak alttan bastırılarak dışarı çekilmelidir.





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.



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

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001909515 (050627) REG25
tr