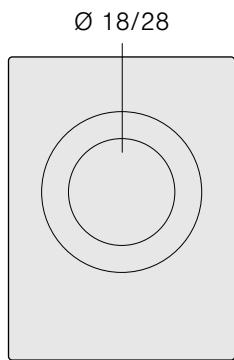




VI 414

İndüksiyon Wok

VI 414



		g*	b*
Ø 18/28		1.800 W	2.800 W
		2.800 W	3.600 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
Yeni cihazınız	7
İndüksiyonlu ocak	7
Kumanda alanı	7
Sensör tuşları	8
Kumanda düğmesi	8
Kalan ısı göstergesi	8
Pişirme birimi	8
Özel aksesuarlar	8
Pişirme bölümünün ayarlanması	9
Güç kademesinin ayarı	9
Cihazın kapatılması	9
Ayar tablosu	10
Booster fonksiyonu	11
Kısa süreli zamanlayıcı	11
Süre ayarı	11
Süre sona erdikten sonra	12
Sürenin değiştirilmesi	12
Erken sonlandırma	12
Emniyet kapatması	12
Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat	12
Wok ile ilgili öneriler	13
Wok ve aksesuarları	13
Wok ile yemek pişirme	13
Önlemler ve temizlik	14
Pişirme tezgahı	14
Pişirme tezgahının çerçevesi	14
Bozulma durumunda ne yapmak gerekir	15
Cihazın çalışması sırasında çıkan normal gürültü	16
Müşteri hizmetleri	16

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.

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.
- Her kullanımdan sonra, daima pişirme bölümlerini kumandalardan 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.

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 içindekilerle fanın girişi arasında en az 2 cm mesafe bırakılmalıdır.

Yaralanma tehlikesi!

- Uygun olmayan wok tavalar kazalara neden olabilir. Sadece üretici tarafından özel aksesuar olarak üretilen wok tavaları 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.
- 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	Önlem
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 tavaların 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: imalaçtlar 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 sürdüreceğ 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 enerjisi 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.

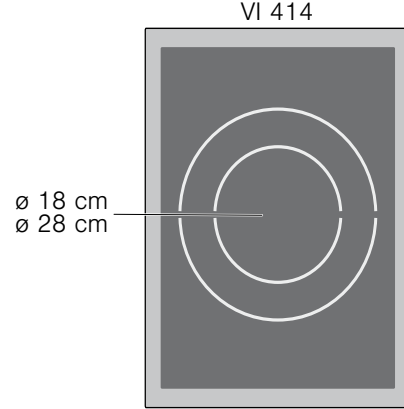
İkili veya üçlü pişirme bölümlerinde otomatik tespit

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.

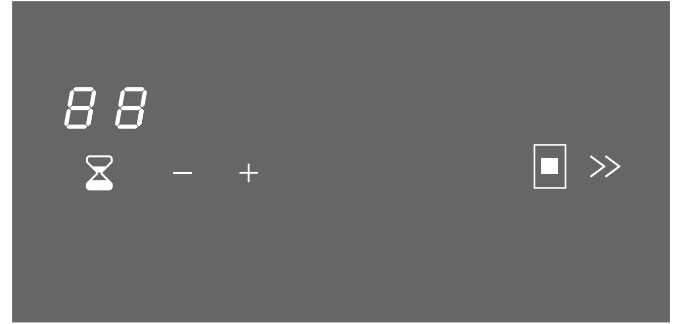
Yeni cihazınız

Bu sayfalarda size yeni cihazınız tanıtılacak ve aksesuarlar hakkında bilgi verilecektir.

İndüksiyonlu ocak



Kumanda alanı



Göstergeler

■	Pişirme birimi göstergesi Sürekli yanarsa: Pişirme birimi açık ve ısıyor. Yanıp sönerse: Pişirme kabı algılanmadı.
»»	Booster fonksiyonu Sürekli yanarsa: Booster fonksiyonu aktif. Yanıp sönerse: Booster fonksiyonu mevcut değil.
00	Kısa süreli zamanlayıcı ve hata göstergesi

Kısa süreli zamanlayıcı sensörlü tuşları

⌚	Kısa süreli zamanlayıcıyı aktive eder/onaylar
+	Süreyi yükseltir
-	Süreyi düşürür

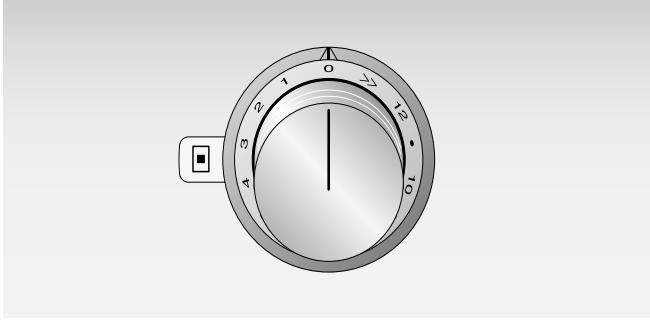
Sensör tuşları

Sembollerden birine dokunduğunuzda ilgili fonksiyon aktive edilir.

Bilgiler

- Aynı anda birden fazla alana dokunduğunuzda ayarlar değişmeden kalır. Böylece, ayar alanında taşan yemekleri silerek temizleyebilirsiniz.
- Birden fazla sensör tuşu aynı anda kumanda edildiğinde sinyal sesi duyulur. Olası taşan yemekleri ya da metalimsi cisimleri kumanda alanından alın.

Kumanda düğmesi



12 ayrı güç kademesi ile booster fonksiyonu arasında seçim yapabilirsiniz.

1	En düşük güç kademesi
12	En yüksek güç kademesi
>>	Booster fonksiyonu

Kumanda düğmesi, farklı gösterge olanaklarına sahip olan ışıklı halkaya sahiptir:

İşıklı halka devamlı yanıyor	Pişirme birimi açık ve ısınıyor.
İşıklı halka yavaşça yanıp sönüyor	Kalan ısı göstergesi aktif.
İşıklı halka hızlı yanıp sönüyor	Arıza var. Kumanda alanındaki hata göstergesini kontrol edin.

Kalan ısı göstergesi

Kalan ısı göstergesi hâlen sıcak olan pişirme birimine işaret eder.

Pişirme birimi kapatılmış olsa da, kumanda düğmesinin etrafındaki ışıklı halka yanıp söndüğü sürece pişirme birimine dokunmayın.

Pişirme birimi



İki aşamalı pişirme birimi

Üzerine uygun büyüklükte pişirme ekipmanı konulduğunda pişirme biriminin dış halkası otomatik olarak aktive edilir.

Özel aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarları uzman satış noktanızdan sipariş edebilirsiniz:

- WP 400 001 Wok tava
- WZ 400 001 Wok tava taşıyıcısı
- VA 450 400 Cihaz uzatma parçası 38 cm
- VA 420 000 Yüzeye sıfır montajda 400 serisi başka Vario cihazlarla kombinasyon için birleştirme çitası
- VA 420 001 Cihaz kapağı/Dengeleme çitası ile yüzeye sıfır montajda 400 serisi başka Vario cihazlarla kombinasyon için birleştirme çitası
- VA 420 010 Üstten bindirilerek montajda 400 serisi başka Vario cihazlarla kombinasyon için birleştirme çitası
- VA 420 011 Cihaz kapağı/Dengeleme çitası ile üstten bindirilerek montajda 400 serisi başka Vario cihazlarla kombinasyon için birleştirme çitası
- VA 440 010 Paslanmaz çelikten cihaz kapağı

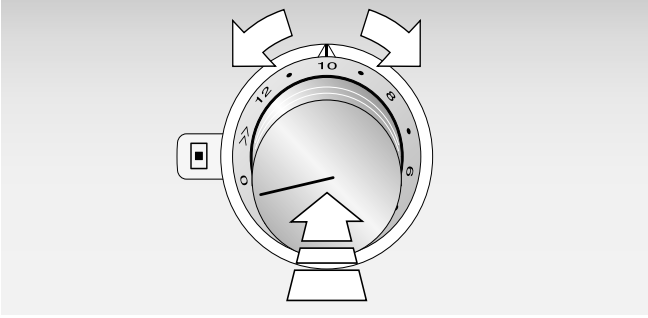
Aksesuarı sadece belirtildiği gibi kullanın. Üretici, aksesuarın yanlış kullanımı halinde sorumluluk üstlenmez.

Pişirme bölümünün ayarlanması

Bu bölümde, ocağı nasıl ayarlayacağınızı öğreneceksiniz. Ayar tablosunda çeşitli yemekler için güç seviyelerini ve pişirme sürelerini bulabilirsiniz.

Güç kademesinin ayarı

- 1 Kumanda düğmesine bastırın ve istenilen güç kademesine kadar çevirin (1-12 ve booster fonksiyonu). Pişirme yüzeyinin üzerindeki pişirme birimi göstergesi yanıp söner.



- 2 90 saniye içerisinde uygun büyüklükte pişirme ekipmanını yerleştirin. Tencere algılanmadığında pişirme birimi otomatik olarak kapanır. Pişirme birimini tekrar işletmek için kumanda düğmesini 0 konumuna çevirin ve ardından pişirme kademesini tekrar ayarlayın.
- 3 Pişirme birimi ısınırken pişirme birimi göstergesi ve kumanda düğmesinin arkasındaki ışıklı halka sürekli yanar.

Bilgi: Üzerine büyük tencere konulduğunda pişirme biriminin dış halkası otomatik olarak aktive edilir.

Cihazın kapatılması

Pişirme yüzeyini kapatmak için kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çevirin.

Pişirme birimi soğuyana kadar döner düğmedeki artık ısı göstergesi yavaşça yanıp söner.

Ayar tablosu

Aşağıdaki tabloda bazı örnekleri bulacaksınız. Pişme süreleri pişirilecek gıdanın türüne, ağırlığına ve kalitesine bağlıdır. Bu nedenle farklar oluşabilir.

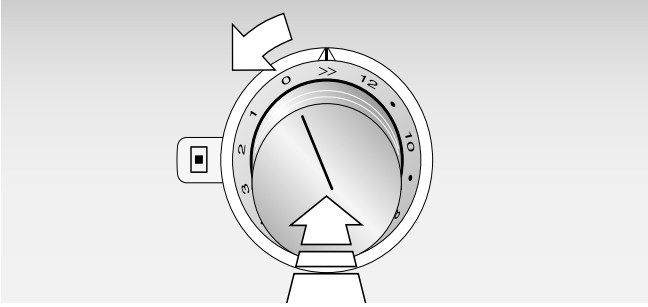
Bilgi: Türlü pişirirken ya da çorba, sos veya içecek gibi sıvıları kaynatırken bunlar farkında olmadan hızla ısınabilir, taşabilir ya da sıçrayabilir. Bu nedenle uygun güç kademesinde ve sürekli karıştırmak suretiyle yavaş yavaş ısıtılmaları önerilmektedir.

Pişirme kademesi	Pişirme yöntemi	Örnekler
12	Kaynatma	Su
	Ön kızartma	Et
	Isıtma	Yağ, sıvılar
	Pişirme	Çorba, sos
12-11	Buharda haşlama	Sebze
10-7	Kızartma	Et, patates
8-6	Kızartma	Balık
8-7	Hamur işleri	Unlu yemekler, yumurtalı yemekler
	Açık kapta pişirmeye devam etme	Hamur, sıvılar
7-6	Renk verme	Un, soğan
	Kavurma	Badem, galeta unu
	Eritme	Jambon
	Suyunu çektilirme	Et suyu, sos
6-5	Açık kapta kıvama getirme	Hamur köftesi, patates köftesi, çorbalık sebze, çorbalık et, haşlanmış yumurta
5-4	Açık kapta kıvama getirme	Sosis
6-5	Buğulama	Sebze, patates, balık
	Buharda pişirme	Sebze, meyve, balık
	Buğuda pişirme	Et sarması, rosto, sebze
4-3	Buğuda pişirme	Gulaş
5-4	Kapalı kapta pişirmeye devam etme	Çorba, sos
4-3	Buzunu çözme	Derin dondurulmuş ürünler
4-3	Yumuşatma	Pirinç, baklagiller
	Koyulaştırma	Yumurtalı yemekler
2-1	Isıtma/Sıcak tutma	Çorba, türlü, soslu sebze
	Eritme	Tereyağı, çikolata

Booster fonksiyonu

Bu fonksiyonla büyük miktarda sular güç kademesi 12'de olduğundan daha hızlı ısıtılır. Booster fonksiyonu pişirme biriminin maksimum gücünü kısa süreli yükseltir.

Çalıştırılması: Kumanda düğmesine bastırın ve >> pozisyonuna çevirin. Pişirme birimi göstergesinde >> sembolü belirir. Booster fonksiyonunun aktive edildiği sinyal sesiyle duyurulur.



Kapatılması: Kumanda düğmesini herhangi bir güç kademesine çevirin. Pişirme birimi göstergesindeki >> sembolü söner.

Bilgi: Booster fonksiyonu, pişirme yüzeyinin elektronik komponentlerini aşırı ısınmaya karşı korumak amacıyla belirli şartlar altında otomatik olarak kapanır. Pişirme birimi göstergesindeki >> sembolü 2 saniye boyunca yanıp söner, ardından tamamen söner. Booster fonksiyonu, tekrar kullanılabilir olduğunda otomatik olarak devreye girmez. Bunun için kumanda düğmesini ilk önce herhangi bir güç kademesine ayarlayın, ardından booster fonksiyonunu tekrar seçin.

Kısa süreli zamanlayıcı






Kısa süreli zamanlayıcıyı yumurta saati gibi kullanın. Süreyi 90 dakikaya kadar ayarlayabilirsiniz.

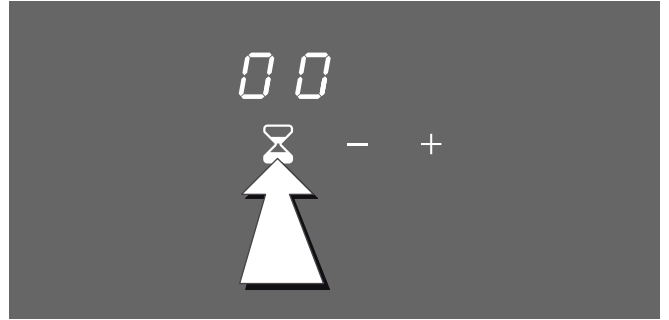
Bilgi: Kısa süreli zamanlayıcı pişirme birimini otomatik olarak kapatmak için tasarlanmamıştır.



Süre ayarı

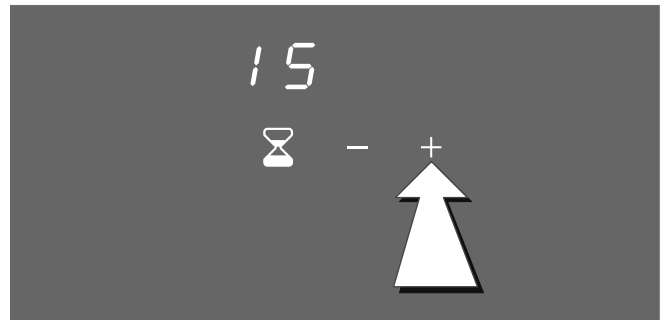
Kısa süreli zamanlayıcı pişirme yüzeyindeki sensörlü tuşlara dokunularak kumanda edilir. Sensörlü tuşlara her dokunuş sinyal sesiyle onaylanır.

Pişirme birimi aktif konuma geldiğinde kısa süreli zamanlayıcı kullanıma hazırdır.



- 1 Sensörlü tuş  aktive etmek için pişirme birimini kumanda düğmesiyle çalıştırın.
- 2 Sensörlü tuşa  dokununuz. Gösterge , ve sensörlü tuşlar  ve  aktive edilir.




- 3 Sensör tuşlardan  veya  tuşuna dokunarak istenilen süreyi ayarlayın.



Öneri:


Göstereyi daha hızlı yukarıya ya da aşağıya doğru değiştirmek için sensörlü tuşlardan  veya  üzerinde daha uzun kalın.




Bilgi: 15 saniye içerisinde girdi yapılmazsa, kısa süreli zamanlayıcı otomatik olarak kapanır.

- 4 Kısa süreli zamanlayıcıyı onaylamak ve başlatmak için sensörlü tuşa  dokununuz. Onay 15 saniye içinde gerçekleşmezse, süre otomatik olarak işlemeye başlar. Sinyal sesi duyulur ve süre göstergede görülür şekilde işlemeye başlar.



Kısa süreli zamanlayıcı, pişirme birimi kapatıldıktan sonra da ayarlanan süre dolana kadar işlemeye devam eder.

Süre sona erdikten sonra



Ayarlanan sürenin dolduğu sinyal sesiyle duyurulur. Gösterge yavaşça yanıp söner. Sensörlü tuşa  dokunun. Gösterge söner ve sinyal sesi kesilir.

Üç dakika sonra sinyal sesi otomatik olarak kesilir. Gösterge  ve , sensörlü tuşa  dokunana veya kumanda düğmesi işletilene kadar yanıp söner.



Sürenin değiştirilmesi

- 1 Sensörlü tuşa  dokunun ve süreyi yeniden ayarlayın.
- 2 Değiştirilen süreyi aktive etmek için sensörlü tuşa  tekrar dokunun.

Erken sonlandırma

Sensörlü tuşa  dokunun, süreyi  olarak değiştirin ve onaylayın.

Öneri:

Sensörlü tuş  uzun süre basılı tutulursa, kalan süre silinir ve  ekranda gösterilir.

Emniyet kapatması

Cihaz, güvenliğiniz için emniyet kapatmasıyla donatılmıştır. Ayarlanan güç kademesine bağlı olarak her ısıtma işlemi, süre içerisinde herhangi bir kumanda gerçekleşmezse belirli bir süre sonra kapatılır.

Güç kademesi	Kapatma süresi
1 – 6	4 saat
7	3 saat
8 ve 9	2 saat
10 – 12 ve booster fonksiyonu	1 saat

Sürenin dolduğu sinyal sesiyle duyurulur. Pişirme yüzeyi göstergesi devamlı yanmaya devam eder. Aktive edilen kumanda düğmesinin arkasındaki ışıklı halka hızla yanıp söner.

Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çevirin. Ardından cihazı her zamanki gibi çalıştırabilirsiniz.

Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat

Cihaz, aşırı ısınma halinde elektronik komponentleri korumak amacıyla pişirme yüzeyinin gücünü otomatik olarak kumanda eder.

Az ölçüde aşırı ısınma: Cihaz güç kademesini düşürür. Pişirme birimi yeterince soğuduktan sonra seçilmiş olan güç kademesi otomatik olarak tekrar kullanılır. Tüm güç kademelerinin tekrar kullanılabilir olduğu sinyal sesiyle duyurulur.

Yoğun aşırı ısınma: Pişirme birimi otomatik olarak kapatılır. Akustik sinyal duyulur. Kısa süreli zamanlayıcının ekranında hata mesajı *H* veya *F4* belirir. Kumanda düğmesinin arkasındaki ışıklı halka hızla yanıp söner.

- Pişirme ekipmanını pişirme biriminden alın.
- Hata mesajı söndüğünde ve sinyal sesi duyulduğunda, pişirme birimi yeterince soğumuştur.
- Kumanda düğmelerini 0 konumuna getirin. Ardından her zamanki gibi istenilen güç kademesini ayarlayın.

Wok ile ilgili öneriler

Wok ve aksesuarları

(teslimat kapsamında değildir)

Wok tavayı ve uygun Wok taşıyıcısını Gaggenau satış noktanızdan temin edebilirsiniz. Wok tava yuvarlak tabana sahiptir ve sadece Wok taşıyıcısıyla birlikte kullanılmalıdır. Pişirirken Wok tavanın yuvarlak tabanı ile sağlam şekilde Wok taşıyıcısı üzerinde durmasına dikkat edin.

Wok taşıyıcısını daima pişirme biriminin ortasına yerleştirin.

Wok'u boşken ısıtmayın.

Bilgi: Wok'u sadece indüksiyonlu Wok'lara mahsus indüksiyonlu pişirme alanlarında kullanın. Wok taşıyıcısı normal cam seramik pişirme yüzeyi üzerinde kullanılmamalıdır.

Wok taşıyıcısı bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişli değildir.

Chan (yuvarlak spatula) veya uzun saplı, tahta tava küreği kullanın.

Yiyecekleri çıkarmak için kepçe kullanın. Yağın içinden kızartılmış yiyecekleri ya da sosun içinden büyük parçaları çıkarmak için süzgeçli kepçe kullanılması uygundur.

Buharda pişirmek için bambu sepet kullanabilirsiniz.

Wok ile yemek pişirme

Kızartabilir, buharda pişirebilir, yağ içinde kızartabilir, soteleyebilir ve "normal" pişirebilirsiniz.

Wok için özel pişirme yöntemi sürekli çevirerek pişirmektir. Ufak parçalara doğranan malzemeler yoğun ısıda sürekli çevrilerek mümkün oldukça kısa süreli kızartılır. Yuvarlak, büyük tavada yiyecekleri sıradan bir tavada olduğundan daha hızlı ve kolay karıştırabilir ve çevirebilirsiniz. Çevirmek suretiyle malzemeler yanmaz. Fazla yağ tavanın ortasına akar. Kısa zamanda kızartma tadı oluşur, etin gözenekleri kapanır ve et kurumadan, lezzetli şekilde kızarır. Sebzeler taze kalır, aromalar ve sağlıklı vitaminler korunur.

Bilgi: Wok ile yemek pişirmek sıradan tavalara nazaran daha hızlıdır. Bu nedenle, pişirmeye başlamadan önce tüm malzemelerin hazır olması gerekir. Malzemelerin sıralaması da önemlidir: Pişirme süresi en uzun olan malzemeleri (örneğin havuç gibi sert lifli sebzeler) ilk önce Wok'a koyun ve daha narin malzemeleri (örneğin mantar ve filizler) en sona ilave edin.

Yapılması gerekenler:

- Yağı Wok tavada gezdirin. Fıstık ya da soya yağı kullanmanızı öneririz.
- Pişirilecek malzemeleri eşit boyda, ancak çabuk yanmamaları için fazla küçük olmayan ebatta doğrayın.
- Yağı duman verme noktasının hemen altına kadar ısıttıktan sonra çevirerek pişirmeye başlayın.
- Büyük miktarlarda en iyisi porsiyon bazında çalışın. Aksi takdirde malzemelerin tamamı sıcak Wok tabanıyla hemen temas etmez.

Dikkat! Wok ve Wok aksesuarları pişirme esnasında çok ısınırlar. Çocukları uzak tutun. Wok aksesuarlarını ancak kumanda düğmesindeki artık ısı göstergesi söndükten sonra alın.

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

Bozulma durumunda ne yapmak gerekir

Genellikle bir arıza olduğunda bu, düzeltilmesi kolay olan küçük bir aksalıktan kaynaklanır. Teknik Destek Servisimizle temas etmeden önce aşağıdaki tablo yardımıyla arızayı gidermeye çalışınız.

Hata	Önlem
Pişirme yüzeyi çalışmıyor.	Cihazın bağlı olduğu ev sigortasını kontrol edin. Diğer elektrikli cihazlar yardımıyla elektrik kesilmesinin söz konusu olup olmadığını kontrol edin. Cihazın bağlantısı yanlış yapıldı. Kontrol panosuna giden bağlantı kablosunun doğru takılı olduğunu kontrol ettirin.
Pişirme birimi göstergesi sürekli yanıyor, kumanda düğmesinin arkasındaki ışıklı halka yanıp sönüyor.	Tencere algılayıcı pişirme ekipmanı algılamadı. Pişirme ekipmanının manyetik olup olmadığını kontrol edin (mıknatıs kullanın). Pişirme ekipmanının yeterince büyük çapa sahip olup olmadığını kontrol edin. Kumanda düğmelerini 0 pozisyonuna çevirin. Pişirme birimini her zamanki gibi çalıştırın.
Pişirme birimi kapandı. Kumanda düğmesinin etrafındaki ışıklı halka hızla yanıp sönüyor.	Pişirme biriminin kumanda düğmesi uzun süre hareket ettirilmedi. Emniyet kapatması aktive edildi. Kumanda düğmelerini 0 pozisyonuna çevirin. Pişirme birimini her zamanki gibi çalıştırın. Cihaz aşırı ısınıyor. Kumanda alanındaki hata mesajını okuyun.
Pişirme birimi kapandı.	Cihaz, elektrik 25 saniyeden fazla kesildikten sonra güvenlik nedenlerinden ötürü kapalı kalır. Kumanda düğmelerini 0 pozisyonuna çevirin. Pişirme birimini her zamanki gibi çalıştırın.
Kumanda düğmesinin arkasındaki ışıklı halka yanıp sönüyor.	Cihaz aşırı ısındı ve pişirme birimi kendiliğinden kapandı. Tencereyi pişirme biriminden alın. Kumanda düğmesini 0 konumuna getirin ve cihazın soğumasını bekleyin. Çalıştırdıktan sonra kumanda düğmesi tekrar yanıp sönerse, pişirme birimini kapatın ve daha da soğumasını bekleyin.
E_r ve rakamlar/ d ve rakamlar/ P ve rakamlar	Elektronikte hata var. Evdeki sigortadan veya sigorta kutusundaki koruyucu şalterden cihazın elektrik bağlantısını kesin. Birkaç saniye bekleyin ve cihazı tekrar çalıştırın. Gösterge tekrar belirirse, ev sigortası üzerinden cihazın elektrik bağlantısını kesin. Müşteri hizmetlerine haber verin.
$F0/F9$	Cihazda dahili fonksiyon arızası var. Evdeki sigortadan veya sigorta kutusundaki koruyucu şalterden cihazın elektrik bağlantısını kesin. Birkaç saniye bekleyin ve cihazı tekrar çalıştırın. Gösterge tekrar belirirse, ev sigortası üzerinden cihazın elektrik bağlantısını kesin. Müşteri hizmetlerine haber verin.
$F4$	Kumanda alanı fazla ısındı ve pişirme birimi kendiliğinden kapandı. Tencereyi pişirme biriminden alın. Tüm kumanda düğmelerini 0 pozisyonuna çevirin. Cihaz yeterince soğuduğunda $F4$ söner. Ardından gerekirse yeni bir güç kademesini ayarlayın. Hatalı fonksiyon devam ederse müşteri hizmetlerini arayın.
$U1$	Besleme gerilimi doğru değil. Elektrik tedarikçinizle irtibata geçin.
$U2/U3$	Pişirme yüzeyi fazla ısındı ve pişirme birimi kendiliğinden kapandı. Tencereyi pişirme biriminden alın. Tüm kumanda düğmelerini 0 pozisyonuna çevirin. Cihaz yeterince soğuduğunda hata mesajı söner. Ardından gerekirse yeni bir güç kademesini ayarlayın. Hatalı fonksiyon devam ederse müşteri hizmetlerini arayın.

* Kısa süreli zamanlayıcının sensörlü tuşları üzerine sıcak pişirme ekipmanları koymayın.

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 titremlerden 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.

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



9000936508 tr (931 119)