

TAM ANKASTRELI INDÜKSİYON MODÜLÜ

CU 421 100 CU 428 100

GAGGENAU





İçindekiler tablosu

1	Güvenlik	2	8	Pişirme kabı testi	8
2	Çevrenin korunması ve tasarruf	4	9	Bağımsız emniyet kapatması	9
3	Uygun pişirme kapları	4	10	Cihazı temizleme ve bakımını yapma	9
4	Cihazı tanıma	5	11	Arızaların giderilmesi	9
5	Temel Kullanım	7	12	Atığa verme	10
6	Tencereler için hızlandırıcı	8	13	Müşteri hizmetleri	10
7	Sıcak tutma fonksiyonu	8			

1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 Genel uyarılar

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Fişsiz endüksiyon modüllerini yalnızca yetkili uzman personel monte edebilir ve bağlayabilir.
- Modül taşıma sırasında hasar görmüşse indüksiyon modülünü bağlamayınız.

1.2 Amaca uygun kullanım

Fişsiz endüksiyon modüllerini yalnızca yetkili uzman personel monte edebilir ve bağlayabilir. Yanlış bağlantı veya yanlış kurulumdan kaynaklanan hasarlar garanti kapsamında değildir.

Kullanım sırasında indüksiyon modülünün güvenliği ancak montaj kılavuzuna uygun olarak doğru şekilde kurulmuşsa garanti edilebilir. Kurulum yerinde cihazın düzgün çalışmasından montajı yapan kişi sorumludur. Indüksiyon modülünü 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.

İndüksiyon modülünü kullanmayınız:

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

Kalp pili veya defibrilatör gibi implante edilmiş aktif bir tıbbi cihazınız varsa, lütfen bunun Avrupa Toplulukları Konseyi'nin 20 sayılı direktifi 90/385/EEC'ye uygun olup olmadığını doktorunuzla görüşerek kontrol ediniz. Haziran 1990 ve EN 45502-2-1 ve EN 45502-2-2 ve VDE-AR-E 2750-10'a uygun olarak seçilmiş, uygulanmış ve programlanmıştır. Bu gereklilikler yerine getirilirse ve metal olmayan pişirme kapları ve metal olmayan saplı pişirme kapları kullanılırsa, bu indüksiyonlu ocak amacına uygun olarak kullanıldığında güvenlidir.

1.3 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

Bu indüksiyon modülü, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından ancak, gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmeleri ve ortaya çıkan tehlikeleri anlamaları koşuluyla kullanılabilir. Çocukların indüksiyon modülü ve aksesuarlarıyla oynamasına izin verilmez. Temizlik ve bakım çocuklar tarafından ancak, bir yetişkinin gözetimi altında olmaları ve 15 yaş ve üzeri olmaları koşuluyla yapılabilir. 8 yaşından küçük çocukları indüksiyon modülünden ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

1.4 Emniyetli kullanım

⚠ **UYARI – Yangın tehlikesi!**

Pişirme alanında yağ veya sıvı yağ ile gözetimsiz pişirme yapılması tehlikeli olabilir ve yangınlara yol açabilir.

- ▶ Sıcak durumdaki sıvı ve katı yağları asla gözetimsiz bırakmayınız.
- ▶ Yangını asla suyla söndürmeye çalışmayınız, indüksiyon modülünü kapatınız ve ardından alevleri örneğin bir kapak veya yangın battaniyesi ile örtünüz.

Pişirme alanı çok ısınır.

- ▶ Yanıcı nesneleri asla pişirme bölgesinin üzerine veya yakın çevresine koymayınız.
- ▶ Pişirme alanının üzerine asla bir nesne koymayınız.
- ▶ Ürünün orijinal koruyucuları dışında başka yüzey koruyucuları kullanmayınız.

İndüksiyon modülü ısınır.

- ▶ Yanıcı nesneleri veya sprey tüplerini asla doğrudan pişirme alanının altındaki çekmecelerde saklamayınız.

Her kullanımdan sonra daima kontrol düğmesini kullanarak indüksiyon modülünü kapatınız.

- ▶ Üzerinde pişirme kabı kalmadığından indüksiyon modülünün otomatik olarak kapanmasını beklemeyiniz.

Yiyecekler alev alabilir.

- ▶ Pişirme işlemi denetlenmelidir. Kısa bir işlem sürekli denetlenmelidir.

⚠ **UYARI – Yanma tehlikesi!**

Pişirme bölgesi kullanım sırasında ısınır.

- ▶ Pişirme bölgesiyle temastan kaçınmak için dikkatli davranınız.
- ▶ 8 yaşın altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.
- ▶ Dokunmadan önce pişirme bölgesinin soğumasını bekleyiniz.

Yüzeyin soğuması için zamana ihtiyacı vardır. Malzeme pişirme kabından aktarılan ısıyı tutar ve pişirme kabının büyüklüğüne, güç seviyesine, pişirme süresine ve ortam koşullarına bağlı olarak kademeli olarak soğur.

- ▶ Dokunmadan önce yüzeylerin soğumasını bekleyiniz.

Yüzey koruması ısınır.

- ▶ Temizlemeden önce yüzey korumasının soğumasını bekleyiniz.

Metal cisimler ocak üzerinde çok hızlı ısınır.

- ▶ Çalışma sırasında ocağın üzerine asla metal nesneler koymayınız, örn. bıçak, çatal, kaşık ve kapaklar.

⚠ **UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!**

Uslüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel indüksiyon modülünde onarımlar yapabilir.
- ▶ İndüksiyon modülünün onarımı için sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu indüksiyon modülünün şebeke bağlantı kablosunun hattı veya cihaz bağlantı kablosu hasar görürse, üreticiden veya müşteri hizmetlerinden temin edebileceğiniz özel bir şebeke bağlantı kablosuyla veya cihaz bağlantı kablosuyla değiştirilmek zorundadır. Hasarlı bir indüksiyon modülü veya hasarlı bir şebeke bağlantı kablosu tehlikelidir.
- ▶ Asla hasarlı bir indüksiyon modülünü kullanmayınız.
- ▶ Yüzey hasar görmüşse, olası bir elektrik çarpmasını önlemek için indüksiyon modülünü kapatınız. Bu durumda, indüksiyon modülünü kontrol panelini kullanarak değil, sigorta kutusundaki sigorta aracılığıyla kapatınız.
- ▶ İndüksiyon modülünü şebekeden ayırmak için asla şebeke bağlantı kablosunu çekmeyiniz. Daima şebeke bağlantı kablosu üzerindeki elektrik fişini tutarak çekiniz.
- ▶ İndüksiyon modülü veya şebeke bağlantı kablosu hasar görmüşse, sigorta kutusundaki sigortayı derhal kapatınız.
- ▶ Müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz.

→ Sayfa 10

Cihaza nem girmesi, elektrik çarpmasına neden olabilir.

- ▶ Pişirme alanını temizlemek için buharlı temizleyici veya yüksek basınçlı temizleyici kullanmayınız.

İndüksiyon modülünün sıcak kısımlarındaki kablo yalıtımı eriyebilir.

- ▶ İndüksiyon modülünün bağlantı kablosunu asla sıcak cihaz parçalarıyla temas ettirmeyiniz.

Metal nesneler ile indüksiyon modülünün alt tarafındaki fan arasındaki temas elektrik çarpmasına neden olabilir.

- ▶ İndüksiyon modülünün altındaki çekmecelerde uzun, keskin metal nesneler saklamayınız.

⚠ **UYARI – Yaralanma tehlikesi!**

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

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

Benmaride pişirme sırasında aşırı ısınma nedeniyle ocak ve kap çatlayabilir.

- ▶ Benmarideki kap, su doldurulmuş tencerenin tabanına doğrudan temas etmemelidir.
- ▶ Sadece ısıya karşı dayanıklı kapları kullanınız.

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

- ▶ Yüzeyinde çatlak veya kırık olan cihazları kullanmayınız.

⚠ UYARI – Boğulma tehlikesi!

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

- ▶ Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.
 - ▶ Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.
- Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.
- ▶ Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
 - ▶ Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

2 Çevrenin korunması ve tasarruf

2.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

- ▶ Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

2.2 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki bilgilere uyarsanız cihazınız daha az enerji tüketir.

En uygun pişirme alanı boyutuna sahip olan ve bu boyutla ilişkilendirilen pişirme kaplarını seçiniz ve bunları pişirme alanındaki işaretlere göre merkezleyiniz.

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 içindikileri görebilirsiniz.

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 güç seviyeleri kullandığınızda enerjiyi boşa harcarsınız.

3 Uygun pişirme kapları

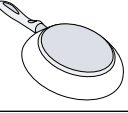
İndüksiyonlu pişirmeye uygun pişirme kabı ferromanyetik tabana sahip olmalı, mıknatısla çekilmeli ve taban pişirme alanının boyutuna uygun olmalıdır.

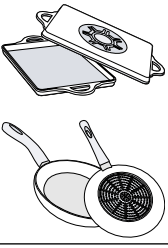
En uygun pişirme alanı boyutuna sahip olan ve bu boyutla ilişkilendirilen pişirme kaplarını seçiniz ve bunları pişirme alanındaki işaretlere göre merkezleyiniz.

3.1 Pişirme kabının boyutu ve özellikleri

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

Pişirme kabının uygun olup olmadığını kontrol etmek için Pişirme kabı testi tuşunu kullanınız. Diğer bilgiler için bkz. .
→ "Pişirme kabı testi", Sayfa 8

Pişirme kabı	Malzemeler	Özellikler
	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.

Pişirme kabı	Malzemeler	Özellikler
	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. İnce emaye kaplı pişirme kapları, yüksek sıcaklıklar, düşük ısı dağılımı ve yüzey korumasının zarar görebileceği potansiyel tehlikeler nedeniyle önerilmez.	

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.

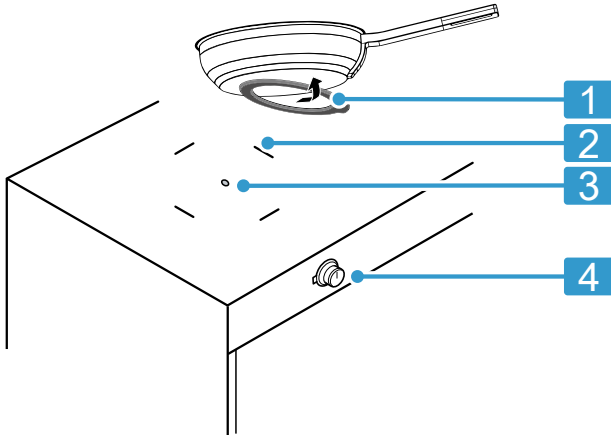
4 Cihazı tanıma

4.1 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.

4.2 İndüksiyon modülünüz

İndüksiyon modülü çalışma tezgahı altına monte edilir ve birkaç öğeden oluşur.



1	Yüzey koruması
2	Pişirme alanı işareti
3	Pişirme alanının orta ışığı ve sıcaklık sensörü
4	Kumanda düğmesi

4.3 Yüzey koruması

Düzgün bir çalışma için, yüzey koruyucuyu kullanılan pişirme kabının altına takınız. Korumayı pişirme kabının taban boyutuna uygun olarak seçiniz.

	Ø 280-240 mm	
	Ø 235-190 mm	
	Ø 185-150 mm	
	Ø 145-100 mm	

Yüzey koruma ürünlerini daha sonra uzman satıcılardan, müşteri hizmetlerinden veya çevrimiçi mağazadan www.gaggenau.com satın alabilirsiniz. Yüzey koruması hakkında daha fazla bilgi için aksesuar talimatlarına bakınız.

Notlar

- Ürünün orijinal koruyucuları dışında başka yüzey koruyucuları kullanmayınız.
- Orijinal olmayan yüzey koruyucular, cihaza, yüzeye veya hatta yangın tehlikesine neden olabilir.
- Garanti, cihazın orijinal yüzey koruyucularının dışındakilerin kullanılmasından kaynaklanan hasarları kapsamaz.

Yüzey korumasını takma

1. Yüzey korumasını flanştan tutunuz.
2. Yüzey korumasının bir ucunu pişirme kabının tabanına yerleştiriniz ve korumayı pişirme kabının tabanında merkezleyiniz.
3. Yüzey korumasını pişirme kabının tabanına yaklaştırınız ve koruma pişirme kabının tabanında sıkı şekilde oturana kadar yakın tutunuz.

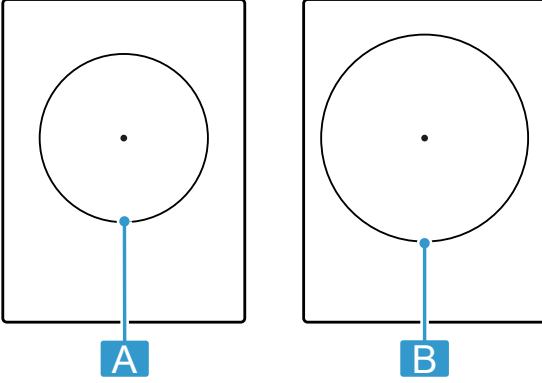
Yüzey korumasının çıkarılması

1. Yüzey korumasını çıkarmadan önce, yüzey korumasını ve pişirme kabını soğumaya bırakınız.
2. Yüzey korumasını mandaldan tutunuz ve dikkatlice çekiniz.

4.4 Pişirme alanlarının dağılımı

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

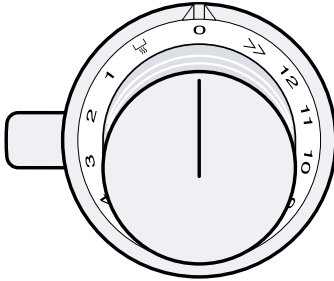
Pişirmeye başlamadan önce pişirme kabının büyüklüğünün pişirdiğiniz pişirme alanına uygun olup olmadığını kontrol ediniz:



Alan	En yüksek güç
A Ø 21 cm	Pişirme kademesi 12 2.000 W Tencereler için 2.300 W hızlandırıcı
B Ø 28 cm	Pişirme kademesi 12 2.300 W Tencereler için 2.700 W hızlandırıcı

4.5 Kumanda düğmesi

Kumanda düğmesiyle 1'den 12'ye kadar güç kademelerini, Tencereler için hızlandırıcı ve diğer ayarları seçebilirsiniz.



Kumanda düğmesinin ayarları

Ayar	Fonksiyon
0	Ocak gözü kapalı
1-12	Güç seviyesinin ayarlanması
>>	Tencereler için hızlandırıcı
☐	Sıcak tutma fonksiyonu

Işıklı halkanın göstergeleri

Kumanda düğmesi, ışıklı halka üzerinden çalışma durumu hakkında bilgi gösterir.

Gösterge	Açıklama
Kapalı	Pişirme alanı kapalı
Turuncu yanar	Açılan pişirme alanı
Beyaz renkte yanar	Pişirme alanı açıldı ancak pişirme kabı algılanmadı.
Beyaz yanıp söner	Pişirme alanı açık, kap algılandı ancak yüzey koruması yok. Yüzey koruması, pişirme kabının tabanına bağlanmalıdır.
Turuncu yanıp sönüyor	Pişirme alanı kapalı, fakat kalan ısı mevcut
Turuncu ve beyaz renkte dönüşümlü olarak yanıp sönüyor	Pişirme alanı, yüzey korumasını artık algılamıyor. Yüzey korumalı pişirme kabını 30 saniye içinde pişirme alanının ortasına yerleştiriniz.
Gösterge birkaç saniye yeşil renkte yanar ve ardından sarı renkte yanar.	İndüksiyon modülünün ilk kez bağlandıktan veya kesinti sonrasında açtığınızda görünen bir durumdur.

4.6 Kalan ısı göstergesi

İndüksiyon modülünün birçok ardıl ısı göstergesi vardır:

- Pişirme alanını kapatırsanız ve pişirme alanı halen sıcaksa, kumanda düğmesinin ışıklı halkası turuncu yanıp söner.
- Pişirme alanının orta ışığı şunu gösterir:
 - Yüksek kalan ısı: Koyu turuncu yanıp sönüyor.
 - Düşük kalan ısı: Açık turuncu renkte sürekli olarak yanıp sönüyor.

Ardıl ısı göstergesi yanıp sönüyorken, pişirme alanına dokunmayınız.

Not: Kalan ısı göstergesi 45 dakika sonra yanar. Dokunmadan önce yüzeyin soğuk olduğundan emin olunuz.

5 Temel Kullanım

5.1 İndüksiyon modülünün açılması ve pişirme alanının ayarlanması

Gereklilikler

- Kullanılan pişirme kabının cihaz tabanına yüzey koruma ile sabitleyiniz.
- Pişirme kabı pişirme alanına yerleştirilmelidir.
- 1. Kumanda düğmesine içe doğru basınız.
- 2. İstediğiniz güç seviyesini seçmek için, kumanda düğmesini çeviriniz.
- ✓ Pişirme alanının orta ışığı beyaz renkte yanıp sönüyor.
- ✓ Kumanda düğmesinin ışıklı halkası turuncu yanar.
- ✓ Pişirme alanı açılmıştır ve ısıtılmıştır.

Not: Eğer pişirme kabı yerleştirmemişseniz veya indüksiyon modülü tarafından tanımlanan pişirme kabı bulunmuyorsa, pişirme alanı yaklaşık 9 dakika sonra kapanır. Işıklı halka yanıp sönüyor. Kumanda düğmesini 0 konumuna döndürünüz ve ışıklı halka söner.

5.2 İndüksiyon modülünün kapatılması

- Kumanda düğmesini 0 konumuna getiriniz.
- ✓ Kalan ısı göstergeleri, pişirme alanı soğuyana kadar yanık kalır.

Pişirme önerileri

Genel bakışta hangi güç seviyesinin hangi yiyecekler için uygun olduğunu bulabilirsiniz. Pişirme süresi; yiyeceğin türüne, ağırlığına, kalınlığına ve kalitesine göre değişebilir.

Güç seviyesi	Pişirme yöntemleri	Örnekler
11-12	Pişirmeye başlama Hafif kızartma Isıtma Kaynatma Haşlama	Su Et Katı veya sıvı yağ, sıvılar Çorbalar, soslar Sebze
7-10	Kızartma	Et, patates
6-8	Kızartma	Balık
8-9	Fırında pişirme	Unlu yiyecekler, yumurtalı yiyecekler, örn. krep
8-9	Kapaksız pişirme	Makarnalar, sıvılar
7-8	Üstünü kızartma Kavurma Kızartma Suyunu çekirme	Un, soğan Badem, galeta unu DELETE Fondüler, soslar
6-7	Kapaksız haşlama	Mantı, ırmik köftesi, sebze çorbaları, çorbalık et, poşe yumurta
5-6	Kapaksız haşlama	Haşlanmış sosis
6-7	Buharda pişirme Buharda pişirme Buğulama	Sebze, patates, balık Sebze, meyve, balık Et sarma, et kızartma, sebze
3-4	Buğulama	Tas kebabı
4-5	Kapaklı pişirme	Çorbalar, soslar
3-4	Buz çözme Demleme Koyulaştırma	Dondurulmuş ürünler Pirinç, baklagiller, sebze Yumurtalı yemekler, örneğin omlet
1-2	Isıtma veya sıcak tutma	Çorba, soslu sebze
1	Isıtma veya sıcak tutma Eritme	Sebze yemeği Tereyağı, çikolata

5.3 Pişirme ipuçları

- Yağdan duman çıkmamasına dikkat ediniz.
- Besin değerlerini korumak için yiyecekler uzun süre pişirilmemelidir.
- Yemeklerin üstünü kızartabilmek için yemekleri art arda ve küçük porsiyonlar halinde kızartınız.
- Pişirme işleminden sonra, yemeği servis edene kadar pişirme kabının üzerine bir kapak kapatınız.
- Ön ısıtma için 10, 11 veya 12. güç kademesini ayarlayınız.
- Dödüklü tencerede pişirirken üreticinin uyarılarını dikkate alınız.
- Püre, kremalı çorbalar veya yoğun sosları ısıtırken ara sıra karıştırınız.
- Enerjiyi verimli kullanarak pişirme konusundaki önerileri altında bulabilirsiniz
→ "Enerji tasarrufu", Sayfa4
- Kapakla pişirirken buhar çıkmaya başladığında pişirme kademesini düşürünüz. Buhar çıkışı pişirme sonucunu değiştirmez.
- Bazı pişirme kapları pişirme sırasında yüksek sıcaklıklara çıkabilir. Bu nedenle tutacak kullanınız.

6 Tencereler için hızlandırıcı

Büyük miktarda suyu, güç kademesi 12'ye kıyasla daha hızlı ısıtabilirsiniz.

6.1 Tencereler için hızlandırıcı seçeneğinin açılması

1. Kumanda düğmesine içe doğru basınız.
 2. Kumanda düğmesini >> konumuna çeviriniz.
- ✓ Kumanda düğmesi turuncu yanar.
 - ✓ Fonksiyon etkinleştirilmiştir.

6.2 Tencereler için hızlandırıcı kapatılması

- ▶ Kumanda düğmesine basınız ve istediğiniz güç kademesine döndürünüz.
- ✓ Fonksiyon kapatılmıştır.

Not: Cihazın içindeki elektronik elemanları korumak için, Tencereler için hızlandırıcı belirli durumlarda otomatik olarak kapanır. Bu durumda, indüksiyon modülü otomatik olarak 12. güç seviyesine geçer. Ardından kontrol düğmesini 0 veya başka bir güç seviyesine çevirerek güç seviyesini manuel olarak değiştiriniz.

7 Sıcak tutma fonksiyonu

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

7.1 Sıcak tutma fonksiyonu seçeneğinin açılması

1. Kumanda düğmesine içe doğru basınız.
 2. Kumanda düğmesini 𐀀 konumuna çeviriniz.
- ✓ Kumanda düğmesinin ışıklı halkası turuncu yanar.
 - ✓ Fonksiyon etkinleştirilmiştir.

7.2 Sıcak tutma fonksiyonu kapatılması

- ▶ Kumanda düğmesine basınız ve istediğiniz güç kademesine veya kapatmak için güç kademesi 0'a döndürünüz.
- ✓ Fonksiyon kapatılmıştır.

8 Pişirme kabı testi

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

Bu fonksiyonla, pişirme kabının kalitesini kontrol edebilirsiniz.

Testi yapmadan önce, pişirme alanının test edilecek pişirme kabının çapına en iyi şekilde uyarlandığından emin olunuz.

8.1 Pişirme kabı testi yürütülmesi

Gereklikler

- Pişirme alanı kapatılır.
 - Pişirme alanının soğuk olması gerekir.
 - Yüzey korumasını pişirme kabına takınız.
1. Oda sıcaklığında, yaklaşık 200 ml su içeren pişirme kabını pişirme alanına yerleştiriniz.
 2. Aşağıdaki adımları gerçekleştirmek için kontrol düğmesini basılı tutunuz
 - ▶ Kontrol düğmesini sola doğru >> konumuna kadar çeviriniz.
 - ▶ Kontrol düğmesini sağa, 1 konumuna çeviriniz.
 - ▶ Kontrol düğmesini sola doğru 0 konumuna kadar çeviriniz ve 2 saniye basılı tutunuz.
 - ▶ Işıklı halka sarı renkte yanar.
 3. Daha sonra kumanda düğmesine basın ve sağa çevrilerek 𐀀 pozisyonuna getiriniz.
- ✓ 5 saniye sonra, halka lamba mavi yanıp sönmeye başlar.
 - ✓ Birkaç saniye sonra halka lamba sonuç göstermeye başlar.

8.2 Sonucun kontrol edilmesi

Aşağıdaki tabloda pişirme sürecinin kalite ve hız sonucunun ne anlama geldiği görüntülenmektedir.

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

Fonksiyonu etkinleştirmek için kontrol düğmesini 0 konumuna geri çeviriniz ve 2 saniye boyunca basılı tutunuz. Kumanda düğmesine basılmalı ve sağa doğru ilgili 𐀀 konumuna çevrilmelidir.

8.3 Sonlandır Pişirme kabı testi

- ▶ Aşağıdaki adımları gerçekleştirmek için kontrol düğmesini basılı tutunuz
 - ▶ Kontrol düğmesini sola doğru >> konumuna kadar çeviriniz.
 - ▶ Kontrol düğmesini sağa, 1 konumuna çeviriniz.
 - ▶ Kontrol düğmesini sola doğru 0 konumuna kadar çeviriniz.
- ✓ Işıklı halkasını söndürünüz.

9 Bağımsız emniyet kapatması

Bir pişirme alanı uzun bir süre aralıksız olarak ve herhangi bir ayar değişikliği yapılmadan çalışırsa, otomatik kapama devreye girer. Sesli bir sinyal ile sürenin dolduğu bildirilir. Kumanda düğmesindeki ışıklı halka turuncu ve beyaz renkte yanar. Pişirme alanı ısıtmayı durdurur. Kumanda düğmesini 0 konumuna getiriniz. Süre, seçilen güç seviyesine bağlıdır.

Güç kademesi	Süre
1-	10 saat
2-4	5 saat
5-7	4 saat
8	3 saat
9-10	2 saat
11-12	1 saat

10 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

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

10.1 Yüzeyde malzeme hasarlarının önlenmesi

Yüzeyde hasar önleme hakkında daha fazla bilgiyi üretici belgelerinde bulabilirsiniz.

Not: Kullanım sırasında yüzey korumasının temiz olduğundan emin olun, böylece tuz gibi aşındırıcı partiküller bu ve yüzey arasında kalmaz

10.2 Kumanda düğmesinin temizlenmesi

Not: Temizleme amacıyla düğmeyi sökmeyiniz. Limon veya sirke kumanda bölümünün temizlenmesi için uygun değildir ve bazı noktaların parlaklığını kaybetmesine neden olabilirler.

1. Kumanda düğmesini, ılık deterjanlı su ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.
2. Temizleme sırasında çok fazla su kullanmayınız.

10.3 Yüzey korumasının temizlenmesi

- Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş yumuşak bir bez ile siliniz.

Not: Yüzey korumasını bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

10.4 Pişirme alanı ışıkların ve sıcaklık sensörünün bakımı

Pişirme alanının orta ışığı ve sıcaklık sensörü, bir parça kuvars malzemeden oluşmaktadır.

- Kuvars yüzeyini temiz ve kalıntılardan arındırınız.

11 Arızaların giderilmesi

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 bunun eğitimini almış uzman personel indüksiyon modülünde onarımlar yapabilir.
- İndüksiyon modülünün arızalanması halinde müşteri hizmetlerini arayınız.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- Sadece bunun eğitimini almış uzman personel indüksiyon modülünde onarımlar yapabilir.
- İndüksiyon modülünün onarımı için sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- Bu indüksiyon modülünün şebeke bağlantı kablosunun hattı veya cihaz bağlantı kablosu hasar görürse, üreticiden veya müşteri hizmetlerinden temin edebileceğiniz özel bir şebeke bağlantı kablosuyla veya cihaz bağlantı kablosuyla değiştirilmek zorundadır.

Not: Bir hata ortaya çıkarsa indüksiyon modülü tasarruf moduna geçmez.

İndüksiyon modülünün hassas parçalarını aşırı ısınmadan veya akım dalgalanmalarından korumak için pişirme alanı geçici olarak güç düzeyini düşürebilir.

11.1 Fonksiyon arızaları

Hata	Neden ve sorun giderme
Herhangi bir gösterge yanmıyor.	Elektrik beslemesi kesildi. ► Başka elektrikli cihazlar yardımıyla bir kısa devre olup olmadığı kontrol edilmelidir.

Hata	Neden ve sorun giderme
Herhangi bir gösterge yanmıyor.	İndüksiyon alanı devre planına uygun olarak bağlanmamış. ► İndüksiyon alanını devre planına uygun şekilde bağlayınız.
Kumanda düğmesindeki ışıklı halka yeşil ve mor yanıp söner.	Elektronik arızası ► Arızayı gideremezseniz, teknik müşteri hizmetlerini bilgilendiriniz.
Kumanda düğmesindeki ışıklı halka mor ve başka renk yanıp söner.	Bir iç hata oluştu. ► Teknik müşteri hizmetleri ile irtibat kurunuz.
Kumanda düğmesindeki ışıklı halka beyaz yanıp söner.	Pişirme alanının yüzey koruması algılanmadı. ► Düğmeyi 0 pozisyonuna getiriniz. Eğer yüzey koruması henüz takılmadıysa, yüzey korumasını takınız ve açınız.
Düğme ışıklı halka turuncu ve beyaz renkte yanar.	Pişirme alanı, yüzey korumasını artık algılamıyor. ► Pişirme kabı 30 saniye içinde pişirme alanının ortasından hareket ettirilmelidir. Eğer bu süreden sonra pozisyonu düzeltmezseniz, halka beyaz yanıp söner. Kumanda düğmesini 0 konumuna getiriniz. Muhtemelen farklı bir türde hata meydana gelmiştir. ► Teknik müşteri hizmetleri ile irtibat kurunuz.

11.2 Cihazınızdaki normal gürültüler

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

12 Atığa verme

12.1 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.

13 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.

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

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

Tip plakasının yeri değişir:

- cihaz pasaportunda.
- indüksiyon modülünün altında.

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

13.2 Garanti Şartları

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



The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001927844 (050627) REG25
tr