

# CX480

Tam yüzey indüksiyonlu ocak

## İçindekiler

<b>Güvenlik uyarıları</b>	<b>4</b>
Hasar sebepleri	5
<b>Çevre koruma</b>	<b>6</b>
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	6
Enerji tasarruf önerileri	6
<b>İndüksiyonla yemek pişirme</b>	<b>6</b>
Avantajları	6
Piştirme kapları	6
<b>Cihazı tanıyınız</b>	<b>7</b>
Piştirme bölümü	7
Dokunmatik ekran	7
Piştirme gözü göstergeleri	8
Kaydırma fonksiyonu	8
Kalan ısı göstergesi	8
<b>Piştirme bölümünün ayarlanması</b>	<b>9</b>
Piştirme bölümünün açılması ve kapanması	9
Dinlenme Modu	9
Piştirme gözünün ayarlanması	9
Ayar tablosu	10
<b>Booster fonksiyonu</b>	<b>12</b>
Booster fonksiyonu için kullanım kısıtlamaları	12
Booster fonksiyonunun açılması ve kapatılması	12
<b>Zamanlayıcı</b>	<b>12</b>
Sürenin ayarlanması	12
Süre dolduğunda	13
<b>Emniyet kapatması</b>	<b>13</b>

<b>Ayarların aktarılması</b>	<b>14</b>
Kısa süreli hafıza	14
Aktarma fonksiyonu	14
<b>Saat</b>	<b>15</b>
Saatin ayarlanması	15
<b>Temizlik için ekran kilidi</b>	<b>15</b>
<b>Çocuk emniyeti</b>	<b>16</b>
Çocuk emniyetinin açılması ve kapanması	16
<b>Zamanlayıcı</b>	<b>16</b>
Sürenin ayarlanması	16
Süre dolduğunda	16
<b>Seçenekler menüsü</b>	<b>17</b>
Ayarların değiştirilmesi	18
Dokunmatik ekran kalibrasyonu	18
Parlaklığın ayarlanması	18
<b>Temizleme ve Bakım</b>	<b>19</b>
Cam seramik	19
Piştirme bölümü çerçevesi	19
<b>Arızaların giderilmesi</b>	<b>19</b>
Açıklamalar, uyarılar ve hata mesajları	19
İpuçları	20
Demo Modu	21
Bilgi tuşu	21
Piştirme bölümünün normal çalışma sesleri	22
<b>Müşteri hizmetleri</b>	<b>22</b>

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) ve Online-Mağaza: [www.gaggenau-eshop.com](http://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.

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.

### 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!

- Ocaklar ve bunların çevreleri, özellikle ocak çerçevesi, çok sıcak hale gelir. Sıcak yüzeylere asla dokunulmamalıdır. Çocukları uzak tutunuz.
- 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.

## Elektromanyetik tehlikeler!

Bu cihaz güvenlik standartlarına ve elektromanyetik uyumluluğa sahiptir. Ancak, vücudunda kalp ritim düzenleyicisi veya insülin pompası bulunan kişiler kullanmak üzere bu cihaza yaklaşımdan sakınmalıdır. Piyasada bulunan cihazların %100'ünün yürürlükteki elektromanyetik uyumluluk kriterlerini yerine getireceğini ve cihazın doğru çalışmasını riske edecek parazitler oluşturmayacağını garanti etmek mümkün değildir. Aynı zamanda ısıtma cihazı gibi başka türlü aygıtlar taşıyan kişilerin bazı rahatsızlıklar hissetmeleri de mümkündür.

## 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.

Kabin içindekilerle fanın girişi arasında en az 2 cm mesafe bırakılmalıdır.

## 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 tavalara yerlerini değiştirirken onları yukarı kaldırınız.
Kabarıklıklar	Şeker, yüksek şeker içerikli maddeler	Taşan yiyecekleri derhal bir cam zımparası ile temizleyiniz.

## 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, göstergeler 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.

## Çevre koruma

Cihazı kutudan çıkarınız ve kutusunu çevre kurallarına uygun bir şekilde imha ediniz.

## Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi



Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (WEEE - waste electrical and electronic equipment) ile ilgili 2002/96/EG Avrupa direktifine uygundur. Yönetmelik, AB-genelinde geçerli olan eski cihaz değerlendirme ve geri dönüşüm kuralını göstermektedir.

## Enerji tasarruf önerileri

- Düz tabanlı tencere ve tavalar kullanınız. Düz olmayan tabanlar enerji tüketimini artırır.
- Az miktardaki yemekler için küçük tencere kullanınız. Az dolu, büyük tencereler daha fazla enerji tüketir.
- Tencereleri daima uygun bir kapak ile kapatınız. Kapak kullanılmadan yapılan pişirme işlemlerinde dört kat daha fazla enerji harcanır.
- Yemekleri az su ile pişiriniz. Bu sayede enerji tasarrufu sağlanır. Bu şekilde, sebzelerdeki vitamin ve mineralleri koruyabilirsiniz.
- Doğru zamanda bir alt güç seviyesine geçiniz.

## İndüksiyonla yemek pişirme

### Avantajları

İndüksiyon ile pişirirken ısı doğrudan tencere tabanında oluşturulur. Bu sizin için çok sayıda avantaj sağlamaktadır:

- **Yemek pişirme ve kızartma sırasında zaman tasarrufu.** Kap doğrudan ısıtılır.
- **Enerji tasarrufu.**
- **Daha kolay bakım ve temizlik.** Taşan yemekler hemen yanmıyor.
- **Kontrollü ısı beslemesi ve güvenlik.** İndüksiyon, her kullanımdan sonra ısı beslemesini kapatır veya oluşturur. Isıtma işlemi, pişirme gözü hala açık olsa bile kap pişirme gözünden alındığında kesilir.

### Pişirme kapları

#### Uygun pişirme kapları

Sadece emaye çelik, dökme demir ferromanyetik kaplar veya paslanmaz çelik özel indüksiyon kapları kullanınız.

#### Uygun olmayan kaplar

Standart paslanmaz çelik, cam, seramik, bakır veya alüminyum pişirme kapları kullanmayınız.

#### Kap kontrolü

Kabınız, tencere veya tava tabanı bir mıknatısı çektiğinde uygundur. Tencere üreticileri indüksiyona uygun pişirme kaplarını normalde belirtmektedir.

#### Kap tabanı

Kap tabanının özellikleri pişirme sonucunu etkilemektedir. Kap tabanının malzemesi ısıyı eşit şekilde dağıtmalıdır. Örn. paslanmaz çelik sandviç tabanları çok uygundur.

## İnce tabanlı boş kaplar

### ⚠ Yanma tehlikesi!

İnce tabanlı boş kapları ısıtmayınız. Boş bir kap, emniyet kapatması zamanında etkinleşmeyecek ve çok yüksek bir sıcaklığa ulaşılabilir kadar hızlı ısınır. Kap tabanı eriyebilir ve ocağın cam seramiğine zarar verebilir. Sıcak kaba dokunmayınız ve pişirme gözünü kapatınız. Pişirme gözü, pişirme gözü soğuduktan sonra çalışmazsa, müşteri hizmetlerini arayınız.

### Tencere algılaması

Kullanılan pişirme kabının pozisyonu, ebadı ve şekli pişirme bölümü tarafından otomatik olarak algılanır. 90 ile 340 mm arasında bir çapa sahip ebatlar uygundur.

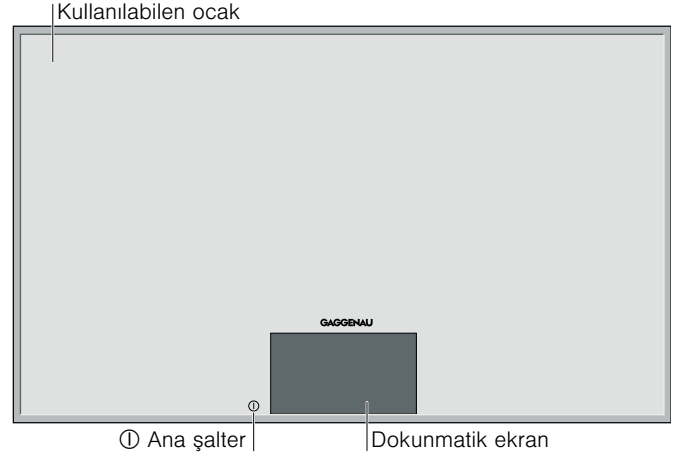
**Bilgi:** Pişirme gözü göstergeleri, pişirme kabının gerçek ebadından ve şeklinden farklı olabilir. Bu normaldir ve pişirme bölümünün işlevini olumsuz etkilemez.

## Cihazı tanıyınız

### Pişirme bölümü

Pişirme bölümü bir tam yüzey indüksiyonuna sahiptir. Pişirme kabını, kullanılabilen tüm pişirme alanı üzerinde istediğiniz gibi konumlandırabilirsiniz. Kullanılan pişirme kabının pozisyonu, ebadı ve şekli otomatik olarak algılanır.

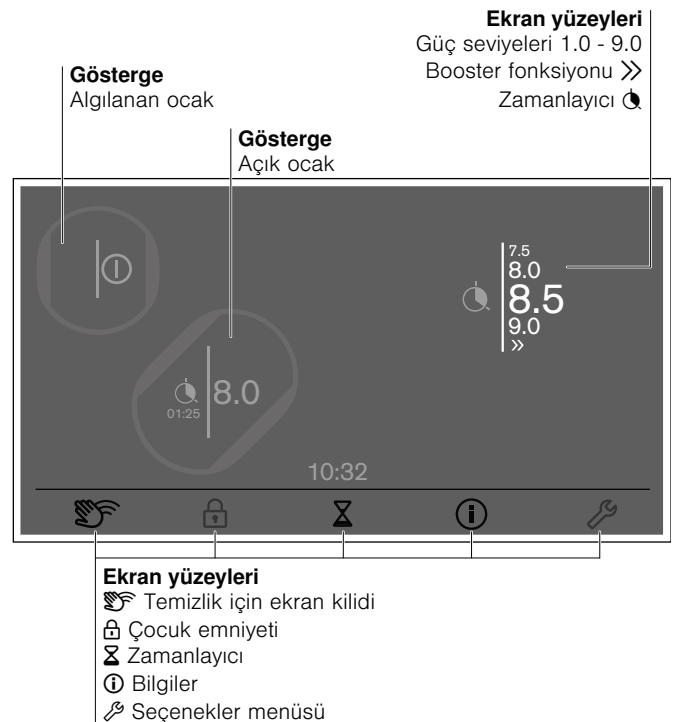
**Bilgi:** Her pişirme bölümü tarafında aynı anda sadece 2'şer pişirme gözü çalışabilir.



### Dokunmatik ekran

Dokunmatik ekranı kolayca parmaklarınızla kullanabilirsiniz. İstediğiniz fonksiyonu, ilgili ekran alanlarına veya ekran içerisindeki alanlara kısaca dokunarak etkinleştiriniz.

**Bilgi:** İlgili fonksiyon ancak parmağınızı çektiğinizde etkinleşecektir.



**Dikkat!** Sıcak pişirme kabını asla dokunmatik ekran alanına koymayınız. Elektronik aşırı ısınabilir.

**Bilgi:** Ekranı daima kuru tutunuz. Nem, ünitelerin çalışmasını etkiler.

## Pişirme gözü göstergeleri

### Algılanan pişirme gözü



Gösterilen pişirme gözü algılandı. Pişirme gözünü seçmek için ① sembolüne dokununuz.

### Seçilen pişirme gözü



Gösterilen pişirme gözü seçildi. Güç seviyesini ayarlayabilirsiniz.

### Açık pişirme gözü



Gösterilen pişirme gözü çalıştırıldı. Göstergede ayarlanan güç seviyesi görüntülenir.

### Diğer göstergeler



Görüntülenen ocak ayarlanamıyor.

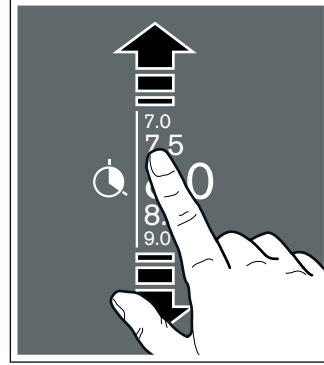
#### Olası nedenler:

- Her pişirme bölümü tarafında aynı anda sadece 2 'şer pişirme gözü çalışabilir.
- Pişirme kabı indüksiyon için uygun değil.

## Kayıdırma fonksiyonu

Kayıdırma fonksiyonuyla güç seviyesi, süre ve saat gibi farklı ayar değerlerini ve ayrıca seçenekler menüsündeki diğer değerleri değiştirebilirsiniz.

Öncelikli olarak ayarlamak istediğiniz değeri seçiniz. Ekran alanına dokununuz ve parmağınızı yukarı veya aşağı kaydırınız.



## Kalan ısı göstergesi

Pişirme bölümü her pişirme bölümü tarafı için bir ≡ kalan ısı göstergesine sahiptir. Bu gösterge hala sıcak bir pişirme gözünün olduğuna dair uyarıda bulunmaktadır. Bu göstergenin söz konusu olduğu pişirme gözlerine veya pişirme bölümü tarafına dokunmayınız. Pişirme bölümü kapalı olsa dahi, pişirme gözü sıcak olduğu sürece ≡ yanar.





## Pişirme bölümünün ayarlanması

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

## Pişirme bölümünün açılması ve kapanması

Ana şalter ile pişirme bölümünü açıp kapatabilirsiniz.

**Devreye alma:** ⓘ sembolüne dokununuz. Ana şalter üzerinden gösterge yanar. Kısa bir çalıştırma süresinden sonra pişirme bölümü çalışmaya hazırdır.

**Kapatma:** ⓘ sembolüne dokununuz. Ekrandaki gösterge söner. Tüm ocaklar kapanır. Bekleme modu etkindir. Bkz. Bekleme modu bölümü.

Isı göstergesi, pişirme gözleri soğuyana kadar yanmaya devam eder.

**Bilgi:** Pişirme bölümü, tüm pişirme gözleri 60 saniyeden uzun süre kapalı olup dokunmatik ekran üzerinde herhangi bir ayar gerçekleştirmezseniz otomatik olarak kapanır.

## Dinlenme Modu

Ocağı kapattığınızda, ayarlanan bir süre için dinlenme modunda etkinleştirilir. Ana şalter üzerindeki ışık yanar. Ancak bu süre dolduktan sonra ocak tamamen kapanır. Dinlenme modundayken cihazı ana şalter üzerinden tekrar çalıştırabilirsiniz. Cihaz hemen çalışmaya hazırdır.

**Bilgi:** Dinlenme modu süresini nasıl değiştirebileceğinizi, Seçenekler menüsü bölümünde öğrenebilirsiniz.

## Pişirme gözünün ayarlanması

Kaydırma fonksiyonu ile istediğiniz güç seviyesini ayarlayabilirsiniz.

Güç seviyesi 1.0	= en düşük güç
Güç seviyesi 9.0	= azami güç

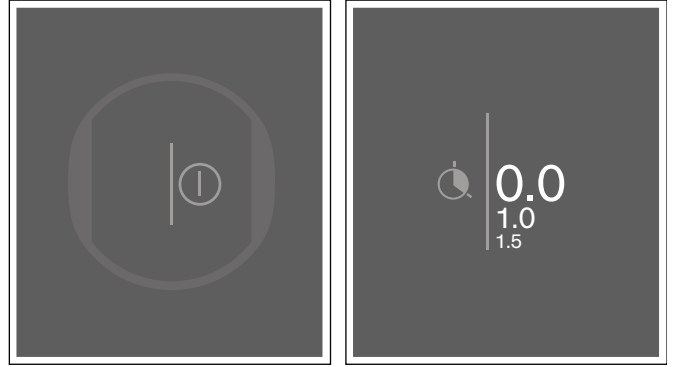
Her güç seviyesinin bir ara kademesi vardır. Bu x.5 ile işaretlenmiştir.

**Bilgi:** Ara kademeyi nasıl devre dışı bırakabileceğinizi, Seçenekler menüsü bölümünde öğrenebilirsiniz.

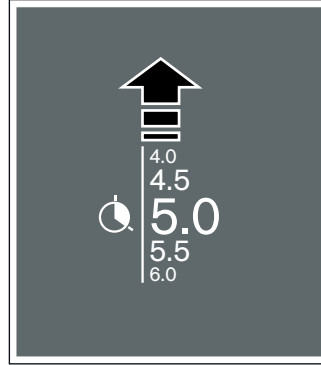
## Güç seviyesinin ayarlanması

Pişirme bölümü açık olmalıdır.

- 1 Pişirme kabını pişirme gözünün üzerine koyunuz.
- 2 Ekrandaki pişirme gözü ⓘ sembolüne dokununuz. Göstergede **0.0** yanar.



- 3 Sonraki 4 saniye içerisinde yukarı kaydırınız ve istediğiniz güç seviyesini ayarlayınız.



## Ocağın kapatılması

**0.0** görüntülene kadar aşağı kaydırınız. Pişirme gözü kapanır ve yaklaşık 4 saniye sonra algılanan pişirme gözü olarak görüntülenir.

## Ayar tablosu

Aşağıdaki tabloda birkaç örnek bulacaksınız. Pişirme süreleri, pişirilecek malzemenin türüne, ağırlığına ve kalitesine bağlıdır. Bu nedenle, tablodaki değerler gerçek değerlerden farklı olabilir.

**Bilgi:** Güveç veya çorba, sos veya içecek gibi sıvı yemekleri pişirirken bunlar farkında olmadan çok hızlı ısınıp taşabilir veya sıçrayabilir. Bu nedenle uygun bir güç seviyesinde yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak ısıtmanızı tavsiye ediyoruz.

	Güç seviyesi
<b>Eritme</b>	
Çikolata, kuvertür, tereyağı, bal	1.0
Jelatin	1.0 - 2.0
<b>Isıtma ve sıcak tutma</b>	
Sebze yemeği (örneğin mercimek türüsü)	1.0 - 2.0
Süt**	1.5 - 2.5
Sosisleri suda ısıtma**	3.0 - 4.0
<b>Buz çözme ve ısıtma</b>	
Dondurulmuş ıspanak	2.5 - 3.5
Dondurulmuş gulaş	2.5 - 3.5
<b>Haşlama, kısık ateşte pişirme</b>	
Et köftesi, köfte	4.5 - 5.5*
Balık	4.0 - 5.0
Beyaz soslar, örneğin beşamel sos	1.0 - 2.0
Çırpılmış soslar, örneğin Bernaise sosu, Hollandaise sosu	3.0 - 4.0
<b>Pişirme, buharda pişirme, soteleme</b>	
Pilav	2.0 - 3.0
Pirinç lapası	2.0 - 3.0
Kabuğu ile haşlanmış patates	4.0 - 5.0
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates	4.0 - 5.0
Hamur işleri, makarna	6.0 - 7.0*
Sebze yemeği, çorbalar	3.5 - 4.5
Sebze	2.5 - 3.5
Sebze, dondurulmuş	3.5 - 4.5
Düdüklü tencerede pişirme	4.5 - 5.5
<b>Buğulama</b>	
Sarma	4.0 - 5.0
Buğulayıp kızartma	4.0 - 5.0
Gulaş	3.5 - 4.5

**Kızartma\*\***

Şnitzel, sade veya panelenmiş	6.0 - 7.0
Şnitzel, dondurulmuş	6.0 - 7.0
Pirzola, sade veya panelenmiş	6.0 - 7.0
Biftek (3 cm kalınlıkta)	7.0 - 8.0
Tavuk göğsü (2 cm kalınlığında)	5.0 - 6.0
Tavuk göğsü, dondurulmuş	5.0 - 6.0
Balık ve balık filetosu, sade	5.0 - 6.0
Balık ve balık filetosu, panelenmiş	6.0 - 7.0
Balık ve balık filetosu, panelenmiş ve dondurulmuş, örneğin paneli balık çubukları	6.0 - 7.0
Karides ve deniz tekisi	7.0 - 8.0
Tavada pişirilen yemekler, dondurulmuş	6.0 - 7.0
Krep	6.0 - 7.0
Omlet	3.5 - 4.5
Sahanda yumurta	5.0 - 6.0

**Yağda kızartma\*\* (150 g - 200 g, porsiyon başına 1-2 litre yağda kızartma)**

Derin dondurulan ürünler, örneğin patates kızartması, tavuk nugget	8.0 - 9.0
Kroket	7.0 - 8.0
Köfte	7.0 - 8.0
Et, örneğin tavuk parçaları	6.0 - 7.0
Balık, panelenmiş veya mayalı hamurda	6.0 - 7.0
Sebze, mantar, panelenmiş veya mayalı hamurda	6.0 - 7.0
Küçük kurabiyeler, örneğin Krapfen/Berliner, mayalı hamurda meyve	4.0 - 5.0

\* Kapağını kapatmadan pişirmeye devam ediniz

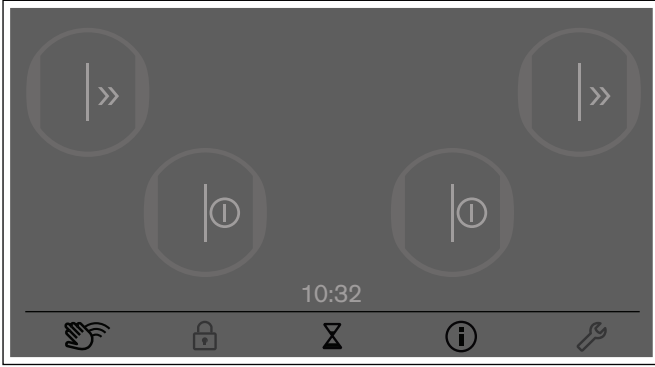
\*\* Kapaksız

## Booster fonksiyonu

Bu fonksiyonla yemekleriniz **9.0** güç seviyesine göre daha hızlı ısıtılır. Booster fonksiyonu kısa süreliğine seçilen pişirme gözünün azami gücünü arttırır.

### Booster fonksiyonu için kullanım kısıtlamaları

Booster fonksiyonunu sağ veya sol pişirme bölümü yarısı üzerinde sadece bir kez etkinleştirebilirsiniz. İkinci bir pişirme gözü devreye alınırsa veya zaten çalışıyorsa, Booster fonksiyonu kullanılamaz veya Booster fonksiyonu devre dışı bırakılır ve pişirme gözü **9.0** güç seviyesine döner.



### Booster fonksiyonunun açılması ve kapatılması

Pişirme gözü seçilmiş olmalıdır.

**Açma:** Booster fonksiyonu devreye girene kadar parmağınızı yukarı doğru kaydırın. Pişirme gözü göstergesinde **>>** görüntülenir. Fonksiyon etkinleştirildi.

**Kapatma:** Parmağınızı aşağı doğru kaydırın. Fonksiyon devre dışı. Pişirme gözünü tam kapatmak için göstergede **0.0** görüntülene kadar aşağı kayın.


**Bilgi:** Belirli şartlar altında Booster fonksiyonu, ocağın elektronik bileşenlerini aşırı ısınmaya karşı korumak için otomatik olarak kapanır.

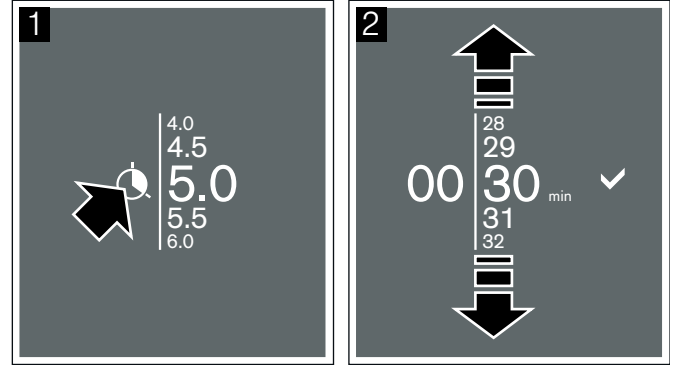
## Zamanlayıcı

Zamanlayıcı ile bir pişirme gözünü ayarlanan bir süre dolduktan sonra otomatik olarak kapatabilirsiniz.

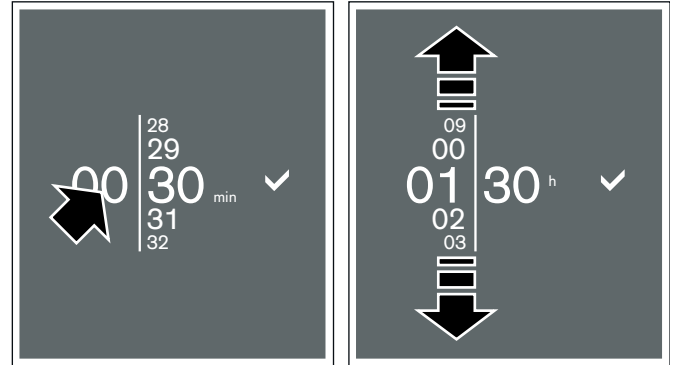
### Sürenin ayarlanması


Pişirme gözü seçilmiş ve ayarlanmış olmalıdır.

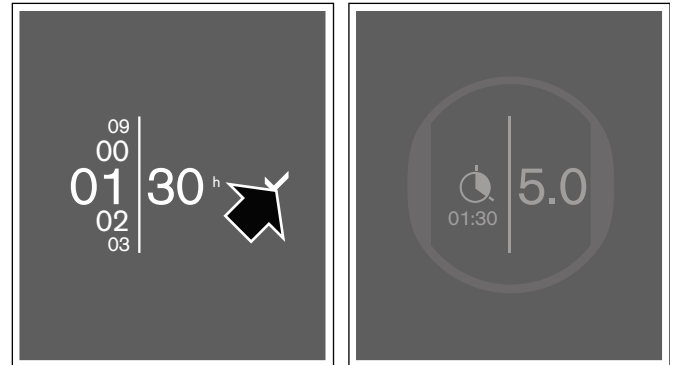
- 1 Sembole  dokununuz. Pişirme gözü göstergesinde **00|00<sup>h</sup>** yanar.
- 2 Sonraki 4 saniye içerisinde yukarı veya aşağı kaydırınız ve istediğiniz süreyi dakika cinsinden ayarlayınız.



- 3 Saati seçiniz. Yukarı veya aşağı kaydırınız ve istediğiniz süreyi saat cinsinden ayarlayınız.





- 4 Sembole  dokununuz. Ayarlanan süre devreye alınmıştır. Süre göstergede görünür şekilde ilerliyor.





## Süre dolduğunda

Süre bitiminden sonra ocak kapanır. Bir sinyal sesi duyulur. Pişirme gözü göstergesinde **00.00**<sup>h</sup><sub>min</sub> ve güç seviyesi **0.0** yanar.

**Bilgi:** 9 saat ve 59 dakikalık bir süre ayarlayabilirsiniz. Ayarlanan güç seviyesine göre pişirme gözü, süre dolmadan da kapanabilir. Bkz. Emniyet kapatması bölümü.

**Sürenin düzeltilmesi:** Pişirme gözünü seçiniz ve  sembolüne dokununuz. Süreyi yeniden ayarlayınız. Süreyi devreye almak için  sembolüne dokununuz.


**Süreyi silme:** Pişirme gözünü seçiniz ve  sembolüne dokununuz. Süreyi silmek için **00|00**<sup>h</sup><sub>min</sub> konumuna geri ayarlayınız ve  sembolüne dokununuz.

---

## Emniyet kapatması

---

Bir pişirme gözü uzun süre aralıksız olarak ve herhangi bir ayar değişikliği yapılmadan çalışırsa, emniyet kapatması devreye girer.

Pişirme gözü kapanır. Göstergede "Ocak çok uzun süredir çalışıyor" görüntülenir.  sembolüne dokununuz. Gösterge söner. Yeni ayar yapabilirsiniz.

Emniyet kapatmasının ne zaman devreye gireceği, ayarladığınız güç seviyesine bağlıdır. Daha ayrıntılı bilgiler için bkz. Arıza giderme bölümü.

## Ayarların aktarılması

### Kısa süreli hafıza

Pişirme kabını kaldırdığınızda veya pişirme bölümü üzerinde kaydırduğunuzda, pişirme gözünün tüm ayarları kısa bir süre için (10-90 saniye) hafızaya alınır. Pişirme gözü ısıtmaz.



**Bilgi:** Kısa süreli hafıza süresi içerisinde pişirme gözü ayarları değiştirilebilir (Booster fonksiyonu ve zamanlayıcı hariç).

Pişirme kabını, kısa süreli hafıza süresi içerisinde aynı pozisyona getiriniz. Ayarlar otomatik olarak aktarılır. Pişirme gözü ısıtır.

#### Bilgiler

- Pozisyon asıl pozisyondan çok farklı ise, aktarma fonksiyonundan faydalanınız
- Kısa süreli hafıza süresini nasıl değiştirebileceğinizi, Seçenekler menüsü bölümünde öğrenebilirsiniz.

## Aktarma fonksiyonu


Bu fonksiyonla bir pişirme gözünün ayarlarını başka bir pişirme gözüne aktarabilirsiniz.

- 1 Kabı, kısa süreli hafıza süresi içerisinde pişirme gözünün başka bir yerine koyunuz. Yeni pişirme gözü algılanır.



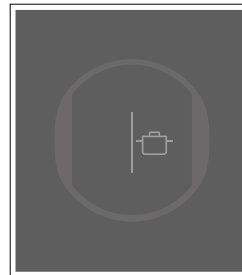
**Bilgi:** Aktarma fonksiyonu, şu durumlarda kullanılamaz:

- Bir ayar gerçekleştirirseniz (Hariç: Kısa süreli hafızaya sahip pişirme gözünde ayarlar)
- Kabı tekrar kaydırırsanız

- 2  sembolüne dokununuz. Ayarlar aktarıldı.





#### Bilgi:




Ocak göstergesinde bu sembolün görünmesi durumunda, ayarlar tam olarak aktarılamaz. Pişirme kabını ocaktan kaldırınız veya pişirme yüzeyi üzerine kaydırınız. Ocağı yeniden ayarlayınız.


### Saatin ayarlanması

Pişirme bölümü açık olmalıdır.

- 1 Sembol  dokununuz. Seçenekler menüsü görüntülenir.
- 2 "Saat" ekran alanına dokununuz. Göstergede saat formatı ve ayarlanan saat görüntülenir.
- 3 Saat formatını seçiniz ve saati kaydırma fonksiyonu ile ayarlayınız.
- 4 Sağ alttaki  sembolüne dokununuz. Saat ayarlanmıştır.

Ocak açıkken ekranı temizlediğinizde, ayarlar değişebilir. Bunu önlemek için ocağınız bir ekran kilidine sahiptir.

**Devreye alma:**  sembolüne dokununuz. Bir sinyal sesi duyulur. Ekran 20 saniye boyunca kilitlenir. Göstergede kalan süre görüntülenir. Ayarları değiştirmeden ekranı temizleyebilirsiniz.

**Kapatma:** Ekran kilidini erkenden kapatmak için  sembolüne ve ardından "kapat" ekran alanına dokununuz.

**Bilgi:** Ana şalter, ekran kilidi fonksiyonundan ayrı tutulmaktadır. Pişirme bölümünü her zaman kapatabilirsiniz.


## Çocuk emniyeti


Çocukların pişirme bölümünü ayarlamasını, çocuk emniyeti ile önleyebilirsiniz.

**Bilgi:** Bir pişirme gözü açıksa, çocuk emniyeti kullanılamaz.

## Çocuk emniyetinin açılması ve kapanması

Pişirme bölümü açık olmalıdır.

**Devreye alma:**  sembolüne dokununuz. Pişirme bölümü kilitli.

**Kapatma:**  sembolüne ve ardından "kapat" ekran alanına dokununuz. Kilit kaldırılır.


**Bilgi:** Çocuk emniyeti için farklı ayarlar vardır (otomatik, manuel, kapalı). Ayarları nasıl değiştirebileceğinizi, Seçenekler menüsü bölümünde öğrenebilirsiniz.

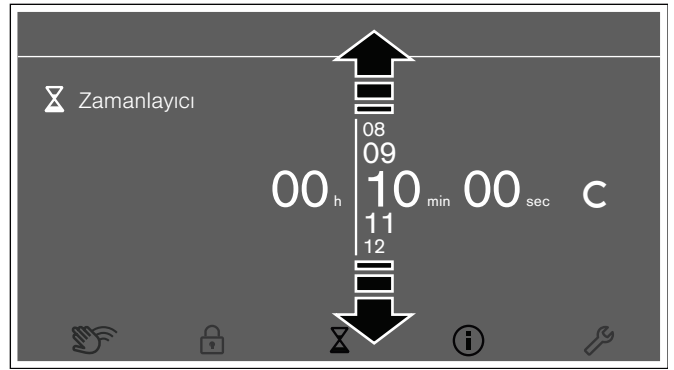
## Zamanlayıcı


Zamanlayıcı ile 9 saat, 59 dakika ve 59 saniyelik bir süre ayarlayabilirsiniz. Bu, pişirme bölümünden bağımsız olarak çalışır.

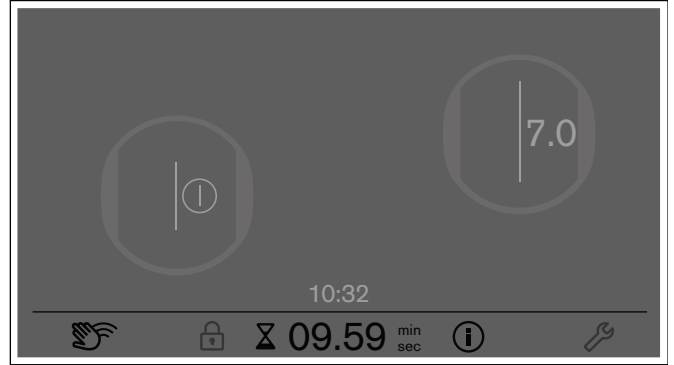
Bu fonksiyon herhangi bir pişirme bölümünü otomatik olarak çalıştırmaz.

## Sürenin ayarlanması


- 1 Sembole  dokununuz. Göstergede **0 h | 00 min 00 sec** görüntülenir.
- 2 Sonraki 10 saniye içerisinde yukarı veya aşağı kaydırınız ve istediğiniz süreyi dakika cinsinden ayarlayınız.






- 3 Saat ve saniyeleri seçiniz. Yukarı veya aşağı kaydırınız ve istediğiniz süreyi ayarlayınız.
- 4 Sembole  dokununuz. Süre göstergede görünür şekilde ilerliyor.



## Süre dolduğunda

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulmaktadır. Göstergede **00.00**  görünür. Bu göstergeye dokununuz. Zamanlayıcı kapalıdır.

**Sürenin düzeltilmesi:**  sembolüne dokununuz ve süreyi yeniden ayarlayınız. Ayarlanan süreyi devreye almak için  sembolüne dokununuz.

**Sürenin silinmesi:**  sembolüne dokununuz ve ardından **C** sembolüne dokununuz.



## Seçenekler menüsü

Cihazınız çeşitli ön ayarlara sahiptir. Bu ön ayarları kendi alışkanlıklarınıza uygun hale getirebilirsiniz.


**Bilgi:** Bir pişirme gözü açıksa, seçenekler menüsü kullanılamaz.

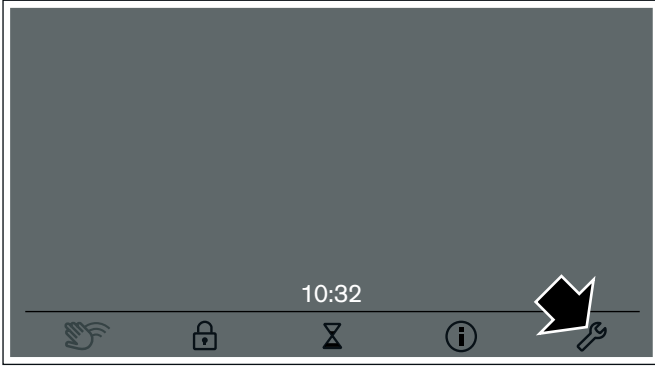
Ayar	Tarif / Seçenekler
Dokunmatik ekran	Ekran parlaklığını değiştirebilir ekranı kalibre edebilirsiniz. Kalibrasyon ekranın, parmağınızla dokunduğunuzda tepki gücünü optimize eder. <ul style="list-style-type: none"><li>● Parlaklık (orta*)</li><li>● Kalibrasyon</li></ul>
Saat	Saati ayarlayabilir ve zaman biçimini seçebilirsiniz. <ul style="list-style-type: none"><li>● 12h göstergesi</li><li>● 24h göstergesi*</li><li>● Saat</li></ul>
Sinyal tonu	Cihazın sinyal seslerini açabilir veya kapatabilirsiniz. <ul style="list-style-type: none"><li>● Sinyal sesleri açık*</li><li>● Sadece hatalı kullanım sinyali açık</li><li>● Sinyal sesleri kapalı</li></ul>
Dinlenme modu	Dinlenme modu süresini ayarlayabilirsiniz. Ayarlanan süre dolduktan sonra cihaz tamamen kapanır. Dinlenme modunda cihaz hemen çalışmaya hazırdır. 0,5-72 saat (1 saat*)
Enerji yönetimi	Pişirme bölümünün toplam gücünü sınırlayabilir ve yerel elektrik bağlantısına uyarlayabilirsiniz. Uyarlama için tesisatınıza başvurunuz. 600-7200 Watt (7200 Watt*)
Güç seviyeleri	9 veya 17 güç seviyesi seçebilirsiniz. 17 güç seviyesinde ayrıca hassas ayar için ara seviyeler seçebilirsiniz. <ul style="list-style-type: none"><li>● 17 güç seviyesi*</li><li>● 9 güç seviyesi</li></ul>
Çocuk emniyeti	Ocağı kullanıma karşı kilitleyebilir ve çocukların ayarlara erişmesini engelleyebilirsiniz. <ul style="list-style-type: none"><li>● manuel* - Çocuk emniyeti daima manuel açılmalı ve kapatılmalıdır</li><li>● otomatik - Pişirme bölümünü kapatırsanız, çocuk emniyeti daima otomatik olarak aktif hale geçer.</li><li>● kapalı - Çocuk emniyeti kullanılamaz</li></ul>
Kısa süreli hafıza	Kısa süreli hafıza süresini ayarlayabilirsiniz. Pişirme kabı kaldırıldığında veya kaydırıldığında, pişirme gözünün tüm ayarları bu süre için hafızaya alınır. 10-90 saniye (30 saniye*)
Dil	15 dil arasından seçim yapabilirsiniz (İngilizce*).
Demo Modu	Cihazı tanıtım için ısıtma fonksiyonu olmadan kullanabilirsiniz. Demo modunu, cihazı devreye aldıktan sonraki ilk 3 dakikada ayarlayınız. <ul style="list-style-type: none"><li>● kapalı*</li><li>● açık</li></ul>
Ön ayar	Tüm ayarları fabrika ayarlarına geri alabilirsiniz.



\* Ön ayar

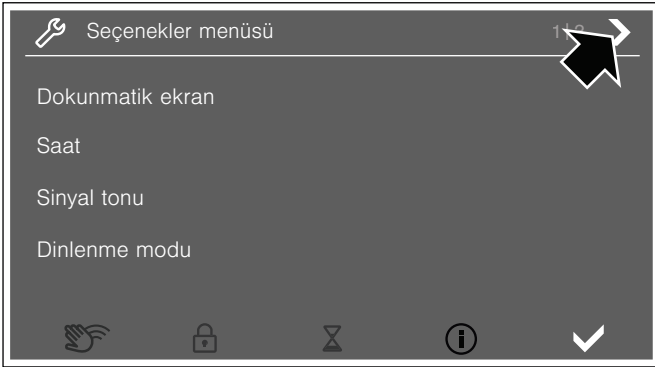
## Ayarların değiştirilmesi

Pişirme bölümü açık olmalıdır.

- 1 Sembole  dokununuz. Seçenekler menüsü görüntülenir.




- 2 Gezinmek için  veya  sembollerine dokununuz.



- 3 İsteddiğiniz ayarın ekran alanına dokununuz.
- 4 İstedğiniz değeri veya seçeneği ayarlayınız.




- 5 Sembole  dokununuz. Ayar kaydedildi.

## Dokunmatik ekran kalibrasyonu


Bu fonksiyonla ekran üzerinde girişler için parmak basma hassasiyetini uyarlayabilirsiniz.

**Bilgi:** Dokunmatik ekran fabrika çıkışlı olarak önceden kalibre edilmiştir. Yeniden kalibrasyon ise, dokunmatik ekrana girişlerin hassasiyetini arttırmak için gerekli olabilir.

- 1 Sembole  dokununuz. Seçenekler menüsü görüntülenir.
  - 2 “**Dokunmatik ekran**” ekran alanına dokununuz. Göstergede parlaklık ve kalibrasyon ayarları görüntülenir.
  - 3 “**Kalibrasyon**” ekran alanına dokununuz.
  - 4 Ekrandaki talimatları izleyiniz.
- Dokunmatik ekran kalibre edildi.

## Parlaklığın ayarlanması


Bu seçenekle dokunmatik ekranın parlaklığını değiştirebilirsiniz.

- 1 Sembole  dokununuz. Seçenekler menüsü görüntülenir.
- 2 “**Dokunmatik ekran**” ekran alanına dokununuz. Göstergede parlaklık ve kalibrasyon ayarları görüntülenir.
- 3 “**Parlaklık**” ekran alanına dokununuz. Dokunmatik ekran parlaklığını ayarlama ekranı görüntülenir.



- 4 + veya - sembolüne dokununuz ve istediğiniz parlaklığı ayarlayınız.



- 5 Sembole  dokununuz. Ayar kaydedildi.

## Temizleme ve Bakım

Bu bölümdeki uyarılar pişirme bölümünün bakımı için yardımcı olur. Uygun temizleme maddelerini müşteri hizmetlerinden veya e-Mağazamızdan temin edebilirsiniz.

### Cam seramik

Pişirme bölümünü yemek pişirdikten sonra, gereken sıklıkta temizleyiniz. Bu sayede yemek artıkları yanarak iyice yapışmayacaktır.

Yeterince soğuduktan sonra ilk olarak pişirme bölümünün temizlik işlemi yapılmalıdır.

Sadece cam seramiğine uygun temizlik malzemeleri kullanınız. Ambalajdaki temizlik bilgilerini dikkate alınız.

Asla şunları kullanmayınız:

- İnceltilmemiş bulaşık deterjanı
- Bulaşık makinesi için temizleyici
- Aşındırıcı maddeler
- Fırın spreyi veya leke sökücü gibi agresif temizleyiciler
- Çizen süngerler
- Yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtme makinesi

Güçlü kiri en iyi şekilde piyasada bulunan bir cam kazıyıcı ile giderebilirsiniz. Üreticiye ilişkin uyarılara dikkat ediniz.

Uygun bir cam kazıyıcıyı müşteri hizmetlerinden veya e-Mağazamızdan da temin edebilirsiniz.

### Pişirme bölümü çerçevesi

Pişirme bölümü çerçevesinde hasar oluşumunu önlemek için lütfen aşağıdaki uyarılara uyunuz:

- Sadece deterjanlı su kullanınız.
- Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.
- Keskin veya aşındırıcı malzeme kullanmayınız.
- Cam kazıyıcı kullanmayınız.

## Arızaların giderilmesi

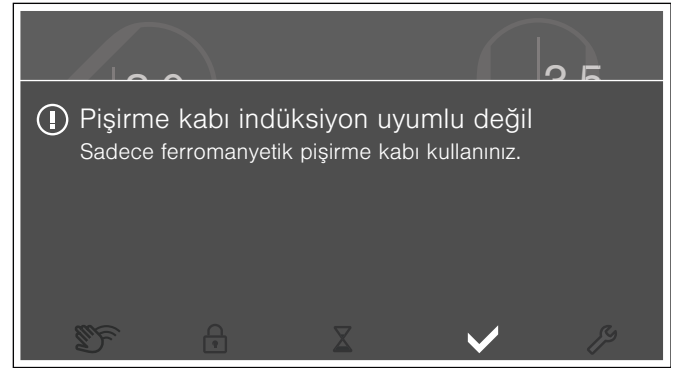
Oluşan arızaların çoğu çok basit sorunlardan kaynaklanmaktadır. Müşteri hizmetlerini aramadan önce lütfen aşağıdaki bilgilere ve ipuçlarına dikkat ediniz:

### Açıklamalar, uyarılar ve hata mesajları

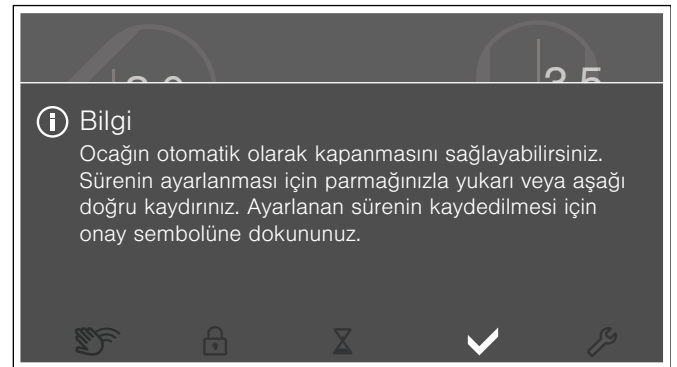
Bir sorun meydana gelirse açıklamalar, uyarılar veya hata mesajları otomatik olarak ekranda gösterilir.

#### Uyarılar

Uyarılar pişirme bölümü, güncel pişirme durumunun değiştirilmesi gerektiriyorsa görüntülenir. Uyarılar ayrıca kullanıcının kendisi tarafından da çağrılabilir. Bkz. Bilgi tuşu bölümü.



Uyarıları kapatmak için ✓ ekran alanına dokununuz.



**Bilgi:** Uyarılar mavi bir çizgiyle görüntülenir.

## Uyarılar

Uyarılar, pişirme bölümünü sadece kısıtlı olarak kullanabileceğiniz cihaz içi hatalar meydana gelirse gösterilir. Ekrandaki talimatları takip ediniz ve uyarıyı kapatmak için ✓ ekran alanına dokununuz.



## Bilgiler

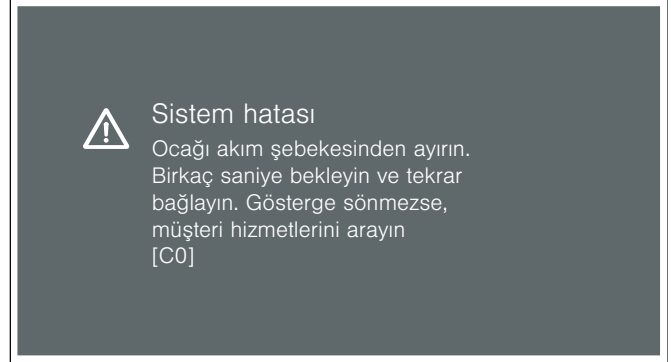
- Uyarılar kırmızı bir çizgiyle görüntülenir.
- Bazı uyarılarda bir hata kodu gösterilir (Örnek: [C3])

Hata kodunu müşteri hizmetleri durumunda belirtiniz.

## Hata mesajları

Hata mesajları, pişirme bölümünü kullanamayacağınız cihaz içi hatalar veya fonksiyon bozuklukları meydana geldiğinde görüntülenir.

Cihazın elektrik fişini çekiniz. Birkaç saniye bekleyip yeniden bağlayınız. Gösterge tekrar görüntülenirse, müşteri hizmetlerini arayınız.



**Bilgi:** Bazı hata mesajlarında bir hata kodu gösterilir (Örnek: [C0])


Hata kodunu müşteri hizmetleri durumunda belirtiniz.

## İpuçları



Sorun	Giderilmesi
Piştirme kabının ebadı ve şekli dokunmatik ekranda doğru gösterilmiyor.	Ekrandaki piştirme kabı göstergesinde sapmalar normaldir ve piştirme bölümünün fonksiyonunu olumsuz etkilemez (özellikle küçük piştirme kabı yuvarlak ocak olarak gösterilmiştir). Birbirine yakın iki piştirme gözünün bir piştirme gözü olarak gösterilmesi mümkündür. Piştirme kabını yeniden konumlandırınız. Piştirme kabını asla kullanılabilen piştirme alanının dışına konumlandırmayınız.
Piştirme gözü güç seviyesi arttırılamıyor.	Piştirme bölümünün toplam gücü sınırlandırıldı. Toplam gücü seçenekler menüsünde " <b>Enerji yönetimi</b> " altında uyarlayınız. Çok büyük bir piştirme kabı, aynı piştirme bölümü yarisındaki başka piştirme gözlerinin azami güç seviyesini etkileyebilir. Piştirme kabını yeniden konumlandırınız.
Booster fonksiyonu devre dışı bırakıldı veya etkinleştirilemiyor.	Booster fonksiyonunu sağ veya sol piştirme bölümü yarisı üzerinde sadece bir kez etkinleştirebilirsiniz. İkinci bir piştirme gözü devreye alınırsa veya zaten çalışıyorsa, Booster fonksiyonu kullanılamaz veya Booster fonksiyonu devre dışı bırakılır ve piştirme gözü <b>9.0</b> güç seviyesine döner. Piştirme bölümünün toplam gücü sınırlandırıldı. Toplam gücü seçenekler menüsünde " <b>Enerji yönetimi</b> " altında uyarlayınız.
Dokunmatik ekran üzerinde bir cismin mevcut olması durumunda, bir sinyal sesi duyulur.	Cismi uzaklaştırınız ve gösterge üzerindeki uyarıyı onaylayınız. Piştirme bölümünü yeniden ayarlayabilirsiniz.
Piştirme kabı algılanmıyor.	Piştirme kabı uygun ebadın dışında. 90 ile 340 mm arasında bir çapa sahip ebatlar uygundur. Piştirme kabında su olabilir. Kap tabanının kuru olmasına dikkat ediniz. Piştirme kabı muhtemelen indüksiyon için uygun değil.

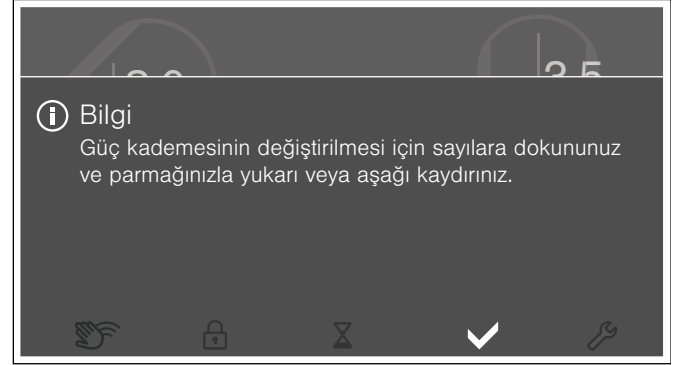
Sorun	Giderilmesi
Pişirme bölümü otomatik olarak kapanır.	Pişirme bölümü üzerinde herhangi bir pişirme gözü çalışmıyorsa ve uzun bir süre ayarları değiştirmiyorsanız, pişirme bölümü otomatik olarak kapanır.
Pişirme gözü ayarlanamıyor.	Her pişirme bölümü tarafında aynı anda sadece 2 ocak çalışabilir. Pişirme bölümünün ortasındaki bir pişirme kabı her pişirme bölümü tarafında birer pişirme gözü kaplamaktadır. Pişirme bölümü tarafı başına bir pişirme gözü daha ayarlayabilirsiniz. Pişirme kabı muhtemelen induksiyon için uygun değil.
Pişirme gözü ayarları pişirme kabı hareket ettirildiğinde devreye alınmaz.	Pişirme kabını pişirme bölümü üzerinde daha yavaş hareket ettiriniz veya aktarma fonksiyonundan faydalanınız.
Pişirme bölümü sıra dışı tepki gösteriyor veya artık doğru kullanılamıyor.	Cihazın elektrik fişini çekiniz. Birkaç saniye bekleyip yeniden bağlayınız.

## Demo Modu

Göstergede  simbolünün görünmesi durumunda, demo modu devreye girer. Cihaz ısınmaz. Cihazın elektrik fişini çekiniz. Birkaç saniye bekleyip yeniden bağlayınız. Daha sonra devam eden 3 dakika içinde demo modunu seçenekler menüsünden kapatınız.

## Bilgi tuşu

Bilgi tuşuyla, güncel olarak kullanılan fonksiyonla ilgili önemli ek bilgileri sorgulayabilirsiniz. Bilgileri açmak için  Ekran alanına dokununuz. Uyarı görüntülenir. Bilgileri kapatmak için  ekran alanına dokununuz.



## Pişirme bölümünün normal çalışma sesleri

İndüksiyon teknolojisi elektromanyetik alanların oluşturulmasına dayanmaktadır. Bunlar ısının doğrudan pişirme kabı tabanında oluşturulmasına imkan vermektedir. Tencereler veya tavalar üretim türüne göre farklı seslere veya titreşimlere neden olabilir. Bu sesler şu şekilde tarif edilmiştir:

### Derin vızıltı (transformatörün çıkardığı ses gibi)

Bu ses, yüksek güç seviyesinde pişirirken oluşur. Pişirme bölümü tarafından pişirme kabına aktarılan enerji miktarına dayanmaktadır. Ses, güç seviyesi azaltıldığında kaybolur veya azalır.

### Sessiz düdük sesi

Bu ses, pişirme kabı boş olduğunda meydana gelir. Kaba su veya yemek koyulduğunda bu ses kaybolur.

### Çatırdı

Bu ses, üst üste farklı malzemelerin yer aldığı pişirme kaplarında meydana gelmektedir. Farklı malzemelerin bir araya geldiği yüzeyler titrediği için oluşur. Ses pişirme kabında oluşur ve yemek miktarına ve hazırlama şekline göre değişiklik gösterebilir.

### Sesli düdük sesi

Bu ses üst üste farklı malzemelerin yer aldığı pişirme kapları azami güç seviyesinde ve aynı zamanda iki pişirme gözünde kullanılırsa meydana gelir. Ses, güç seviyesi azaltıldığında kaybolur veya azalır.

### Fan sesleri

Elektronik sistemin doğru kullanımı için pişirme bölümü sıcaklığının ayarlanması gerekir. Bunun için pişirme bölümü, elektronik sistemin sıcaklığını düşürmek ve ayarlamak için çalıştırılan bir soğutma fanı ile donatılmıştır. Pişirme bölümü kapatıldıktan sonra ölçülen sıcaklık hala çok sıcak ise fan cihaz kapalı iken de çalışmaya devam edebilir.

Tarif edilen sesler indüksiyon teknolojisinin normal bir unsurudur ve eksiklik olarak görülmemelidir.

## 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

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



**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

9000751822 tr (920606)

**GAGGENAU**