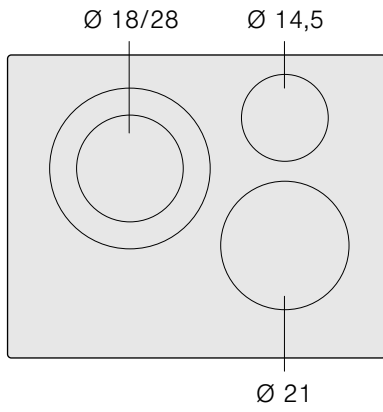


C1262, C1491

Pişirme bölümü

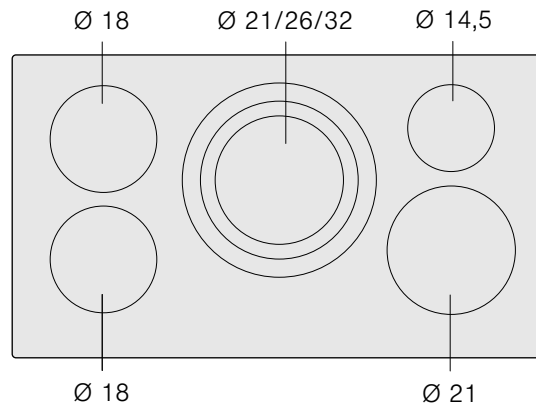
CI262



		g*	b*
Ø 18/28		1.800 W	2.800 W
		2.800 W	max. 4.400 W
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 21		2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

CI491



		g*	b*
Ø 18		1.800 W	2.800 W
Ø 21/26/32		2.200 W	3.300 W
		2.600 W	3.400 W
		3.300 W	max. 4.600 W
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 21		2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

İçindekiler

Güvenlik uyarıları	4
Hasar sebepleri	5
Çevre koruma	6
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	6
Enerji tasarrufu için tavsiyeler	6
İndüksiyonlu pişirme	6
İndüksiyonlu Pişirmenin Avantajları	6
Kaplar	6
Cihazı tanımak	8
Kumanda paneli	8
Pişirme bölümleri	8
Kalan ısı göstergesi	8
Twistpad Tipp kumandası	9
Tipp kumandasının çıkarılması	9
Tipp kumandasının muhafazası	9
Pişirme tezgahının programlanması	9
Pişirme tezgahının açılması ve kapatılması	9
Pişirme bölümünün ayarlanması	9
Tablo	10
Kızartma fonksiyonu	11
Kızartma fonksiyonu için tavalar	11
Isı seviyeleri	11
Programlama şu şekilde yapılır	12
Tablo	12
Çocuk emniyeti	14
Çocuk emniyetinin devreye sokulması ve devreden çıkarılması	14
Hızlı ısıtma fonksiyonuyla pişirme	14
Programlama şu şekilde yapılır	14
Hızlı ısıtma ile ilgili tavsiyeler	14
Powerboost Fonksiyonu	15
Kullanım sınırlamaları	15
Devreye alınması	15
Devre dışı bırakılması	15
Zaman programlama fonksiyonu	15
Bir pişirme bölümünün otomatik olarak kapatılması	15
Alarm	16
Otomatik süre sınırlaması	16
Temel ayarlar	17
Temel ayarlara giriş	17
Önlemler ve temizlik	18
Pişirme tezgahı	18
Pişirme tezgahının çerçevesi	18
Tipp Kumandası	18

Arızaların giderilmesi	19
Cihazın çalışması sırasında çıkan normal gürültü	19
Müşteri hizmetleri	20

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.gaggenau.com ve Online-Mağaza: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Güvenlik uyarıları

Bu kullanım kılavuzu dikkatlice okunmalıdır. Kullanım kılavuzu, montaj kılavuzu ve cihazın belgeleri sonraki bir kullanım veya sonraki kullanıcılar için muhafaza edilmelidir.

Cihazı ambalajından çıkardıktan sonra kontrol ediniz. Nakliye süresince hasar olması durumunda cihazı açmayınız, Teknik Destek Servisi ile bağlantı kurunuz ve ortaya çıkan hasarları yazılı olarak belirtiniz, aksi takdirde her türlü tazminat hakkı kaybedilecektir.

Bu cihaz, verilen montaj kılavuzundaki talimatlara uygun şekilde monte edilmelidir.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.

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

Uygun olmayan koruma cihazları veya çocuk güvenlik bariyeri kullanmayınız. Bunlar kazalara sebep olabilir.

Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Kalp pili veya benzer bir medikal cihaz taşınması durumunda, indüksiyonun çalışır durumdaki pişirme tezgahlarını kullanırken veya onlara yaklaşırken özellikle dikkat edilmelidir. Cihazın mevcut yönetmeliklere uygun olduğundan emin olmak ve olası

uyumsuzluklardan haberdar olmak için doktorunuza veya cihazın üreticisine danışınız.

Yangın tehlikesi!

- Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar kolay alev alırlar. Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar asla gözetimsiz şekilde bırakılmamalıdır. Ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Ocağı kapatınız. Alevleri dikkatlice bir kapak, yangın battaniyesi veya benzeri bir malzeme ile öldürünüz.
- Ocaklar çok sıcak olur. Pişirme bölümünün üzerine asla yanıcı cisimler koymayınız. Pişirme bölümünün üzerine hiçbir cisim koymayınız.
- Cihaz sıcak olur. Yanıcı cisimleri veya sprey tüpleri doğrudan pişirme bölümünün altındaki çekmecelerde muhafaza etmeyiniz.
- Pişirme bölümü otomatik olarak devre dışı kalır ve kullanıma kapalı duruma gelir. Daha sonra istenmeyen şekilde devreye girme söz konusu olabilir. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Yanma tehlikesi!

- Pişirme gözleri ve bunların çevresi, özellikle mevcut olması halinde ocak çerçevesi, çok ısınmaktadır. Sıcak bölgelere dokunulmamalıdır. Çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Ocak ısıtıyor, ama gösterge çalışmıyor. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Metal cisimler ocak üzerinde çok hızlı ısınır. Örneğin bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal cisimleri asla ocağın üzerine bırakmayınız.
- Pişirme tezgahını her kullanımdan sonra mutlaka ana şalterden kapatınız. Kap olmadığı için pişirme tezgahının otomatik olarak kapanacağını düşünmeyiniz.

Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta

kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Seramik camda bulunan açıklıklar veya kırıklar elektrik çarpmasına neden olabilir. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Manyetizma tehlikesi!

Sökülebilir kumanda elemanları manyetiktir. Magnetler elektronik implantasyonları örneğin kalp pilini veya insülin pompalarını etkileyebilir. Elektronik implantasyon taşıyan kişilerin bu kumanda elemanını vücutlarına yakın konumda taşımamalı, (örneğin gömlek veya pantolon cebinde) kalp piline ortalama 10 cm mesafede bulundurulmalıdır.

Arızalanma tehlikesi!

Bu tezgahta iç bölüme takılı bir fan bulunmaktadır. Pişirme tezgahının altında bir çekmece bulunması halinde içinde küçük cisim veya kağıt bulundurmuyunuz, fan tarafından çekilmeleri halinde fanı bozabilir veya soğutma işlemini gerçekleştirmesine engel olabilir.

Kabın içindkilerle fanın girişi arasında en az 2 cm mesafe bırakılmalıdır.

Yaralanma tehlikesi!

- 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.
- Pişirme tencereleri, tencere tabanı ile ocak arasındaki sıvı nedeniyle aniden sıçrayabilir. Ocak ve tencere tabanı her zaman kuru bir şekilde tutulmalıdır.

Hasar sebepleri

Dikkat!

- Kapların altındaki pürüzlü yüzeyler pişirme tezgahını çizebilir.
- Pişirme bölümlerine boş kap yerleştirmeyiniz. Hasara yol açabilir.
- Kumanda paneline, gösterge bölümlerine veya tezgah çerçevesine sıcak kapları koymayınız. Hasara yol açabilir.
- Sert veya sivri uçlu cisimlerin pişirme tezgahına düşmesi hasara yol açabilir.
- Alüminyum folyolar ve plastik kaplar sıcak pişirme bölümleri üzerine koyulduklarında erirler. Pişirme tezgahında koruyucu kapak kullanılması önerilmez.

Genel bakış

Aşağıdaki tabloda en sık görülen hasarları sunuyoruz.

Hasarlar	Neden	Önem
Lekeler	Dökülen yiyecekler	Taşan yiyecekleri derhal bir cam zımparası ile temizleyiniz.
	Uygun olmayan temizlik ürünleri	Pişirme tezgahlarının temizliği için sadece uygun temizlik maddelerini kullanınız.
Çizikler	Tuz, şeker ve un	Pişirme tezgahını tepsi veya mutfak tezgahı olarak kullanmayınız.
	Kapların altındaki girinti ve çıkıntılar pişirme tezgahını çizer.	Kapları kontrol ediniz.
Renk kayıpları	Uygun olmayan temizlik ürünleri	Pişirme tezgahlarının temizliği için sadece uygun temizlik maddelerini kullanınız.
	Kapların sürtünmesi	Sahan ve tavalarn yerlerini değiştirirken onları yukarı kaldırınız.
Kabarıklıklar	Şeker, yüksek şeker içerikli maddeler	Taşan yiyecekleri derhal bir cam zımparası ile temizleyiniz.

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EG'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

Enerji tasarrufu için tavsiyeler

- Daima tencerelerin kendi kapaklarını kullanınız. Kapaksız pişirmek, çok daha fazla enerji gerektirir. Kaldırmaksızın altını görebilmek için cam bir kapak kullanınız.
- Düz tabanlı kaplar kullanınız. Düz tabana sahip olmayan kaplar daha fazla enerji tüketilmesine neden olur.
- Kabın tabanının çapı pişirme bölümünün çapıyla uyumlu olmalıdır. Dikkat: imalaçtılar genelde kapların üst çapını belirtirler ve bu da çoğu zaman kabın taban çapından daha büyüktür.
- Küçük miktarları pişirmek için küçük kaplar kullanınız. Büyük ancak az dolu bir kap çok enerji harcar.
- Pişirme esnasında az su kullanınız. Böylece enerji tasarrufu sağlanır ve sebzelerdeki bütün vitamin ve mineraller korunmuş olur.
- Pişirmeyi sürdüreceğiniz en düşük güç seviyesini seçiniz. Yüksek güç seviyelerinde enerji kaybı olur.

İndüksiyonlu Pişirmenin Avantajları

İndüksiyonlu pişirme geleneksel ısıtma yönteminde kökten bir değişiklik olarak görülmektedir, ısı doğrudan kapta toplanır. Bu sebepten dolayı bir takım avantajlar sunar:

- Doğrudan kabı ısıttığı için; pişirme ve kızartmalarda büyük çabukluk sağlar.
- Enerji tasarrufu sağlar.
- Daha basit bakım ve temizlik. Taşan yiyecekler hemen yanmaz.
- Isı kontrolü ve emniyet; kontrol kumandasının kullanılmasıyla tezgah anında enerji verir veya enerjiyi keser. Eğer kap indüksiyonlu pişirme bölümü kapatılmadan kaldırılırsa indüksiyonlu pişirme bölümü güç vermeyi keser.

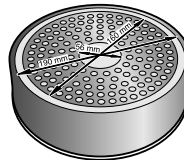
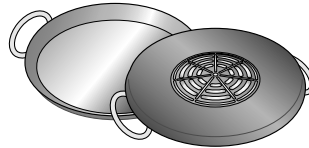
Kaplar

Ferromanyetik kaplar sadece indüksiyonlu pişirmeye uygun kaplardır, bunlar:

- emaye çelik
- demir döküm
- paslanmaz çelikten indüksiyonlu pişirme kaplarıdır.

Kapların uygun olup olmadığını anlamak için kabın tabanının mıknatısa yapışıp yapışmadığına bakınız.

İndüksiyon için tabanın tümü demir mıknatıs olmayan başka tür kaplar da bulunmaktadır.



Daha küçük çaplı mıknatıslı bir alanda büyük kaplar kullanılırken, yalnızca mıknatıslı alan ısıtıldığı için ısı dağılımı homojen olmayabilir.

Tabanına alüminyum alan takılmış kaplar mıknatıslı alanı azaltır, bu yüzden verilen güç daha az olabilir veya kabı tespit etmekte problemler olabilir, hatta kap hiç tespit edilemeyebilir.

İyi pişirme sonuçları elde etmek için kabın mıknatıslı alan çapının pişirme bölümü boyutuna ayarlanması tavsiye edilir. Bir pişirme bölümünde kap tespit edilmediyse, hemen altındaki çap bölmesinden onu kontrol edin.

Uygun olmayan kaplar

Difüzör plakalar veya kaplar kullanmayınız:

- normal ince çelik kaplar
- cam kaplar
- toprak kaplar
- bakır kaplar
- alüminyum kaplar

Kabın tabanının özellikleri

Kapların taban özellikleri pişirmenin homojenliğini etkileyebilir. Paslanmaz çelikten "sandviç" kaplar gibi ısının yayılmasına yardımcı olan malzemelerden üretilmiş kaplar ısının yayılmasına yardımcı olarak zaman ve enerji tasarrufu sağlar.

Kap olmaması veya ebadının uygun olmaması

Seçili pişirme bölümüne kap yerleştirilmemişse, kap uygun malzemeden yapılmamışsa ya da uygun boyuta sahip değilse, pişirme bölümünün göstergesinde yanar durumda bulunan pişirme seviyesi göstergesi yanıp sönmeye başlayacaktır. Yanıp sönmemesi için uygun kabı koyunuz. Eğer 90 saniyeden fazla gecikilirse pişirme bölümü otomatik olarak kapanacaktır.

Boş ya da ince tabanlı kaplar

Boş kapları ısıtmayınız, ince tabanlı kap kullanmayınız. Pişirme tezgahı bir iç güvenlik sistemi ile donatılmıştır, ama boş bir kap o kadar çabuk ısınabilir ki "otomatik kapanma" sistemi devreye girecek zaman bulamayabilir ve kap çok yüksek bir ısıya ulaşabilir. Kabın tabanı eriyebilir ve hatta tezgahın camı zarar görebilir. Bu durumda kaba dokunmayınız ve pişirme bölümünü kapatınız. Eğer soğuduktan sonra çalışmıyorsa, teknik destek servisiyle temasa geçiniz.

Kabın tanınması

Her pişirme bölümünün kapları tanınmasının bir alt limiti vardır ve bu limit, kullanılan kabın malzemesine bağlı olarak değişir. Bu sebepten dolayı kabın çapına en uygun pişirme bölümü kullanılmalıdır.

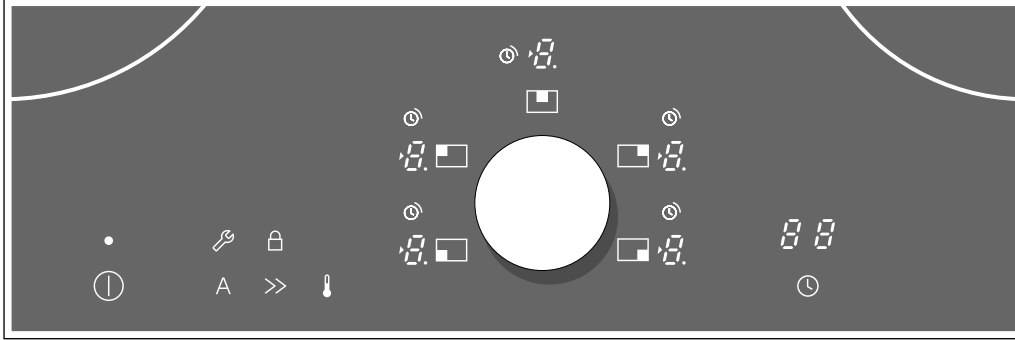
İkili veya üçlü pişirme bölümlerinde otomatik tespit

Bu bölümler değişik ebatlardaki kaplara uyabilir. Kabın özelliklerine ve üretildiği malzemeye bağlı olarak bölüm, sadece tek bir bölümün ya da tamamının devreye girmesi ve iyi pişirme sonuçları elde etmek için uygun gücü tedarik etmek suretiyle otomatik olarak ayarlanacaktır.

Cihazı tanımak

Bu kullanım talimatları farklı tipte pişirme tezgahları için kullanılabilir. Sayfa 2 'de boyutlar hakkında bilgiler ile birlikte modellerin genel bir görünümü yer almaktadır.

Kumanda paneli



Kumanda yüzeyleri	Fonksiyon
ⓘ	Ana düğme
A	Hızlı ısıtma ve temel ayarlar menüsü
>>	Powerboost ve çocuk emniyeti
🔥	Kızartma
🕒	Zaman programlama

Göstergeler	
🔧	Temel ayarlar
🔒	Çocuk emniyeti
1-9	Pişirme gücü seviyeleri
0	Performans ve kalan ısı
R	Hızlı ısıtma
P	Powerboost Fonksiyonu
🕒	Zaman programlama

Pişirme bölümleri

Pişirme bölümü	Devreye alınması ve devreden çıkarılması
○ Tekli pişirme bölümü	Uygun ebatta bir kap kullanınız.
◎ Çiftli bölüm	Dış bölgeyle aynı taban büyüklüğüne sahip bir kap kullanıldığında bölüm otomatik olarak yanar.
◎ Üçlü bölüm	Tabanı, çalıştırılmak istenen dış bölüm ile (◎ veya ◎) aynı ebatta olan bir kap kullanıldığında, bölüm otomatik olarak açılır.

Sadece induksiyonlu pişirmeye uygun kaplar kullanınız, ayrıca bakınız "Uygun kaplar".

Kalan ısı göstergesi

Pişirme tezgahlarından hangilerinin hala sıcak olduğu her bölümde kalan ısı göstergesi ile gösterilir. Bu işareti gösteren pişirme bölümüne dokunmaktan kaçınınız.

Tezgâh kapalı olsa bile, pişirme bölümü sıcak durumda iken 🕒 göstergesi yanık kalacaktır.

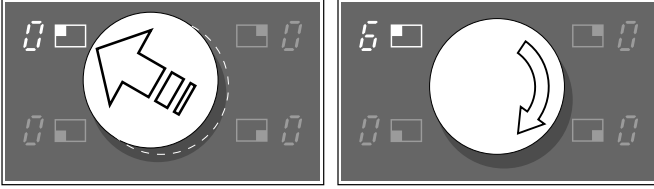
Pişirme bölümünü kapatmadan kabın alınması halinde, göstergesi ve seçili güç seviyesi sırayla görünecektir.

Twistpad Tipp kumandası

Twistpad, Tipp kumandası ile pişirme bölümlerinin ve güç seviyesinin seçilebileceği bir programlama bölümüdür.

Twistpad bölümünde, Tipp kumandası otomatik olarak ortalanır.

Tipp kumandası mıknatıslıdır ve Twistpad üzerine yerleştirilir. Tipp kumandasını bir pişirme bölümü sembolüne getirerek, ilgili pişirme bölümü etkinleştirilir. Tipp kumandasını döndürülerek güç seviyesi seçilir.



Tipp kumandasının çıkarılması

Tipp kumandası, temizlenmesi için çıkartılabilir.

Tipp kumandası aynı zamanda pişirme bölümü devredeyken de çıkarılabilir. Tüm pişirme bölümleri 3 saniye içerisinde kapanır.

⚠ Yangın tehlikesi!

Bu 3 saniye içerisinde Twistpad üzerine metal bir obje koyulduğu takdirde pişirme tezgahı ısınmaya devam edebilir. Bu nedenle pişirme tezgahını daima ana düğmeden kapatınız.

Tipp kumandasının muhafazası

Tipp kumandasının iç kısmında güçlü bir mıknatıs bulunur. Tipp kumandasını video kaseti, disket, kredi kartı ve manyetik bantlı kartlar gibi veri içeren manyetik materyallere yaklaştırmayınız. Aksi takdirde zarar görebilirler.

Aynı zamanda televizyon ve monitör cihazlarında parazite neden olabilir.

⚠ Vücutunda kalp cihazı, insülin pompası gibi tıbbi cihazlar bulunan kişilerde!

cihazların manyetik alanlardan etkilenme olasılığı mevcuttur.

Bu yüzden, Tipp kumandasını hiçbir zaman giysi ceplerine koymayın. Kalp cihazına en az 10 cm uzakta olmalıdır.


Bilgi: Tipp kumandası manyetiktir. İç kısma yapışan metal parçalar pişirme tezgahının yüzeyini çizebilir. Tipp kumandasını her zaman iyice temizleyiniz.


Pişirme tezgahının programlanması

Bu bölümde bir pişirme bölümünün nasıl ayarlandığı gösterilmektedir. Tabloda farklı yemek türleri için güç seviyeleri ve pişirme süreleri gösterilmektedir.

Pişirme tezgahının açılması ve kapatılması

Pişirme tezgahı ana düğmeden kapatılıp açılır.

Açma: ① sembolüne basınız. Sinyal sesi duyulur. Pişirme bölümlerinin  göstergesi yanar. Pişirme tezgahı çalışmaya hazır durumdadır.

Kapatma: Pişirme bölümlerinin  göstergesi sönünceye kadar ① sembolüne basınız. Bütün pişirme bölümleri kapalı durumdadır. Pişirme bölümleri yeterince soğuyuncaya kadar kalan ısı göstergesi yanık kalmaya devam edecektir.

Bilgi: Bütün pişirme bölümleri 20 saniye kapalı durumda olunca pişirme tezgahı otomatik olarak kapanır. Eğer pişirme tezgahı hala sıcaksa kalan ısı göstergesi görünecektir. Kapattıktan birkaç saniye sonra bölüm tekrar açılırsa uygulanan son ayarlar görünecektir.

Pişirme bölümünün ayarlanması

Tipp kumandası ile arzu ettiğiniz güç seviyesini ayarlayınız.

Güç seviyesi 1 = minimum güç.

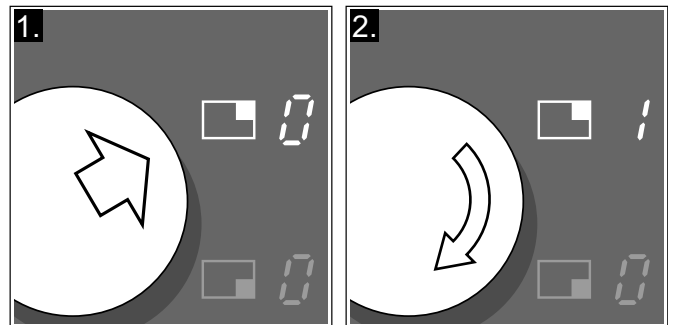
Güç seviyesi 9 = maksimum güç.

Her bir güç seviyesinde orta ayar bulunur. Bu bir nokta ile gösterilir.

Güç seviyesinin ayarlanması


Pişirme tezgahı açık olmalıdır.

- 1 İstenilen pişirme bölümünü seçiniz. Bunun için Tipp kumandasını arzu ettiğiniz pişirme bölümüne getiriniz.
- 2 Gösterge ekranında arzu ettiğiniz güç seviyesi görünene kadar Tipp kumandasını çeviriniz.



- 3 Güç seviyesinin değiştirilmesi: Pişirme bölümünü seçiniz ve Tipp kumandası ile güç seviyesini değiştiriniz.

Piştirme bölümünün kapatılması

Piştirme bölümünü seçiniz ve  görünene kadar Tipp kumandasını çeviriniz. Piştirme bölümü kapanır ve ardından kalan ısı göstergesi belirir.

Bilgi: İndüksiyonlu piştirme bölümüne kap yerleştirilmemişse seçili güç seviyesi yanıp söner. Belli bir süre geçtikten sonra piştirme bölümü kapanacaktır.

Tablo

Aşağıdaki tabloda bazı örnekler verilmektedir. Piştirme süreleri yiyeceğin türüne, ağırlığına ve miktarına bağlıdır. Bundan dolayı farklılıklar mevcuttur.

Güç seviyeleri piştirme işleminin sonucunu etkiler.

Püre, krema ve yoğun sos tabakları isiniyorsa, bunları ara sıra piştirme bölümünden alınız.

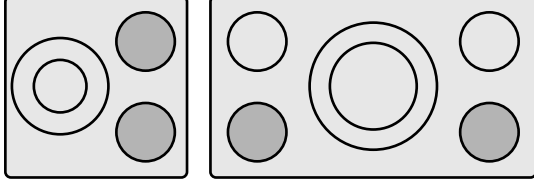
Piştirmeyi başlatmak için güç seviyesi 9'u kullanınız.

Piştirme seviyesi	Piştirme tipi	Örnekler
9	Ön ısıtma	Su
	Kapağı kapatma	Et
	Isıtma	Yağ, Sıvılar
	Kaynatma	Çorbalar, Soslar
9-8.	Haşlama	Sebzeler
8-6	Kızartma	Et, Patates
7-5	Kızartma	Balık
7-6	Kızartma	Unlu yemekler, Yumurtalı yemekler
	Kapaksız kaynatma	Makarnalar, Sıvılar
6-5	Kızartma	Un, Soğan
	Kavurma	Badem, Dürüm ekmek
	Kızartma	Domuz pastırması
	Bastırma	Et suyu, Soslar
5-4	Kapaksız yavaş piştirme	Patates köftesi, Sebze çorbası, Et çorbası, yumurta çilbir
4-3	Kapaksız yavaş piştirme	Suda haşlanmış sosis
5-4	Buharda piştirme	Sebze, Patates, Balık
	Soteleme	Sebze, Meyve, Balık
	Yahniler	Et rulosu, Yahni, Sebze
3-2.	Yahniler	Gulaş
4-3	Kapaklı piştirme	Çorbalar, Soslar
3-2.	Buz çözme	Dondurulmuş ürünler
3-2	Yavaş piştirme	Pirinç, Baklagiller
	Koyulaştırma	Yumurtalı yemekler
2-1	Isıtma / Sıcak tutma	Çorbalar, Lapa, Soslu sebze
1.	Eritme	Margarin, Çikolata

Kızartma fonksiyonu

Bu fonksiyon, tavanın ısınısını otomatik olarak ayarlayarak kızartmayı sağlar.

Bu fonksiyonla donatılmış pişirme bölümleri, modele göre sağ yanda veya önde bulunmaktadır (resme bakınız).



Kızartmanın avantajları

Pişirme bölümü yalnızca gerekli olduğunda ısınır. Bu şekilde enerji tasarrufu sağlanır. Bitkisel ve hayvansal yağlar gereğinden fazla ısınmaz.

Bilgiler

- Asla yağ, tereyağı veya margarin ısıtırken ocağın başından ayrılmayınız.
- Tavayı pişirme bölümünün ortasına yerleştiriniz. Tava taban çapının doğru olduğundan emin olunuz.
- Tavayı kapakla kapatmayınız. Aksi takdirde, otomatik ısı ayarlayıcı çalışmaz. Koruyucu olarak bir süzgeç kullanılabilir, bu şekilde otomatik ısı ayarlayıcısı çalışacaktır.
- Sadece kızartma için uygun yağı kullanınız. Eğer tereyağı, margarin, zeytinyağı veya domuz yağı kullanacaksanız **min** ısı seviyesini seçiniz.

Isı seviyeleri

Güç seviyesi	Sıcaklık	Uygun olduğu pişirme türleri
max $\bar{\bar{}}$	yüksek	örneğin rendelenmiş patates kızartma, patates sote ve az pişmiş biftekler.
med plus $\bar{\bar{}}$	orta - yüksek	örneğin dondurulmuş börek, şnitzel, yahni, sebze gibi kızartmalık yiyecekler.
med $\bar{\bar{}}$	düşük - orta	örneğin rus filetosu ve sosis, balık gibi yağlı kızartmalık yiyecekler.
min $\bar{\bar{}}$	düşük	örneğin tereyağlı, zeytinyağlı veya margarinli omletler

Kızartma fonksiyonu için tavalar

Bu fonksiyon için uygun olan bu tavalar, ek aksesuar olarak, ilgili mağazalardan veya teknik destek servisimizden tedarik edilebilir. Daima ilgili referansı belirtiniz.

- **GP900001** küçük boy kap (çapı 15 cm)
- **GP900002** orta boy kap (18 cm)
- **GP900003** büyük boy kap (21 cm)

Tavalar yapışmazdır. Yiyecekleri az yağda kızartmak da mümkündür.

Bilgiler

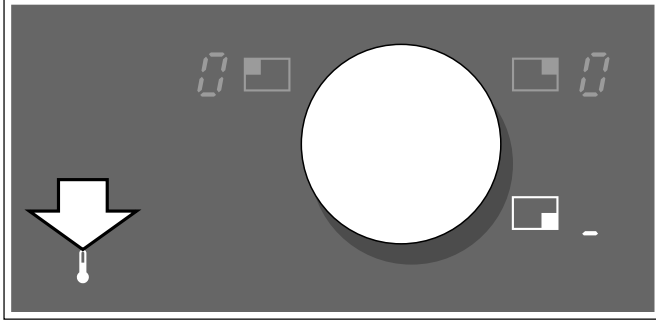
- Kızartma fonksiyonu özellikle bu tip tavalar için geliştirilmiştir.
- Diğer tava türleri için sıcaklık seçilen derecenin altında veya üstünde ayarlanabilir. Öncelikle en düşük sıcaklık seviyesinde, gerektiğinde değiştirerek deneyiniz. Bu tavalar aşırı ısınabilir.

Programlama Şu Şekilde yapılır

Tablodan uygun ısı seviyesini seçiniz. Tavayı pişirme bölümüne yerleştiriniz.

Pişirme tezgahı aēık olmalıdır.

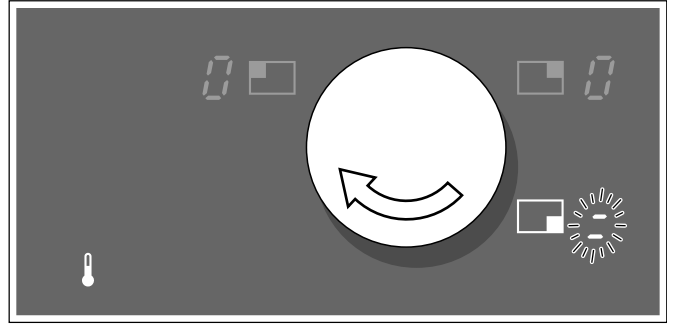
- 1 Pişirme bölümünü seçiniz.
- 2 ı sembolüne basınız. Pişirme bölümünün gösterge ekranında _ yanar.



Her bir göstergeye bir sıcaklık seviyesi denk düŐer:

_	düşük sıcaklık seviyesi
=	düşük-orta sıcaklık seviyesi
≡	orta-yüksek sıcaklık seviyesi
≡.	yüksek sıcaklık seviyesi

- 3 Takip eden 5 saniye iēerisinde Tipp kumandasıyla arzu ettiēiniz sıcaklık seviyesini seçiniz. Göstergeler _ yanar. Kızartma fonksiyonu devreye alınmış olacaktır.



Göstergeler _ kızartma sıcaklıēına eriŐilene kadar yanıp söner. Daha sonra bir sinyal sesi duyulur.

- 4 Tavaya yaē koyunuz ve ardından yiyecekleri ekleyiniz. Her zaman olduēu gibi, yanmasını önlemek iēin yiyecekleri karıŐtırınız.

Kızartma fonksiyonunun kapatılması

Pişirme bölümünü seçiniz ve ı sembolüne basınız. Ardından tavayı kaldırınız.

Tablo

Tabloda her besin iēin uygun ısı seviyesi gösterilmektedir. Pişirme süresi besinlerin ēeŐidine, aēırlılıēına, kalınlıēına ve kalitesine göre deēiŐiklik gösterir. Tavsiye edilen sıcaklık seviyeleri Gaggenau sistemi tavasıyla ayarlandı. Sıcaklık seviyesi kullanılan tavaya göre deēiŐiklik gösterecektir.

		Isı seviyesi	Sinyal sesinden sonraki toplam pişirme süresi
Et	Sade veya galetalı (1,5 cm kalınlıēında)	med plus	6-10 dak.
	Fileto, orta (domuz, inek veya sıēır, 2,5 cm kalınlıēında)	med plus	6-10 dak.
	Domuz veya kuzu pirzolası (2 cm kalınlıēında)	med	10-17 dak.
	Az pişmiş sıēır eti (3 cm. kalınlıēında)	max	6-8 dak.
	Orta ya da çok pişmiş sıēır bifteēi (3 cm. kalınlıēında)	med plus	8-12 dak.
	Orta boy kuzu kontrfile (1,5 - 2,5 cm kalınlıēında)	med	10-15 dak.
	Tavuk gēs (2 cm. kalınlıēında)	med	10-20 dak.
	iē veya ısıtılmıŐ sosis (1 -3 cm)	med	8-20 dak.
	Hamburgerler / Köfteler (1 - 3 cm kalınlıēında)	med	6-30 dak.
	Rag	med plus	6-10 dak.
	Kıyma	med plus	6-10 dak.
Pastırma	min	5-8 dak.	

* Soēuk bir tavada.


		Isı seviyesi	Sinyal sesinden sonraki toplam pişirme süresi
Balık	Bütün balık	med	15-25 dak.
	Sade veya galetalı balık filetosu	med / med plus	10-20 dak.
	Somon filetosu (2,5 cm kalınlığında)	med	8-12 dak.
	Ton filetosu, iyi pişmiş (2,5 cm kalınlığında)	med	8-12 dak.
	Karides, iri karides	med plus	4-8 dak.
	Deniz ürünleri	med plus	5-8 dak.
Yumurtalı yemekler	Krepler	med plus	art arda kızartma
	Omlerler	min	art arda kızartma
	Tavada yumurta	med / med plus	2-6 dak.
	Çırpılmış yumurta	min	2-4 dak.
	Yumurtalı ekmek/ Fransız ekmeği	med	art arda kızartma
Patates	Haşlanmış patatesle hazırlanan patates kızartması	max	6-12 dak.
	Çiğ patates ile hazırlanmış patates kızartması*	med	15-25 dak.
	Patatesli krepler	max	art arda kızartma
	Doğranmış patates	min	30-40 dak.
	Patates sote	med plus	10-15 dak.
Sebzeler	Sarımsak, soğan	min	2-10 dak.
	Kabak, Patlıcan	med	4-12 dak.
	Biber, Yeşil kuşkonmaz, Havuç	med	4-15 dak.
	Mantarlar	med plus	10-15 dak.
	Sotelenmiş sebzeler	med plus	6-10 dak.
Dondurulmuş ürünler	Balık fileto, sade veya galetalı (0,5 - 1 cm kalınlığında)	med	10-20 dak.
	Sotelenmiş yemekler ve sebzeler	min	8-15 dak.
	Çin böreği (2 - 3,5 cm kalınlığında)	med	10-30 dak.
Diğer gıdalar	Pirinç / Erişte	max	8-15 dak.
	Kıtır ekmek parçaları	med	6-10 dak.
	Badem / Ceviz / Fındık Kavurma*	min	3-7 dak.

* Soğuk bir tavada.




Çocuk emniyeti



Pişirme tezgahı, çocukların pişirme bölümlerini çalıştırmalarını önlemek için istenmeyen durumlarda devreye girme olasılığına karşı emniyete alınabilir.


Çocuk emniyetinin devreye sokulması ve devreden çıkarılması

Çocuk emniyetini kullanabilmek için temel ayarlar menüsündeki  fonksiyonunu etkinleştirmek gerekir.

Pişirme tezgahı kapalı olmalıdır.

Devreye alınması: Pişirme tezgahını açınız, birkaç saniye içerisinde  göstergesi yanar. Ardından sinyal sesi duyana kadar en az 4 saniye  sembolüne basınız. Pişirme tezgahı bloke olur. Bir süre sonra  göstergesi söner.



Devre dışı bırakılması: Pişirme tezgahını açınız, birkaç saniye içerisinde  göstergesi yanar. Ardından sinyal sesi duyana kadar en az 4 saniye  sembolüne basınız. Bloke işlevi devreden çıkar.

Bilgi: Çocuk emniyeti şu nedenlerle yanlışlıkla devreye sokulabilir veya devreden çıkarılabilir; temizlik sırasında dökülen su yüzünden, taşan yemeklerden dolayı veya  sembolünün üzerinde yabancı bir nesne bulunduğu için.

Hızlı ısıtma fonksiyonuyla pişirme

Bütün pişirme bölümlerinde hızlı ısıtma fonksiyonu mevcuttur. Yavaş pişirme için ilk baştan tercih ettiğiniz güç seviyesi seçilir. Pişirme bölümü maksimum güçle ısıtır ve daha önce seçilen güç seviyesine otomatik olarak bağlanır. Hızlı ısıtma süresi programlanan güç seviyesine bağlıdır.

Programlama şu şekilde yapılır

- 1 Yavaş pişirme için tercih ettiğiniz güç seviyesini seçiniz. Güç seviyesi  bu fonksiyona sahip değildir.
- 2 A sembolüne basınız. Hızlı ısıtma etkinleşir. Göstergede  ve daha önce seçilmiş olan güç seviyesi sırayla yanıp söner.

Seçilen güç seviyesine bağlı olarak değişen bir süre geçtikten sonra fonksiyon devreden çıkar. Pişirme bölümünde yavaş güç seviyesi otomatik olarak etkinleşir. Göstergede yalnızca önceden seçilmiş olan güç seviyesi yanık kalır. Zaman programlama fonksiyonunun gösterge ekranındaki değer olan pişirme süresi değiştirilebilir.

Hızlı ısıtma ile ilgili tavsiyeler

- Hızlı ısıtma fonksiyonu yiyecekleri ısıtmıyor: Hızlı ısıtma, besin değerlerini korumak için az miktarda suyla yemekleri yavaş yavaş pişirmeye yarar. Büyük pişirme bölümlerinde yemeklere yalnızca 3 fincan su, küçük pişirme bölümlerinde yaklaşık olarak 2 fincan su ekleyiniz. Pirinci iki kat sıvıyla haşlayınız. Tencerenin kapağını kapatınız. Hızlı ısıtma pişirirken çok su gerektiren yemekler için (örn. makarna) uygun değildir.
- Süt veya çok miktarda köpük meydana getiren yiyecekler, tencereden taşabilir. Yüksek bir tencere kullanınız.
- Süt yanabilir: Doldurmadan önce tencereyi soğuk suda çalkalayınız.
- Kızartırken yiyecekler tavaya yapışıyor: Yiyecekleri tavaya yeterince ısındığında yerleştiriniz. Sıvı yağ veya margarin iyice ısındığında tava eğildiği zaman benek yapıyor. Yemekleri zamanından önce çevirmeyiniz. Et veya patates köfteleri bir süre sonra kendi kendilerine dağılıyor.

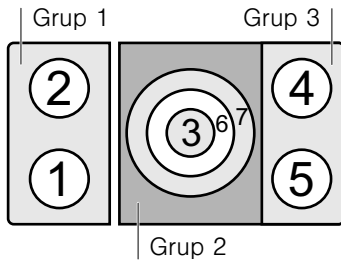
Powerboost Fonksiyonu

Powerboost fonksiyonu ile yiyecekler **S** güç seviyesi kullanılarak daha hızlı ısıtılabilir.

Kullanım sınırlamaları

Bu fonksiyon, aynı grupta başka bir pişirme bölümü çalışır halde olmadığı sürece bütün pişirme bölümlerinde kullanılabilir (resme bakınız). Aksi takdirde, seçili pişirme bölümünün göstergesi ekranında **P** ve **S** yanıp sönecektir; ardından güç seviyesi otomatik olarak ayarlanacaktır.

2. grupta powerboost fonksiyonu tüm pişirme bölümlerinde aynı anda etkinleştirilebilir (resme bakınız).



Devreye alınması

Pişirme tezgahı açık olmalıdır.

- 1 Pişirme bölümünü seçiniz. İlgili göstergesi yanar.
- 2 **>>** sembolüne basınız. **P** göstergesi yanar. Fonksiyon devreye alınmış olacaktır.

Devre dışı bırakılması

- 1 Pişirme bölümünü seçiniz. İlgili göstergesi yanar.
- 2 **>>** sembolüne basınız. **P** harfi artık yanmaz ve tekrar güç seviyesine **S** dönecektir. Fonksiyon devre dışı kalır.

Bilgi: Belirli durumlarda Powerboost fonksiyonu tezgahın iç kısmındaki elektronik bileşenleri korumak için otomatik olarak devreden çıkabilir.

Zaman programlama fonksiyonu

Bu fonksiyon iki farklı formda kullanılabilir:

- bir pişirme bölümünü otomatik olarak kapatmak için.
- alarm olarak.

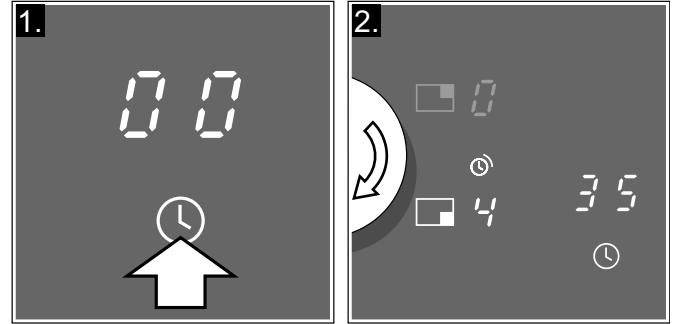
Bir pişirme bölümünün otomatik olarak kapatılması

İstenilen pişirme bölümüne süre tanımlayabilirsiniz. Süre dolduğunda bölüm otomatik olarak kapanır.

Programlama şu şekilde yapılır

Pişirme tezgahı açık olmalıdır

- 1 Pişirme bölümünü ve güç seviyesini seçiniz. Ardından, istenen pişirme bölümünde **⌚** göstergesi yanana kadar **⌚** sembolüne basınız. Zaman programlama fonksiyonunun göstergesi ekranında **00** yanar.
- 2 Tipp kumandası ile istediğiniz süreyi programlayınız.



Birkaç saniye sonunda zaman işlemeye başlar. Göstergede pişirme zamanı daha kısa görülür.




Süre dolduğunda

Süre dolduğunda pişirme bölümü kapanır. Bir uyarı sinyali duyulur.

Pişirme bölümünde **⌚** ve zaman programlama fonksiyonunun göstergesi ekranında da **00** yanıp söner.

⌚ sembolüne basıldığında, göstergeler kapanır ve sinyal sesi sona erer.

Sürenin değiştirilmesi veya iptal edilmesi

Arzu ettiğiniz pişirme bölümünü seçiniz ve ardından  sembolüne basınız. Tipp kumandasıyla süreyi değiştiriniz veya  görünene kadar Tipp kumandasını çeviriniz. Göstergede  kapanır.

Bilgiler



- Kalan pişirme süresini öğrenmek için bir pişirme bölümü seçiniz
- 90 dakikaya kadar pişirme süresi programlanabilir.

Alarm



Pişirme alarmı 90 dakikaya kadar programlanabilir. Diğer ayarlara bağlıdır.

Programlama şu şekilde yapılır



Pişirme tezgahı açık olmalıdır

- 1  sembolüne basınız. Zaman programlama fonksiyonunun göstergesinde zaman  olarak görünür.
- 2 Tipp kumandası ile istediğiniz süreyi ayarlayınız. Birkaç saniye sonra süre işlemeye başlar.

Süre dolduğunda

Bir uyarı sinyali duyulur. Zaman programlama fonksiyonunun gösterge ekranında  yanıp söner.  sembolüne basıldığında, göstergeler kapanır ve sinyal sesi sona erer.

Sürenin değiştirilmesi veya iptal edilmesi

 sembolüne basınız ve Tipp kumandasıyla süreyi değiştiriniz veya Tipp kumandasını, zaman programlama fonksiyonunun gösterge ekranında  görünene kadar çeviriniz.

Otomatik süre sınırlaması

Bir pişirme bölümü uzun süredir çalışır durumdaysa ve bu sırada ayarlarda herhangi bir değişiklik yapılmazsa, otomatik süre sınırlaması devreye girer.

Pişirme bölümü ısınmayı durdurur. Pişirme bölümünün gösterge ekranında kalan ısı göstergesi görünür.

Otomatik zaman sınırlaması, seçilen güç seviyesine uygun olarak devreye girer (1 ila 10 saat arası).

Temel ayarlar

Cihaz çeşitli temel ayarlara sahiptir. Bu ayarlardan bazılarını değiştirmek mümkündür.

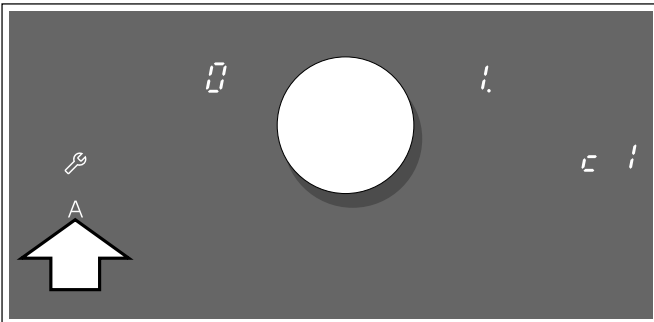
Gösterge	Fonksiyon
$c \ 1$	Sinyal sesleri \square Sinyallerin çoğu devre dışı $!$ Tüm sinyaller devrede*
$c \ 2$	Çocuk emniyeti \square Devre dışı* $!$ Devrede
$c \ 3$	Varsayılan ayarlara geri dönülmesi \square Varsayılan ayarlara geri dönülmesi
$c \ 4$	Pişirme bölümünün seçilmesi \underline{t} Sınırlı: pişirme bölümü yalnızca 5 saniye seçili kalacaktır.* \underline{t} . sınırlı: programlanmış son pişirme bölümü seçilir kalır.
$c \ 5$	Power-Management fonksiyonu \square = Devrede değil.* $!$ = 1000 W. minimum güç. $!$ = 1500 W. $\underline{2}$ = 2000 W. ... $\underline{9}$ veya $\underline{9}$. = tezgah maksimum gücü.

*Fabrika ayarı

Temel ayarlara giriş

Pişirme tezgahı kapalı olmalıdır.

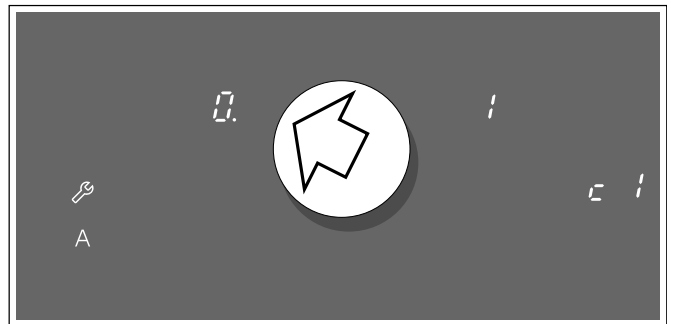
- 1 Ana şalter ile pişirme tezgahını açınız.
- 2 Sonraki 10 saniye içerisinde \square göstergesi görünür. Ardından **A** sembolüne, bir onay sinyali duyulana kadar dört saniyeden fazla basınız.



Zaman programlama fonksiyonunun göstergesinde c ve görünür $!$

- 3 Tercih ettiğiniz fonksiyonun göstergesi belirene kadar **A** sembolüne basınız.

- 4 Ardından Tipp kumandası ile dilediğiniz değeri seçiniz. Kumandayı istediğiniz ayara doğru getiriniz. Seçilen değer bir noktayla gösterilecektir (resme bakınız)



- 5 Sesli sinyali duyana kadar tekrar en az 4 saniye **A** sembolüne basınız.

Ayarlar doğru bir biçimde kaydedilmiştir.

Çıkış

Temel ayarlardan çıkmak için pişirme tezgahını ana şalterden kapatınız.

Önlemler ve temizlik

Bu bölümde belirtilen tavsiye ve uyarılar pişirme tezgahının en iyi şekilde bakımı ve temizliği konusunda yardımcı olacaktır.

Pişirme tezgahı

Temizlik

Pişirme tezgahını her pişirmeden sonra temizleyiniz. Bu şekilde yapışmış artıkların yanmasını önlersiniz. Yeterince soğumadan pişirme tezgahını temizlemeyiniz.

Pişirme tezgahlarının temizliği için sadece uygun temizlik maddelerini kullanınız. Ürün kutusu üzerinde belirtilen talimatları dikkatle okuyunuz.

Aşağıda belirtilenleri kesinlikle kullanmayınız:

- Seyreltmesiz bulaşık makineleri
- Bulaşık makinesi deterjanı
- Aşındırıcı maddeler
- Fırın spreyi veya leke çıkarıcı gibi aşındırıcı ürünler
- Çizen süngerler
- Yüksek basınçlı temizleyiciler veya buharlı temizleme makineleri

Kurumuş kirleri temizlemenin en iyi yolu bir cam kazıyıcı kullanmaktır. Üretici önerilerine uyunuz.

Teknik Destek Servisi veya online mağazamızdan uygun cam kazıyıcı satın alınabilir.

Pişirme tezgahının çerçevesi

Pişirme tezgahının çerçevesinde oluşabilecek hasarlara karşı aşağıdaki uyarıları dikkate alınız.

- Sadece az sabunlu sıcak su kullanınız.
- Asla delici ve zedeleyici ürünler kullanmayınız
- Cam zımparası kullanmayınız

Tipp Kumandası

Tipp kumandasını temizlemek için ılık su ile bir miktar sabun kullanılması önerilir. Aşındırıcı ürünler kullanmayınız veya ovalamayınız. Tipp kumandasını bulaşık makinesine sokmayınız veya suya batırmayınız. Aksi takdirde zarar görebilir.

Arızaların giderilmesi

Genelde arızalar küçük ayrıntılardan kaynaklanır. Teknik Destek Servisi'ni çağırmadan önce aşağıdaki tavsiye ve uyarıları gözden geçiriniz.

Gösterge	Hata	Önem
Hiçbiri	Elektrik akımı beslemesi kesildiyse. Cihazın bağlantıları bağlantı şemasına uygun şekilde yapılmadıysa. Elektronik sistemde bir hata oluştuysa.	Elektrik akımında bir sorun olup olmadığını diğer elektrikli cihazlarla kontrol edebilirsiniz. Cihazın bağlantılarının bağlantı şemasına uygun olarak yapıp yapılmadığını kontrol ediniz. Eğer yukarıdaki kontroller sorunu çözmezse Teknik Destek Servisi'ni arayınız.
E_r + numara / d + numara / P + numara	Elektronik sistemde bir hata oluştuysa.	Pişirme tezgahının elektrik bağlantısını kesiniz. 30 saniye kadar bekleyip tekrar bağlayın.*Gösterge yanık kalırsa teknik destek servisine haber veriniz.
$F0 / F9$	Çalışmada dahili bir hata oluştuysa.	Pişirme tezgahının elektrik bağlantısını kesiniz. 30 saniye kadar bekleyip tekrar bağlayınız.*
H	Elektronik sistem aşırı ısınıp ilgili pişirme bölümünü kapattıysa.	Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. Ardından herhangi bir pişirme tezgahı sembolüne basınız.*
$F4$	Elektronik sistem aşırı ısınıp bütün pişirme bölümlerini kapattıysa.	
$U1$	Normal çalışma sınırlarının dışında, yanlış şebeke voltajı.	Elektrik enerjisi dağıtım şirketi ile temasa geçiniz.
$U2 / U3$	Pişirme bölümü aşırı ısınıp set üstünü korumak için kapandıysa.	Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve tekrar açınız.

* Gösterge yanmaya devam ediyorsa Teknik Destek Servisi'ne haber veriniz.

Kumanda panelinin üzerine hiçbir sıcak kap yerleştirmeyiniz.

Cihazın çalışması sırasında çıkan normal gürültü

İndüksiyonlu ısıtma teknolojisi ısının doğrudan kabın altında toplanmasını sağlayan elektromanyetik alanlar oluşturulması temeline dayanır. Bunlar, kabın yapısına bağlı olarak, aşağıdaki gibi çeşitli gürültü ve titreşimler çıkarabilir.

Bir transformatördekine benzer derin bir uğultu

Bu gürültü yüksek güç seviyesinde pişirme gerçekleştirildiğinde oluşur. Bunun sebebi pişirme tezgahından kaba geçirilen enerjinin miktarıdır. Güç seviyesi düşürüldükçe bu gürültü kesilecek ya da azalacaktır.

Hafif bir ısıklık sesi

Sözü geçen ısıklık sesi kap boş olduğu zaman çıkar. Bu ses kaba su ya da yiyecek konulduğunda kaybolur.

Çatırdama

Bu ses üst üste konulmuş değişik malzemelerden yapılmış kaplarda duyulur. Ses değişik materyallerin birleşiminden oluşan yüzeylerdeki titreşimlerden kaynaklanmaktadır. Bu ses kaptan gelmektedir. Yiyeceklerin pişirme miktarı ve şekli farklılık gösterebilir.

Yüksek bir ısıklık sesi

Sesler özellikle üst üste koyulmuş değişik malzemelerden yapılmış kaplar en yüksek ısıtma seviyesinde çalıştırıldığında ve aynı anda iki pişirme bölümüne konulduğunda çıkar. Bu uğultular güç seviyesi düşürüldüğü an yok olur ya da şiddeti azalır.

Fan sesi

Elektronik sistemin uygun kullanımı için pişirme tezgahı kontrollü bir ısıda çalıştırılmalıdır. Bunun için pişirme tezgahı, değişik güç seviyelerindeki ısı derecelerindeki değişikliklere göre harekete geçen fanlarla donatılmıştır. Pişirme tezgahı kapatıldıktan sonra eğer ısı hala çok yüksekse fan kendiliğinden devreye girebilir.

Açıklanan sesler normaldir, indüksiyon teknolojisinin bir parçasıdır ve bir arıza belirtisi değildir.

Müşteri hizmetleri

Cihazınızın onarılması gerektiğinde müşteri hizmetlerimiz memnuniyetle size yardımcı olacaktır. Gereksiz teknisyen ziyaretlerini de önlemek amacıyla da her zaman uygun bir çözüm bulmaktayız.

Telefonla aradığınızda lütfen cihazın ürün numarasını (E No.) ve üretim numarasını (FD No.) bildirin. Bu numaraları içeren tip etiketi cihazın alt tarafında yer almaktadır. Arıza halinde aramakla vakit geçirmemek için cihazınızın verilerini ve müşteri hizmetleri departmanının telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E No.

FD No.

Müşteri hizmetleri ☎

Garanti süresi boyunca da hatalı kullanımdan ötürü müşteri hizmetleri departmanından bir teknisyenin çağrılmasının ücrete tabi olduğunu lütfen unutmayın.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 5533

Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarife göre değişkenlik göstermektedir.

Üreticinin yeterliliğine güvenin. Onarımların cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip eğitimli servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olunuz.

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

- 1- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
- 3- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- 4- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiç bir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 5- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
- 6- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 7- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün GAGGENAU için BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından ithal edilmektedir.

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51

34770 Ümraniye/İSTANBUL

Tel. : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 91 88

Sanayi ve Ticaret Bakanlığı

Garanti Belgesi

Belge Numarası :

Belge Onay Tarihi :

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9000936504 tr (931 118)