ENTEGRE HAVALANDIRMA SISTEMINE SAHIP ESNEK INDÜKSIYONLU OCAK

CV282111

GAGGENAU

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

İçindekiler tablosu

KULLANIM KILAVUZU

1 Güvenlik ... 2
2 Maddi hasarların önlenmesi ... 5
3 Çevrenin korunması ve tasarruf ... 6
4 Atığa verme ... 6
5 Çalışma modları ... 7
6 İlk Kullanım öncesi ... 7
7 Cihazı tanıma ... 8
8 Twist düğmeli twist altlığı ... 10
9 Kablosuz pişirme sensörü ... 10
10 Aksesuar ... 13
11 Temel Kullanım ... 13
12 Ocak Fonksiyonları ... 15
13 Havalandırma Fonksiyonları ... 24
14 Zamanlayıcı fonksiyonları ... 25
15 Yeni cihazınızla pişirme ... 26
16 Temel ayarlar ... 31
17 Home Connect ... 32
18 Cihazı temizleme ve bakımını yapma ... 34
19 Arızaları giderme ... 38
20 Müşteri hizmetleri ... 41
21 Uygunluk beyanı ... 41

22 MONTAJ KILAVUZU ... 42
22.7 Genel uyarılar ... 45

⚠ 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 2000 m yüksekliğe kadar kullanın.

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

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

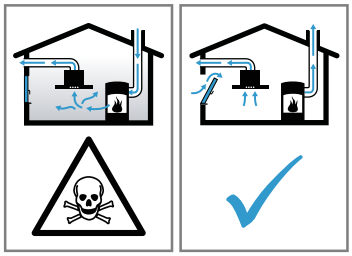
Bu cihaz, 8 yaşında ve daha büyük çocuklar tarafından, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ve / veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ve buna bağlı tehlikeleri anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.
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 küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.
- Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
- Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

Çocuklar ambalaj malzemelerini başlarının üzerine geçirebilir ve ambalaj malzemesine dolanarak boğulabilir.
- Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.
- Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.

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



- Cihaz kirli hava işletiminde aynı zamanda oda havasına bağlı bir ısı kaynağı ile birlikte çalıştırıldığında havalandırmanın her zaman yeterli olmasını sağlayınız.
- Cihaz, ancak ısı kaynağının kurulum yerinde vakumun 4 Pa (0,04 mbar) değerini aşmadığı sürece tehlikesiz bir şekilde işletilebilir. Bu, ancak örneğin hava giriş/çıkış menfezleriyle birlikte kapı ve pencerelerde kapatılması mümkün olmayan hava delikleri veya başka teknik önlemlerle yeterli derecede yanma havası ikmalinin sağlanmasıyla mümkündür. Limit değerlere uymak için, hava giriş/çıkış menfezi tek başına yeterli olmayabilir.
- Binanın komple baca ve havalandırma sistemini değerlendirebilecek ve havalandırma için uygun önerilerde bulunabilecek uzman bir kişiye (örn. baca temizleme ustası) mutlaka danışınız.
- Cihaz sadece hava dolaşımlı işletimde kullanılırsa, herhangi bir kısıtlama olmadan işletilmesi mümkündür.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!
Üzerinde katı veya sıvı yağ olan pişirme bölümlerinin gözetimsiz bir şekilde bırakılması tehlikeli olabilir ve yangına sebep olabilir.
- Sıcak durumdaki sıvı ve katı yağları asla gözetimsiz bırakmayınız.
- Asla yangını su ile söndürmeye çalışmayınız, cihazı kapatınız ve sonra alevleri örneğin bir kapak veya yangın battaniyesi ile kapatınız.

Ocak yüzeyi çok sıcaktır.
- Asla ocak yüzeyinin üzerine veya yakınlarına yanabilecek cisimler koymayınız.
- Asla ocak yüzeyinin üzerine cisim koymayınız.

Cihaz sıcak olur.
- Yanıcı cisimleri veya sprey tüpleri doğrudan pişirme bölümünün altındaki çekmecelerde muhafaza etmeyiniz.

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

Her kullanım sonrasında ocağı 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.

Yağ filtrelerindeki yağ birikintileri alev alabilir.
- Cihazı kesinlikle yağ filtresi olmadan çalıştırmayınız.
- Yağ filtresi düzenli olarak temizlenmelidir.Yağ filtresi düzenli olarak temizlenmelidir.
- Cihazın yakında kesinlikle açık ateşle çalışılmamalıdır (örn. alevle pişirme).
- Cihazın katı yakıt (örn. odun veya kömür) kullanılarak ısıtılan bir ısı kaynağının yakınına kurulmasına sadece, ısı kaynağında çıkarılamayan kapalı bir kapağın mevcut olması halinde izin verilir. Kıvılcım saçılmamalıdır.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları, özellikle ocak çerçevesi varsa, kullanım esnasında sıcaktır.
- Sıcak bileşenlere dokunmaktan kaçınmaya dikkat edilmelidir.
- 8 yaşın altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.

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

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

Havalandırma ızgarası ocak üzerinde çok çabuk ısınır.
- Asla havalandırma ızgarasını ocak üzerine yerleştirmeyiniz.
- Havalandırma ızgarasının üzerine tencere koymayınız.
- Havalandırma ızgarasının üzerine herhangi bir sıcak cisim koymayınız.

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

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

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

Kendisi veya şebeke bağlantı kablosu hasar görmüş olan bir cihaz tehlikelidir.
- Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- 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.
- Müşteri hizmetlerini arayınız. →*Sayfa 41*

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

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

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

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

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.

Kablosuz sıcaklık sensöründe yüksek sıcaklığa maruz kaldığında zarar görebilecek bir pil bulunmaktadır.

- Sensörü pişirme kabından çıkartınız ve her türlü ısı kaynağından uzak tutunuz.

⚠ 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.

Hasar	Nedeni	Önlem
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.

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 geçilmelidir. Uygun bir pişirmeye devam kademesi kullanılmalıdır.

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

Fan kademesi pişirme buharının yoğunluğuna göre ayarlanmalıdır.

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

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

- ✔ Kokular odaya daha az yayılır.

Artık gerekli olmadığında cihaz kapatılmalıdır.

Pişirme sırasında yeterli havalandırma sağlanmalıdır.

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

Filtre belirtilen zaman aralıklarıyla temizlenmeli veya değiştirilmelidir.

- ✔ Filtrenin verimliliği değişmez.

4 Atığa verme

4.1 Eski cihazları atığa verme

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

- Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz. Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.

Bu ürün T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından yayımlanan “Elektrikli ve Elektronik Eşyalarda Bazı Zararlı Maddelerin Kullanımının Kısıtlanmasına İlişkin Yönetmeliği’nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez”.
AEEE yönetmeliğine uygundur.
Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik

cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

4.2 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.

5 Çalışma modları

Cihazınızı kirli hava işletiminde veya havalandırma çalışmasında kullanabilirsiniz.

5.1 Atık hava modu

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

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

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

5.2 Havalandırma çalışması

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

Havalandırma modunda kokuya neden olan maddeleri bağlamak için bir koku filtresi takmanız gerekir. Cihazın havalandırma modunda işletilmesinde söz konusu olan farklı olanaklar için kataloğumuza bakınız veya yetkili satıcınıza danışınız. Gerekli aksesuarları ilgili satış yerleri, yetkili servis veya çevrimiçi satış merkezi üzerinden alabilirsiniz.
→ *"Aksesuar", Sayfa 13*

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

6 İlk Kullanım öncesi

İlk çalıştırma için ayarları gerçekleştiriniz. Cihazı ve aksesuarı temizleyiniz.

6.1 Home Connect'in ayarlanması

1. Cihazın ilk çalıştırmasında ev ağı ayarları çağrılır. Gösterge alanında birkaç saniye boyunca zayıf şekilde yanar. Bağlantı için ayarlamayı başlatmak amacıyla, tuşuna basınız.
2. Home Connect kurulumu.
   → *"Home Connect", Sayfa 32*
   Ayarlardan çıkmak için, herhangi bir sembole dokununuz.

6.2 Çalışma modunun ayarlanması

Gereklilik: Cihaz, teslimat aşamasında havalandırma işletimine ayarlanmıştır.

- Cihazı hava çıkışına ayarlamak için,, bkz. Temel ayarlar →*Sayfa 31*.

6.3 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 34*

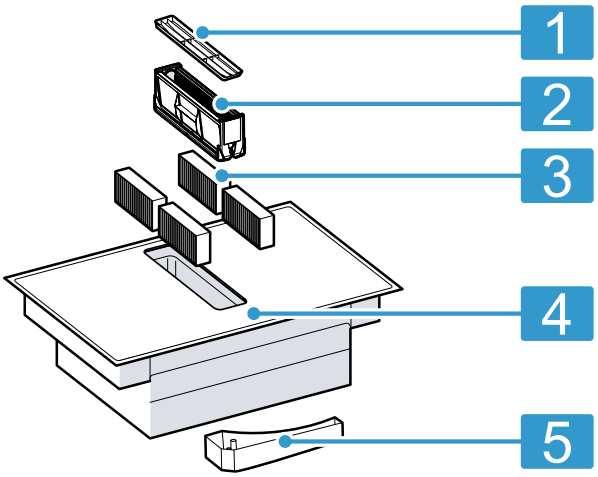
6.4 Pişirme kabı

Önerilen pişirme kapları listesini resmi web sitesinde bulabilirsiniz *www.gaggenau.com*.
Uygun pişirme kaplarıyla ilgili daha fazla bilgiyi Uygun pişirme kabı →*Sayfa 28* altında bulabilirsiniz.

7 Cihazı tanıma

7.1 Yeni cihazınız

Bu bölümde, cihazınızın parçalarını tanıtan bir genel görünüm verilmektedir.



No.	Tanım
1	Havalandırma ızgarası
2	Yağ filtresi
3	Hava dolaşım işletiminde koku filtresi veya kirli hava işletiminde akustik filtresi
4	Kumanda bölümü
5	Taşma haznesi

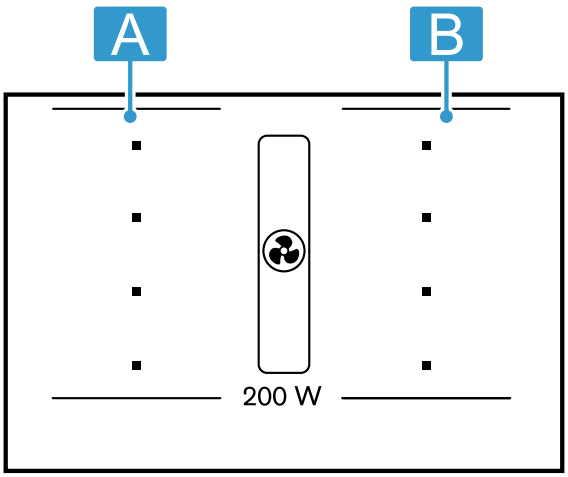
7.2 Pişirme alanları

Burada pişirme alanlarının farklı devreya alımlarına genel bir bakış bulacaksınız.
İndüksiyonla pişirmeye uygun pişirme kaplarıyla ilgili daha fazla bilgiyi Uygun pişirme kabı → *Sayfa 28* adresinde bulabilirsiniz.

Sembol	Pişirme alanı tipi	Devreye alma
	Basit pişirme alanı	Uygun boyutta bir pişirme kabı kullanınız.
	Kolay pişirme alanı, esnek pişirme alanı	Uygun büyüklükte bir pişirme kabı kullanınız.Daha fazla bilgiyi "Esnek pişirme alanı" altında bulabilirsiniz. → *Sayfa 15*
	Esnek pişirme alanı	Daha fazla bilgiyi "Esnek pişirme alanı" altında bulabilirsiniz. → *Sayfa 15*

7.3 Pişirme alanlarının dağılımı

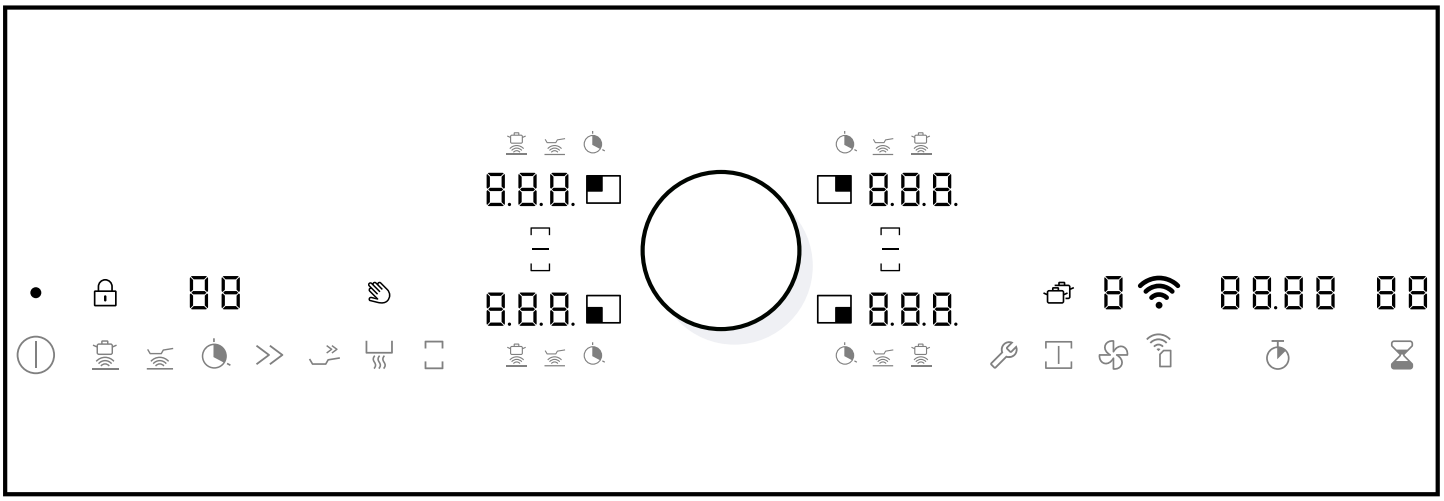
Belirtilen güç, IEC/EN 60335-2-6 standardında tanımlanan standart kaplarla ölçülmüştür. Güç, pişirme kabının boyutuna veya malzemesine göre değişiklik gösterebilir.



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

7.4 Kumanda bölümü

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



Dokunmatik alanlar

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

	Cihazın açılması ve kapatılması
	Pişirme sensörü fonksiyonunun açılması
	Kızartma sensörü fonksiyonunun açılması
	Pişirme zamanlayıcısının ayarlanması
	Tencereler için Booster fonksiyonunun etkinleştirilmesi
	Tavalar için Booster fonksiyonunun etkinleştirilmesi
	Sıcak tutma fonksiyonunun etkinleştirilmesi
	Flex fonksiyonunun etkinleştirilmesi
	Temel ayarların açılması
	Profesyonel aşçı fonksiyonunun etkinleştirilmesi
	Ocak ve havalandırma ayar alanları arasında geçiş / Havalandırmanın ayarlanması / Fan için yoğun kademesi, otomatik başlatma ve aralık fonksiyonunun açılması
	Kronometrenin açılması
	Zamanlayıcının ayarlanması
	Home Connect - ayarın onaylanması

Göstergeler

Göstergelerde, ayarlanan değerler ve fonksiyonlar gösterilir.

0	Çalışma durumu
	Pişirme alanı
1-9	Pişirme kademeleri / havalandırma kademeleri
.5	Pişirme kademelerinin ara kademeleri
	Pişirme sensörü fonksiyonu
	Kızartma sensörü fonksiyonu
	Otomatik pişirme süresi
P	Tencereler için Booster fonksiyonu / Havalandırma için yoğun kademesi
b	Tavalar için Booster fonksiyonu
L	Sıcak tutma fonksiyonu
H/h	Kalan ısı
00	Zamanlayıcı fonksiyonu
00.00	Durdurma saati fonksiyonu
	Ekran temizlik koruması
	Çocuk emniyeti
	Flex fonksiyonu etkinleştirildi
	Flex fonksiyonu devre dışı bırakıldı
	Transfer fonksiyonu
	Havalandırma açıldı
J	Havalandırma için aralıklı çalışma fonksiyonu
A	Havalandırma için otomatik işletim
F	İlave fan çalışması
F CHANGE	Koku filtresi dolum göstergesi
	Ev ağı

Dokunmatik alanlar ve Göstergeler

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

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

Kalan ısı göstergesi

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

Kalan ısının miktarına bağlı olarak aşağıdakiler görüntülenir:

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

Eğer pişirme işlemi sırasında pişirme kabını pişirme alanından alırsanız, kalan ısı göstergesi ve seçilen pişirme kademesi dönüşümlü olarak yanıp söner. Pişirme alanını kapattığınızda kalan ısı göstergesi yanar. Ocak kapalı da olsa, pişirme alanı henüz sıcak olduğu sürece kalan ısı göstergesi yanmaya devam eder.

8 Twist düğmeli twist altlığı

Twist altlığı, twist düğmesini kullanarak pişirme alanlarını ve pişirme kademelerini seçebileceğiniz bir ayar alanıdır. Döner düğme manyetiktir.

8.1 Twist düğmesinin yerleştirilmesi

- ▸ Twist düğmesini twist altlığındaki işaretli bölgesinin ortasına yerleştiriniz.
  - ▸ Twist düğmesinin, twist altlığı alanını sınırlayan göstergelerin ortasında bulunduğundan emin olunuz.

8.2 Pişirme alanının, twist düğmesi ile etkinleştirilmesi

Gereklilik: Twist düğmesi twist altlığınndaki işaretli bölgesinin ortasına yerleştirilmiştir.

- ▸ Bir pişirme alanını etkinleştirmek için Twist düğmesinin istenen pişirme alanındaki tarafına, twist düğmesi o yana yatacak şekilde basınız.

8.3 Pişirme kademesinin twist düğmesiyle ayarlanması

Gereklilik: Twist düğmesi twist altlığınndaki işaretli bölgesinin ortasına yerleştirilmiştir.

- ▸ İstenen pPişirme kademesini seçmek için, twist düğmesini çevriniz.

8.4 Twist düğmesinin twist altlığından alınması

Twist düğmesini pişirme işlemi sırasında twist altlığından alabilirsiniz.

⚠ **UYARI – Yanma tehlikesi!**
Ocak ısıtmaya devam edebilir.
Twist düğmesinin twist altlığından alınmasından sonraki 10 dakika süresinde twist altlık alanında metalik bir cismin bulunması halinde, ocak ısıtmaya devam edebilir.

- ▸ Ocağı her zaman ana şalterden kapatınız.

- ▸ Twist düğmesini twist altlığından alınız.
- ✔ Fonksiyon Silme koruması 10 dakika için etkinleştirilir.
- ✔ Bu süre dolduğunda Twist düğmesi tekrar yerine takılmazsa, ocak kapanır.

8.5 Kullanım uyarıları

- Döner düğmenin içinde güçlü bir mıknatıs bulunmaktadır. Döner düğmeyi, örneğin kredi kartları veya manyetik şeritli kartlar gibi manyetik veri taşıyıcıların yakınına getirmeyiniz. Bunlar hasar görebilir. Ayrıca televizyonlarda ve ekranlarda da arızalara neden olabilir.
- Döner düğme manyetiktir. Alt tarafa yapışan metal parçacıkları, ocağın yüzeyini çizebilir. Twist düğmesini her zaman dikkatli bir şekilde temizleyiniz. → *Sayfa 35*

9 Kablosuz pişirme sensörü

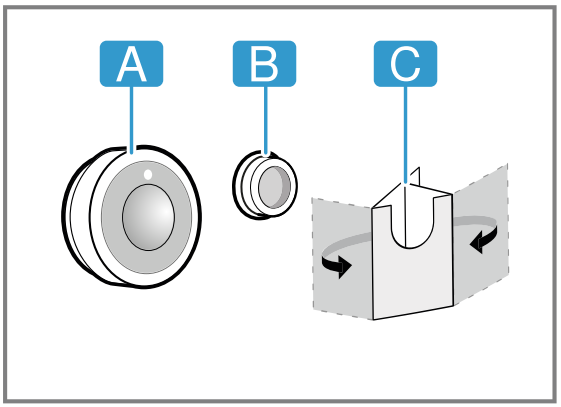
Pişirme sensörü fonksiyonunu kullanabilmek için, kablosuz bir pişirme sensörü edimiş olmanız gerekir. Kablosuz pişirme sensörünü müşteri hizmetleri veya çevrimiçi mağazamız üzerinden ya da *www.gaggenau.com* yetkili satıcılarından birinden temin edebilirsiniz.

9.1 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

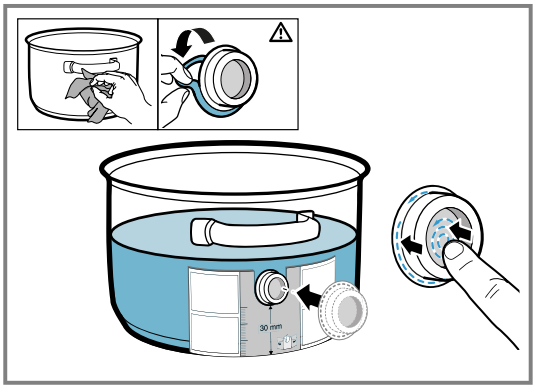
- C Şablon



9.2 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.

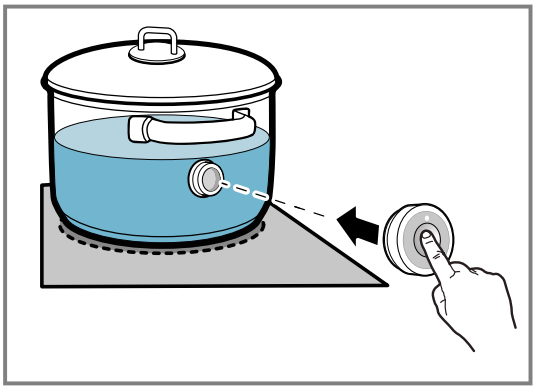


3. Silikon yamanın tüm yüzeyine ve iç tarafına bastırılmalıdır.
4. Yapışkanın kuruması için bir saat bekleyiniz. Bu süre zarfında pişirme kabını kullanmayınız veya yıkamayınız.

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.

9.3 Kablosuz pişirme sensörünün takılması

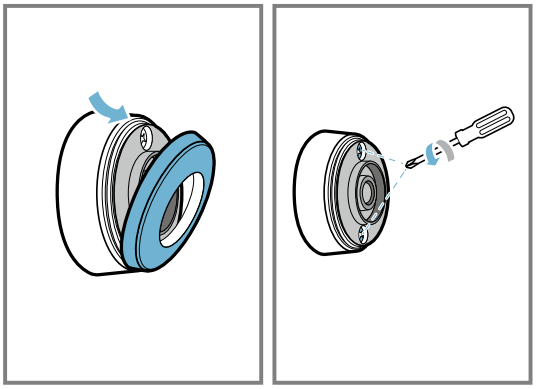
1. Pişirme sensörünü yapıştırmadan önce silikon yamanın tamamen kuru olduğundan emin olunuz.
2. Pişirme sensörünü, tam uyacak biçimde silikon yamaya takınız.



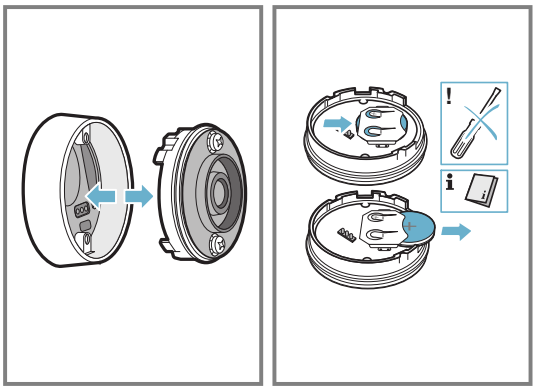
9.4 Pilin değiştirilmesi

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.

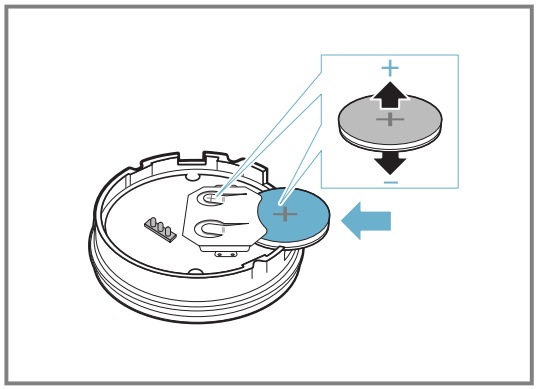


2. Pişirme sensörünün kapağı açılmalı ve pil tabandan çıkarılmalıdır.



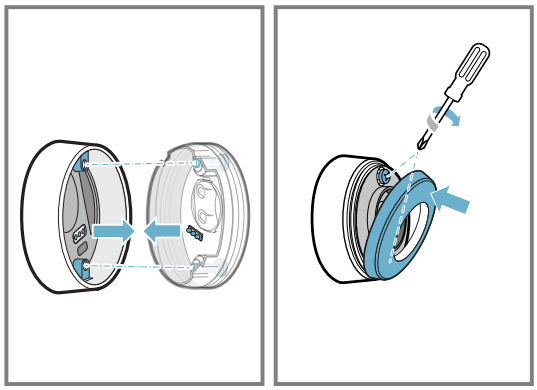
3. Yeni bir pil takılmalı ve bu sırada pil polarizasyonlarının talimatları dikkate alınmalıdır.

Sadece CR2032 tipinde yüksek kaliteli piller kullanılmalıdır.



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

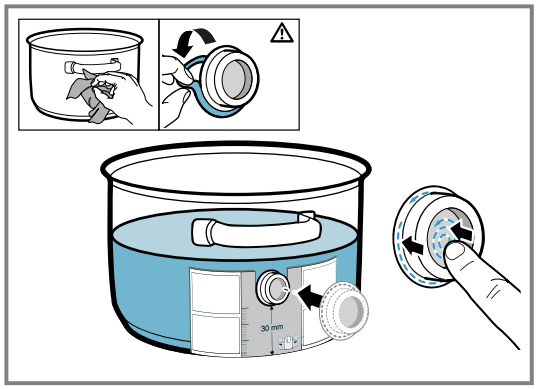
4. Pişirme sensörünün kapağı kapatılmalıdır. Kapaktaki vida boşlukları, gövde alt parçasındaki boşluklarla örtüşmelidir. Vidalar bir tornavida ile sıkılmalı ve pişirme sensörünün gövde alt parçasındaki silikon kapak sabitlenmelidir.



9.5 Silikon yamanın yapıştırılması

Silikon yama, pişirme sensörünü pişirme kabına sabitler. Bir pişirme kabını pişirme sensörü fonksiyonuyla ilk defa kullanıyorsanız, silikon yamayı bu pişirme kabına doğrudan yapıştırınız.

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



4. İç kısımlar da dahil olmak üzere, silikon yamanın tüm yüzeyine bastırınız.
5. Yapışkanın kuruması için bir saat bekleyiniz. Bu süre zarfında pişirme kabını kullanmayınız veya yıkamayınız.

Notlar

- Pişirme kabını silikon yama ile birlikte deterjanlı su içinde uzun süre bekletmeyiniz.
- Silikon yamanın çıkması halinde, yeni bir yama kullanınız.

9.6 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

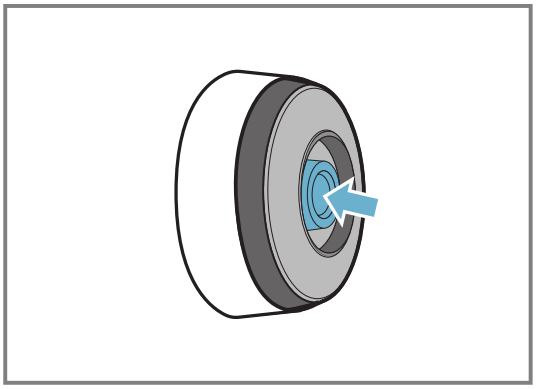
Yapıştırmadan önce pişirme sensörünü temizleyiniz ve kurulayınız. Bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur.

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.

9.7 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.

10 Aksesuar

Aksesuarları müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internetten temin edinebilirsiniz. Cihazınızla mükemmel bir uyum içinde çalışacak şekilde tasarlandıklarından mutlaka orijinal aksesuarları kullanın.
Aksesuar cihaza özeldir. Satın alırken her zaman cihazınızın tam adını (E No.) belirtin.
Cihazınız için mevcut olan aksesuarları kataloğumuzdan ve internet mağazamızdan inceleyebilir veya müşteri hizmetlerine sorabilirsiniz.
www.gaggenau.com

Aksesuarlar	Sipariş numarası
Koku filtresi	CA282112
Akustik filtresi	CA084010

Aksesuarlar	Sipariş numarası
Yönlendirmesiz hava dolaşım seti	CA08201.
Yönlendirmeli hava dolaşım seti, 60 cm'lik çalışma tezgahı	CA08206.
Yönlendirmeli hava dolaşım seti, 70 cm'lik çalışma tezgahı	CA08207.
Çok katmanlı malzemeden yapılmış Teppan Yaki	CA051300
Alüminyum döküm ızgara plakası	CA052300
Pişirme sensörü	CA060300

11 Temel Kullanım

11.1 Ocağın açılması

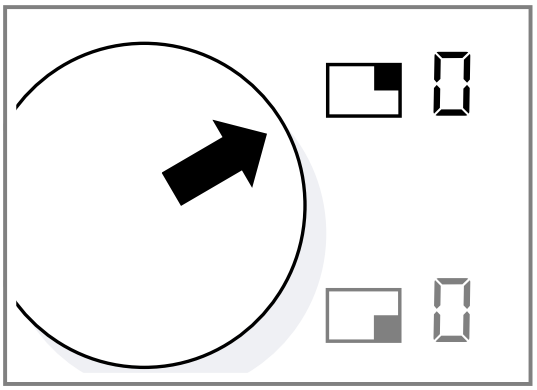
1. Twist düğmesini ayarlama alanına yerleştiriniz.
2. ⏻ sembolünün üzerine basınız.
✔ Pişirme alanlarına ait semboller ve o anda kullanılabilir olan fonksiyonlar yanar.
✔ Pişirme alanlarının yanında 0 yanar.
✔ Ocak çalışmaya hazırdır.

11.2 Pişirme alanı ve güç kademesinin seçilmesi

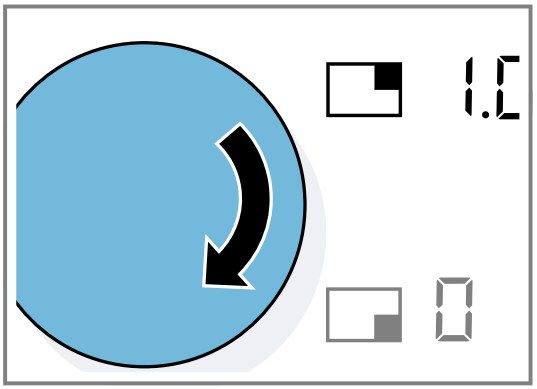
Not: Ocak açılmadan önce pişirme alanı üzerinde bir pişirme kabının bulunması halinde, ana şaltere dokunmanızın ardından en fazla 20 saniye sonra bu kap algılanır ve ocak otomatik olarak seçilir. Bundan sonraki 10 saniye içinde pişirme kademesini ayarlayınız. Aksi takdirde cihaz 20 saniye sonra pişirme alanını kapatacaktır. Açıldığında ocak üzerinde birden fazla tava veya tencere olsa dahi, sadece bir pişirme kabıp algılanır.

Gereklilik: Ocak açılmıştır.

1. Pişirme alanını seçiniz.



Bunun için twist düğmesinin istenen pişirme alanındaki tarafına, twist düğmesi o yana yatacak şekilde basınız.
2. Sonraki 10 saniye içinde, göstergede istediğiniz güç kademesi yanana kadar Twist düğmesini çeviriniz.



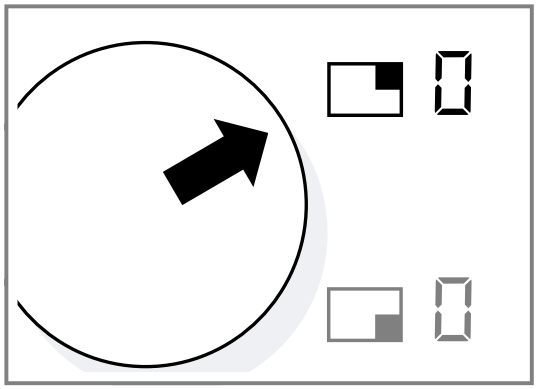
Pişirme alanında pişirme kabı yoksa, seçilen güç kademesinin göstergesi yanıp söner. Bir süre sonra pişirme alanı kapanır.

3. Esnek pişirme alanına bir pişirme kabını yerleştirirken, pişirme kabının büyüklüğüne uygun olarak doğru biçimde konumlandırılması gerekir.
   → *"Flex Zone", Sayfa 15*
✔ Pişirme kabı algılanır ve cihaz otomatik olarak pişirme alanını seçer.
4. Ayarlar yapıldıktan sonra göstergeler yanıp sönüyorsa, pişirme kabınızın indüksiyon ile pişirmeye uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
   → *"Kap testi", Sayfa 30*

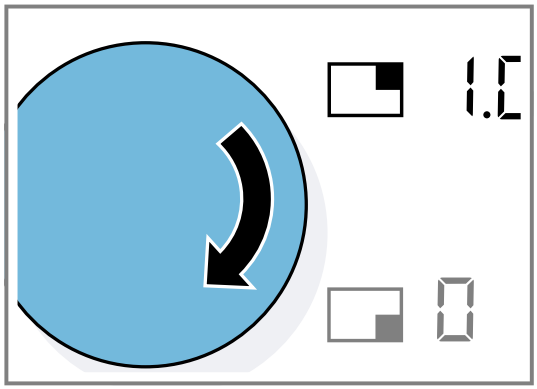
Notlar
- Cihazın elektronik parçalarını aşırı ısınmadan veya akım dalgalanmalarından korumak için ocak geçici olarak güç kademesini düşürebilir.
- Cihazda gürültü oluşumunu engellemek için ocak geçici olarak güç düzeyini düşürebilir.

11.3 Güç kademesinin değiştirilmesi

1. Pişirme alanını seçiniz.



2. Göstergede istediğiniz pişirme kademesi yanana kadar twist düğmesini çeviriniz.



11.4 Pişirme alanının kapatılması

1. Pişirme alanını seçiniz.
2. Göstergede istediğiniz pişirme kademesi 0 yanana kadar twist düğmesini çeviriniz.
   ▸ Havalandırmayı ayrıca kapatınız.
   → *"Havalandırmanın kapatılması", Sayfa 24*
✔ Pişirme alanları yeterince soğuyana kadar kalan ısı göstergesi yanmaya devam eder.

11.5 Ocağın kapatılması

▸ Gösterge sönene kadar ⏻ basılı tutulmalıdır.
✔ Tüm pişirme alanları kapatılmıştır.
✔ Pişirme alanları yeterince soğuyana kadar kalan ısı göstergesi yanmaya devam eder.

Notlar
- Seçilmiş olan ayarlar pişirme alanı kapatıldıktan sonra 5 saniye daha hafızada tutulur.
  Eğer bu süre içinde ocak yeniden açılırsa, önceden ayarlanmış olan güç kademeleri yanıp sönmeye başlar. Ayarların devir aşlınması için, bundan sonraki 5 saniye içinde twist düğmesine dokununuz.
  Twist düğmesine tıklamazsanız veya başka bir dokunmatik alana basarsanız, cihaz önceki tüm ayarları siler.
- Tüm pişirme alanları ve havalandırmanın, 20 saniyeden uzun bir süre kapalı kalması halinde, ocak otomatik olarak kapanır.

11.6 Çocuk kilidi

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

Çocuk kilidinin etkinleştirilmesi

Gereklilik: Ocak kapalıdır.
▸ Twist düğmesini ocaktan alınız.
✔ Sinyal sesi duyulur.
✔ 🔒 sembolü 10 saniye boyunca yanar.
✔ Ocak kilitlenmiştir.

Not: Twist düğmesi çıkarılırken ocak açıksa, cihaz 10 dakika süreyle kilitlenir. 10 dakika içinde Twist düğmesi yerine yerleştirilmezse, ocak kapatılır ve çocuk emniyeti etkinleştirilir.

Çocuk kilidinin devreden çıkartılması

▸ Twist düğmesini twist altlığının üzerine oturtunuz.

11.7 Kontrol panelinin temizleme amacıyla kilitlenmesi

Bu fonksiyonla, kumanda alanını temizleme amacıyla kısa süreliğine kilitleyebilirsiniz. Ayarları değiştirmeden kumanda bölümünün yüzeyini temizleyebilirsiniz.

Kontrol paneli kilidinin temizleme amacıyla etkinleştirilmesi

▸ Twist düğmesini ocaktan alınız.
✔ Sinyal sesi duyulur.
✔ 🧽 göstergesi ve ocak ayarları yanıp sönmeye başlar.
✔ Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir.
✔ Programlanmış olması halinde, otomatik pişirme süresi duraklatılır.
✔ Kumanda bölümü 10 dakika süreyle kilitlidir.

Kontrol paneli kilidinin temizleme amacıyla devre dışı bırakılması

▸ 10 dakika içinde Twist düğmesini yerine yerleştiriniz. oturtunuz.
✔ Kumanda bölümünün kilidi açılmıştır.
✔ Ocak, önceki ayarlarla pişirmeye devam eder.

11.8 Otomatik kapatma

Bir pişirme alanını uzun bir süredir çalıştırmanız ve bir ayar değişikliği yapmamış olmanız halinde, cihaz otomatik kapatmayı etkinleştirir. Hangi güç seviyesinin seçildiğine bağlı olarak, pişirme alanı 1 ila 10 saat sonra otomatik olarak kapanır.

Pişirme alanı ısıtmayı durdurur. Bir sinyal sesi duyulur ve pişirme alanındaki göstergede ardıl ısı göstergesi h veya H görünür.
Pişirme alanını herhangi bir zamanda tekrar seçebilir ve yeniden ayarlayabilirsiniz.

12 Ocak Fonksiyonları

Notlar
- Cihaz ev ağıyla bağlantı kuramadıysa veya ilgili bağlantı kesildiyse, ocağın açılması sırasında her zaman ağ bağlantısının ilk ayarı devreye girer.
- Esnek pişirme alanına bir pişirme kabı koyduğunuzda ocak pişirme kabını algılar ve pişirme alanı otomatik olarak seçilir. Daha fazla bilgiyi altında bulabilirsiniz.
→ *"Flex Zone", Sayfa 15*
- Pişirme kabının indüksiyona uygun olduğundan ve pişirme kabının büyüklüğüne en uygun pişirme alanının üzerinde olduğundan emin olunuz.
→ *"Ebatlarına göre pişirme kaplarının konumlandırılması", Sayfa 28*

12.1 Flex Zone

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

Esnek pişirme alanının iki bağımsız pişirme alanı olarak kullanılması

- Esnek pişirme alanını iki bağımsız pişirme alanı olarak kullanınız.
→ *"Temel Kullanım", Sayfa 13*

Tek pişirme alanı olarak esnek pişirme alanının kullanılması

Gereklilik: Pişirme alanları bağlıdır.
- Tüm pişirme alanını kullanınız.

Her iki pişirme alanının birleştirilmesi

1. Pişirme kabını yerleştiriniz.
2. Esnek pişirme alanına ait iki pişirme alanından birini seçiniz.
3. ⊡ tuşuna basınız.

✔ ⊡ yanar.
✔ Esnek pişirme alanı etkindir.
✔ İki pişirme alanının göstergesinde de pişirme kademesi yanar.

Notlar
- Her iki pişirme alanının birleştirilmesinden önce pişirme alanlarında farklı pişirme kademelerinin ayarlanmış olması halinde, pişirme kademeleri her iki pişirme alanında 0 olarak ayarlanır.
- Bir pişirme alanında pişirme zamanlayıcısının programlanmış olması halinde, birleştirme durumunda zamanlayıcıya programlanmış olan bu bilgiler ikinci ocağa da aktarılır.

Yeni pişirme kabı eklenmesi

1. Yeni pişirme kabını yerleştiriniz.

✔ Doğru konumlandırıldığı takdirde pişirme kabı algılanır ve pişirme alanı otomatik olarak seçilir.
✔ ⊡ yanıp sönmeye başlar.

2. Ayarları 90 saniye içinde twist düğmesi ile onaylayınız.

✔ Göstergeler artık yanıp sönmeyi durdurur ve cihaz pişirme kaplarını ısıtılır.

Notlar
- Göstergelerin yanıp sönmeye devam etmesi halinde, pişirme kabının indüksiyon ile pişirmeye uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
- Kullanılmakta olan pişirme alanındaki pişirme kabını hareket ettirir veya kaldırırsanız, ocak otomatik bir arama başlatır ve önceden seçilen pişirme kademesi korunur.

Pişirme kademesinin değiştirilmesi

1. Esnek pişirme alanına ait iki pişirme alanından birini seçiniz.
2. Pişirme kademesini kumanda düğmesi ile değiştirip, twist düğmesiyle ayarlayınız.

Pişirme alanlarının ayrılması

1. Esnek pişirme alanına ait iki pişirme alanından birini seçiniz.
2. ⊡ tuşuna basınız.

✔ Pişirme alanı göstergesinde ⊡ yanar.
✔ Esnek pişirme alanı devre dışı bırakılmıştır.
✔ Her iki pişirme alanı, iki bağımsız pişirme alanı gibi çalışmaya devam eder.

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

12.2 Booster fonksiyonu

Booster fonksiyonu ile pişirme kaplarını 9 güç seviyesinden daha hızlı ısıtabilirsiniz.

Tencereler için Booster fonksiyonu

Kaplar için booster fonksiyonu ile büyük miktarda suyu, 9 güç kademesine kıyasla daha hızlı ısıtabilirsiniz. Tencereler için booster fonksiyonu, seçilen pişirme alanının en yüksek güç seviyesini kısa süreliğine arttırır. Tencereler için booster fonksiyonu, aynı gruba ait diğer pişirme alanı işletimde olmadığında, bir pişirme alanı için kullanılabilir.

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

Tencereler için Booster fonksiyonunun etkinleştirilmesi

1. Pişirme alanını seçiniz.

2. ≫ sembolünün üzerine basınız.
✔ P yanar.
✔ Fonksiyon etkinleştirilmiştir.

Tencereler için Booster fonksiyonunun devre dışı bırakılması

1. Pişirme alanını seçiniz.
2. ≫ sembolünün üzerine basınız.
3. Twist düğmesini etkinleştiriniz veya başka bir fonksiyon seçiniz.
✔ P söner.
✔ Pişirme alanı 9 güç kademesine geri döner.
✔ Fonksiyon devre dışı bırakılmıştır.

Notlar

- Ocağın içindeki elektronik elemanları korumak için, tencereler için booster fonksiyonu belli koşullar altında otomatik olarak devre dışı kalabilir.
- Fonksiyonu etkinleştirme öncesinde bir güç kademesi ayarlanmış ise fonksiyon devre dışı bırakıldığında bu kademe yeniden otomatik olarak devralınır.

Tavalar için Booster fonksiyonu

Tavalar için booster fonksiyonu ile pişirme kaplarını 9 güç seviyesinden daha hızlı ısıtabilirsiniz.
Tavalar için booster fonksiyonu, aynı gruba ait diğer pişirme alanı işletimde olmadığında, bir pişirme alanı için kullanılabilir.

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

Tavalar için Booster fonksiyonunun etkinleştirilmesi

1. Pişirme alanını seçiniz.
2. ≫ sembolünün üzerine basınız.
✔ b yanar.
✔ Fonksiyon etkinleştirilmiştir.

Tavalar için Booster fonksiyonunun devre dışı bırakılması

1. Pişirme alanını seçiniz.
2. ≫ sembolünün üzerine basınız.
3. Twist düğmesini etkinleştiriniz veya başka bir fonksiyon seçiniz.
✔ b söner.
✔ Pişirme alanı 9 güç kademesine geri döner.
✔ Fonksiyon devre dışı bırakılmıştır.

Notlar

- Tavalar için booster fonksiyonu, 30 saniye sonra otomatik olarak kapanır.
  Bunun ardından yiyecek için güç seviyesini seçiniz.
- Fonksiyonu etkinleştirme öncesinde bir güç kademesi ayarlanmış ise fonksiyon devre dışı bırakıldığında bu kademe yeniden otomatik olarak devralınır.

Uygulama için tavsiyeler

Tavalar için booster fonksiyonunun uygulamasına ilişkin olarak aşağıdaki tavsiyeleri dikkate alınız:

- Her zaman, daha önceden ısıtılmamış pişirme kapları kullanınız.
- Düz zeminli tencereler ve tavalar kullanınız. İnce tabanlı pişirme kapları kullanmayınız.
- Boş kapları, yağı, tereyağını veya kuyruk yağını ısıtırken asla başından ayrılmayınız.
- Pişirme kabını kapakla kapatmayınız.
- Pişirme kabını pişirme alanının ortasına yerleştiriniz. Pişirme kabı taban çapının ilgili pişirme alanı boyutuna uygun olduğundan emin olunuz.
- Pişirme kabının türü, boyutu ve konumlandırılması ile ilgili bilgileri dikkate alınız:
  → *"Flex Zone", Sayfa 15*

12.3 Pişirme sensörü fonksiyonu

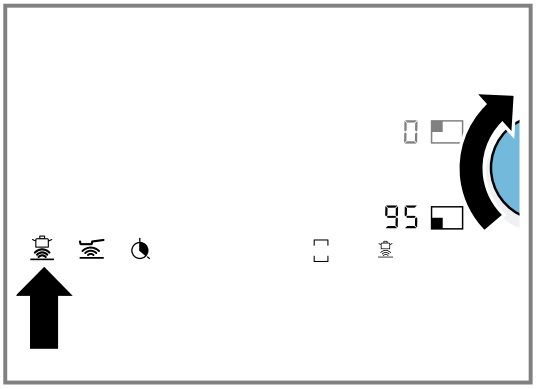
Pişirme sensörü fonksiyonu ile gıdaları ısıtabilir, pişirebilir, kaynatabilir, düdüklü tencerede pişirebilir veya bolca yağ ile bir tencere içinde ve kontrollü bir sıcaklıkta kızartabilirsiniz. Bu fonksiyon tüm pişirme alanları için kullanılabilir.
Pişirme sensörü fonksiyonu için bir kablosuz bir sıcaklık sensörü gereklidir.
Kablosuz pişirme sensörü pişirme tenceresine takılır, tüm pişirme işlemi boyunca pişirme kabının sıcaklığını ölçer ve pişirme kabının sıcaklığına ilişkin bilgileri kumanda bölümüne aktarır.
Böylece doğru sıcaklığı korumak ve mükemmel pişirme sonuçları elde etmek için pişirme gücünü yüksek bir kesinlikle kontrol etmek mümkün olur.
İhtiyaç halinde kablosuz pişirme sensörünü daha sonra yetkili satıcıdan, teknik müşteri hizmetlerimizden veya resmi internet sitemizden edinebilirsiniz.
Kablosuz pişirme sensörü ile ilgili bilgileri bölümünde bulabilirsiniz
→ *"Kablosuz pişirme sensörü", Sayfa 10*

Pişirme sensörü fonksiyonunun etkinleştirilmesi

Gereklilikler

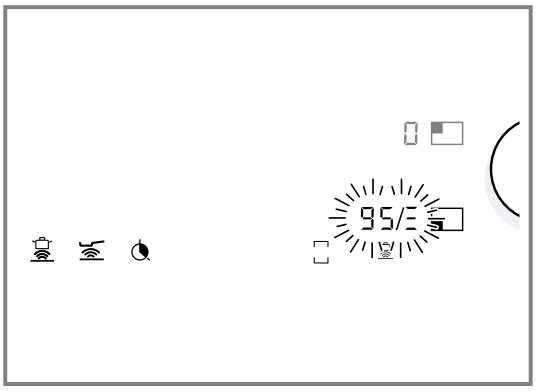
- Ocak açılmıştır.
- Kablosuz pişirme sensörü ile kumanda bölümü arasındaki bağlantı kurulmuştur.
  → *"Kablosuz pişirme sensörünün kumanda bölümüne bağlanması", Sayfa 17*

1. Pişirme sensörünü pişirme kabına yerleştiriniz.
2. Yeterince sıvı içeren bir pişirme kabını istediğiniz pişirme alanının üzerine yerleştiriniz ve her zaman kapağını kapatınız.
3. İstediğiniz pişirme alanını twist düğmesi ile seçiniz.
✔ Pişirme alanı göstergesinde 0 görünür.
4. Kumanda bölümünde sembolüne basınız.
✔ Bir sinyal sesi duyulur.
✔ Pişirme alanı göstergesinde yanar.
5. Kablosuz pişirme sensöründeki sembolüne basınız.



✔ Pişirme sensörü algılandığı anda göstergede varsayılan sıcaklık olan 95°C yanar.

6. Twist düğmesi ile istediğiniz sıcaklığı ayarlayınız.



Sıcaklığı 5 °C'lik artışlarla değiştirebilirsiniz.

✔ Isıtma işlemi sürerken, göstergede - ile Ξ arasındaki değerler yanar. Isıtma işlemi göstergesi ve ayarlanan sıcaklıklar dönüşümlü olarak yanar.

✔ Ayarlanmış olan sıcaklığa ulaşıldığında bir sinyal sesi duyulur ve ısıtma göstergesi söner. Seçilen sıcaklık tekrar yanar.

7. Sinyal sesinden sonra kapağı kaldırınız ve yiyeceği yerleştiriniz.
Pişirme işlemi sırasında tencereyi kapalı tutunuz.
Not: "Çok yağ içinde tencerede kızartma" fonksiyonunda tencerenin kapağını kapatmayınız.

Pişirme sensörü fonksiyonunun devre dışı bırakılması

Pişirme sensörü fonksiyonunu devre dışı bırakmak için birden fazla seçenek mevcuttur.

▸ Pişirme alanını seçiniz ve tuşuna basınız.
Pişirme alanını seçiniz ve 0 güç seviyesini ayarlayınız.
Kablosuz pişirme sensöründeki sembolüne basınız.

✔ Bir sinyal sesi duyulur.

✔ Göstergede söner.

Kaynama noktasının ayarlanması

Suyun kaynamaya başlama noktası oturduğunuz yerin denizden yüksekliğine bağlıdır. Su eğer çok hızlı veya çok yavaş kaynıyorsa kaynama noktası ayarlanabilir.

1. c5 temel ayarı seçiniz.
→ *"Temel ayarlar", Sayfa 31*

2. Temel ayarstandart olarak 3 değerine ayarlanmıştır. Oturduğunuz yerin deniz seviyesinden yüksekliği 200 ile 400 metre arasında ise, kaynama noktasını ayarlamanıza gerek yoktur. Aksi takdirde, oturduğunuz yerin deniz seviyesinden yüksekliğine uygun olan ayarı seçiniz.
→ *"Kaynama noktasının ayar değerlerine genel bakış", Sayfa 17*

Not: 100°C Sıcaklık seviyesi, suda çok fazlA kabarcık oluşmasa bile, verimli bir kaynatma işlemi için yeterlidir. Eğer yine de kaynama sonucundan memnun kalmazsanız, kaynama noktası ayarını değiştiriniz.

Kaynama noktasının ayar değerlerine genel bakış

Kaynama noktasının ayar değerleri, oturduğunuz yerin yüksekliğine bağlıdır.

Yükseklik	Ayar değeri c5
0-100°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	9

Kablosuz pişirme sensörünün kumanda bölümüne bağlanması

1. c5 temel ayarı seçiniz.
→ *"Temel ayarlar", Sayfa 31*

✔ beyaz renkte yanar.

2. sembolünün üzerine basınız.

✔ Bir sinyal sesi duyulur.

✔ turuncu renkte yanar.

✔ Göstergeler beyaz renkte yanar ve pişirme alanlarındaki pişirme sensörü göstergeleri yanıp söner.

3. Sonraki 30 saniye içinde, kablosuz pişirme sensöründeki tuşuna kısa bir süre basınız.
Kayıt başarılı: Birkaç saniye içinde kablosuz sıcaklık sensörü algılanır. Üç kısa bip sesi duyulur ve sembolü turuncu iken beyaza döner. Pişirme alanlarındaki pişirme sensörü göstergeleri sönmüştür.
Kayıt başarısız: Beş bip sesi duyulur. sembolü turuncu iken beyaza döner. Pişirme alanlarındaki pişirme sensörü göstergeleri sönmüştür.
Not
Kablosuz pişirme sensörünün arızası sonucunda hatalı bir bağlantı aşağıdaki nedenlerle ortaya çıkabilir:
- Bluetooth iletişim hatası
- Pişirme sensöründeki sembole, pişirme alanını seçtikten sonraki 30 saniye içinde basmadınız.
- Pişirme sensörünün pili tükenmiş.

4. Bir arıza nedeniyle ortaya çıkan hatalı bir bağlantı durumunda, pişirme sensörünü sıfırlayınız →*Sayfa 17* ve bağlantı işlemini tekrar yürütünüz.

5. Aktarım hatası sonucunda ortaya çıkan hatalı bir bağlantı durumunda, bağlantı işlemini yeniden yürütünüz.

6. Eğer bağlantl hâlâ kurulamıyorsa, müşteri hizmetlerini arayınız.

✔ Pişirme sensörü kontrol paneline bağlanır bağlanmaz, pişirme sensörü işlevi kullanılabilir.

Kablosuz pişirme sensörünün sıfırlanması

1. tuşunu 8-10 saniyebasılı tutunuz.
Bu sırada pişirme sensörünün LED göstergesi üç defa yanar.

✔ Sıfırlama işlemi LED üç defa yandıktan sonra başlar.

2. tuşuna artık basmayınız.

✔ LED söndüğü anda kablosuz pişirme sensörü sıfırlanmıştır.

[1] Temel ayar

3. Bağlantı işlemi 2. maddeden başlayarak tekrarlanmalıdır. →*Sayfa 17*

Pişirme sensörü fonksiyonunun avantajları

- Pişirme alanı sadece bu sıcaklığı korumak için gerekli olduğunda ısıtılır. Bu sayede enerji tasarrufu sağlanmış olur. Yağ aşırı ısınmaz.
- Sıcaklık sürekli olarak kontrol edilir. Yemeklerin taşması engellenmiş olur. Sıcaklığın sonradan ayarlanmasına gerek kalmaz.
- Su veya yağ, yemeğe ilave edilmek için optimum sıcaklığa eriştiğinde bir sinyal sesi duyulur. Su veya yağın en başta konulacağı yemeklere yönelik istisnaları Genel bakış →*Sayfa 19*'ta bulabilirsiniz.

Notlar

- Tabanları tamamen düz ve kalın olan pişirme kapları kullanınız. Tabanları düz olmayan veya ince olan pişirme kaplarını kullanmayınız.
- Pişirme kabını, pişirme sensörünün silikon yaması içindekiler tarafından kapatılacak yükseklikte oluncaya kadar doldurunuz.
- Az yağ ile kızartmak için, daima kızartma sensörü fonksiyonunu kullanınız.
- Pişirme kabını, kablosuz pişirme sensörü ocağın yan dış yüzeyini gösterecek biçimde yerleştiriniz.
- Pişirme işlemi sırasında pişirme sensörünü pişirme kabından çıkartmayınız.
- Pişirme işleminden sonra, kablosuz pişirme sensörünü pişirme kabından çıkartınız. Dikkat, pişirme sensörü çok sıcak olabilir.

Uygun pişirme kapları

Pişirme kabı tabanı çapına en uygun olan pişirme alanını seçiniz. Pişirme kabını pişirme alanının ortasına yerleştiriniz.
Pişirme fonksiyonları için, gerekli su miktarı kablosuz pişirme sensöründeki silikon yamanın üzerinde olacak kadar yüksek pişirme kapları kullanınız.
İndüksiyonlu pişirme için kullanabileceğiniz her türlü pişirme kabı, pişirme fonksiyonları için uygundur.
Genel bakış →*Sayfa 18*'ta her fonksiyon için uygun pişirme kapları listelenmiştir.

Sıcaklık kademeleri

Pişirme fonksiyonları	Sıcaklık aralığı	Şunlar için uygundur:
Isıtmak, sıcak tutmak	60 - 70 °C	Örneğin çorbalar, pançlar
Haşlama	80 - 90 °C	Örneğin pirinç, süt
Pişirme	90 - 100 °C	Örneğin makarna, sebze
Düdüklü tencerede pişirme	110 - 120 °C	Örneğin tavuk, tencere yemeği.
Çok yağ ile tencerede kızartma	170 - 180 °C	Örneğin donut, küçük köfteler

Pişirme sensörü fonksiyonu

Genel bakış, pişirme sensörü fonksiyonları için kullanılabilecek çeşitli fonksiyon ayarlarını gösterir.

Pişirme sensörü fonksiyonu	Sıcaklık kademeleri	Pişirme kabı	Kullanılabilirlik	Etkinleştirme
Isıtmak, sıcak tutmak	70°°C		Tüm pişirme alanları	
Sütte haşlama	85°°C		Tüm pişirme alanları	
Suda haşlama	90°°C		Tüm pişirme alanları	
Pişirme	100°°C		Tüm pişirme alanları	
Düdüklü tencerede pişirme	115°°C		Tüm pişirme alanları	
Düşük sıcaklıkla kızartma	160°°C		Tüm pişirme alanları	
Orta sıcaklıkla kızartma	170°°C		Tüm pişirme alanları	
Yüksek sıcaklıkla kızartma	180°°C		Tüm pişirme alanları	

Pişirme sensörü fonksiyonu ile pişirme için öneriler

- Isıtma/sıcak tutma fonksiyonu: Porsiyonlanmış ve dondurulmuş ürünler, örneğin ıspanak. Dondurulmuş ürün pişirme kabına yerleştiriniz. Üretici tarafından belirtilen miktarda su ekleyiniz. Pişirme kabının kapağını kapatınız ve 70°C değerine ayarlayınız. Arada bir karıştırınız.
- Haşlama fonksiyonu: Yiyecekleri koyulaştırmak için, örneğin soslar. Yiyecekleri tavsiye edilen sıcaklıkta pişiriniz. Koyulaştıktan sonra yiyecekleri 85 °C seviyesinde yumuşaması için bırakınız.
  Sinyal sesi duyulduğunda, yemeği bu sıcaklıkta gerekli süre boyunca sıcak tutunuz.
- Pişirme fonksiyonu: Kapak kapalı durumdayken, su taşmadan ısıtma. 100 °C değerine ayarlayınız.
- Düdüklü tencerede pişirme fonksiyonu: Üreticinin tavsiyelerinme uyunuz. Sinyal sesinden sonra önerilen süre boyunca pişirmeye devam ediniz. 115 °C değerine ayarlayınız.
- Tencere içinde çok yağ ile kızartma fonksiyonu: Kapak kapalı durumdayken yağın ısıtılması. Sinyal sesinden sonra kapağı kaldırınız ve yiyeceği yerleştiriniz. 175 °C değerine ayarlayınız.

Notlar

- Pişirmeye başlamadan önce silikon yamanın tamamen kuru olduğundan emin olunuz.
- Tencere içinde çok yağ ile kızartma fonksiyonunu kullandığınız durumlar dışında, her zaman tencerenin kapağı kapatılmalıdır. 170 °C değerine ayarlayınız.
- Sinyal sesi gelmiyorsa pişirme kabının kapağının kapalı olduğundan emin olunuz. Pişirme fonksiyonlarının optimum kullanımı için, tencere içinde çok yağ ile kızartma fonksiyonunu kullandığınız durumlar dışında her zaman tencerenin kapağı kapatılmalıdır.
- Yağı asla gözetimsiz ısıtmayınız. Kızartma için uygun yağ kullanınız. Kızgın yağ karışımları köpük oluşturabildiğinden, örn bitkisel ve hayvansal yağlar gibi, farklı yağlardan oluşan yağ karışımları kullanmayınız.
- Örneğin patates haşlamada, pişirme sonucunun memnun edici olmaması halinde, bir sonraki pişirmede daha fazla su kullanınız ve önerilen sıcaklık seviyesini aynen koruyunuz.

Pişirme sensörü fonksiyonu ile pişirme için tavsiyeler

Aşağıdaki genel bakış yemek seçimlerini gösterir ve gıdalara göre sıralanmıştır. Sıcaklık ve pişirme süresi, yiyeceğin miktarına, durumuna ve kalitesine bağlıdır.

	🌡	◷ min
Et - Soteleme		
Sosis [1]	90	10-20
Et - Pişirme		
Köfte [1]	100	20-30
Tavuk çorbası [1]	100	60-90
Biftek parçası [1]	100	60-90
Et - Düdüklü tencerede pişirme		
Düdüklü tencerede tavuk [2]	115	15-25
Düdüklü tencerede dana eti [2]	115	15-25
Et - Bolca yağda kızartma		
Tavuk kızartma [3]	170	10-15
Köfte kızartma [3]	170	10-15
Balık - Soteleme		
Balık sote [1]	90	15-20
Balık - Bolca yağda kızartma		
Mayalı hamurda balık kızartma [3]	170	10-15
Panelenmiş balık kızartma [3]	170	10-15
Yumurtalı yemekler - Pişirme		
Yumurta pişirme [2]	100	5-10
Sebze ve baklagiller - Pişirme		
Brokoli [1]	100	10-20
Karnabahar [1]	100	10-20
Brüksel lahanası [1]	100	30-40
Taze fasulye [1]	100	15-30
Nohut [2]	100	60-90
Bezelye [1]	100	15-20
Mercimek [2]	100	45-60
Sebze ve baklagiller - Düdüklü tencerede pişirme		
Düdüklü tencerede sebze [2]	115	3-6
Düdüklü tencerede nohut [2]	115	25-35
Düdüklü tencerede beyaz fasulye [2]	115	25-35
Düdüklü tencerede mercimek [2]	115	10-20
Sebze ve baklagiller - Bolca yağda kızartma		
Panelenmiş sebze kızartma [3]	170	4-8
Mayalı hamurda sebze kızartma [3]	170	4-8
Panelenmiş mantar kızartma [3]	170	4-8
Mayalı hamurda mantar kızartma [3]	170	4-8
Patates - Soteleme		
Patates köftesi pişirme [1]	85	30-40
Patates - Pişirme		
Patates pişirme [2]	100	30-45
Patates - Düdüklü tencerede pişirme		
Düdüklü tencerede patates [2]	115	10-20
Makarna ve tahıl - Soteleme		
Sade Pilav [1]	90	25-35
Mısır lapası [4]	85	3-8
İrmik tatlısı [4]	85	5-10
Makarna ve tahıl - Pişirme		
Makarna [4]	100	7-10

[1] Kapaklı olarak ön ısıtma ve pişirme. Sinyal sesinden sonra pişirilecek yiyeceği yerleştiriniz.
[2] Pişirilecek yiyeceği baştan ekleyiniz.
[3] Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Arka arkaya ve kapaksız kızartınız.
[4] Sürekli olarak karıştırınız.

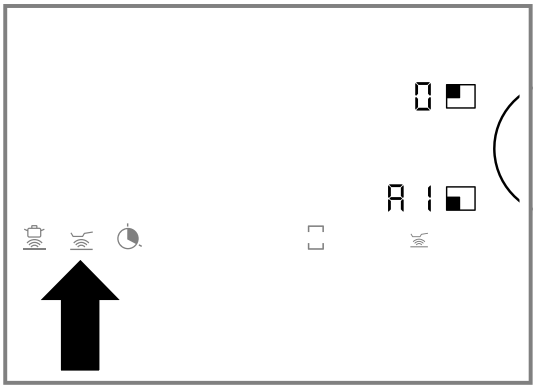
	🌡	◷ min
Börek [1]	100	6-15
Makarna ve tahıl - Düdüklü tencerede pişirme		
Düdüklü tencerede pirinç [2]	115	5-8
Çorba - Soteleme		
Hazır kremalı çorbalar [1]	90	10-15
Çorba - Pişirme		
Ev yapımı haşlamalar [2]	100	60-90
Hazır çorbalar [1]	100	5-10
Çorba - Düdüklü tencerede pişirme		
Düdüklü tencerede ev yapımı haşlama [2]	115	20-30
Tatlı - Soteleme		
Sütlaç [1]	85	40-50
Yulaf lapası [1]	85	10-15
Çikolatalı puding [1]	85	3-5
Tatlı - Pişirme		
Komposto [2]	100	15-25
Tatlı - Bolca yağda kızartma		
Berliner kızartma [3]	160	5-10
Donut kızartma [3]	160	5-10
Buñuelo kızartma [3]	160	5-10
Dondurulmuş ürünler - Sıcak tutma, ısıtma		
Kremalı soslu sebze [1]	70	15-20
Dondurulmuş ürünler - Pişirme		
Taze fasulye [4]	100	15-30
Dondurulmuş ürünler - Bolca yağda kızartma		
Patates kızartma [3]	180	4-8
Diğer - Sıcak tutma, ısıtma		
Gulaş çorbası ısıtma [2]	70	10-20
Sıcak şarap ısıtma [2]	70	5-15
Diğer - Soteleme		
Süt ısıtma [2]	85	3-10

12.4 Kızartma sensörü fonksiyonu

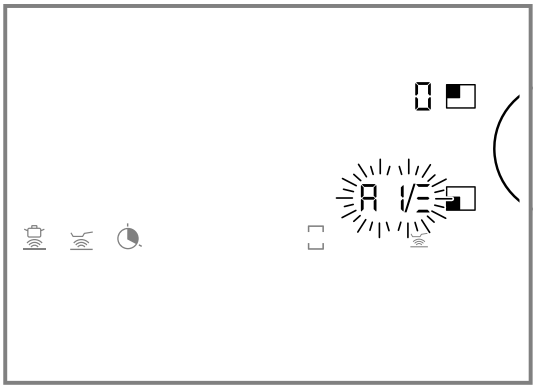
Kızartma sensörü fonksiyonu sayesinde kızartma işlemi sırasında uygun tava sıcaklığı korunur. Bu fonksiyon tüm pişirme alanları için kullanılabilir.
Ocağın altında sıcaklık sensörleri mevcuttur. Bunlar tava zemininin sıcaklığını kontrol eder.
Sensörler tüm pişirme işlemi boyunca pişirme kabının sıcaklığını ölçerler. Böylece doğru sıcaklığı korumak ve mükemmel pişirme sonuçları elde etmek için pişirme gücünü yüksek bir kesinlikle kontrol etmek mümkün olur.

Kızartma sensörü fonksiyonunun açılması

1. Genek bakıştan uygun pişirme kademesini seçiniz.
2. Boş pişirme kabını pişirme alanına yerleştiriniz.
3. Pişirme alanını seçiniz.
4. sembolünün üzerine basınız.



✔ yanar.
✔ Kızartma sıcaklığı A1 yanar.
5. Sonraki 10 saniye içerisinde döner düğmeyi kullanarak istediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.



✔ Isıtma işlemi sürerken, göstergede _ ile ‾ arasındaki değerler, ayarlanmış olan pişirme seviyesi ile değişmeli olarak yanıp söner. Ayarlanmış olan kızartma sıcaklığına ulaşıldığında, bir sinyal duyulur ve ısıtma göstergesi söner. Sıcaklık kademesi yanar.
6. Kızartma sıcaklığına ulaşıldığında, önce yağı, sonra da kızartmayı tavaya koyunuz.

Not: Yanmamaları için yemekleri çeviriniz.

Kızartma sensörü fonksiyonunun kapatılması

1. Pişirme alanını seçiniz.
2. tuşuna basınız veya twist düğmesi ile 0 sıcaklık kademesini ayarlayınız.
✔ Bir sinyal sesi duyulur.
✔ söner.
✔ Fonksiyon devre dışı bırakılmıştır.

Kızartmada avantajlar

- Pişirme alanı sadece bu sıcaklığı korumak için gerekli olduğunda ısıtılır. Böylece enerji tasarrufu sağlanır ve yağ aşırı ısınmaz.
- Boş tava, yağ eklemek ve ardından yemeği eklemek için optimum sıcaklığa geldiğinde, bir sinyal sesi duyulur.

[1] Sürekli olarak karıştırınız.
[2] Pişirilecek yiyeceği baştan ekleyiniz.
[3] Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Arka arkaya ve kapaksız kızartınız.
[4] Kapaklı olarak ön ısıtma ve pişirme. Sinyal sesinden sonra pişirilecek yiyeceği yerleştiriniz.

Notlar

- Tava kapakla kapatılmamalıdır. Aksi takdirde fonksiyon doğru biçimde etkinleştirilmez. Yağ sıçramasını engellemek için bir sıçrama koruyucusu kullanınız.
- Tencere yemekleri için uygun bir yağ kullanınız. Tereyağı, margarin, soğuk sıkma zeytinyağı veya kuyruk yağı kullanılırsa; sıcaklık kademesi 1 veya 2 ayarlanmalıdır.
- Asla içinde yemek olan veya olmayan bir tavayı kontrolsüz biçimde ısıtmayınız.
- Eğer pişirme alanının sıcaklığı pişirme kabının sıcaklığından yüksekse veya tam tersi bir durum söz konusu ise, kızartma sensörü doğru biçimde etkinleştirilmez.
- Büyük miktarda yağ ile kızartma yaparken mutlaka pişirme sensörü fonksiyonunu kullanınız. “Çok miktarda yağ ile tencerede kızartma” için ayar 170-180 °C.

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.

Sıcaklık kademeleri

Kademeler		Şunun için uygun
1	çok düşük	Sosların hazırlanması ve suyunun çektirilmesi, sebzelerin sotelenmesi ve yemeklerin sızma zeytinyağıyla, tereyağıyla veya margarinle kızartılması.
2	düşük	Sızma zeytinyağı, tereyağı veya margarin ile yiyecekleri kızartma, örneğin omlet.
3	düşük - orta	Balık ve örneğin köfte ve sosis gibi kalın yiyeceklerin kızartılması.
4	orta - yüksek	Orta veya iyi pişmiş olacak şekilde biftek, panelenmiş derin dondurulmuş ürünler ve şinitzel, yahni, sebze gibi ince yiyeceklerin kızartılması.
5	yüksek	Yüksek sıcaklıklarda yemek kızartma, örneğin az pişmiş biftek, patates köftesi kızartma ve fırında patates.

Kızartma sensörü fonksiyonları

Genel bakış, kızartma fonksiyonları için kullanılabilecek çeşitli fonksiyon ayarlarını gösterir.

Kızartma sensörü fonksiyonu	Sıcaklık kademeleri	Kullanılabilirlik	Etkinleştirme
Az yağ ile kızartma	1, 2, 3, 4, 5	Tüm pişirme alanları	

Kızartma sensörü ile pişirme önerileri

Tabloda hangi sıcaklık kademesinin 🌡 hangi yiyecekler için uygun olduğunu bulabilirsiniz. Kızartma süresi (◷ min) yiyeceğin türüne, ağırlığına, kalınlığına ve kalitesine göre değişebilir.
Ayarlanan sıcaklık kademesi, kullanılan tavaya göre değişir. Boş tavayı ısıtınız. Yağı ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz.

	🌡	◷ min
Et		
Şnitzel, sade [1]	4	6-10
Şnitzel, panelenmiş [1]	4	6-10
Fileto [2]	4	6-10
Pirzola [1]	3	10-15
Cordon bleu [1]	4	10-15
Viyana usulü şnitzel [1]	4	10-15
Biftek, az pişmiş, 3 cm kalınlığında [2]	5	6-8
Biftek, orta, 3 cm kalınlığında [2]	5	8-12
Biftek, iyi pişmiş, 3 cm kalınlığında [1]	4	8-12
Tavuk göğsü, 2 cm kalınlığında [1]	3	10-20
Şeritler halinde dilimlenmiş et [3]	4	7-12
Döner [3]	4	7-12
Pastırma [1]	2	5-8
Kıyma [3]	4	6-10
Hamburger, 1,5 cm kalınlığında [1]	3	6-10
Köfte, 2 cm kalınlığında [1]	3	10-20
Doldurulmuş köfte [1]	3	10-20
Haşlanmış sosis [1]	3	8-20
Taze sosis [1]	3	8-20
Balık		
Balık filetosu, sade [1]	4	10-20
Balık filetosu, panelenmiş [1]	3	10-20
Ufak karides [1]	4	4-8
Karides [1]	4	4-8
Balık, kızartılmış, bütün [1]	3	10-20
Yumurtalı yemekler		

[1] Sıkça çeviriniz.
[2] Yağı ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz.
[3] Sürekli olarak karıştırınız.

	🌡	◷ min
Tereyağında sahanda yumurta [1]	2	2-6
Sahanda yumurta [2]	4	2-6
Çırpılmış yumurta [3]	2	4-9
Omlet [4]	2	3-6
Krep [4]	5	1,5-2,5
Yumurtalı ekmek [4]	3	4-8
Kaiserschmarrn (Hamur tatlısı) [4]	3	10-15
Sebze ve baklagiller		
Sarımsak [3]	2	2-10
Soğan, sotelenmiş [3]	2	2-10
Soğan halkaları [3]	3	5-10
Kabak [5]	3	4-12
Patlıcan [5]	3	4-12
Biber [5]	3	4-15
Yeşil kuşkonmaz [5]	3	4-15
Mantar [3]	4	10-15
Yağda sotelenmiş sebze [3]	1	10-20
Sebze, glaze edilmiş [3]	3	6-10
Patates		
Elma dilim patates kızartma [3]	5	6-12
Patates kızartması (çiğ patatesten) [3]	4	15-25
Patates köftesi [4]	5	2,5-3,5
Rösti [1]	2	50-55
Glaze edilmiş patates [3]	3	10-15
Soslar		
Sebzeli domates sosu [3]	1	25-35
Beşamel sosu [3]	1	10-20
Peynir sosu [3]	1	10-20
Sosun suyunu çektirme [3]	1	25-35
Tatlı soslar [3]	1	15-25
Dondurulmuş ürünler		
Şnitzel [5]	4	15-20
Cordon bleu [5]	4	10-30
Kümes hayvanı göğüs eti [5]	4	10-30
Paneli tavuk parçaları [5]	4	10-15
Döner [3]	4	10-15
Kebap [3]	4	10-15
Balık filetosu, sade [5]	3	10-20
Balık filetosu, panelenmiş [5]	3	10-20
Balık çubukları [5]	4	8-12
Tavada patates kızartması [3]	5	4-6
Tava yemekleri [3]	3	6-10
Çin böreği [5]	4	10-30
Camembert [5]	3	10-15
Diğer		
Kızarmış peynir [5]	3	7-10
Kruton [3]	3	6-10
Kuru hazır yemekler [6]	1	5-10
Bademler, kavrulmuş [7]	4	3-15
Fıstıklar, kavrulmuş [7]	4	3-15
Çam fıstığı, kavrulmuş [7]	4	3-15

12.5 Güç sınırlaması

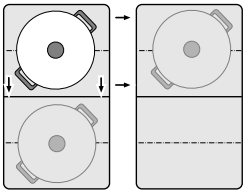
Bu fonksiyonla, ocağın toplam gücünü ayarlayabilirsiniz. Ocak fabrika çıkışında ayarlanmıştır. Ocağın azami kapasitesini tip etiketi üzerinde bulabilirsiniz. Bu fonksiyon ile yapılandırmayı her elektrikli kurulumun gerekliliklerine uyarlayabilirsiniz. Ocak, bu ayar değerini aşmamak için, kullanılabilir gücü otomatik olarak ve ihtiyaca göre açık pişirme alanlarına dağıtır.
Bu fonksiyon devredeyken, her pişirme alanının gücü ara sıra nominal değerin altına düşebilir. Bir pişirme alanının açılmış ve güç sınırına ulaşmış olması halinde, kısa bir süe ‗ yanar. Cihaz mümkün olan en yüksek güç kademesini kendiliğinden düzenler ve seçer.
Ne yapmanız gerektiğini, Temel ayarlar → *Sayfa 31* bölümünde bulabilirsiniz.

12.6 Ayarları devreye alma

Bu fonksiyon ile bir pişirme alanının ayarları başkasına aktarılabilir.
Ayarları devreye alma fonksiyonu esnek pişirme alanlarında kullanılabilir.
Pişirme kabının doğru biçimde konumlandırılmasına ilişkin ek bilgileri altında bulabilirsiniz
→ *"Flex Zone", Sayfa 15*

Ayarları devreye alma 'ın etkinleştirilmesi

1. Pişirme kabını kaldırınız.
✔ Pişirme alanının göstergesi yanıp sönmeye başlar.
✔ Pişirme alanı ısınmaz.
2. Sonraki 90 saniye içinde pişirme kabını esnek bir pişirme alanına yerleştiriniz.



Pişirme kabını, açılmamış, daha önce hiçbir ön ayar yapılmamış ve önceden üzerine başka bir pişirme

[1] Tereyağını ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz.
[2] Yağı ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz.
[3] Sürekli olarak karıştırınız.
[4] Porsiyon başına süre. Arka arkaya pişiriniz.
[5] Sıkça çeviriniz.
[6] Suyu sinyalden sonra ekleyiniz. Su kaynarken yiyeceği ekleyiniz.
[7] Yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz.

kabı yerleştirilmemiş olan bir pişirme alanına kaydırınız.
✔ Yeni pişirme alanı algılanır.
✔ yanar
✔ Göstergede devir alınan güç kademesi yanıp sönmeye başlar.
3. Yeni pişirme alanını 90 saniye içinde twist düğmesi ile seçiniz.
✔ Ayarlar aktarılır.

Not: Esnek pişirme alanı üzerinde bir pişirme kabını kaydırma sırasında Flex fonksiyonunun etkinleştirilmesi halinde, ayarlar otomatik olarak devralınır.
Cihaz, ayarlanmış olan pişirme süresini veya pişirme sensörünü de yeni pişirme alanına aktarır. Cihaz, kızartma sensörü fonksiyonunu aktarmaz.
Booster işlevlerini soldan sağa veya sağdan sola değiştirebilirsiniz, ancak bunun için hiçbir pişirme alanı aktif olmamalıdır.
Ayarları onaylamadan önce, yeni bir pişirme kabını başka bir pişirme alanına yerleştirirmeniz halinde, bu fonksiyon her iki pişirme kabı için de kullanılabilir. İstediğiniz pişirme alanını onaylayınız.
Birden çok pişirme kabının kaydırılması halinde, fonksiyon sadece kaydırılan kapların sonuncusu için kullanılabilir.
Ayar süresi içinde pişirme kabını tekrar önceki pişirme alanına geri alabilirsiniz. Bu durumda pişirme alanı önceki ayarla ısıtmaya devam eder, bunun için onay gerekli değildir.

12.7 Sıcak tutma fonksiyonu

Sıcak tutma fonksiyonu ile çikolata ve tereyağı eritebilir ve yemekleri ve kapları sıcak tutabilirsiniz.

Sıcak tutma fonksiyonunun etkinleştirilmesi

1. Pişirme alanını seçiniz.
2. Bundan sonraki 10 saniye içinde sembolüne basınız.
✔ göstergesi yanar.

Sıcak tutma fonksiyonunun devre dışı bırakılması

1. Pişirme alanını seçiniz.
2. düğmesinin üzerine basınız, twist düğmesini etkinleştiriniz veya başka bir fonksiyon seçiniz.
✔ göstergesi söner.
✔ Pişirme alanı kapanır ve artık ısı göstergesi yanar.

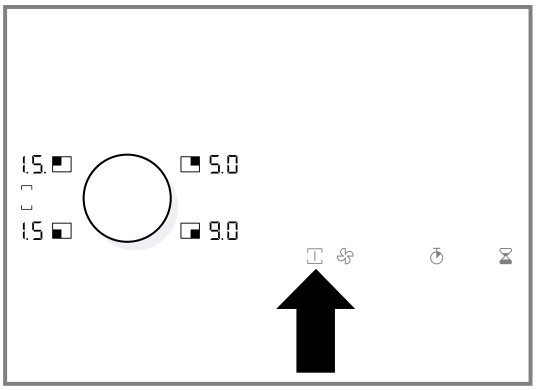
12.8 Profesyonel aşçı fonksiyonu

Profesyonel aşçı fonksiyonu ile her pişirme alanı için ön ayarı yapılmış pişirme kademeleri görüntülenir.

Notlar
- Varsayılan değerler, Temel ayarlar → *Sayfa 31* menüsünde değiştirilebilir.
- Profesyonel aşçı modunda, sadece sıcak tutma fonksiyonu ve flex fonksiyonunu ayarlayabilirsiniz.
- Örneğin alüminyum kap gibi, Uygun olmayan bir pişirme kabı yerleştirildiğinde, pişirme kabı yeniden kaldırılana kadar, pişirme kademesi göstergesi yanıp söner. Kabın indüksiyon için uygun olup olmadığını kontrol etmek için, bu bilgilere bakabilirsiniz:
→ *"Kap testi", Sayfa 30*

Profesyonel aşçı fonksiyonunun etkinleştirilmesi

Gereklilik: Ocak açılmıştır.
1. sembolünün üzerine basınız.



✔ Ocak gözü göstergelerinde ön ayarı yapılmış olan güç kademeleri yanar.
✔ Sol taraftaki pişirme alanları bağlanmıştır.
2. 8 dakika içinde uygun bir pişirme kabı yerleştiriniz.
✔ Pişirme kabı algılandığında, ilgili pişirme alanı seçilir.
3. Gerekirse twist düğmesi ile güç seviyesini seçiniz.
✔ Ayarlanan süre dolduğunda, üzerleri boş olan pişirme alanlarının pişirme kademesi göstergeleri yanıp sönmeye başlar. sembolüne dokunmazsanız, kullanılmayan pişirme alanları kapatılır.

Profesyonel aşçı fonksiyonunun devre dışı bırakılması

▸ sembolünün üzerine basınız.
✔ Tüm ocak gözleri 0 pişirme kademesine geçer.
✔ beyaz renkte yanar.

Profesyonel aşçı fonksiyonu süresinin uzatılması

Gereklilikler
- Profesyonel aşçı fonksiyonu etkinleştirilmiştir.
- Ayarlanmış olan süre dolmuştur.
- ▸ 90 saniye içinde yenidem düğmesine basınız.

Profesyonel aşçı fonksiyonunun otomatik olarak devre dışı kalması

8 dakika sonrasında bir veya birden çok ocak gözüne uygun pişirme kabı / kapları yerleştirilmemiş olması halinde, sembolü ve ilgili ocak gözü göstergeleri yanıp sönmeye başlar. Profesyonel aşçı fonksiyonunu devre dışı bırakabilirsiniz veya o 90 saniye sonra otomatik olarak sonlanır.

▸ Profesyonel pişirme fonksiyonubu devre dışı bırakmak için, tuşunun üzerine iki defa basın.
tuşunun üzerine basmazsanız, profesyonel pişirme fonksiyonu 90 saniye sonra otomatik olarak kapanır.
✔ beyaz renkte yanar.
✔ Üzerinde pişirme kabı bulunmayan pişirme alanları 0 güç seviyesine geçer. Çalışmakta olan pişirme alanlarında, ayarlanmış güç seviyeleri korunur.

13 Havalandırma Fonksiyonları

⚠ **UYARI – Yanma tehlikesi!**
Havalandırma ızgarası ocak üzerinde çok çabuk ısınır.
- Asla havalandırma ızgarasını ocak üzerine yerleştirmeyiniz.
- Havalandırma ızgarasının üzerine tencere koymayınız.
- Havalandırma ızgarasının üzerine herhangi bir sıcak cisim koymayınız.

Cihazı kesinlikle taşma hanesi, yağ filtresi ve havalandırma ızgarası olmadan çalıştırmayınız.
Havalandırmayı, pişirme işlemine başlanınca açınız ve ancak pişirme işleminin sona ermesinden birkaç dakika sonra kapatınız. Mutfaktaki buharı gidermenin en etkili yolu budur.
Güç şiddetini her zaman güncel koşullara uyarlayınız. Mutfakta buhar çok fazla ise, daha yüksek bir güç kademesi seçiniz.
Yüksek pişirme kaplarında optimum bir emme performansı garanti edilemez. Emme performansının eğik yerleştirilmiş bir kapakla iyileştirebilirsiniz.
Havalandırma açıklıklarını nesnelerle bloke etmeyiniz.
Havalandırma ızgarasının üzerine herhangi bir cisim koymayınız. Aksi takdirde havalandırmanın performansı düşer.

13.1 Otomatik başlatma

Bir pişirme alanı için bir güç seviyesi seçtiğinizde, otomatik başlatmada, cihazın havalandırmayı açıp açmayacağını ve hangi güç seviyesinde açacağını temel ayarlarda belirlersiniz.
Bir pişirme alanı için bir güç seviyesi seçtildiğinde, Temel ayarlar →*Sayfa 31*'da aşağıdaki seçenekleri ayarlayabilirsiniz:
- Havalandırma çalışmaya başlamaz.
- Havalandırma, sensörün seçtiği güç seviyesinde başlatılır.
- Havalandırma, belirlenen bir güç seviyesinde başlatılır.

Temel ayarlarda, ayrıca sensör hassasiyetini de uyarlayabilirsiniz.

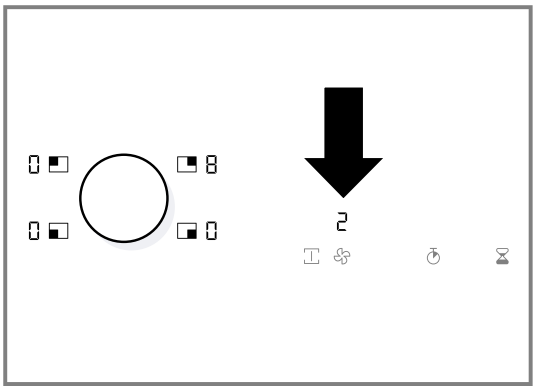
13.2 Havalandırmanın açılması

1. ✣ sembolünün üzerine basınız.
✔ ✣ turuncu renkte yanar.
✔ Havalandırma 2 güç kademesinde başlatılır.
✔ Havalandırmanın güç kademesi yanar.
2. Birkaç saniyelik süre içinde havalandırma için bir güç kademesi seçebilirsiniz. ✣ turuncu renkte yandığı sürece, twist düğmesi ile istediğiniz güç seviyesini ayarlayınız.
Not: Havalandırma güç seviyelerinin ayarlanması sırasında pişirme alanlarının güç kademelerinde değişiklik yapamazsınız.
Twist düğmesi pişirme seviyesi ayarı için yeniden kullanılabilir olduğunda, ✣ beyaz yanar.
✔ Ayarlanan güç seviyesi yanar.

13.3 Havalandırma güç seviyesinin değiştirilmesi

Gereklilik: Havalandırma açılmıştır.

1. ✣ sembolünün üzerine basınız.
2. Twist düğmesi ile istediğiniz güç seviyesini ayarlayınız.
✔ Ayarlanan güç seviyesi yanar.



13.4 Havalandırmanın kapatılması

1. ✣ sembolünün üzerine basınız.
2. Twist düğmesi ile 0 güç düzeyini ayarlayınız.
3. Ocak ayar alanına geçmek için, ✣ sembolünün üzerine basınız.

13.5 Yoğun kademesi

Çok yoğun koku veya buharın oluşması halinde yoğun kademesini kullanabilirsiniz. Yoğun kademesindeyken havalandırma kısa bir süre en yüksek güç seviyesinde çalışır. Kısa süre sonra kendiliğinden daha düşük bir kademeye geri döner.

Yoğun kademenin açılması

1. ✣ sembolünün üzerine basınız.
2. P görüntülenene kadar twist düğmesini çeviriniz.
✔ Yoğun kademe etkinleştirilir.
✔ 6 dakika sonra cihaz kendiliğinden 3 güç kademesine geri döner.

Yoğun kademenin kapatılması

1. ✣ sembolünün üzerine basınız.
2. 0 görüntülenene kadar twist düğmesini çeviriniz.
3. Ocak ayar alanına geçmek için, ✣ sembolünün üzerine basınız.

13.6 Sensör kontrollü otomatik işletim

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

Sensör kontrollü otomatik işletimin açılması

1. ✣ sembolünün üzerine basınız.
✔ Havalandırma 2 güç kademesinde başlatılır.
2. A görüntülenene kadar twist düğmesini sağa doğru çeviriniz.
3. ✣ sembolünün üzerine basınız.
✔ Havalandırmanın optimum güç kademesi bir sensör yardımıyla otomatik olarak ayarlanır.

Sensör kontrollü otomatik işletimin kapatılması

1. ✣ sembolünün üzerine basınız.
2. Twist düğmesi ile başka bir güç seviyesi ayarlayınız veya 0 görüntülenene kadar twist düğmesini çeviriniz.
✔ Gösterge alanında ayarlanan güç seviyesi görüntülenir.
✔ Sensör kontrollü otomatik işletim kapatılır.

13.7 İlave fan çalışması

İlave fan çalışması ancak en az bir pişirme alanının en az bir dakika boyunca çalıştırılması durumunda başlar. Pişirme alanı kapattıktan sonra, mutfakta kalan buharı gidermek için, havalandırma sistemi birkaç dakika daha çalışmaya devam eder. Ardından havalandırma sistemi otomatik olarak kapanır.
Sensör kumandalı ardıl çalışma özelliğine sahip otomatik çalışma fonksiyonunun, temel ayarlarda etkinleştirilmiş olması halinde, cihazın kapatılmasından sonra fanın ardıl çalışması otomatik olarak açılır.
Cihazı veya tüm pişirme alanlarını kapatmanız halinde, r ve ✣ veya renkte yanar. Fanın ardıl çalışması açılır.
Cihazı açmanız ve bir pişirme alanını tekrar açmanız halinde, cihaz fanın ardıl çalışmasını kapatır.

Fanın ardıl çalışmasının kapatılması

1. ✣ sembolünün üzerine basınız.
✔ ✣ turuncu renkte yanar.
2. Twist düğmesi ile 0 güç seviyesini seçiniz.
3. ✣ sembolünün üzerine basınız.
✔ Fanın ardıl çalışması kapatılmıştır.

13.8 Aralıklı havalandırma

Aralıklı havalandırma sırasında fan otomatik olarak saatte bir kez, 6 dakika çalıştırılır.

Aralıklı havalandırmanın açılması

1. ✣ sembolünün üzerine basınız.
2. J görüntülenene kadar twist düğmesini çeviriniz.
3. ✣ sembolünün üzerine basınız.
✔ Aralıklı çalışma fonksiyonu etkinleştirilmiştir.

Not: Cihaz kapatıldıktan sonra, J ve ✣ sembolleri beyaz renkte yanar.

Aralıklı havalandırmanın kapatılması

1. ✣ sembolünün üzerine basınız.
2. 0 yanana kadar twist düğmesini çeviriniz
3. Ocak ayar alanına geçmek için, ✣ sembolünün üzerine basınız.
✔ Aralıklı havalandırma kapatılmıştır.

14 Zamanlayıcı fonksiyonları

Cihazınız, pişirme süresini ayarlamak için çeşitli işlevlere sahiptir.

14.1 Zamanlayıcı

Zamanlayıcı ile 99 dakikaya kadar olan süreleri ayarlayabilirsiniz, bu süre sonunda 3 dakika müddetle bir sinyal sesi duyulur. Zamanlayıcı diğer tüm ayarlardan bağımsızdır ve bir pişirme alanını otomatik olarak kapatmaz.

Zamanlayıcının ayarlanması

1. ⧗ sembolünün üzerine basınız.
✔ Zamanlayıcı göstergesinde 00 görünür.
2. Twist düğmesi ile istenen süreyi ayarlayınız.
3. Seçilen pişirme süresini onaylamak için, ⧗ sembolüne basınız.
✔ Süre geri saymaya başlar.

Zamanlayıcının değiştirilmesi

1. ⧗ tuşuna basınız.
2. Twist düğmesi ile istenen süreyi ayarlayınız.

Zamanlayıcının kapatılması

Gereklilik: Süre dolduğunda sesli bir sinyal duyulur. 00 yanıp sönmeye başlar.
▸ ⧗ sembolünün üzerine basınız.
✔ Gösterge söner.
✔ Sinyal sesi kesilir.

Zamanlayıcının silinmesi

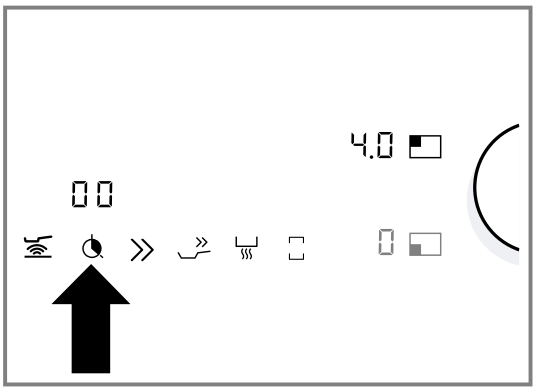
1. ⧗ tuşuna basınız.
2. Zamanlayıcıyı twist düğmesi ile 00 olarak ayarlayınız.

14.2 Otomatik pişirme süresi

Ayarlanan süre dolduktan sonra pişirme alanı otomatik olarak kapanır. Süreyi 1 dakika ile 99 dakika arasında ayarlayabilirsiniz.

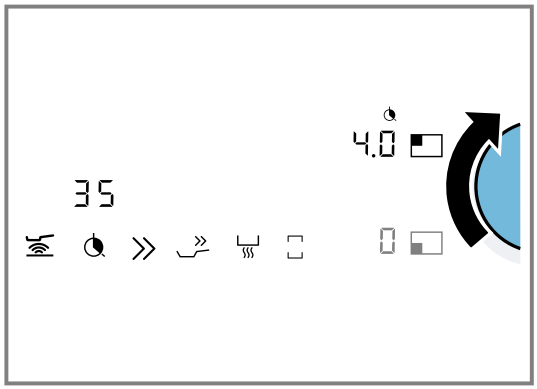
Pişirme zamanlayıcısının ayarlanması

1. Pişirme alanını seçiniz.
2. İstediğiniz güç seviyesini ayarlayınız.
3. ◔ sembolünün üzerine basınız.



✔ ◔ yanar. Zamanlayıcı göstergesinde 00 yanar.
4. Twist düğmesi ile istenen pişirme süresini ayarlayınız.

5. Seçilen pişirme süresini onaylamak için, ◔ sembolüne basınız.



✔ Pişirme süresi geri saymaya başlar.
✔ Pişirme süresi geçtikten sonra pişirme alanı kapanır.
✔ Sinyal sesi duyulur.
✔ Güç seviyesinde 0 görünür ve zamanlayıcı göstergesi yanıp söner 00.

6. Herhangi bir sembolün üzerine basınız veya twist düğmesini etkinleştiriniz.
✔ Sinyal sesi kesilir.
✔ Göstergeler söner.

Notlar

- Zamanlayıcı göstergesinde pişirme süresi dakika cinsinden geriye sayılır, son 30 saniye ise saniye cinsinden görüntülenir.
- Kalan pişirme süresini sorgulamak için ilgili pişirme alanını seçiniz. Pişirme süresi 10 saniye süreyle görüntülenir.
- Birden çok pişirme alanı için pişirme süresi ayarlamış olmanız halinde, zamanlayıcı göstergesinde her zaman en erken bitecek olan pişirme süresi gösterilir. Pişirme alanının ◔ göstergesi turuncu renkte yanar.
- Flex Zone'u tek bir pişirme alanı olarak seçerseniz, ayarlanan pişirme süresi tüm pişirme alanı için aynıdır.
- Bir pişirme alanı için bir pişirme süresinin programlanmış ve kızartma sensörünün etkinleştirilmiş olması halinde, pişirme süresi geri sayımı seçilen sıcaklık kademesine ulaşılmasından sonra değil, hemen başlar.

Pişirme zamanlayıcısının değiştirilmesi

1. Pişirme alanını seçiniz.
2. ◔ sembolünün üzerine basınız.
3. Twist düğmesi ile pişirme süresini ayarlayınız.

Pişirme zamanlayıcısının silinmesi

1. Pişirme alanını seçiniz.
2. ◔ sembolünün üzerine basınız.
3. Twist düğmesi ile pişirme süresini 00 olarak ayarlayınız.

14.3 Ek alarm

Ek alarm ile bir kronometre fonksiyonunu etkinleştirebilirsiniz. Kronometre fonksiyonu, ayarlanan alarm zamanının bitiminden itibaren geçen süreyi gösterir.

Alarmın ayarlanması

▸ Sinyal sesi kesilmeden önce ⧗ sembolünü birkaç saniye basılı tutunuz.
✔ Kronometrenin göstergesinde, ayarlanan zamanın bitiminden itibaren geçen süre görünür.
✔ Alarm göstergesinde önceki ayarlanan süre yanıp söner.

Alarmın sonlandırılması

▸ ⧗ düğmesini basılı tutunuz.
✔ Durdurma saati fonksiyonu durdurulur.
✔ Göstergeler söner.

14.4 Durdurma saati fonksiyonu

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

Durdurma saati fonksiyonunun etkinleştirilmesi

▸ ⏱ sembolünün üzerine basınız.
✔ Kronometre göstergesinde 00.00 görünür.
✔ Süre işlemeye başlar.

Durdurma saati fonksiyonunun kesilmesi

1. ⏱ tuşuna basınız.
✔ Durdurma saati fonksiyonu durdurulur.
✔ Durdurma saati göstergeleri yanmaya devam eder.
2. ⏱ tuşuna basınız.
✔ Ekrandaki süre geri saymaya devam eder.

Durdurma saati fonksiyonunun devre dışı bırakılması

▸ ⏱ tuşuna basılı tutunuz.
✔ Durdurma saati fonksiyonu durdurulur.
✔ Durdurma saati göstergeleri söner.
✔ Durdurma saati fonksiyonu devre dışı bırakılır.

15 Yeni cihazınızla pişirme

Bu bölümde yeni cihazınızın özellikleri ve bu özellikleri nasıl kullanacağınız hakkında genel bir bilgi bulabilirsiniz.

15.1 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.

Pişirme notları

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

- Püre, kremalı çorbalar veya yoğun sosları ısıtırken ara sıra karıştırınız.
- Ön ısıtma yapmak için, pişirme kademesini 8 veya 9 olarak ayarlayınız.
- Kapakla pişirirken buhar çıkmaya başladığında pişirme kademesini düşürünüz. Buhar çıkışı pişirme sonucunu değiştirmez.
- Pişirme işleminden sonra, yemeği servis edene kadar pişirme kabının üzerine bir kapak kapatınız.
- Düdüklü tencerede pişirirken üreticinin uyarılarını dikkate alınız.
- Besin değerlerini korumak için yiyecekler uzun süre pişirilmemelidir. Zamanlayıcı ile optimum pişirme süresini ayarlayabilirsiniz.
- Yağdan duman çıkmamasına dikkat ediniz.
- Yemeklerin üstünü kızartabilmek için yemekleri art arda ve küçük porsiyonlar halinde kızartınız.
- Bazı pişirme kapları pişirme sırasında yüksek sıcaklıklara çıkabilir. Bu nedenle tutacak kullanınız.
- Enerjiyi verimli kullanarak pişirme konusundaki önerileri Enerji tasarrufu → *Sayfa 6* altında bulabilirsiniz.

Pişirme için ayar önerileri

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

Pişirme yöntemi	Güç seviyesi	Dak. cinsinden pişirme süresi
Eritme		
Çikolata, Kuvertürler	1-1.5	-
Tereyağı, bal, jöle	1-2	-
Isıtmak ve sıcak tutmak		
Sebze yemeği, örneğin mercimek yemeği	1.5-2	-
Süt [1]	1.5-2.5	-
Haşlanmış sosis [1]	3-4	-
Buz çözme ve Isıtma		
Dondurulmuş ıspanak	3-4	15-25
Dondurulmuş gulaş	3-4	35-55
Suyunu çektirme, kaynatma		
Patates köftesi [1]	4.5-5.5	20-30
Balık [1]	4-5	10-15
Beyaz soslar, örneğin beşamel sos	1-2	3-6
Çırpılmış soslar, örneğin Bernaise sosu, Hollondaise sosu	3-4	8-12
Pişirme, buharda pişirme, soteleme		
Pirinç, iki katı su ile	2.5-3.5	15-30
Sütlaç [2]	2-3	30-40
Elma dilim patates	4.5-5.5	25-35
Haşlanmış patates	4.5-5.5	15-30
Makarna [1]	6-7	6-10
Sebze yemeği	3.5-4.5	120-180
Çorbalar	3.5-4.5	15-60
Sebze	2.5-3.5	10-20
Dondurulmuş sebze	3.5-4.5	7-20
Düdüklü tencerde sebze yemeği	4.5-5.5	-
Buğulama		
Sarma et kızartması	4-5	50-65
Buğulanıp kızartılan et	4-5	60-100
Tas kebabı [2]	3-4	50-60
Buğulama / az yağ ile kızartma [1]		
Sade veya panelenmiş şinitzel	6-7	6-10
Dondurulmuş şinitzel	6-7	6-12
Pirzola, sade veya panelenmiş [3]	6-7	8-12
Biftek, 3 cm kalınlığında	7-8	8-12
Tavuk göğsü, 2 cm kalınlığında [3]	5-6	10-20
Tavuk göğsü, dondurulmuş [3]	5-6	10-30
Köfte, 3 cm kalınlığında [3]	4.5-5.5	20-30
Hamburger, 2 cm kalınlığında [3]	6-7	10-20
Sade balık ve balık filetosu	5-6	8-20
Panelenmiş balık ve balık filetosu	6-7	8-20
Balık, panelenmiş ve dondurulmuş, örneğin balık kroket	6-7	8-15
Yengeç ve karides	7-8	4-10
Taze sebze ve mantar soteleme	7-8	10-20
Tencere yemekleri,sebze, Asya usulü şeritler halinde et	7-8	15-20
Dondurulmuş tencere yemekleri	6-7	6-10
Krep, arka arkaya pişirme	6.5-7.5	-
Omlet, arka arkaya pişirme	3.5-4.5	3-10
Sahanda yumurta	5-6	3-6
Kızarma, 1-2 l yağda her porsiyon için 150-200 g, porsiyonlar halinde kızartma [1]		

[1] Kapaksız
[2] 8 - 8.5 pişirme kademesinde ön ısıtma yapınız
[3] Sıkça çeviriniz.

Pişirme yöntemi	Güç seviyesi	Dak. cinsinden pişirme süresi
Dondurulmuş ürünler, örneğin patates kızartması, tavuk nugget	8-9	-
Dondurulmuş kroket	7-8	-
Et, örneğin tavuk parçaları	6-7	-
Panelenmiş veya mayalı hamurda balık	6-7	-
Mayalı hamurda veya tempura hamurunda sebze, mantar	6-7	-

Pişirme yöntemi	Güç seviyesi	Dak. cinsinden pişirme süresi
Kurabiyeler, örn. krema dolgulu çörek veya Berlin tatlısı, mayalı hamurda meyve	4-5	-

15.2 Uygun pişirme kapları

İndüksiyonlu pişirme için uygun bir pişirme kabı, ferromanyetik bir tabana sahip olmalı, yani mıknatıs tarafından çekilmelidir. Ayrıca taban, pişirme alanının boyutuna uygun olmalıdır. Bir pişirme kabı bir pişirme alanında tanınmıyorsa, ilgili bilgileri dikkate alınız.

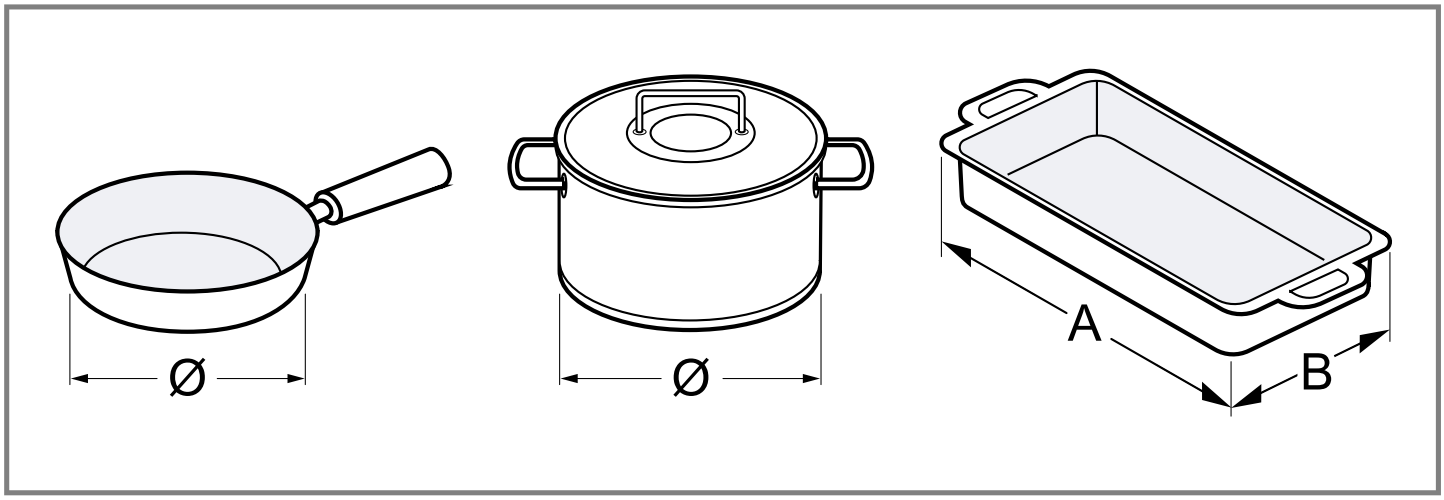
Pişirme kabının özellikleri

Pişirme kabının doğru tanıması için kabın malzemesini göz önünde bulundurunuz. Tüm kapların tabanlarının tamamen düz ve pürüzsüz olması gerekir.
Pişirme kabının uygun olup olmadığını kontrol etmek için Pişirme kabı testi tuşunu kullanınız. Pişirme kabı testi.

Pişirme kabı	Malzemeler	Özellikler
Önerilen pişirme kabı	Isıyı eşit şekilde dağıtan, sandviç modelinde paslanmaz çelik kap.	Bu pişirme kabı, ısıyı eşit dağıtır, hızlı ısınır ve sorunsuz algılanabilir. Bu pişirme kabı, hızlı ısınır ve sorunsuz tanımlanabilir.
	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.	

15.3 Ebatlarına göre pişirme kaplarının konumlandırılması

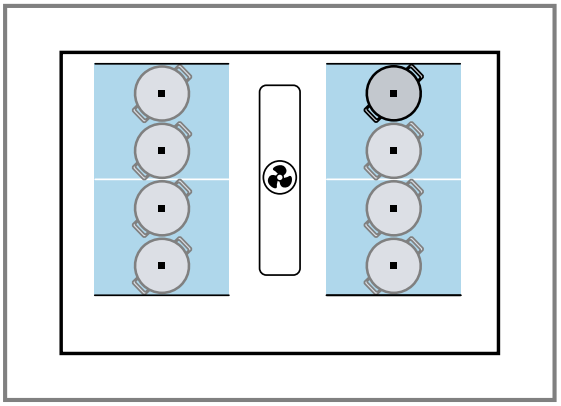
Pişirme kabının doğru tanıması için kabın boyutunu göz önünde bulundurunuz. Tüm kapların tabanlarının tamamen düz ve pürüzsüz olması gerekir. Pişirme alanında uygun büyüklükte bir pişirme kabı kullanmak, pişirme alanında doğru sonuçlar elde etmenizi sağlar ve cihazınızın en iyi şekilde çalışmasını garanti eder.
Pişirme kabının uygun olup olmadığını kontrol etmek için Pişirme kabı testi tuşunu kullanınız. Pişirme kabı testi.



A	Genişlik
b	Uzunluk

Yuvarlak pişirme kabı - Çap 9-13 cm

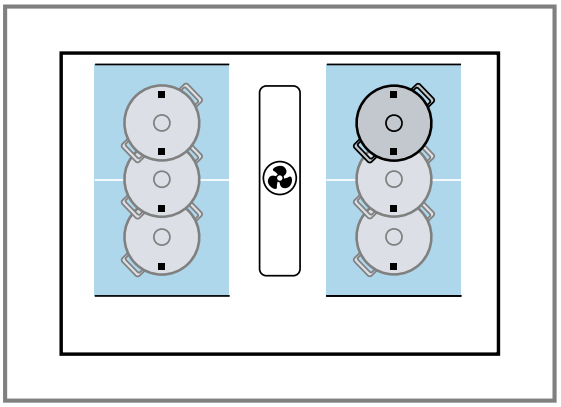
Taban çapı 9 ila 13 cm olan yuvarlak pişirme kaplarını dört referans noktasından birinin üzerine ortalayarak konumlandırınız.



Pişirme alanlarının olası etkinleştirilmesi	Pişirme alanı tipi	Devreye alma
	Esnek pişirme alanında iki bağımsız pişirme alanı	Uygun boyutta bir pişirme kabı kullanınız. Esnek pişirme alanını iki bağımsız pişirme alanı olarak kullanınız. →*Sayfa 15*

Yuvarlak pişirme kabı - Çap 14-23 cm

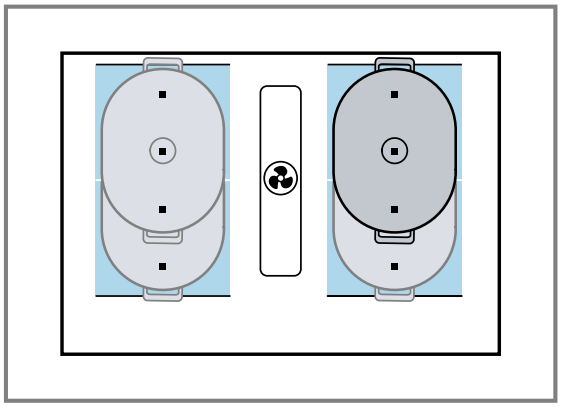
Taban çapı 14 ila 23 cm olan yuvarlak pişirme kaplarını iki referans noktasından birinin üzerine örtecek şekilde konumlandırınız.



Pişirme alanlarının olası etkinleştirilmesi	Pişirme alanı tipi	Devreye alma
	Esnek pişirme alanında iki bağımsız pişirme alanı	Uygun boyutta bir pişirme kabı kullanınız.
		Esnek pişirme alanını iki bağımsız pişirme alanı olarak kullanınız. →*Sayfa 15*
	Esnek pişirme alanında bir pişirme alanı.	Uygun boyutta bir pişirme kabı kullanınız. Tek pişirme alanı olarak esnek pişirme alanını kullanınız. →*Sayfa 15*

Uzun pişirme kabı - Uzunluk > 23 cm, genişlik < 27 cm

Eğer pişirme kabı 23 cm'den uzun ve 27 cm'den dar ise, pişirme kabını esnek pişirme bölgesinin üst veya alt kenarına konumlandırınız ve referans noktalarıyla aynı hizada olacak şekilde konumlandırınız. Pişirme kabının en az iki referans noktasını kapladığından emin olunuz.



Pişirme alanlarının olası etkinleştirilmesi	Pişirme alanı tipi	Devreye alma
	Esnek pişirme alanında bir pişirme alanı.	Uygun boyutta bir pişirme kabı kullanınız. Tek pişirme alanı olarak esnek pişirme alanını kullanınız. →*Sayfa 15*

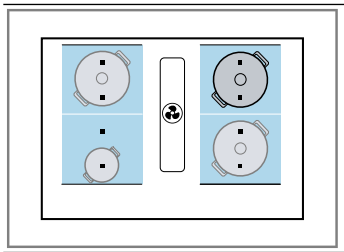
15.4 Çoklu pişirme kaplarının aynı anda kullanılması

Bu bölümde, birden fazla pişirme kabının aynı anda kullanılmasına ilişkin genel bir bilgi bulabilirsiniz.

Pişirme alanındaki çoklu pişirme kaplarının konumlandırılması

Burada pişirme kabının konumlandırılmasına genel bir bakış elde edersiniz.

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



Her pişirme alanında yalnızca bir pişirme kabı kullanınız.

15.5 Kap testi

Bu fonksiyonla pişirme işleminin hızını ve kalitesini pişirme kabına bağlı olarak kontrol edebilirsiniz. Sonuçta bir referans değer elde edilir ve bu değer pişirme kabının özelliklerine ve kullanılan pişirme alanına bağlıdır.
Pişirme kabının uygun olup olmadığını kontrol etmek için Pişirme kabı testi tuşunu kullanınız. Pişirme kabı testi.

Not: Bu fonksiyonla ilgili daha fazla bilgiyi Temel ayarlar →*Sayfa 31* altında ve pişirme kabının türüne, boyutuna ve konumlandırmasına ilişkin bilgileri Uygun pişirme kapları →*Sayfa 28* ve Esnek pişirme alanı →*Sayfa 15* altında bulabilirsiniz.

Pişirme kabının kontrol edilmesi

1. Oda sıcaklığında, yaklaşık 200 ml su içeren pişirme kabını, pişirme kabı tabanının çapına en iyi uyan pişirme alanının ortasına yerleştiriniz.
2. .
   → *"Temel ayarlar menüsünün açılması", Sayfa 31*
3. İlgili c7 ayarını seçiniz.
4. Ayar alanına dokununuz.
   ✔ — yanıp sönmeye başlar.
   ✔ Fonksiyon etkinleştirilmiştir.
   ✔ 10 saniye sonra kalitenin ve pişirme işleminin hızının sonucu ekranda görünür.
5. hakkındaki genel bakışı kullanarak sonucu kontrol ediniz.
   → *"Pişirme kabı sonuçları", Sayfa 30*
6. İhtiyaç duyulması halinde fonksiyonu yeniden etkinleştirmek için, twist düğmesi döndürünüz.

Notlar

- Pişirme alanı, pişirme kabının çapından çok daha küçükse, sadece pişirme kabının ortası ısınır. Pişirme sonucu optimum değildir.
- Esnek pişirme alanı tek bir pişirme olanı olarak ayarlanmıştır, tek pişirme kabı kontrol edilmelidir.

Pişirme kabı sonuçları

Aşağıdaki genel bakışta, test edilmiş pişirme kapları ile pişirme işleminin kalitesi ve hızına ilişkin olası sonuçları bulabilirsiniz.

Gösterge	Sonuç
0	Pişirme kabı, pişirme alanı için uygun değildir ve bu nedenle ısınmaz. [1]
1	Pişirme kabı beklenenden daha yavaş ısınıyor ve pişirme işlemi optimum ilerlemiyor. [1]
2	Pişirme kabı doğru biçimde ısındı ve pişirme işleminde sorun yok.

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

16 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

16.1 Temel ayarlara genel bakış

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

Gösterge	Seçim
c1	Akustik sinyaller ON Tüm sinyal sesleri açılır. [1] OFF Sadece hata sinyali açılır.
c2	Pişirme alanı seçim süresi Pişirme alanı 5 saniye boyunca seçili kalır. Pişirme alanı 10 saniye boyunca seçili kalır. [1] Pişirme alanı 15 saniye boyunca seçili kalır. OFF Sınırsız: Son ayarlanan pişirme bölümü seçili kalır.
c3	Güç sınırlaması. Ocağın toplam gücü sınırlandırılmalıdır. Kullanılabilir ayarlar ocağın maksimum kapasitesine bağlıdır. OFF Devre dışı bırakıldı. Ocağın azami gücü. [1,2] 1 1000 W asgari güç. 1. 1500 W ... 3 13 amper için 3000 W tavsiye edilir. 3. 16 amper için 3500 W tavsiye edilir. 4 4000 W 4. 20 amper için 4500 W tavsiye edilir. ... 9 veya 9. Ocağın azami gücü. [2]
c4	Fabrika ayarlarına sıfırlama OFF Kişisel ayarlar korunur. [1] ON Fabrika ayarlarına sıfırlama.
c5	Pişirme sensörü fonksiyonu Kablosuz sıcaklık sensörü ile ocak arasında bağlantı kurunuz. Denizden yüksekliğe (rakıma) göre ayar: 1-2 Azaltma. 3 Temel ayar. 4-9 Yükseltme.
c6	Profesyonel aşçı fonksiyonu Profesyonel aşçı fonksiyonu için pişirme kademesi ön ayarını yapmak için, ilgili pişirme alanını seçiniz. Ön ayarlı değerler [1]: Sol esnek alan: 1.5 Üst sağ pişirme alanı: 5.0 Alt sap pişirme alanı: 9.0
c7	Pişirme kaplarının kontrolü, pişirme işlemi sonucu 0 Uygun değil. 1 Optimum değil. 2 Uygun.
c9	Havalandırma çalışmasının veya hava çıkışının ayarlanması
	0 Havalandırma çalışması ayarlandı. [1] 1 Hava çıkışı ayarlandı.
cA	Otomatik başlatmanın ayarlanması A Açıldı. [1] Havalandırma, sensörün seçtiği güç seviyesinde başlatılır. 1/2/3 Açıldıt. Havalandırma 1, 2 veya 3 güç seviyesinde başlar. OFF Kapatıldı.
cb	Havalandırma için sensör hassasiyetinin ayarlanması 1 En düşük sensör hassasiyeti ayarı. 2 Orta sensör hassasiyeti ayarı. [1] 3 En yüksek sensör hassasiyeti ayarı.
cc	Sensör kumandalı ardıl çalışma özelliğine sahip otomatik çalışma fonksiyonunun ayarlanması OFF Kapatıldı. ON Açıldı. [1]
cd	Home Connect → *"Home Connect ayarlarına genel bakış", Sayfa 33*

16.2 Temel ayarlar menüsünün açılması

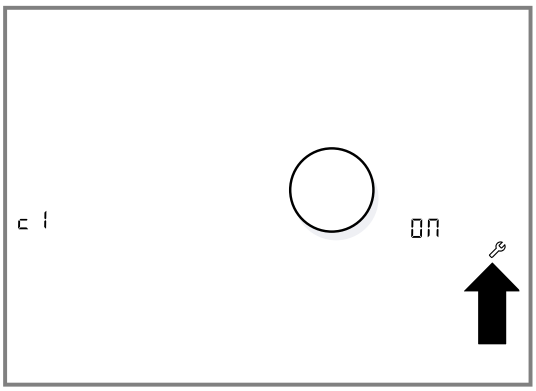
Gereklilik: Ocak kapalıdır.

1. Ocağı açınız.
2. Bundan sonraki 10 saniye içinde 🔧 sembolüne basınız.
   - Münferit göstergeleri görmek için, twist düğmesini çevriniz.

   İlk dört göstergeler ürün bilgilerini gösterir.

Ürün bilgileri	Gösterge
Müşteri hizmetleri dizini (KI)	01
İmalat numarası	Fd
İmalat numarası 1	95.
İmalat numarası 2	0.5

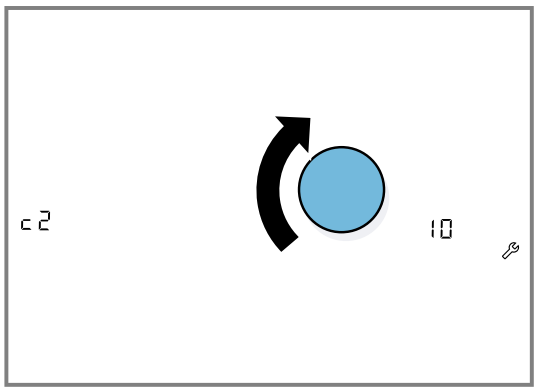
3. 🔧 üzerine yeniden basılmalıdır.



✔ Temel ayarlar menüsü açılır.
✔ c1 ve ON yanar.

[1] Fabrika ayarı
[2] Ocağın maksimum gücü, tip plakasında gösterilir.

4. 🔧 üzerine, istenen fonksiyon görünene kadar basılmalıdır.
5. İstenilen ayarı TWIST düğmesiyle seçiniz.



6. 🔧 en az 4 saniye basılı tutulmalıdır.
✔ Ayarlar kaydedilmiştir.
7. → *"Temel ayarlar menüsünden çıkış", Sayfa 32*

16.3 Temel ayarlar menüsünden çıkış

▸ Ocağı ana şalterle kapatınız.

17 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.

17.1 Home Connect uygulamasının kurulması

1. Mobil cihazınıza Home Connect uygulamasını yükleyiniz.
2. Home Connect uygulamasını başlatınız ve Home Connect için erişimi ayarlayınız.
   Home Connect uygulaması, sizi oturum açma sürecinin tamamı boyunca yönlendirir.

17.2 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.

17.3 Home Connect ayarlarının değiştirilmesi

1. Ocağı açınız.
2. Bundan sonraki 10 saniye içinde 🔧 sembolüne basınız.
   Göstergeler ürün bilgilerini gösterir.

Ürün bilgileri	Gösterge
Müşteri hizmetleri dizini (KI)	01
İmalat numarası	Fd
İmalat numarası 1	95.
İmalat numarası 2	0.5

3. 🔧 üzerine yeniden basılmalıdır.
✔ Temel ayarlar menüsü açılır.
✔ c1 ve ON yanar.
4. 🔧 üzerine, cd görüntülene kadar birden çok kez basınız.
5. Bir Home Connect ayarını değiştirmek için, istenilen ayar görüntülenene kadar, ⏱ tuşuna birden çok kez basınız.
   → *"Home Connect ayarlarına genel bakış", Sayfa 33*
6. Twist düğmesi ile ayar için istenilen değeri seçiniz.

7. 🔧 en az 4 saniye basılı tutulmalıdır.
✔ Ayarlar kaydedilmiştir.

8. → *"Temel ayarlar menüsünden çıkış", Sayfa 32*

17.4 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	Ev ağında (WLAN) oturum açılması OFF – Bağlı değil / Ağ bağlantısının ayrılması C01 – Otomatik olarak bağlantı kurulması C02 – Manüel olarak bağlantı kurulması ON – Bağlı	Ocak için WLAN ev ağında (Wi-Fi) oturum açınız veya ağ bağlantısını ayırınız.
HC 2 / PAI	Uygulama ile bağlantı OFF – Bağlı değil veya oturum açma işlemi tamamlandı ON – Bağlantı kurulması	HC 2 / PAI sadece, ocağın ev ağına bağlanmış olması halinde.
HC 3 / CON	Ev ağı (WLAN) ile bağlantı OFF – Kablosuz modül kapatılmış ON – Kablosuz modül açılmış	WLAN etkinken Home Connect fonksiyonunu kullanabilirsiniz. HC 3 / CON sadece, ocağın daha önce bir ağa bağlanmış olması halinde görüntülenir.
HC 4 / rES	Uygulama üzerinden ayar OFF – Kapatılmış ON – Açılmış [1]	Ayar kapalı olduğunda Home Connect uygulamasında sadece ocağın çalışma durumları görüntülenir.
HC 5 / UPd	Yazılım güncellemesi dEF – Güncelleme mevcut ve kuruluma hazır INS – Kurulumun başlatılması	HC 5 / UPd sadece, bir yazılım güncellemesi mevcut olduğunda görüntülenir.
HC 6 / rEd	Müşteri hizmetleri tarafından uzaktan erişim OFF – İzin verilmiyor ON – İzin veriliyor	HC 6 / rEd sadece, müşteri hizmetleri ocağınıza bağlanmaya çalıştığında görüntülenir. Sağladığınız erişimi ne zaman isterseniz sonlandırabilirsiniz.
HC 7 / Str	WLAN sinyal gücü nA – Ev ağına (WLAN) bağlı değil 1 – Sinyal gücü 1 (zayıf) 2 – Sinyal gücü 2 (orta) 3 – Sinyal gücü 3 (iyi)	HC 7 / Str sadece WLAN ev ağıyla bağlantı mevcutsa görüntülenir.
HC 8 / SEr	Home Connect sunucusuna bağlantı OFF – Bağlı değil ON – Bağlı	HC 8 / SEr sadece WLAN ev ağıyla bağlantı mevcutsa görüntülenir.

17.5 WLAN'ın açılması veya kapatılması

WLAN'ın açılması

1. Temel ayarı cd açınız.
2. ⏱ sembolüne, ilgili HC 3 ve CON ayarları dönüşümlü olarak yanıp sönmeye başlayıncaya kadar birden çok kez dokununuz.
✔ OFF yanar.
3. Twist düğmesi ile ON değerini ayarlayınız.
✔ 📶 yanar.
✔ WLAN etkinleştirilmiştir.

WLAN'ın kapatılması

Notlar

- WLAN etkinken Home Connect fonksiyonunu kullanabilirsiniz.
- Ağa bağlı bekleme modunda, cihazınız azami 2 W güç tüketir.

1. Temel ayarı cd açınız.
2. ⏱ sembolüne, ilgili HC 3 ve CON ayarları dönüşümlü olarak yanıp sönmeye başlayıncaya kadar birden çok kez dokununuz.
✔ ON yanar.
3. Twist düğmesi ile OFF değerini ayarlayınız.
✔ Kumanda bölümünde 📶 söner.
✔ WLAN devre dışı bırakılmıştır.

Not: Ağ ayarları kaydedilir. WLAN fonksiyonu tekrar etkinleştirildiğinde, ocak kaydedilmiş olan ağa bağlanmayı dener.

[1] Fabrika ayarı

17.6 Ağ bağlantısının kesilmesi

Ocağınızın ağ bağlantısını ne zaman isterseniz kesebilirsiniz.

Not: Ocağınızın ağ bağlantısı kesildiğinde, Home Connect üzerinden işletilmesi de olanaklı değildir.

1. Temel ayarı cd açınız.
2. ⏱ sembolüne, ilgili HC 1 ve NEt ayarları dönüşümlü olarak yanıp sönmeye başlayıncaya kadar birden çok kez dokununuz.
✔ On yanar.
3. Twist düğmesi ile OFF değerini ayarlayınız.
✔ Kumanda bölümünde ᯤ söner.
✔ Cihazın ev ağından bağlantısı kesilmiştir.

17.7 Home Connect ayarları

Home Connect'i ihtiyaçlarınız doğrultusunda uyarlayınız. Home Connect ayarlarını cihazınızın temel ayarları içinde bulabilirsiniz. Ekranda hangi ayarların gösterileceği, Home Connect'in kurulu olup olmamasına ve cihazın ev ağına bağlı olup olmamasına göre değişir.

17.8 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, cihazınızın 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.

17.9 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*.

17.10 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.

18 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

18.1 Cam Korumalı Yüzey

Ocak camında çiziklere karşı direnci arttıran bir kaplama bulunur.

Yüzeyde hasarların önlenmesi

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

- Ocağı çalışma tezgahı olarak kullanmayınız, üzerine eşya bırakmayınız.
- Yiyeceklerin ocak gözüne doğrudan temas etmesinden kaçının, aksi takdirde yüzeyin rengi kalıcı olarak bozulabilir.
- Lekeleri ve cam hasarlarını önlemek için şeker, plastik, alüminyum folyo kalıntılarını veya dökülen yemekleri derhal temizleyiniz. Pişirme alanı henüz sıcakken bir cam kazıyıcı kullanınız.
- Çizilmeleri önlemek için pişirme yüzeyindeki kaba kirleri, tuzu ve şekeri derhal temizleyiniz
- Pürüzlü tabanlı pişirme kapları kullanmayın.
- Kaydırırken pişirme kabının kaldırılması.
- Kötü durumdaki sıyırıcıları kullanılmamalıdır.

18.2 Temizlik malzemeleri

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

DİKKAT
Uygun olmayan temizlik malzemeleri cihazın yüzeyine zarar verebilir.
- Uygun olmayan temizlik malzemelerini kesinlikle kullanmayınız.
- Ocak sıcak olduğu sürece üzerinde temizlik malzemesi kullanmayınız. Yüzeyde izlerin oluşması söz konusu olabilir.

Uygun olmayan temizlik malzemeleri
- Seyreltilmemiş deterjan
- Bulaşık makinesi için temizleyici
- Aşındırıcı maddeler
- Fırın spreyi veya leke giderici gibi güçlü temizlik malzemeleri
- Çizen süngerler
- Yüksek basınçlı temizleyici ve buhar püskürtme makinesi
- Yağ sökücü gibi temel ürünler

18.3 Ocağın temizlenmesi

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

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

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

İpuçları
- Pişirme kabının altını temiz tutmak ocak yüzeylerinin de iyi durumda kalmasını sağlar.
- LED veya halojen lambaların kullanımı aydınlatma kapasitesini arttırır ve ocaktaki yansıma ve renk değişimlerini önler.

18.4 Pişirme bölümü çerçevesinin temizlenmesi

Ocak çerçevesi kullanımdan sonra kirlendiğinde veya lekelendiğinde, bu kir ve lekeleri temizleyiniz.

Notlar
- Uygun olmayan temizlik malzemelerine ilişkin bilgileri dikkate alınız. →*Sayfa 35*
- Cam kazıyıcı kullanmayınız.

1. Ocak çerçevesi sıcak deterjanlı su ve yumuşak bir bez ile silinmelidir.
   Yeni temizleme bezleri kullanılmadan önce iyice yıkanmalıdır.
2. Yumuşak bir bezle kurulayınız.

18.5 Döner düğmenin temizlenmesi

Gerekli olması halinde twist düğmesini temizleyiniz.

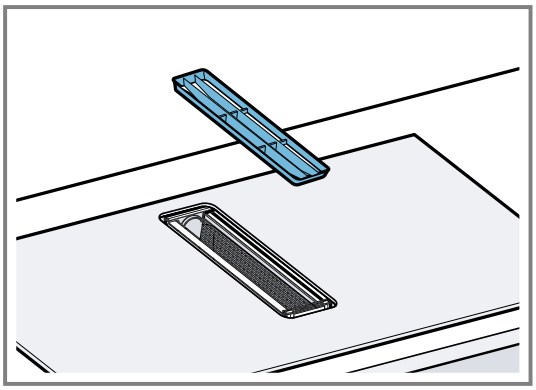
- Döner düğmeyi ılık deterjanlı su ile siliniz.
  - Uygun olmayan temizlik malzemelerine ilişkin bilgileri dikkate alınız.
    → *"Temizlik malzemeleri", Sayfa 35*
  - Twist düğmesini bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
  - Twist düğmesini bulaşık yıkama suyunun içine daldırmayınız.

18.6 Koku filtresinin veya akustik filtrenin değiştirilmesi

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

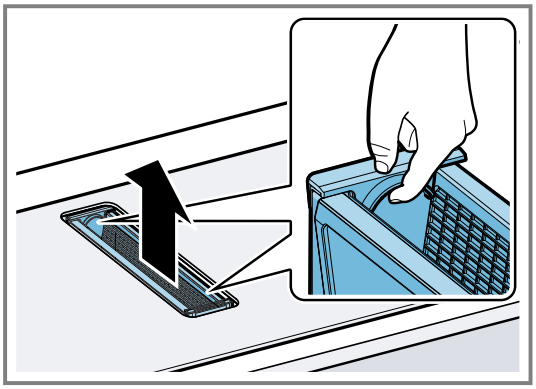
Not: Koku filtresini veya akustik filtreyi bayilerden, müşteri hizmetlerinden veya çevrimiçi satış merkezinden alabilirsiniz.

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

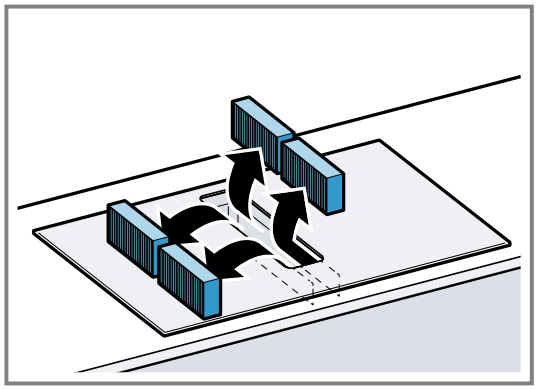


3. **DİKKAT –** Düşen yağ filtreleri altında bulunan ocağa zarar verebilir.
   - Yağ filtresi alttan elle tutulmalıdır.

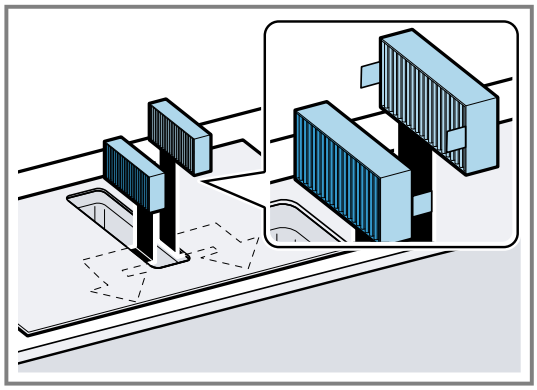
   Yağ filtresinin tutma kolundan yararlanarak, yukarıdan çekerek cihazdan çıkarınız.
   - Yağ, alttaki haznenin içinde toplanabilir. Yağ damlamasını önlemek için, yağ filtresi eğilmemelidir.



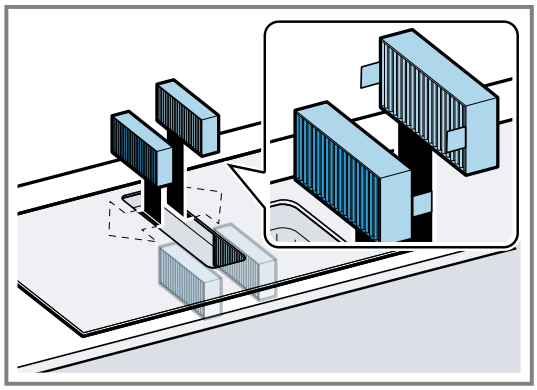
4. Cihazın içindeki 4 koku filtresini veya akustik filtreyi çıkarınız ve usulüne uygun şekilde imha ediniz.



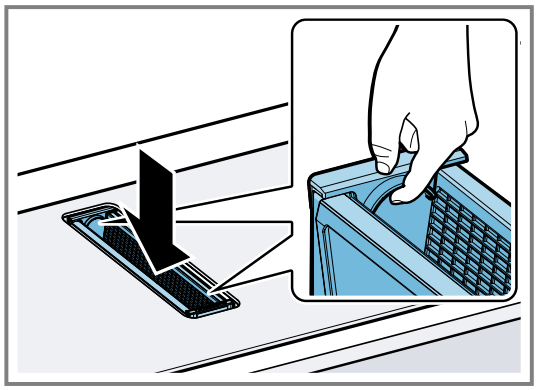
5. 2 koku filtresini veya akustik filtreyi cihazın sağına ve soluna yerleştiriniz, öne doğru itiniz.



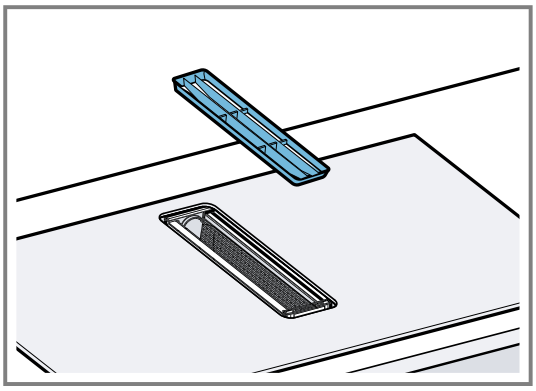
6. Diğer koku filtreleri veya akustik filtreler cihazın sağına ve soluna yerleştirilmelidir.



7. Yağ filtresinin tutma kolundan yararlanarak cihaza yerleştiriniz.



8. Havalandırma ızgarası yerleştirilmelidir.



Dolum göstergesinin sıfırlanması

Gereklilik: Cihazın kapatılmasından sonra bir sinyal sesi duyulur ve F CHANGE yanar.

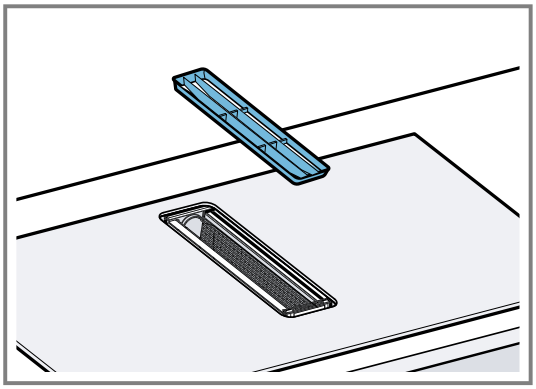
1. Koku filtresini değiştiriniz. →*Sayfa 35*
2. Cihaz kapatınız.
✔ F CHANGE yanıyor.
3. Bir sinyal sesi duyulana kadar ✣ tuşunu basılı tutunuz.
✔ Doygunluk göstergesi sıfırlanır.

18.7 Yağ filtresinin temizlenmesi

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

⚠ **UYARI – Yangın tehlikesi!**
Yağ filtrelerindeki yağ birikintileri alev alabilir.
- Cihazı kesinlikle yağ filtresi olmadan çalıştırmayınız.
- Yağ filtresi düzenli olarak temizlenmelidir.Yağ filtresi düzenli olarak temizlenmelidir.
- Cihazın yakında kesinlikle açık ateşle (örn. alevle pişirme yaparak) çalışılmaması gerekir.

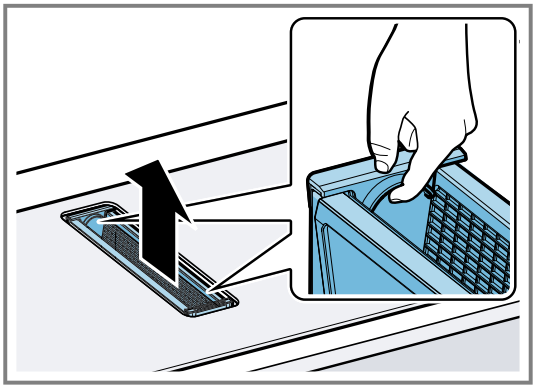
1. Havalandırma ızgarası çıkarılmalıdır.



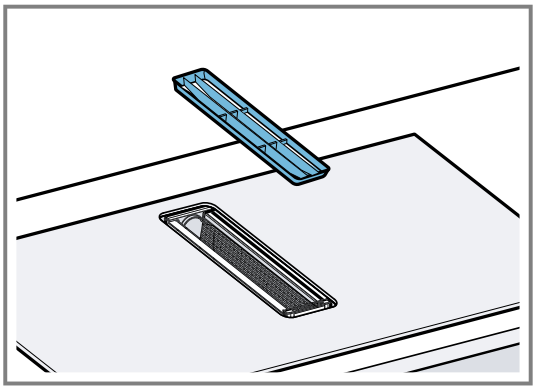
2. **DİKKAT –** Düşen yağ filtreleri altında bulunan ocağa zarar verebilir.
   - Yağ filtresi alttan elle tutulmalıdır.

Yağ filtresinin tutma kolundan yararlanarak, yukarıdan çekerek cihazdan çıkarınız.

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

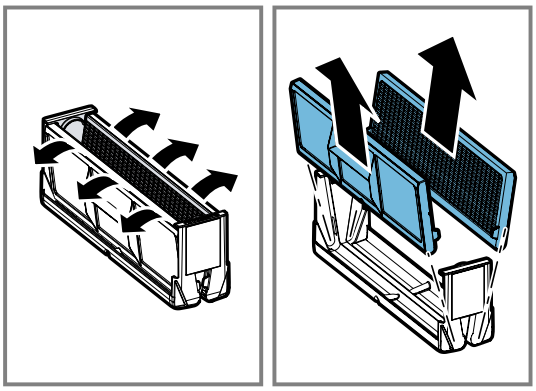


3. Yağ filtresini temizleyiniz.
   → *"Yağ filtresinin elle temizlenmesi", Sayfa 37*
   → *"Yağ filtresinin bulaşık makinesinde temizlenmesi", Sayfa 37*
4. Gerekirse koku filtresi veya akustik filtresini çıkartınız ve cihazın iç tarafını temizleyiniz.
   → *"Koku filtresinin veya akustik filtrenin değiştirilmesi", Sayfa 35*
5. Cihazın içine nesnelerin girmesi halinde, bu nesneler çıkartınız ve taşma haznesi girişinin bloke olmadığından emin olunuz.
6. Cihazın iç tarafını deterjanlı su ve bir bulaşık beziyle siliniz.
7. Temizleme işleminden sonra kurutulan yağ filtresi tekrar yerine yerleştiriniz.
8. Havalandırma ızgarası yerleştirilmelidir.



Yağ filtresinin elle temizlenmesi

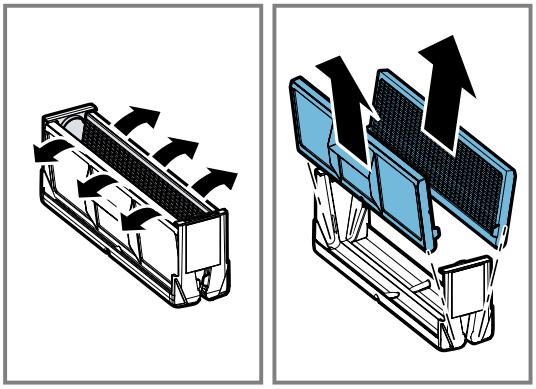
1. Yağ filtresinin çıkartılması için yağ filtresinin yan komponentlerini dışa doğru çekiniz ve ardından yukarı doğru kaldırınız.



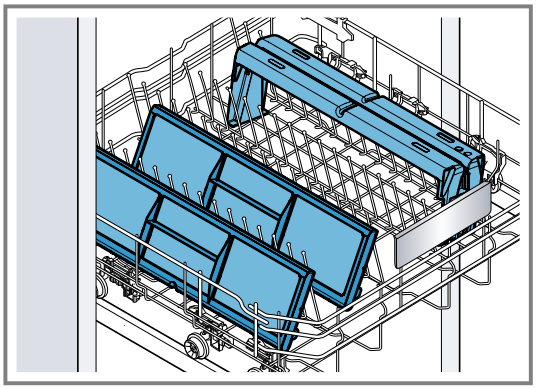
2. Yağ filtresini sıcak deterjanlı suda bekletiniz.
3. Yağ filtresini bir fırçayla temizleyiniz.
   Aşındırıcı, asitli veya alkali temizlik malzemeleri kullanmayınız.
   İnatçı kirlerde özel bir yağ çözücü kullanınız. Yağ çözücüyü müşteri hizmetleri veya çevrimiçi mağazamız üzerinden ya da yetkili satıcılarımızdan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

Yağ filtresinin bulaşık makinesinde temizlenmesi

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



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



   Çok kirli yağ filtreleri bulaşıklarla yıkanmamalıdır. Aşındırıcı, asitli veya alkali temizlik malzemeleri kullanmayınız.
3. Bulaşık makinesi çalıştırılmalıdır.
   70 °C°altında bir sıcaklık ayarı seçiniz.
4. Yağ filtresinin kuruması beklenmelidir.

18.8 Havalandırma ızgarasının temizlenmesi

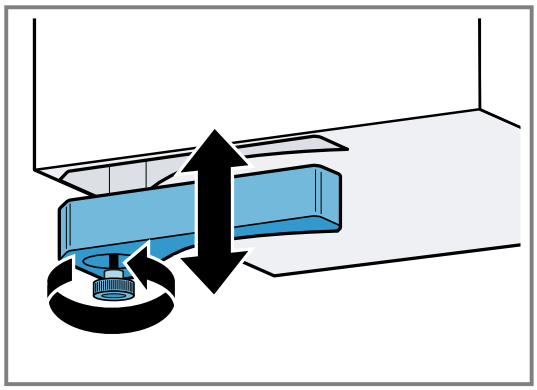
▸ Havalandırma ızgarası nemli bir bulaşık beziyle temizlenmeli ve yumuşak bir bezle kurulanmalı veya bulaşık makinesinde temizlenmelidir
Bulaşık makinesinde temizlendiğinde yüzeyin rengi değişebilir. Renk değişimi, kullanım fonksiyonunu etkilemez.

18.9 Taşma haznesinin temizlenmesi

Taşma haznesi sıvıları ve üstten cihaza giren cisimleri toplar.

Gereklilik: Cihaz soğur ve kalan ısı göstergesi söner.

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



2. Taşma haznesi boşaltılmalı ve durulanmalıdır.
3. Gerekirse vidayı sökülmeli ve taşma haznesi vida olmadan bulaşık makinesinde yıkanmalıdır.
4. Temizleme sonrasında taşma haznesi yeniden sıkıca vidalanmalıdır.
5. Taşma haznesi girişinin bloke olmadığından emin olunmalıdır.
   Cihazın içine nesneler girmişse bunlar cihaz soğuduktan sonra çıkarılmalıdır. Bunun için yağ filtresi sökülmelidir. →*Sayfa 36*

19 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 41*

⚠ **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.

19.1 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.

19.2 Hata kodunun görüntülenmesi

▸ Göstergede E görüntülendiğinde, ilgili pişirme alanını seçiniz ve hata kodunu okumak için, döner düğme basılı tutunuz.

19.3 Fonksiyon arızaları

Hata	Neden ve sorun giderme
Cihaz çalışmıyor.	Şebeke bağlantı kablosunun elektrik fişi takılı değil. ▸ Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız.
	Sigorta kutusundaki sigorta atmış. ▸ Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz.
	Elektrik beslemesi kesildi. ▸ Oda aydınlatmasının veya odadaki diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
Görüntü yok	Elektrik beslemesi kesildi. ▸ Başka elektrikli cihazlar yardımıyla akım beslemesinde bir kısa devre olup olmadığını kontrol ediniz.
	Cihaz devre planına uygun olarak bağlanmamış. ▸ Cihazın devre planına uygun olarak bağlandığından emin olunuz.
	Elektronik arızası. ▸ Arıza giderilemezse, müşteri hizmetlerine haber veriniz.
Sinyal sesi duyulur.	Kumanda bölümü nemli veya üzerinde bir cisim var. ▸ Kumanda bölümünü kurulayınız veya cismi kaldırınız.
F5 + Pişirme kademesi ve sinyal sesi	Kumanda bölümü alanında sıcak bir kap mevcut. Elektronik, aşırı ısınma tehlikesi altında. **1.** Pişirme kabını alınız. **2.** Birkaç saniye bekleyiniz. ✔ Hata göstergesi söner. **3.** Pişirmeye devam edebilirsiniz.
F5+ Sinyal sesi	Kumanda bölümü alanında sıcak bir pişirme kabı mevcut. Elektronik sistemi korumak için pişirme alanları kapatıldı. **1.** Pişirme kabını alınız. **2.** Birkaç saniye bekleyiniz. ✔ Hata göstergesi söner. **3.** Pişirmeye devam edebilirsiniz.
F1 / F6	Pişirme alanı aşırı ısındı ve tezgahın korunması amacıyla devre dışı bırakıldı **1.** Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. **2.** Pişirme alanını yeniden açınız.
F8	Pişirme alanı uzun süredir ve kesintisiz olarak çalışıyordu. Otomatik emniyet kapatması sistemi etkinleştirildi. ▸ Otomatik emniyet kapatması →*Sayfa 15* bilgilerini dikkate alınız.
E9000 / E9010	Çalışma gerilimi hatalı, normal çalışma aralığının dışında. ▸ Elektrik hizmeti sağlayıcısı ile irtibat kurunuz.
U400	Ocak doğru bağlanmamış. **1.** Ocağı elektrik şebekesinden ayırınız. **2.** Ocağın devre şemasına göre bağlandığından emin olunuz.
Havalandırma fonksiyonları için dokunmatik alanlar yanmıyor.	Motor kumandası çalışmıyor. ▸ Müşteri hizmetlerini →*Sayfa 41* arayınız.
Havalandırma çalışmıyor.	Motor veya kumanda arızalı. ▸ Müşteri hizmetlerini →*Sayfa 41* arayınız.
Sembol aydınlatması çalışmıyor.	Kontrol ünitesi arızalı. ▸ Müşteri hizmetlerini →*Sayfa 41* arayınız.
F CHANGE	Koku filtreleri tıkanmış. ▸ Koku filtresini değiştiriniz. →*Sayfa 35*
	Kömür filtresi değiştirildiği halde dolum göstergesi yanıyor. ▸ Dolum göstergesini sıfırlayınız. →*Sayfa 36*
F2/E8207/E7015	Elektronik sistem fazla ısındı ve ilgili pişirme alanı kapatıldı. **1.** Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz.

Hata	Neden ve sorun giderme
F2/E8207/E7015	**2.** Ocaktaki herhangi bir dokunma alanına basınız.
F4/E8208/E7015	Elektronik sistem fazla ısındı ve tüm pişirme alanları kapatıldı. **1.** Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. **2.** Ocaktaki herhangi bir dokunma alanına basınız.
Home Connect düzgün biçimde çalışmıyor.	Farklı sebepler söz konusu olabilir. ▸ Ev ağı ve Home Connect ile ilgili kaydedilmiş bağlantıları sıfırlayınız. ▸ *www.home-connect.com* adresine gidiniz.
E7010	Ocak, ev ağıyla veya aspiratör ile bağlantı kuramadı. **1.** Hata göstergesini onaylamak için herhangi bir dokunmatik alana basınız. **2.** Ev ağına bağlanmadan her zamanki gibi pişirmeye devam ediniz. **3.** E7010 tekrar yanarsa, Müşteri hizmetleri →*Sayfa 41* ile iletişime geçiniz.
E8202	Pişirme sensörü aşırı ısınmış ve pişirme alanı kapatılmış. ▸ Pişirme sensörü yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve fonksiyonu yeniden etkinleştiriniz.
E8203	Pişirme sensörü aşırı ısınmış ve tüm pişirme alanları kapatılmış. ▸ Pişirme sensörünü kullanmıyorsanız, bunu pişirme kabından alınız ve diğer pişirme alanlarından veya ısı kaynaklarından uzakta saklayınız. Pişirme alanlarını açınız.
E8204	Pişirme sensörünün pili neredeyse tükenmiş. Sonraki pişirme işlemi, pilin bitmesi nedeniyle yarıda kalabilir. ▸ 3V CR2032 pili değiştiriniz. Ayrıntılı bilgiyi Pilin değiştirilmesi →*Sayfa 11* altında bulabilirsiniz.
E8205	Pişirme sensörü ile olan bağlantı kesildi. ▸ Fonksiyonu kapatınız ve tekrar etkinleştiriniz. → *"Kablosuz pişirme sensörünün kumanda bölümüne bağlanması", Sayfa 17*
E8206	Pişirme sensörü bozuk veya arızalı. ▸ Teknik Müşteri hizmetleri →*Sayfa 41* ile iletişim kurunuz.
Kablosuz pişirme sensörünün göstergesi yanmıyor.	Kablosuz pişirme sensörü tepki vermiyor ve gösterge yanmıyor. ▸ 3V CR2032 pili değiştiriniz. Ayrıntılı bilgiyi Pilin değiştirilmesi →*Sayfa 11* altında bulabilirsiniz. ▸ Sorunun devam tmesi halinde, pişirme sensöründeki sembolü 8-10 saniye basılı tutunuz, böylece pişirme sensörünü yeniden ocağa bağlayınız. Daha fazla bilgiyi başlığı altında bulabilirsiniz → *"Kablosuz pişirme sensörünün kumanda bölümüne bağlanması", Sayfa 17* ▸ Sorunun devam etmesi halinde, teknik Müşteri hizmetleri →*Sayfa 41*'ne bildiriniz.
Pişirme sensöründeki gösterge iki defa yanıp sönüyor.	Pişirme sensörünün pili neredeyse tükenmiş. Sonraki pişirme işlemi, pilin bitmesi nedeniyle yarıda kalabilir. ▸ 3V CR2032 pili değiştiriniz. Ayrıntılı bilgiyi Pilin değiştirilmesi →*Sayfa 11* altında bulabilirsiniz.
Pişirme sensöründeki gösterge üç defa yanıp sönüyor.	Pişirme sensörü ile olan bağlantı kesildi. **1.** Pişirme sensöründeki sembolü 8-10 saniye süreyle basılı tutunuz. **2.** Pişirme sensörü ile ocak arasındaki bağlantıyı yeniden kurunuz. → *"Kablosuz pişirme sensörünün sıfırlanması", Sayfa 17*
dE	Demo modu etkinleştirildi. **1.** Ocağın elektrik bağlantısını kesiniz. **2.** 30 saniye bekleyiniz ve ocağı bağlayınız. **3.** Bundan sonraki 3 dakika içinde herhangi bir dokunmatik alana dokununuz. ✔ Demo modu devre dışı bırakılmıştır.

19.4 Hata bildiriminin tekrarı halinde müşteri hizmetlerinin bilgilendirilmesi

Gereklilik: Hata bildirimi Genel bakış →*Sayfa 39*'ta listelenmemiş.

1. Cihazın akımını kesiniz.
2. 30 saniye bekleyiniz.
3. Cihazı yeniden bağlayınız.
4. Hata bildiriminin yeniden görüntülenmesi halinde, müşteri hizmetlerini arayınız ve tam hata bilirimini belirtiniz.

19.5 Hata bildirimi esnasında düşük güç modu

Cihazın bir hata bildirimini görüntülediğinde, cihaz düşük güç moduna geçmez.

19.6 Cihazınızdaki normal gürültüler

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

20 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.

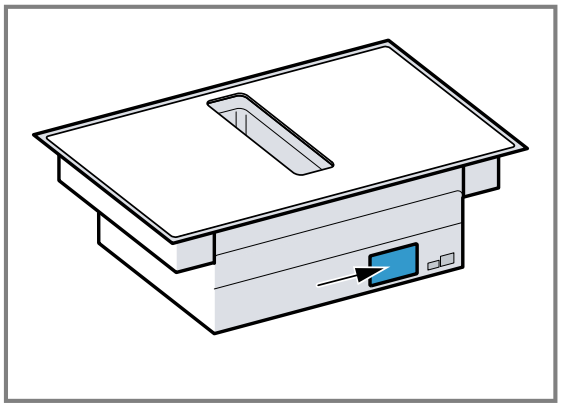
Not: Müşteri hizmetlerinin kullanımı üretici garantisi koşulları kapsamında ücretsizdir.

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

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

Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda, cihazınızın etiketinde yer alan ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) hazır bulundurun.
Tip plakasını cihazın alt tarafında bulabilirsiniz.

Tip levhasını bulabileceğiniz yerler:
- Cihaz pasaportu üzerinde.
- ocağın alt tarafının önünde.



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

20.2 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.

21 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

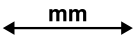
2,4 GHz bant (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
5-GHz bant (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 50 mW

!	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.							

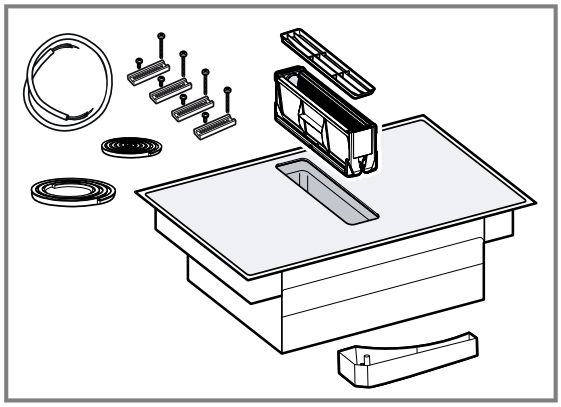
22 Montaj kılavuzu

Cihazın montajı sırasında bu bilgilere dikkat ediniz.



22.1 Teslimat kapsamı

Ambalajından çıkardıktan sonra tüm parçalarda nakliyeden kaynaklanan hasarlar olup olmadığını ve parçaların eksiksiz olup olmadığını kontrol edin.

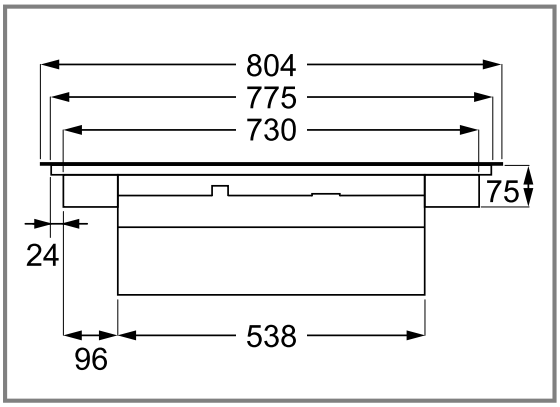


22.2 Montaj Videosu QR Kodu

Burada montaj videosu QR kodunu bulabilirsiniz.

22.3 Cihaz boyutları

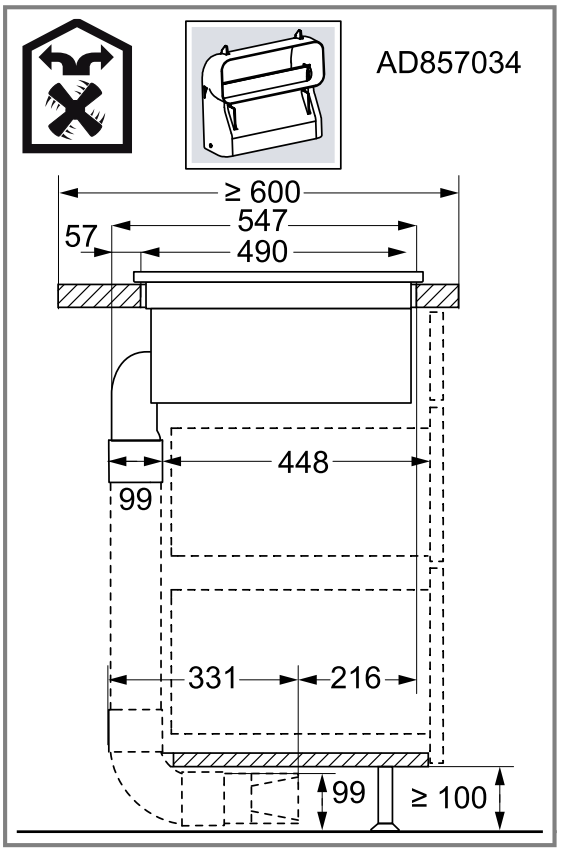
Burada cihazın ölçülerini bulabilirsiniz

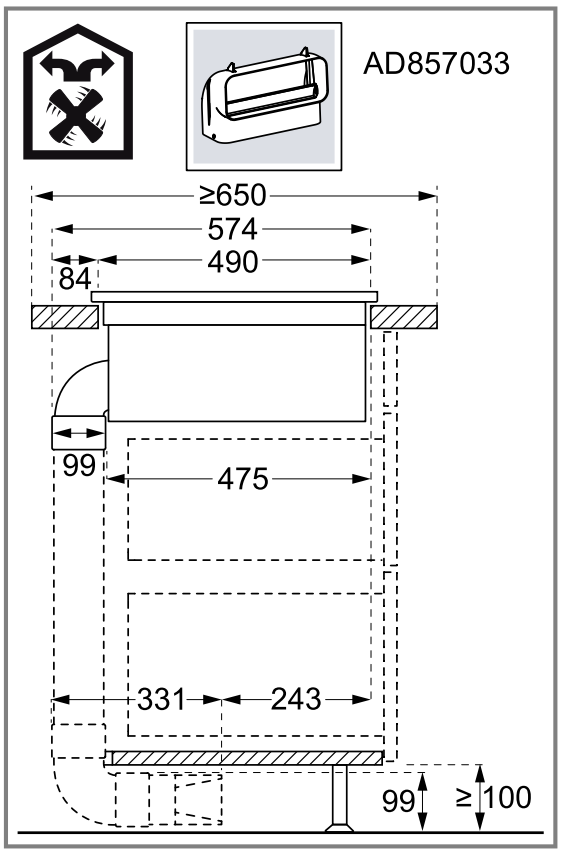


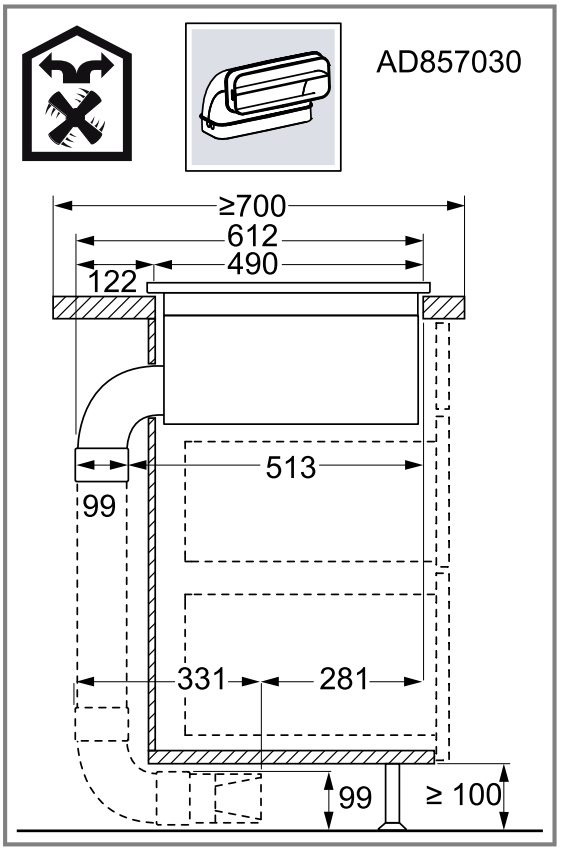
22.4 Düz kanal dirsekleri için montaj ölçüleri

Burada düz kanal dirsekleri için montaj ölçülerine ilişkin bir genel bakış bulabilirsiniz.

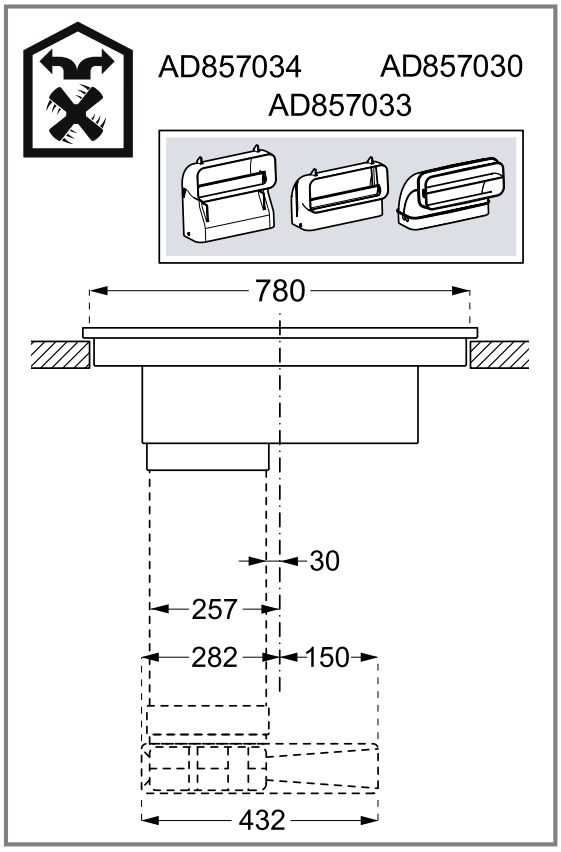
Yandan görünüm:







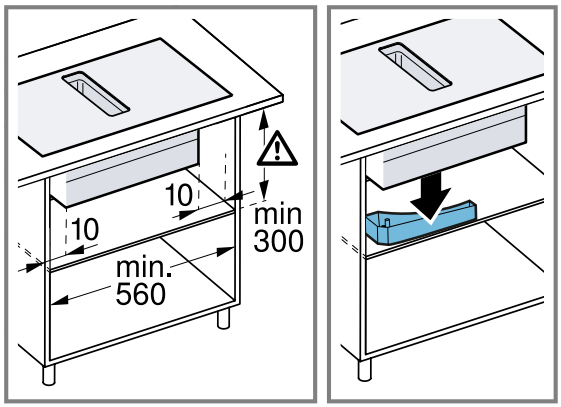
Önden görünüm:



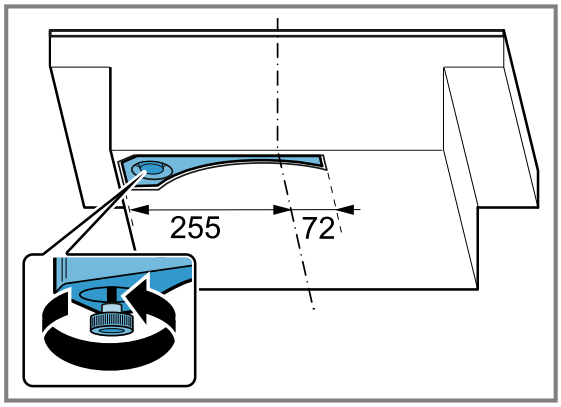
22.5 Emniyet mesafeleri

Cihazın emniyet mesafelerine uyunuz.

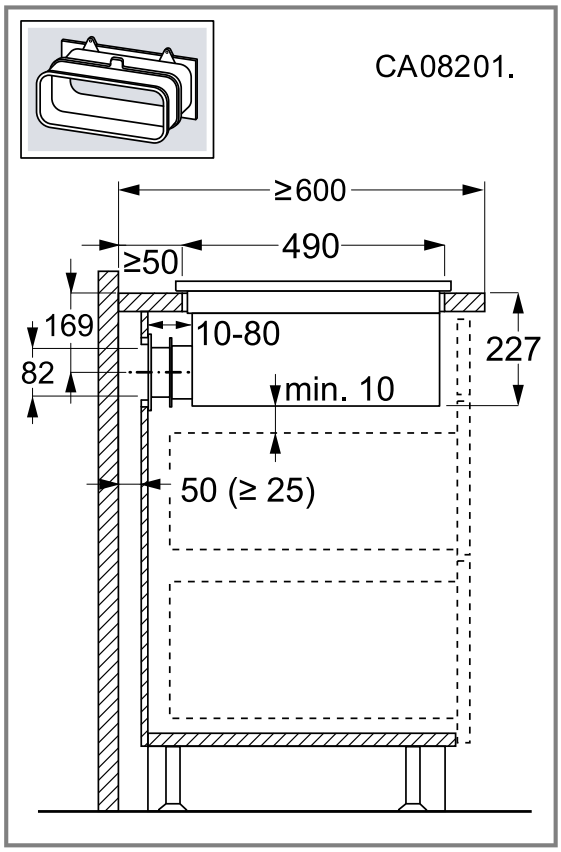
Taşma haznesine yönelik mesafeler:



Taşma haznesinin konumu:

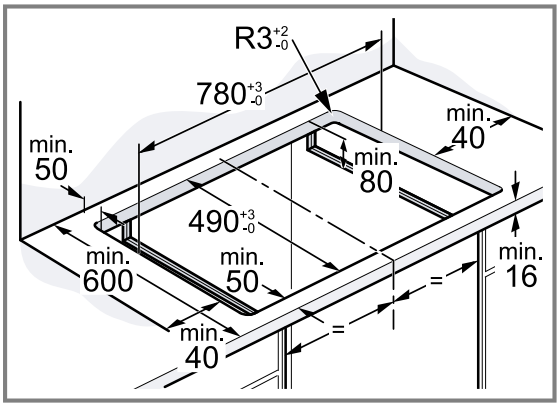


Duvar ile mobilyanın arka paneli arasındaki mesafe 50 mm olduğunda, en iyi performans elde edilir. Mesafe daha düşük olduğunda performans azalır.



Çalışma tezgahı kesitindeki emniyet mesafelerine dikkat ediniz.

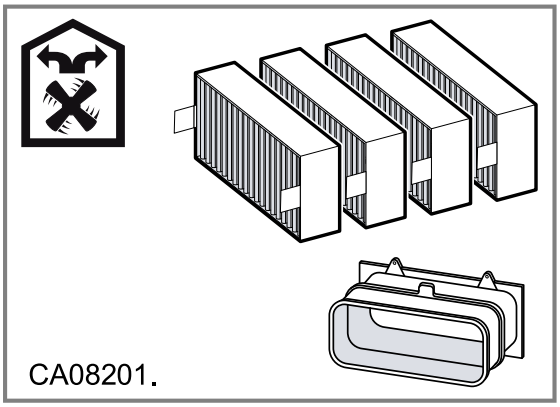
Çekmecenin maksimum yüksekliğini aşan nesneler çekmeceye yerleştirilmemelidir. Bu nesneler cihazın tabanına çarpabilir ve fonksiyonların arızalanmasına neden olabilir.



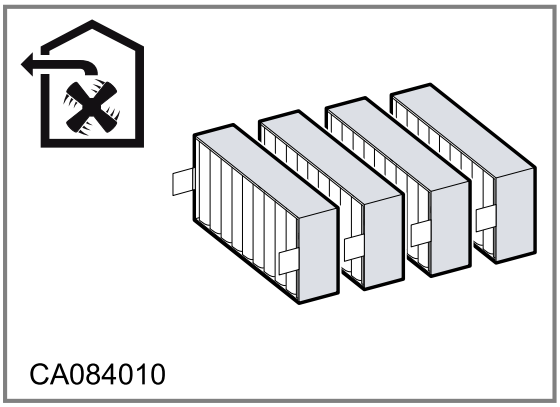
22.6 Kurulum varyantları

Burada çeşitli kurulum varyantlarına ilişkin bir genel bakış bulabilirsiniz.

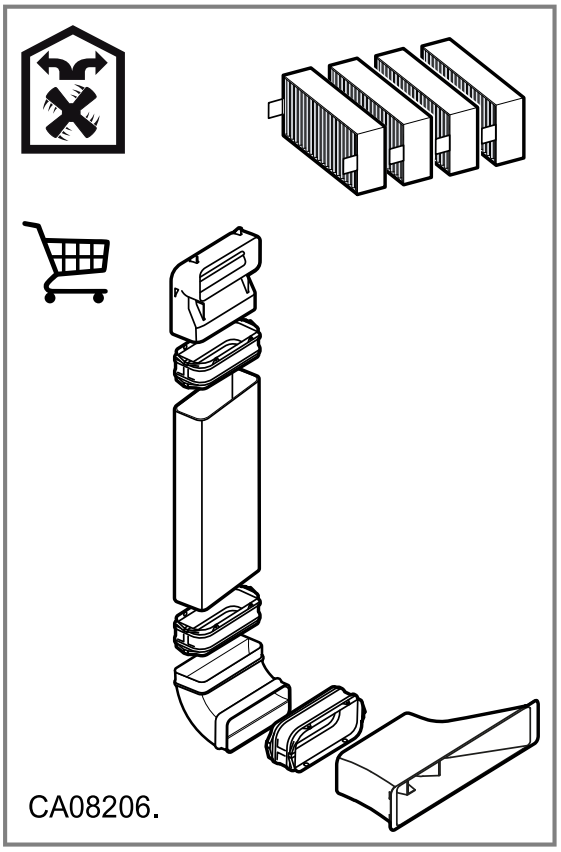
Hava dolaşımı modu için koku filtresi ve adaptör:



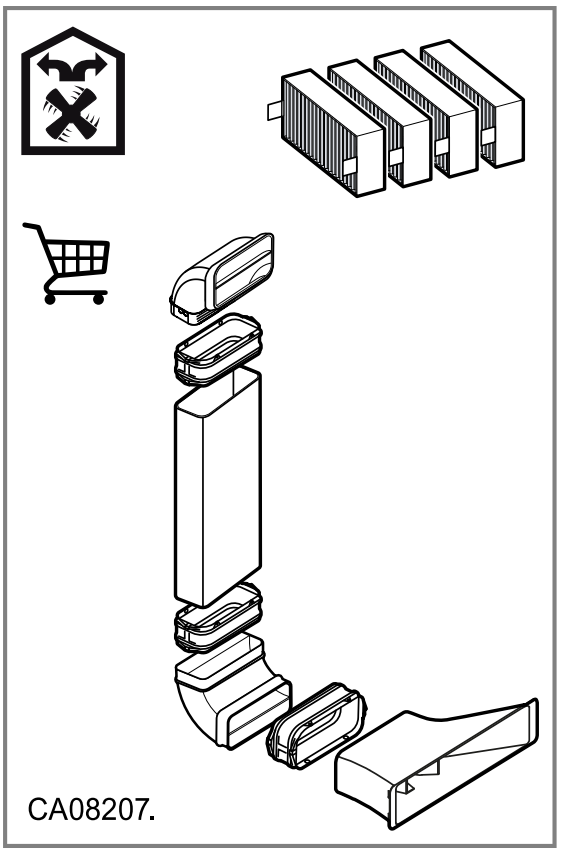
Kirli hava işletimi için akustik filtresi ve conta:



Yönlendirmeli hava dolaşım seti, çalışma tezgahı derinliği ≥60 cm:



Yönlendirmeli hava dolaşım seti, çalışma tezgahı derinliği ≥70 cm:



Not: Kurulum için uygun kanalları müşteri hizmetlerinde, web sitemizden veya yetkili satıcıdan temin edebilirsiniz.

22.7 Genel uyarılar

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Sadece eğitimli bir uzman bu cihazın bağlantısını gerçekleştirebilir.
- Tüm çalışmalara başlamadan önce akım beslemesi kesilmelidir.
- Bu cihaz, teknelerde veya araçlarda kullanılmamalıdır.
- Çalışma tezgahı üreticisinin önerilerine uyulmalıdır.

22.8 Emniyetli montaj

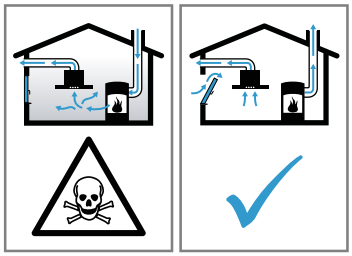
Cihazı monte ederken bu güvenlik bilgilerini dikkate alınız.
Kullanım güvenliği sadece montaj kılavuzuna göre yapılmış uzman bir montaj neticesinde sağlanır. Kurulum yerinde cihazın sorunsuz çalışmasından montajı yapan sorumludur.

Not: Bu cihaz, pişirme alanındaki pişirme kaplarından çıkan buharları yakalamak için tasarlanmıştır. Buharlar diğer cihazlar (mutfak aletleri veya ocaklar gibi) tarafından tutuluyorsa, havalandırma sisteminin verimliliği hava girişi ile buharların kaynağı arasındaki mesafeye bağlıdır.

⚠ **UYARI – Tehlike: Manyetizma!**
Cihazda kalıcı mıknatıslar vardır. Bu mıknatıslar elektronik implantları, örneğin kalp pillerini veya insülin pompalarını etkileyebilir.

- Elektronik implant bulunan kişiler cihazla en az 10 cm mesafeyi korumalıdır.

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



- Cihaz kirli hava işletiminde aynı zamanda oda havasına bağlı bir ısı kaynağı ile birlikte çalıştırıldığında havalandırmanın her zaman yeterli olmasını sağlayınız.
- Cihaz, ancak ısı kaynağının kurulum yerinde vakumun 4 Pa (0,04 mbar) değerini aşmadığı sürece tehlikesiz bir şekilde işletilebilir. Bu, ancak örneğin hava giriş/çıkış menfezleriyle birlikte kapı ve pencerelerde kapatılması mümkün olmayan hava delikleri veya başka teknik önlemlerle yeterli derecede yanma havası ikmalinin sağlanmasıyla mümkündür. Limit

değerlere uymak için, hava giriş/çıkış menfezi tek başına yeterli olmayabilir.
- Binanın komple baca ve havalandırma sistemini değerlendirebilecek ve havalandırma için uygun önerilerde bulunabilecek baca temizleme ustası gibi yetkili kişilere mutlaka danışınız.
- Cihaz sadece hava dolaşımlı işletimde kullanılırsa, herhangi bir kısıtlama olmadan işletilmesi mümkündür.

⚠ **UYARI – Yangın tehlikesi!**
Yağ filtresindeki yağ tortuları tutuşabilir.
- Cihazın yakınında kesinlikle açık ateş ile çalışılmamalıdır (örn. flambe).
- Cihazın katı yakıt (örn. odun veya kömür) kullanılarak ısıtılan bir ısıtma donanımının yakınına kurulmasına sadece, çıkarılamayan kapalı bir kapak mevcut olması halinde izin verilir. Kıvılcım saçılmamalıdır.

⚠ **UYARI – Yaralanma tehlikesi!**
Elektriksel veya mekanik yapıda değişiklikler yapmak tehlikelidir ve fonksiyon arızalarına neden olabilir.
- Elektriksel veya mekanik yapıda değişiklikler yapmayınız.

Montaj sırasında erişilebilen parçalar keskin kenarlı olabilir ve kesilme kaynaklı yaralanmalara neden olabilir.
- Koruyucu eldiven giyiniz.

Cihaz ağırdır.
- Cihazın hareket ettirilmesi için 2 kişi gereklidir.
- Yalnızca uygun yardımcı malzemeleri kullanınız.

⚠ **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.

⚠ **UYARI – Zehirlenme tehlikesi!**
Geri emilen yanıcı gazlar zehirlenmelere neden olabilir.
- Atık hava, devrede olan bir duman veya atık gaz bacasına aktarılmamalıdır.
- Atık hava, ısıtma kaynaklarının kurulu olduğu yerlerin havalandırılması için kullanılan bir bacaya aktarılmamalıdır.
- Atık havanın devrede olmayan bir duman veya atık gaz bacasına aktarılması isteniyorsa yetkili baca temizleme ustasının iznini almanız gerekir.

Geri emilen yanıcı gazlar zehirlenmelere neden olabilir.
- Aspiratör oda havasına bağlı bir ısı kaynağı ile birlikte kurulduğunda, aspiratörün elektrik beslemesine uygun bir emniyet şalteri takılmalıdır.

22.9 Elektrik bağlantısına ilişkin bilgiler

Cihazın elektrik bağlantısının güvenli şekilde sağlanması için bu bilgileri dikkate alınız.

⚠ **UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!**
Cihazın elektrik şebekesinden ayrılması her zaman mümkün olmalıdır. Cihaz sadece kurallara uygun olarak monte edilmiş prize takılmalıdır.
- Sabit döşenen elektrik tesisatına aşırı gerilimden koruma kategorisi III koşullarına ve kurulum yönetmeliklerine uygun olarak çok kutuplu bir kesme tertibatı takılmalıdır.
- Sabit elektrik tesisatının sadece bir elektrik teknisyeni tarafından gerçekleştirmesi gerekir. Güç kaynağının akım devresine kaçak akım koruma şalteri (RCD) montajı yapmanızı öneririz.

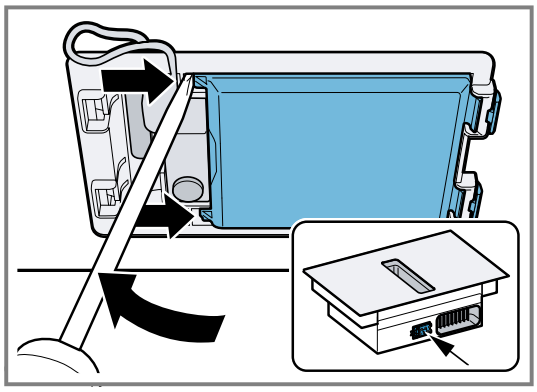
- Bağlantı kablosu katlanmamalı veya sıkıştırılmamalı ve keskin cisimlerden uzak tutulmalıdır.
- Bağlantı kablosu, sıcak cihaz gövdelerine temas etmeyecek şekilde döşenmelidir.
- Sadece cihazla teslim edilen veya teknik müşteri hizmetlerinden tedarik edilen bağlantı kablosu kullanılmalıdır.
- Bu cihaz, AB parazitlenme giderme yönetmeliklerine uygundur.
- Cihaz koruma sınıfı 1'e aittir. Bu nedenle yalnızca topraklama kablosu bağlantısı kullanılmalıdır.
- Hatalı bir elektrik tesisatından kaynaklanan işletme arızaları veya olası hasarlarda üretici hiçbir şekilde sorumluluk kabul etmez.

22.10 Elektrik bağlantısının hazırlanması

Gereklilik: Yalnızca ilgili eğitimi almış müşteri hizmetleri personeli, cihazın iç kısmındaki çalışmaları yapabilir veya güç kablosunu değiştirebilir.
1. Elektrik bağlantısına yönelik bilgileri dikkate alınız. Hatalı montaj, yanlış kurulum veya bağlantı durumunda garanti geçersizdir.
2. Daha uzun bir güç kablosu gerekiyorsa, müşteri hizmetlerine başvurunuz. Bağlantı kabloları 2,20 m uzunluğa kadar mevcuttur.
3. Ön montajlı kablosu olmayan cihazlarda elektrik kablosunu prize takınız.

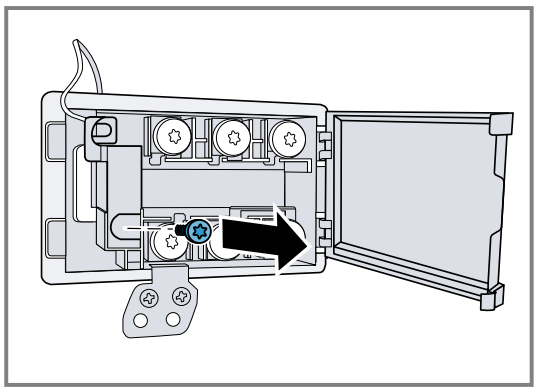
Prizin açılması

- Prizin kapağını bir tornavida yardımıyla kaldırınız.

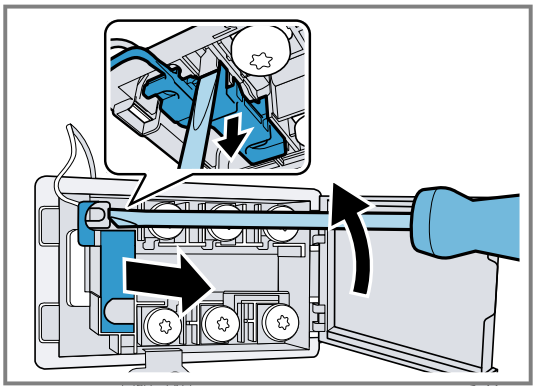


Prizin hazırlanması

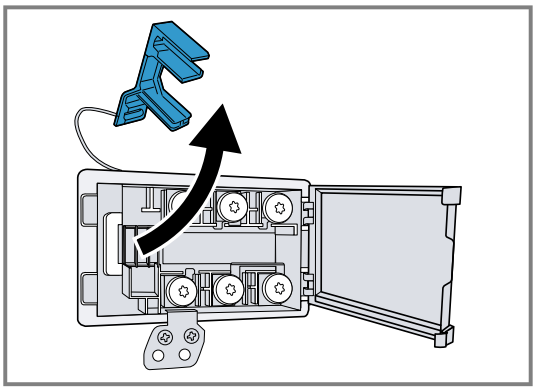
1. Cıvatayı gevşetiniz.



2. Çekiş yükünü hafifletme mekanizmasını kaldırmak için bir tornavida kullanınız.

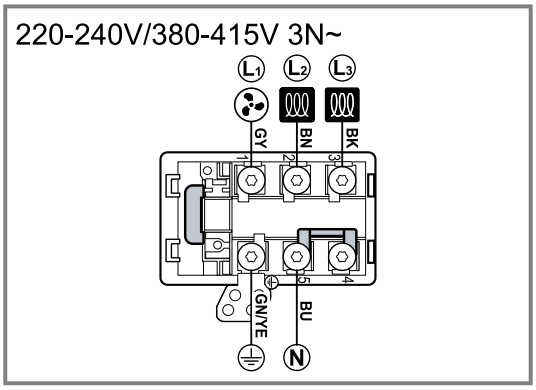


3. Çekiş yükünü hafifletme mekanizmasını gevşetiniz.

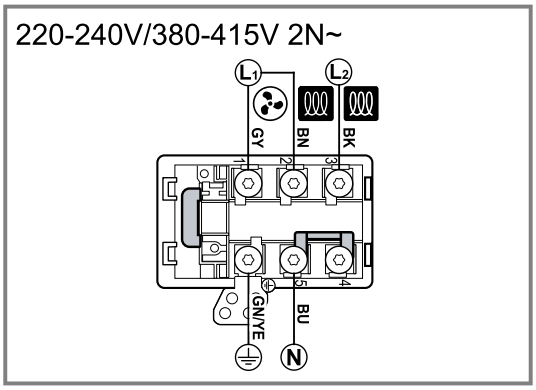


Kablonun prize takılması

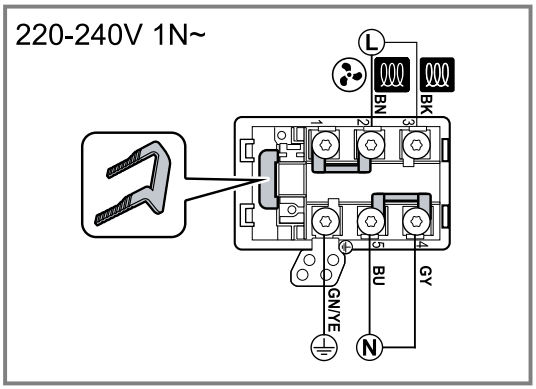
1. 3 N'de, kabloyu prize aşağıdaki şekilde gösterildiği gibi bağlayınız.



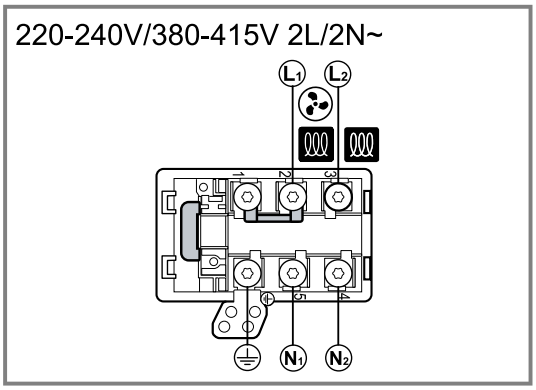
2. 2 N'de, kabloyu prize aşağıdaki şekilde gösterildiği gibi bağlayınız.



3. 1 N'de, kabloyu prize aşağıdaki şekilde gösterildiği gibi bağlayınız.



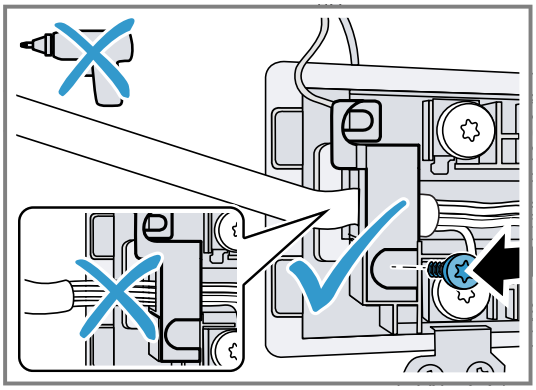
4. 2 L / 2 N'de kabloyu prize aşağıdaki şekilde gösterildiği gibi bağlayınız.



5. Kablo renklerine dikkat ediniz.
   - BN: Kahverengi
   - BU: Mavi
   - GN/YE: Sarı ve yeşil
   - BK: Siyah
   - GY: Gri
6. Gerekirse, verilen bakır köprüleri bağlantı şemasına göre yerleştiriniz.
7. Kabloları bağlayınız ve ardından prizdeki vidaları sıkınız.
8. 1 N~ veya 2 L / 2 N bağlantısında, bağlantı şemasına göre 1 ilgili vantilatör motoruna karşılık gelir.
9. Bir 2N~/3N~ bağlantısında, L1 fazı (gri) ilgili vantilatör motoruna karşılık gelir.

Kablonun prize sabitlenmesi

1. Güç kablosunu çekiş yükünü hafifletme mekanizması ile sabitleyiniz.
2. Vidayı doğru konumda sıkınız.
   ▸ Akülü tornavida kullanmayınız.



3. Prizi kapatmayı kolaylaştırmak için kabloları prizin orta kısmına yerleştiriniz.
4. Prizin kapağını kapatınız.

22.11 Elektrik Bağlantısı QR Kodu

Elektrik bağlantısı videosu için QR kodu burada bulabilirsiniz.

22.12 Ankastreye ilişkin notlar

Aşağıdaki ankastre uyarılarını dikkate alınız.

- Usulüne uygun olmayan ankastre, bağlantı veya hatalı montaj garantinin geçersiz kalmasına neden olacaktır.
- İndüksiyonlu ocağı sadece çekmecelerin veya fan havalandırmalı fırınların üzerine monte ediniz.
- İndüksiyonlu ocağın altına soğutma cihazları, bulaşık makineleri, havalandırmasız fırınlar ve çamaşır makineleri monte etmeyiniz.
- Aspiratör ile ocak arasındaki mesafenin, en az aspiratörlerin montaj kılavuzunda belirtilen mesafe kadar olması gerekir.
- Çalışma tezgâhı düz, yatay ve sabit olmalıdır. Çalışma tezgâhı üreticisinin talimatlarına uyunuz.
- Çalışma tezgâhının kalınlığı önceden belirlenmiş verilere uygun değilse, önerilen asgari kalınlığa ulaşana kadar çalışma tezgâhını ateşe ve suya dayanıklı malzeme ile güçlendiriniz. Aksi halde yeterli denge sağlanamaz.
- Ocağı monte edeceğiniz çalışma tezgâhının yaklaşık 60 kg yüke dayanabilmesi gerekir. Gerekirse çalışma tezgâhını ısıya ve suya dayanıklı malzeme ile güçlendiriniz.
- Ocağın düz olup olmadığını, montajdan sonra kontrol ediniz.

22.13 Hava çıkış hattına ilişkin bilgiler

Döşenen borulardan kaynaklanan kusurlarda cihaz üreticisi herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir.

- Uzun, pürüzlü hava çıkış boruları, çok sayıda boru dirseği veya küçük boru çapları havalandırma performansını düşürür ve fanın sesini arttırır.
- Yanmayan bir malzemeden üretilmiş bir hava çıkış borusu kullanılmalıdır.
- Yoğuşmanın geri dönüşünü önlemek için hava çıkış borusu cihazdan 1 eğimle monte edilmelidir.

22.14 Kirli hava işletimiyle ilgili bilgiler

Kirli hava işletimi için tek yönlü kapak monte edilmelidir.

Notlar

- Cihazla birlikte tek yönlü kapak verilmediyse, bu parça yetkili satıcıdan temin edilebilir.
- Atık hava dış duvar üzerinden dışarı aktarılırsa, bir teleskopik duvar kasası kullanılmalıdır.

22.15 Montaj

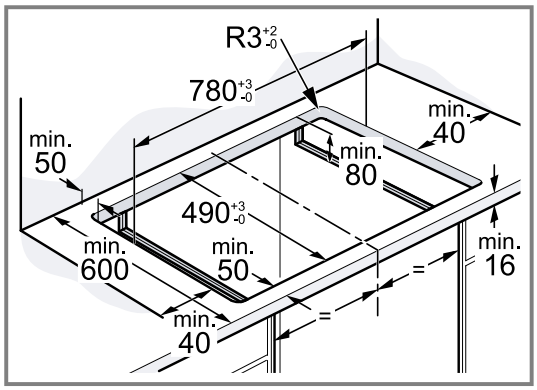
Mobilyanın kontrol edilmesi

1. Ankastre mobilyanın yatay olup olmadığını ve yeterli taşıma kapasitesine sahip olup olmadığını kontrol ediniz.
   Cihazın maksimum ağırlığı yaklaşık 25 kg'dır.
   Cihazı monte ettiğiniz çalışma tezgahı, yaklaşık 60 kg'lık yüklere dayanabilmelidir.
2. Ankastre mobilyanın sağlamlığının, kesme işleminden sonra bile garanti edildiğinden emin olunuz.
3. Özellikle ince tezgahlarda, uygun alt yapılar sayesinde yük taşıma kapasitesi ve stabilite sağlayınız.
   - İlave dolum miktarı da dahil olmak üzere, cihazın ağırlığını dikkate alınız.
   - Isıya ve neme dayanıklı takviye malzemesi kullanınız.
4. Montaj mobilyasının 90 °C'ye kadar ısıya dayanıklı olduğundan emin olunmalıdır.
5. Diğer cihazları altına koymayın, örn. fırınlar, soğutucu cihazlar, bulaşık makineleri veya çamaşır makineleri.
6. Cihazın düzgünlüğünü ancak montaj açıklığına monte edildikten sonra kontrol ediniz.
7. Tezgah üstü dolaba olan mesafeyi istediğiniz gibi seçebilirsiniz. Plakayı kullanırken kullanım kolaylığını ve ergonomiyi göz önünde bulundurunuz.

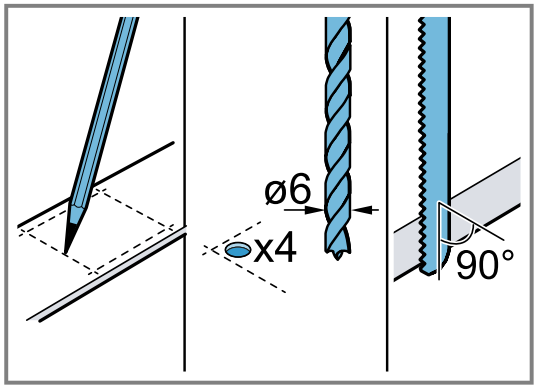
Mobilyanın hazırlanması

Gereklilik: Ankastre mobilyalar 90°C sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.

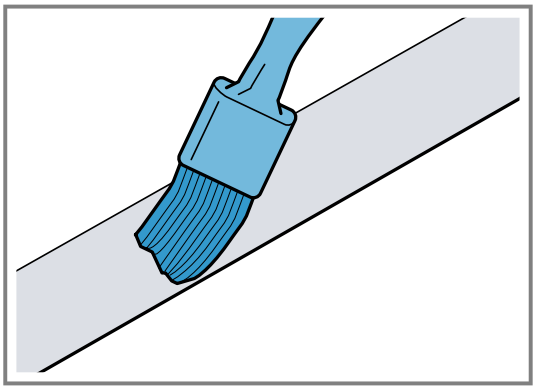
1. Mobilya kesiti montaj şemasına göre işaretlenmelidir.



2. 6 mm çapında dört delik açınız.
   - Kesim yüzeyi ile tezgâh arasındaki açısının 90° olduğundan emin olunuz.

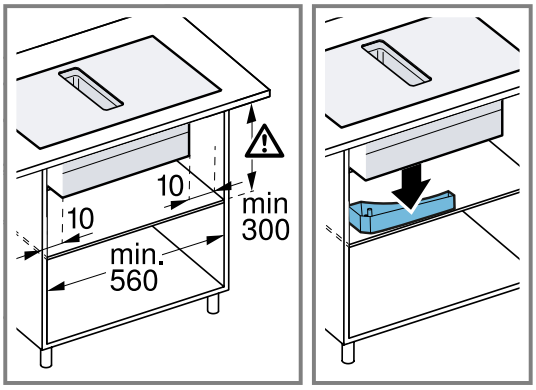


3. Kesit yüzeyleri ısıya dayanıklı ve su geçirmez biçimde yalıtılmalıdır.

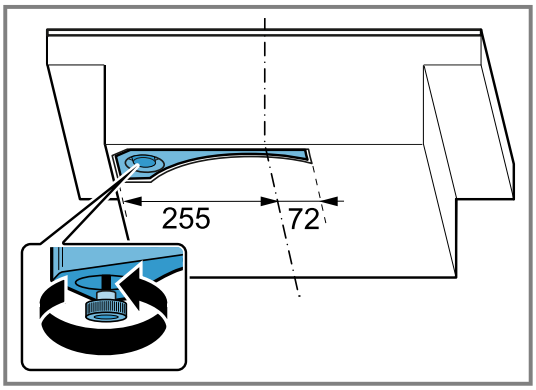


Bir çekmece üzerine montaj durumunda, asgari mesafelere uyulması

1. Taşma haznesini kurulu cihazdan çıkarmak için minimum mesafeleri dikkate alınız.



2. Taşma haznesinin konumuna dikkat ediniz.

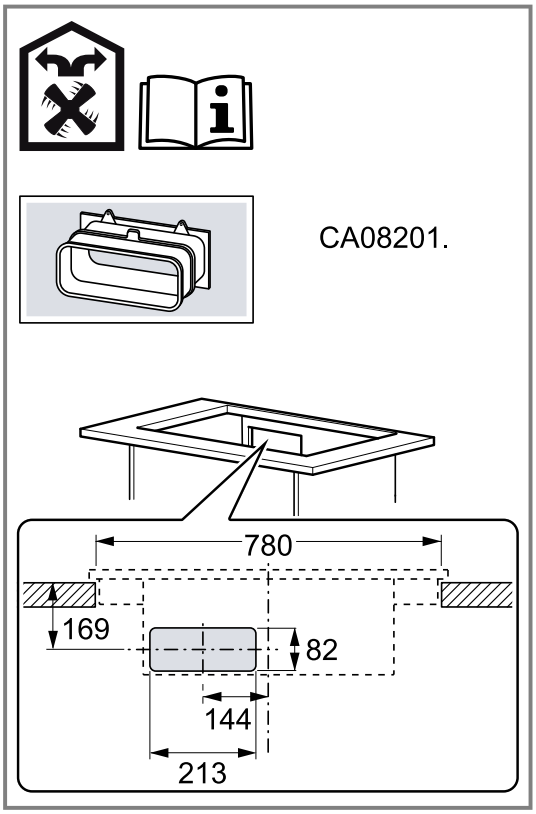


Adaptör ile mobilyanın havalandırma çalışmasına hazırlanması

Notlar

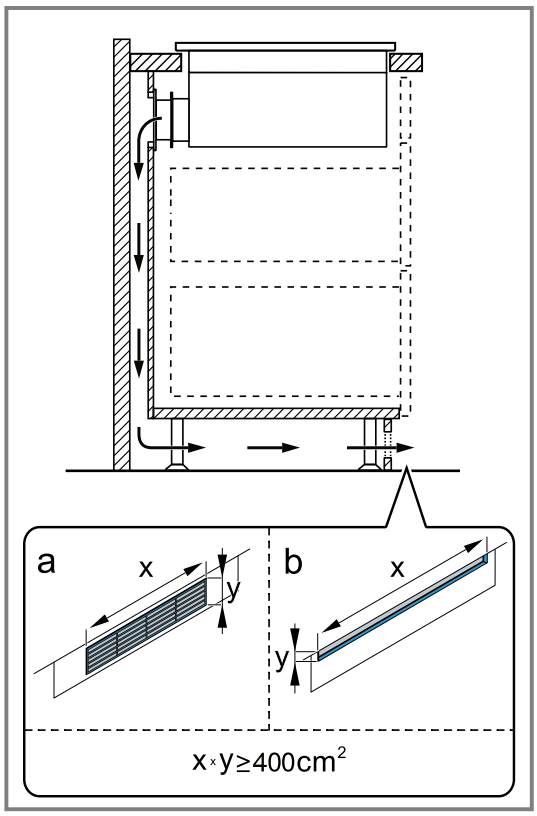
- Termal yalıtımı olmayan dış duvara veya soğuk zeminlerin (μ ≥ 0,5 W/m² °C) üzerine kurulum için hava dolaşım kanalı ile bir konfigürasyonu öneririz.
- Çıkış kısmını doğrudan diğer cihazlara, ayırma panelleri olmadan bağlamayınız. Ayırma panellerini monte edemiyorsanız, diğer montaj seçeneklerine bakınız.

1. Adaptör ile birleştirirken arka duvardaki kesit için ilgili boyutlara dikkat edilmelidir.

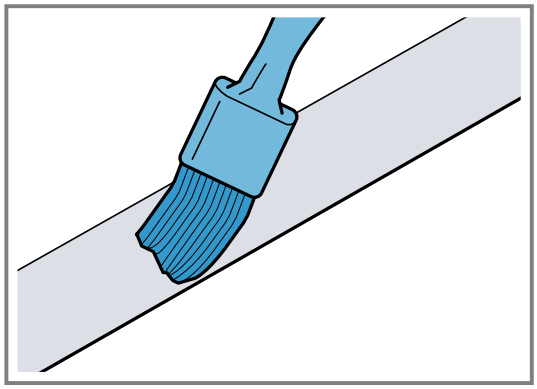


2. Şablonu kullanarak arka duvarda kesim yapılmalıdır.
3. Hava dolaşımı işletiminde, mobilyanın taban çıtasında bir hava çıkışı oluşturunuz.
   - Hava çıkışı için asgari kesit yaklaşık 400 cm² olarak öngörülmüştür.
   - Hava akımını ve gürültüyü düşük tutmak için, taban panelindeki çıkış açıklığını olabildiğince geniş tasarlayınız.

- Taban hattını kısaltarak veya uygun bir havalandırma ızgarası ya da lamelli taban kullanarak çıkış açıklığını oluşturunuz.

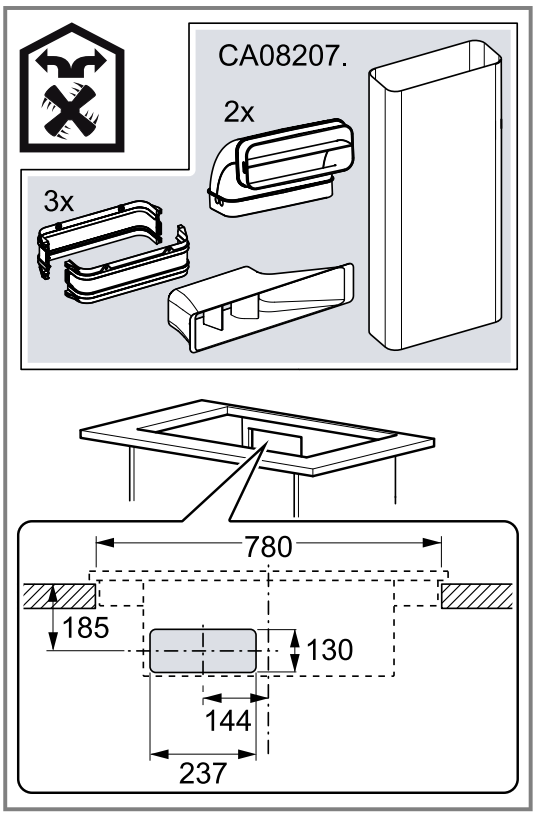


4. Cihazın doğru çalışmasını sağlamak için, alt dolaptaki minimum 200°cm² kesitli bir hava çıkışından ocak yeterince havalandırılmalıdır.
5. Kesme işlemlerinden sonra talaşları temizleyiniz.
6. Kesit yüzeyleri ısıya dayanıklı ve su geçirmez biçimde yalıtılmalıdır.



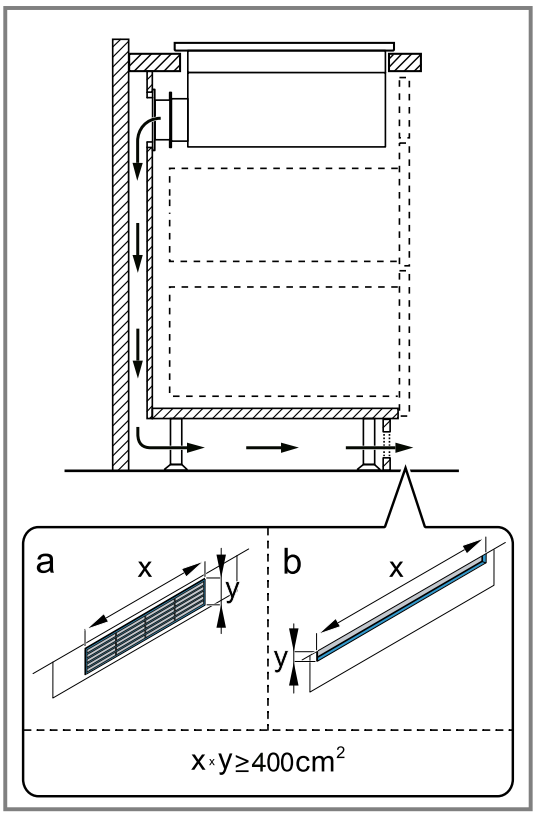
Hava dolaşım kanalı ile mobilyanın havalandırma çalışmasına hazırlanması

1. Gerekirse mobilya arka duvarı çıkarılmalıdır.
2. AD 857 030 düz kanal dirseği ile kombinasyonda arka paneldeki kesit için ilgili boyutlar dikkate alınmalıdır.

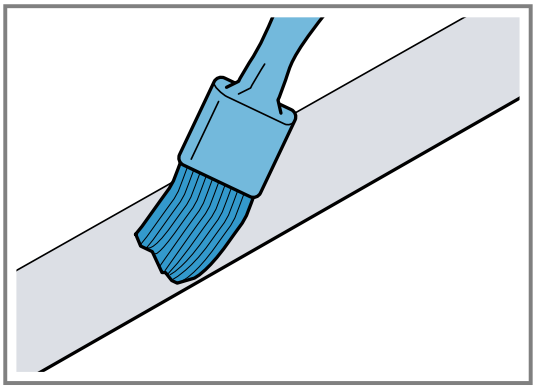


3. Hava dolaşımı işletiminde, mobilyanın taban çıtasında bir hava çıkışı oluşturunuz.
   - Hava çıkışı için asgari kesit yaklaşık 400 cm² olarak öngörülmüştür.
   - Hava akımını ve gürültüyü düşük tutmak için, taban panelindeki çıkış açıklığını olabildiğince geniş tasarlayınız.

- Taban hattını kısaltarak veya uygun bir havalandırma ızgarası ya da lamelli taban kullanarak çıkış açıklığını oluşturunuz.

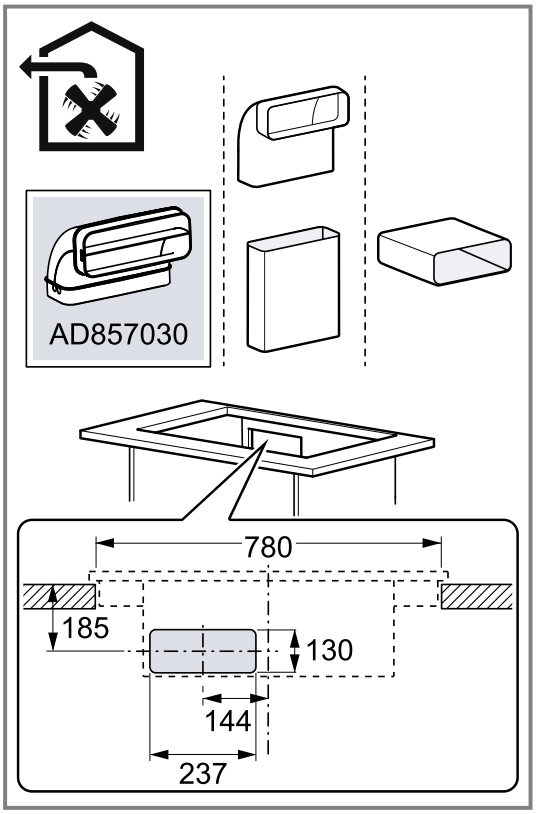


4. Cihazın doğru çalışmasını sağlamak için, alt dolaptaki minimum 200°cm² kesitli bir hava çıkışından ocak yeterince havalandırılmalıdır.
5. Kesme işlemlerinden sonra talaşları temizleyiniz.
6. Kesit yüzeyleri ısıya dayanıklı ve su geçirmez biçimde yalıtılmalıdır.

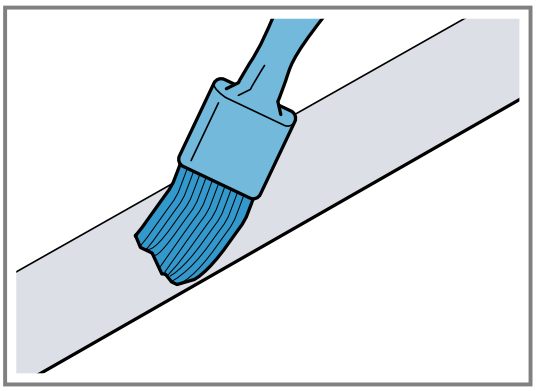


Mobilyanın kirli hava çalışmasına hazırlanması

1. Gerekirse mobilya arka duvarı çıkarılmalıdır.
2. Yassı kanal dirseği ile birleştirirken arka duvardaki kesit için ilgili boyutlara dikkat edilmelidir.



3. Kesme işlemlerinden sonra talaşları temizleyiniz.
4. Kesit yüzeyleri ısıya dayanıklı ve su geçirmez biçimde yalıtılmalıdır.



Cihazın monte edilmesi

⚠ **UYARI – Yaralanma tehlikesi!**

Montaj sırasında erişilebilen parçalar keskin kenarlı olabilir ve kesilme kaynaklı yaralanmalara neden olabilir.

- Koruyucu eldiven giyiniz.

Cihaz ağırdır.

- Cihazın hareket ettirilmesi için 2 kişi gereklidir.
- Yalnızca uygun yardımcı malzemeleri kullanınız.
- Kirli hava işletimi →*Sayfa 54*, Hava dolaşımı işletimi →*Sayfa 52* veya Havalandırma kanallı hava dolaşım işletimi →*Sayfa 53* için cihazı monte ediniz.

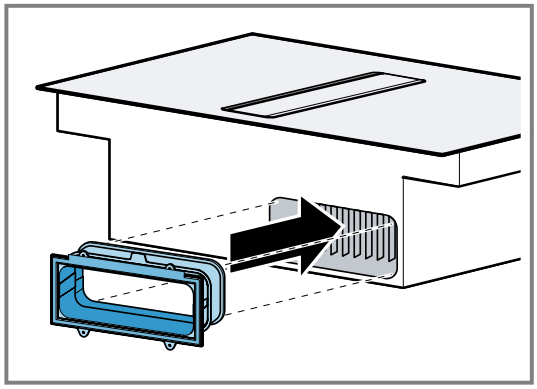
Not: Cihaz yalnızca yüzey ile aynı hizada montaj için öngörülmüştür.

Hava dolaşımı işletimi için adaptör ile cihazın monte edilmesi

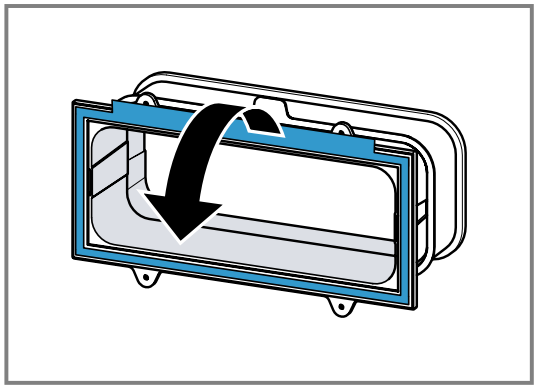
1. Hava dolaşımlı işletim için adaptör ve koku filtresi kullanılmalıdır.
2. Cihaz ile mobilyanın arka duvarı arasındaki mesafenin 10 ile 80 mm arasında olmasına dikkat edilmelidir.

Adaptörün yerleştirilmesi

1. Mobilyanın arka panelindeki kesidin etrafındaki yapışkan yüzey temizlenmeli ve yağı alınmalıdır.
2. Adaptör, ocağın arka tarafındaki hava çıkışına yerleştirilmelidir.

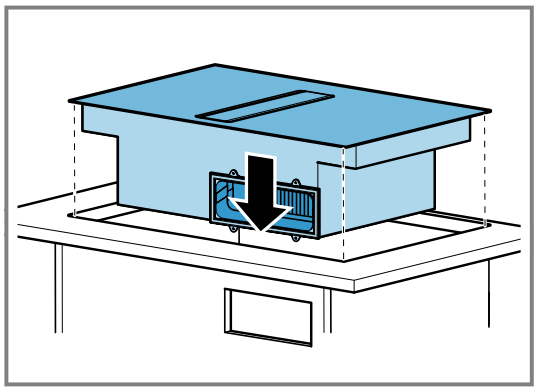


3. Yapışkan şeridin koruyucu folyosu adaptörden çıkarılmalıdır.



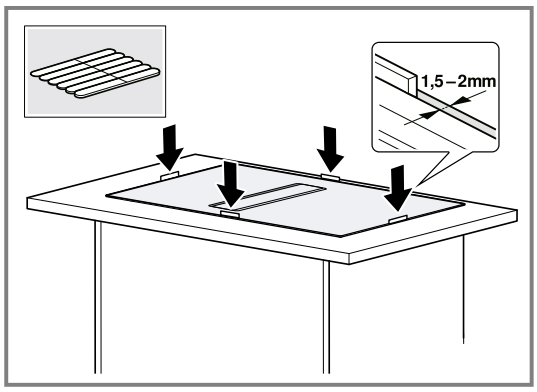
Cihazın tesgah kesitine yerleştirilmesi

1. Bağlantı kablosunun cihaza takılı olduğundan emin olunmalıdır.
2. Cihazı dikkatlice tezgah kesitine yerleştiriniz.



Cihazın tezgah kesitine hizalanması

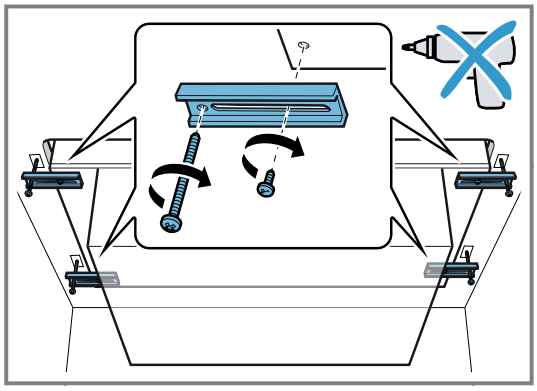
1. Cihaz ile çalışma tezgahı arasındaki derz, birlikte teslim edilen ara halkasıyla 1,5 ila 2 mm'lik eşit bir mesafeye hizalanmalıdır.



2. Derzi mühürlemeden önce ara halkası çıkarılmalıdır.

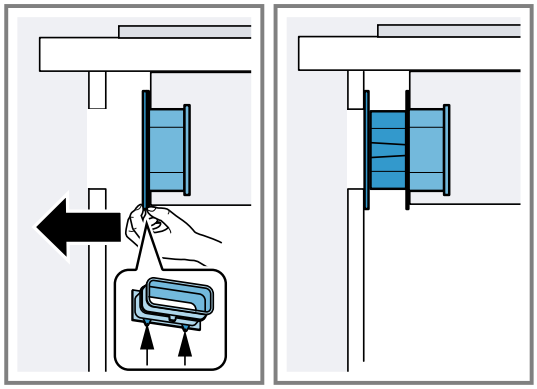
Tutma mandallarının vidalanması

- Ürünle birlikte teslim edilen tutma mandalları çalışma tezgahına ve cihaza dikkatlice takılmalıdır.
  - Ocağın çalışma tezgahı ile aynı yükseklikte olmasına ve cihazın kaymamasına dikkat edilmelidir.
  - Elektrikli vidalama makinesi kullanılmamalıdır.

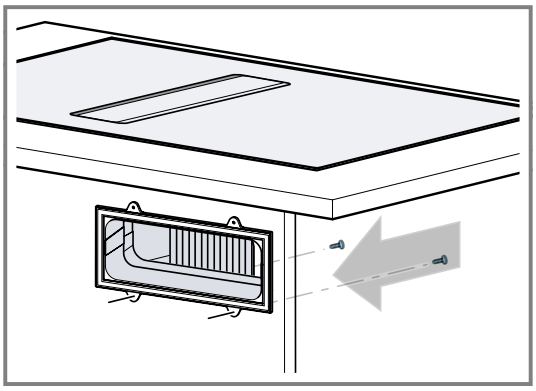


Adaptörün sabitlenmesi

1. Adaptör orta braket üzerinde tutulmalı ve yan taraftaki braketlerle alt dolaptaki mobilyanın arka duvarına doğru kaydırılmalı ve yerine yapıştırılmalıdır.



2. Gerekirse adaptörü ayrıca vidalarla sabitlenmelidir.

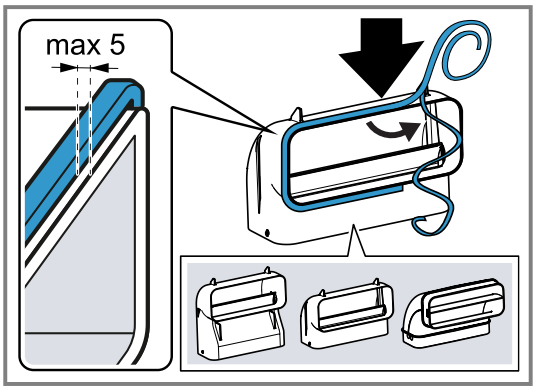


Hava dolaşımı işletimi için hava dolaşım kanalı ile cihazın monte edilmesi

1. Hava dolaşımlı işletim için conta, hava dolaşım kanalı, difüzör ve koku filtresini kullanınız.
2. Farklı düz kanal dirsekleri için boyutlara dikkat ediniz. → *Sayfa 42*

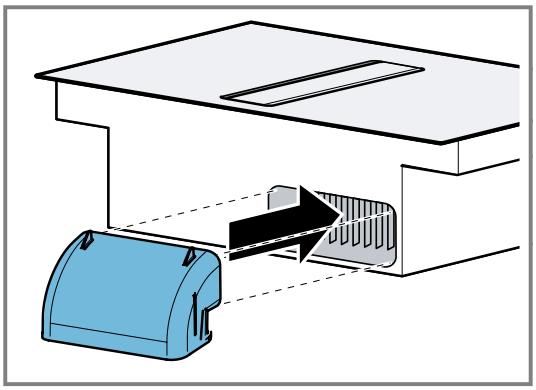
Contanın sabitlenmesi

- Birlikte verilen conta, yassı kanal dirseğine kenardan maksimum 5 mm uzaklıkta sabitlenmelidir.



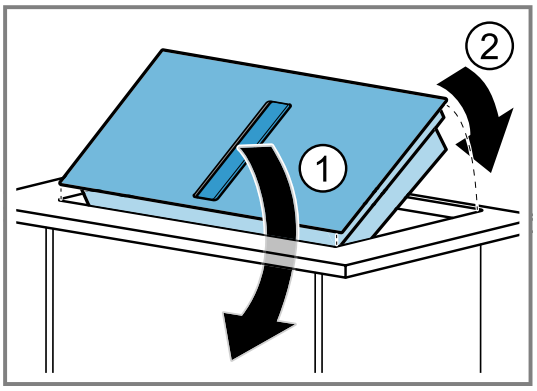
Yassı kanal dirseğinin yerleştirilmesi

- Yassı kanal dirseği cihazın arka tarafındaki çıkış açıklığına yerleştirilmelidir.



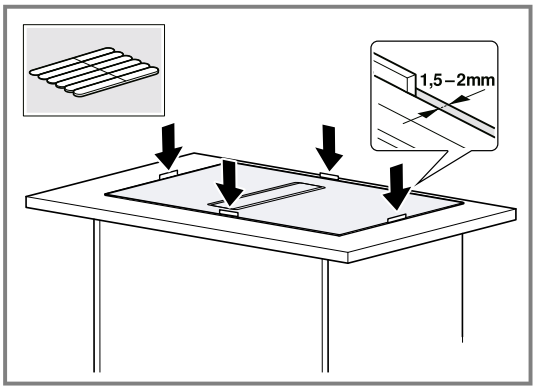
Cihazın tesgah kesitine yerleştirilmesi

1. Bağlantı kablosunun cihaza takılı olduğundan emin olunmalıdır.
2. Cihazı dikkatlice tezgah kesitine yerleştiriniz.



Cihazın tezgah kesitine hizalanması

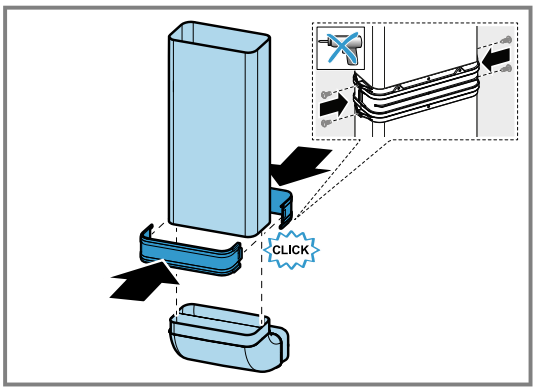
1. Cihaz ile çalışma tezgahı arasındaki derz, birlikte teslim edilen ara halkasıyla 1,5 ila 2 mm'lik eşit bir mesafeye hizalanmalıdır.



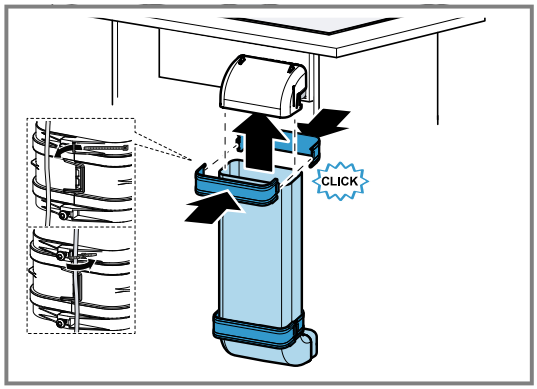
2. Derzi mühürlemeden önce ara halkası çıkarılmalıdır.

Cihaz ile difüzör arasındaki boru bağlantısının yapılması

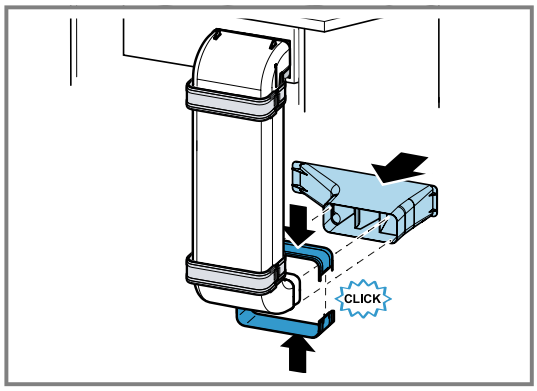
1. Hava dolaşım kanalının bileşenleri birbirine bağlanmalıdır.
   - Düz kanal boru bağlantılarını yerlerine oturtarak sabitleyiniz.
   - İlave sabitleme için, düz kanal konnektörünü plastik PT 4x8 mm için 4 vidayla birlikte vidalayınız.



2. Düz kanal dirseğine sahip hava dolaşım kanalını ocağın arka tarafına bağlayınız.

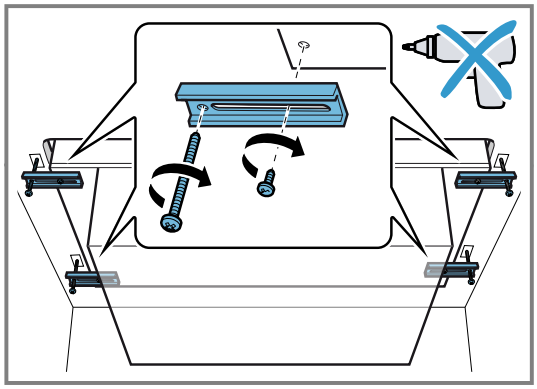


3. Difüzör hava dolaşım kanalına bağlanmalıdır.



Tutma mandallarının vidalanması

- Ürünle birlikte teslim edilen tutma mandalları çalışma tezgahına ve cihaza dikkatlice takılmalıdır.
  - Ocağın çalışma tezgahı ile aynı yükseklikte olmasına ve cihazın kaymamasına dikkat edilmelidir.
  - Elektrikli vidalama makinesi kullanılmamalıdır.

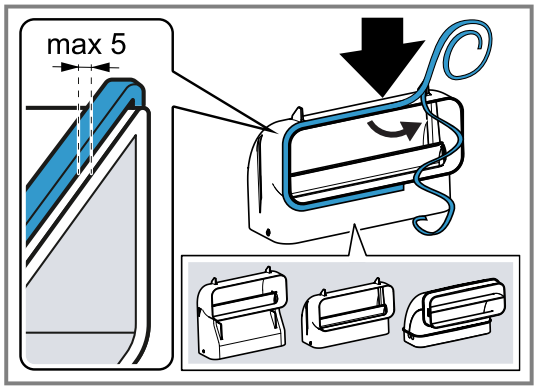


Kirli hava işletimi için cihazın takılması

1. Kirli hava işletimi için conta ve akustik filtresi kullanılmalıdır.
2. Hava çıkış hattına ilişkin bilgiler dikkate alınmalıdır. →*Sayfa 48*

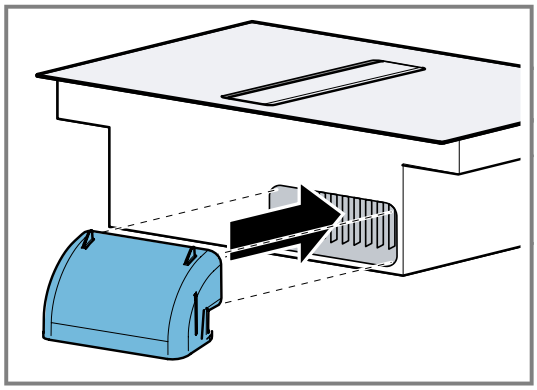
Contanın sabitlenmesi

- Birlikte verilen conta, yassı kanal dirseğine kenardan maksimum 5 mm uzaklıkta sabitlenmelidir.



Boru hattının oluşturulması

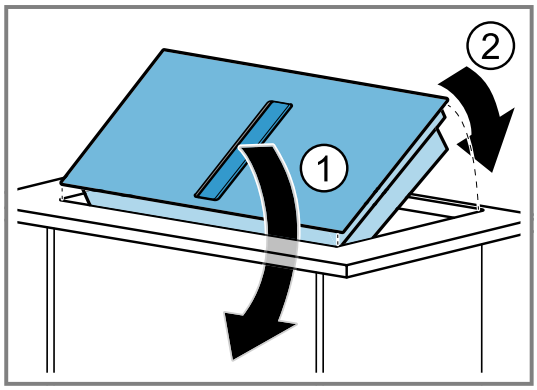
1. Yassı kanal dirseği cihazın arka tarafındaki çıkış açıklığına yerleştirilmelidir.



2. Gerekirse daha fazla boru elemanı monte edilmelidir.

Cihazın tesgah kesitine yerleştirilmesi

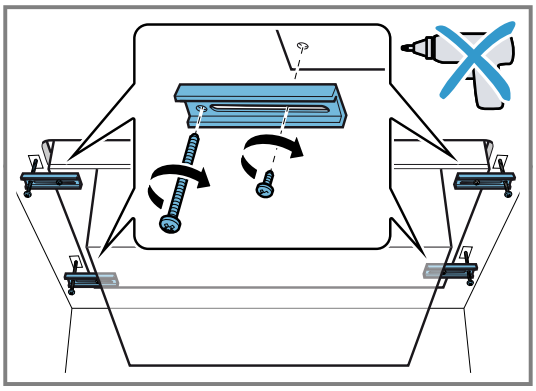
1. Bağlantı kablosunun cihaza takılı olduğundan emin olunmalıdır.
2. Cihazı dikkatlice tezgah kesitine yerleştiriniz.



Tutma mandallarının vidalanması

- Ürünle birlikte teslim edilen tutma mandalları çalışma tezgahına ve cihaza dikkatlice takılmalıdır.
  - Ocağın çalışma tezgahı ile aynı yükseklikte olmasına ve cihazın kaymamasına dikkat edilmelidir.

- Elektrikli vidalama makinesi kullanılmamalıdır.

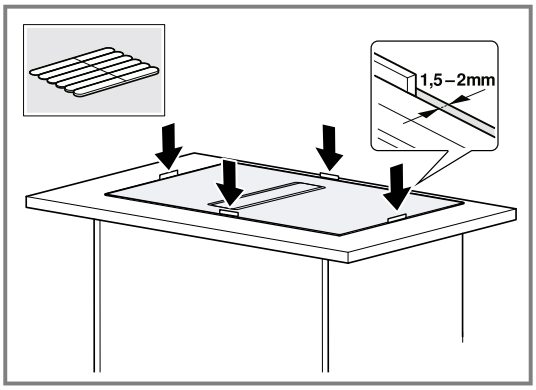


Hava çıkış bağlantısının oluşturulması

1. Hava boşaltma borusu yassı kanal dirseğine sabitlenmelidir.
2. Kirli hava çıkış açıklığına bağlayınız.
3. Bağlantı yerleri uygun şekilde yalıtılmalıdır.

Cihazın tezgah kesitine hizalanması

1. Cihaz ile çalışma tezgahı arasındaki derz, birlikte teslim edilen ara halkasıyla 1,5 ila 2 mm'lik eşit bir mesafeye hizalanmalıdır.

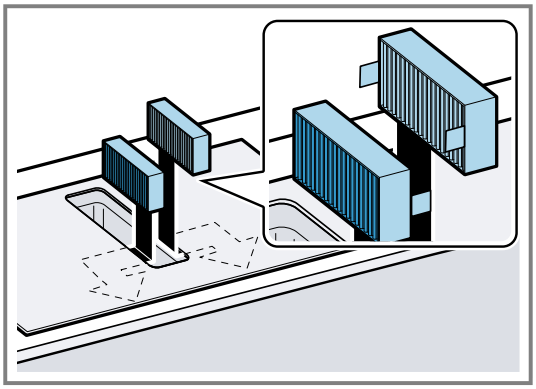


2. Derzi mühürlemeden önce ara halkası çıkarılmalıdır.

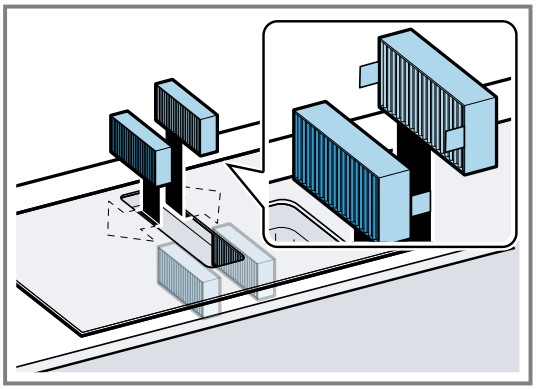
Filtrenin yerine takılması

Not: Hava dolaşımı modunda koku filtresi takılmalıdır. Kirli hava işletiminde akustik filtre takılmalıdır.

1. Filtrenin hava akış yönü dikkate alınmalıdır.
2. Filtrelerin ikisi cihazın sağına ve soluna yerleştirilmeli, öne doğru itilmelidir.

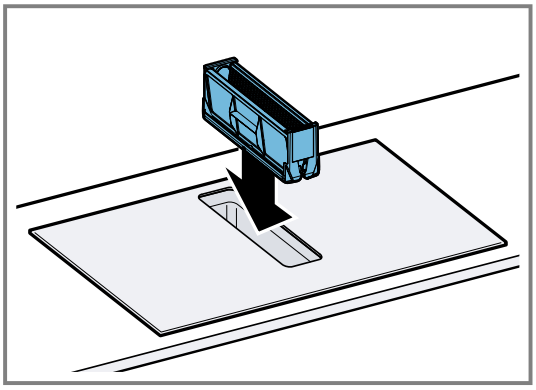


3. Diğer filtreler cihazın sağına ve soluna yerleştirilmelidir.



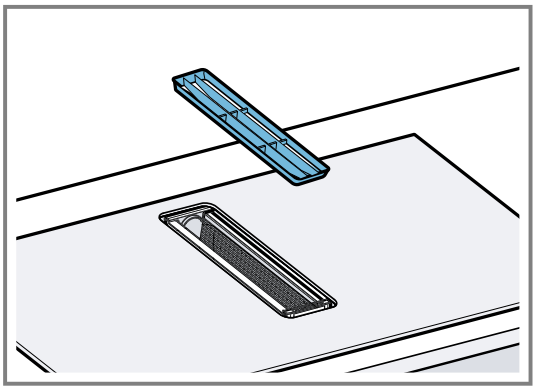
Yağ filtresinin yerleştirilmesi

- Yağ filtresini yerleştiriniz.



Havalandırma ızgarasının yerleştirilmesi

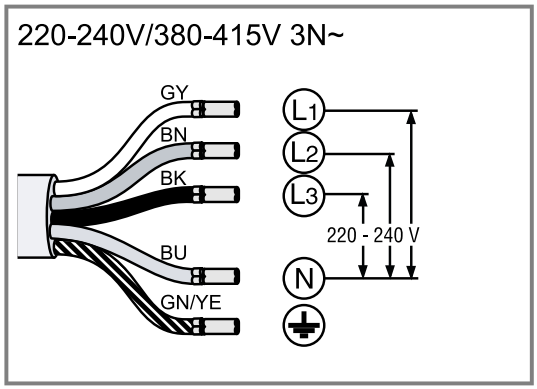
- Havalandırma ızgarasını yerleştiriniz.



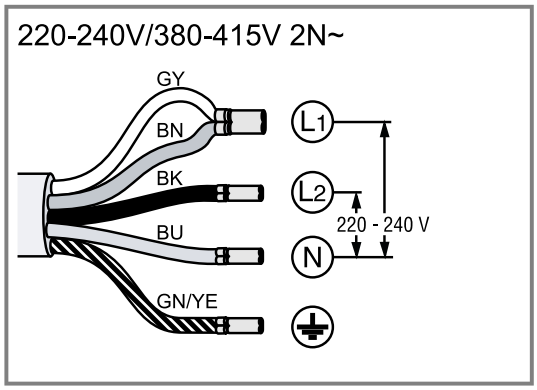
Elektik bağlantısının kurulması

1. Tip plakasındaki bağlantı verilerini dikkate alınız.

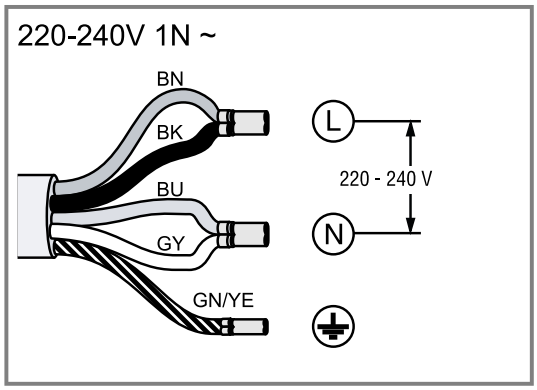
2. 3 N'de, kabloyu şekilde gösterildiği gibi prize bağlayınız.



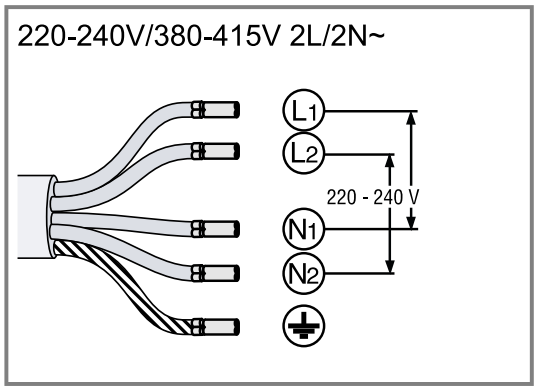
3. 2 N'de, kabloyu şekilde gösterildiği gibi prize bağlayınız.



4. 1 N'de, kabloyu şekilde gösterildiği gibi prize bağlayınız.



5. 2 L/2 N'de kabloyu şekilde gösterildiği gibi prize bağlayınız.



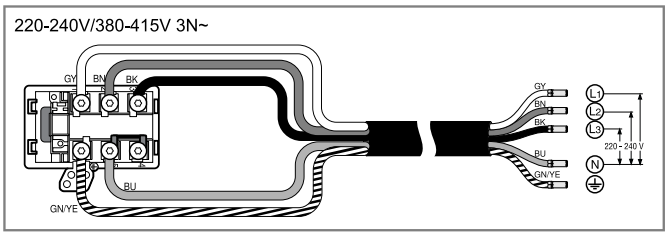
6. Kablo renklerine dikkat ediniz.
   - BN: Kahverengi
   - BU: Mavi
   - GN/YE: Sarı ve yeşil
   - BK: Siyah
   - GY: Gri
7. Bağlantı türüne bağlı olarak, fabrika çıkışı teslim edilen kablo uç kovanlarını gerekirse farklı şekilde düzenleyiniz.
8. Gerekirse iki kabloyu bağlamak için bir kablo uç kovanı kullanınız.
   - ▸ Kılcal kabloları kısaltınız.
   - ▸ İzolasyonu çıkarınız.

Fonksiyon kontrolü

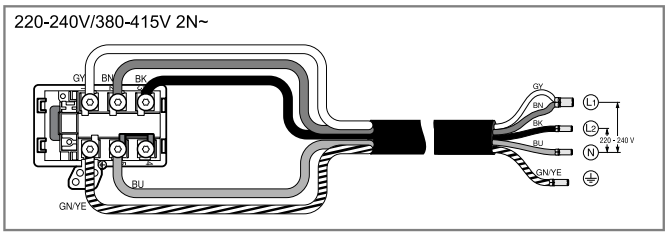
1. Cihazı açınız.
2. 0400, E0513 veya E yanıyorsa, cihaz bağlantısı doğru yapılmamıştır.
3. Cihaz ekranında hiçbir hata görünmüyorsa, kullanım kılavuzu yardımıyla havalandırmanın fonksiyonunu kontrol ediniz.

Elektrik bağlantısının kontrol edilmesi ve düzeltilmesi

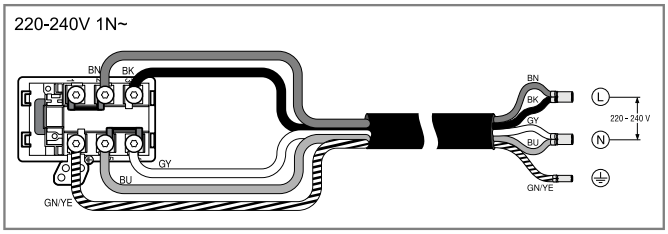
1. Cihazın elektrik bağlantısını kesiniz.
2. Cihazdaki bağlantının ve bina tarafındaki bağlantının bu montaj kılavuzundaki bağlantı şemasına uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
   → *"Elektrik bağlantısının hazırlanması", Sayfa 46*
3. 3 N için aşağıdaki şekle dikkat ediniz.



4. 2 N için aşağıdaki şekle dikkat ediniz.



5. 1 N için aşağıdaki şekle dikkat ediniz.



Göstergenin kirli hava işletimi moduna çevrilmesi

1. Kirli hava işletimi için gerekirse elektronik kumandanın göstergesini temel ayarlar içinde uygun biçimde değiştiriniz.
2. Kullanım kılavuzundaki temel ayarlar bölümüne dikkat ediniz.

Cihazın sökülmesi

DİKKAT
Aletler, cihaz çerçevesine zarar verebilir.
- Cihazı yukarıdan bastırarak çıkarmayınız.

1. Cihaz elektrik şebekesinden ayrılmalıdır.
2. Hava çıkış kanalını sökünüz ve havalandırma bağlantılarını gevşetiniz.
3. Cihazı alttan bastırarak dışarı itiniz.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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

9002044351 (060820) REG25
tr