

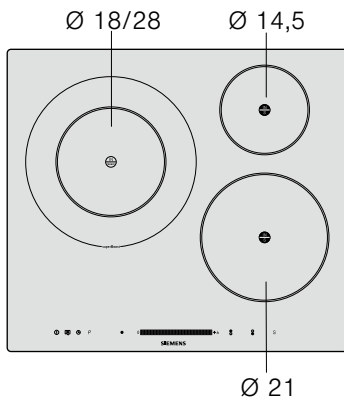


EH6..MK2.., EH6..MD2..,  
EH7..MD2.., EH9..MD2..

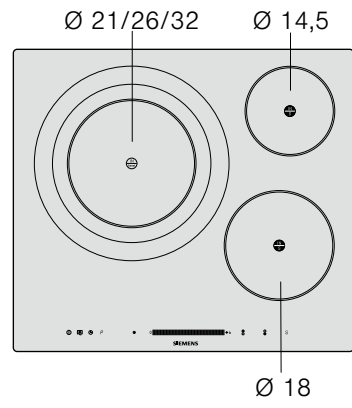
**Pişirme bölümü**

**SIEMENS**

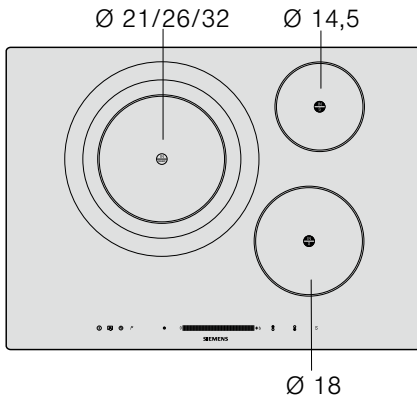
**EH6..MK2..**



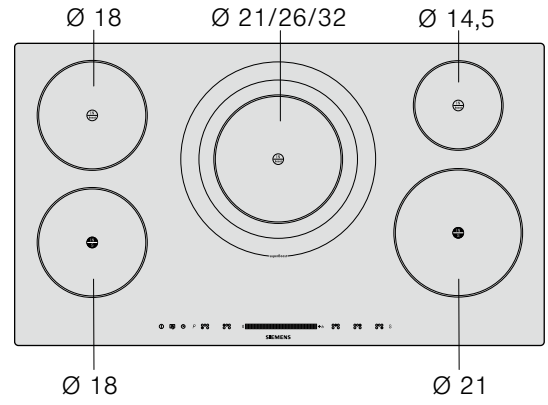
**EH6..MD2..**



**EH7..MD2..**



**EH9..MD2..**



<b>Güvenlik uyarıları</b> .....	<b>3</b>
Hasar sebepleri .....	4
<b>Çevre koruma</b> .....	<b>5</b>
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi .....	5
Enerji tasarrufu için tavsiyeler .....	5
<b>İndüksiyonlu pişirme</b> .....	<b>5</b>
İndüksiyonlu Pişirmenin Avantajları .....	5
Uygun kaplar .....	5
<b>Cihazı tanımak</b> .....	<b>6</b>
Kumanda paneli .....	6
Pişirme bölümleri .....	7
Kalan ısı göstergesi .....	7
<b>Pişirme tezgahının programlanması</b> .....	<b>7</b>
Pişirme tezgahının açılması ve kapatılması .....	7
Pişirme bölümünün ayarlanması .....	7
Pişirme tablosu .....	7
<b>Kızartma fonksiyonu</b> .....	<b>9</b>
Kızartma fonksiyonu için tavalar .....	9
Isı seviyeleri .....	9
Programlama şu şekilde yapılır .....	9
Tablo .....	10
Kızartma programları .....	11
<b>Çocuk emniyeti</b> .....	<b>11</b>
Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devreden çıkarılması .....	11
Sürekli çocuk emniyetinin devreye sokulması ve devreden çıkarılması .....	11

<b>Powerboost Fonksiyonu</b> .....	<b>11</b>
Kullanım sınırlamaları .....	11
Etkinleştirme .....	11
Etkin durumdan çıkarma .....	11
<b>Zaman programlama fonksiyonu</b> .....	<b>12</b>
Bir pişirme bölümünün otomatik olarak kapatılması .....	12
Otomatik zamanlayıcı .....	12
Uyarı saati .....	12
<b>Otomatik süre sınırlaması</b> .....	<b>12</b>
<b>Temizlik emniyeti fonksiyonu</b> .....	<b>13</b>
<b>Temel ayarlar</b> .....	<b>13</b>
Temel ayarlara giriş .....	14
<b>Önlemler ve temizlik</b> .....	<b>14</b>
Pişirme tezgahı .....	14
Pişirme tezgahının çerçevesi .....	14
<b>Arıza onarımı</b> .....	<b>14</b>
Cihazın çalışması sırasında çıkan normal gürültü .....	15
<b>Müşteri hizmetleri</b> .....	<b>15</b>

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

- 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.

### **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 işitme 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.

Kabın içindikilerle 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	Önlem
Lekeler	Dökülen yiyecekler Uygun olmayan temizlik ürünleri	Taşan yiyecekleri derhal bir cam zımparası ile temizleyiniz. Pişirme tezgahlarının temizliği için sadece uygun temizlik maddelerini kullanınız.
Çizikler	Tuz, şeker ve un Kaplarn altındaki girinti ve çıkıntılar cam seramiği çizer.	Pişirme tezgahını tepsi veya mutfak tezgahı olarak kullanmayınız. Kaplarnı kontrol ediniz.
Renk kayıpları	Uygun olmayan temizlik ürünleri Kaplarnın sürtünmesi	Pişirme tezgahlarının temizliği için sadece uygun temizlik maddelerini kullanınız. Sahan ve tavalarnın yerlerini değiştirirken onları yukarı kaldırınız.
Kabarıklıklar	Şeker, yüksek şeker içerikli maddeler	Devrilen yiyecekleri derhal bir cam zımparası ile temizleyiniz.

## Çevre koruma

### 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.

- Düz tabanlı kaplar kullanınız. Düz tabana sahip olmayan kaplar daha fazla enerji tüketilmesine neden olur.
- Kabın tabanının çapı pişirme bölümünün çapıyla uyumlu olmalıdır. Pişirme bölümüne göre fazla küçük bir çap, enerji israfına yol açabilir. Dikkat: imalatçılar 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.

### Enerji tasarrufu için tavsiyeler

- Daima tencerelerin kendi kapaklarını kullanınız. Kapaksız pişirmek, çok daha fazla enerji gerektirir. Kaldırmaksızın altını görebilmek için cam bir kapak kullanınız.

## İndüksiyonlu pişirme

### 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 ısı vermeyi keser.

### Uygun kaplar

#### Ferromanyetik kaplar

Ferromanyetik kaplar sadece indüksiyonlu pişirmeye uygun kaplardır, bunlar:

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

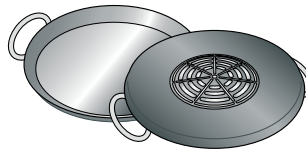
Kaplarnın uygun olup olmadığını anlamak için mıknatısın kaba yapışıp yapışmadığına bakınız.

#### İndüksiyona uygun diğer kaplar

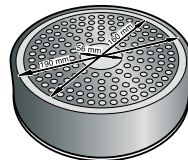
İndüksiyon için tabanın tümü demir mıknatıs olmayan özel kaplar da bulunmaktadır.



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



Tabanına alüminyum alan takılmış kaplar mıknatıslı alanı azaltır, bu yüzden verilen ısı daha az olabilir veya tespit problemleri olabilir.



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 bölümünden onu kontrol edin.

## Uygun olmayan kaplar

Kullanılmaması gereken kaplar:

- 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.

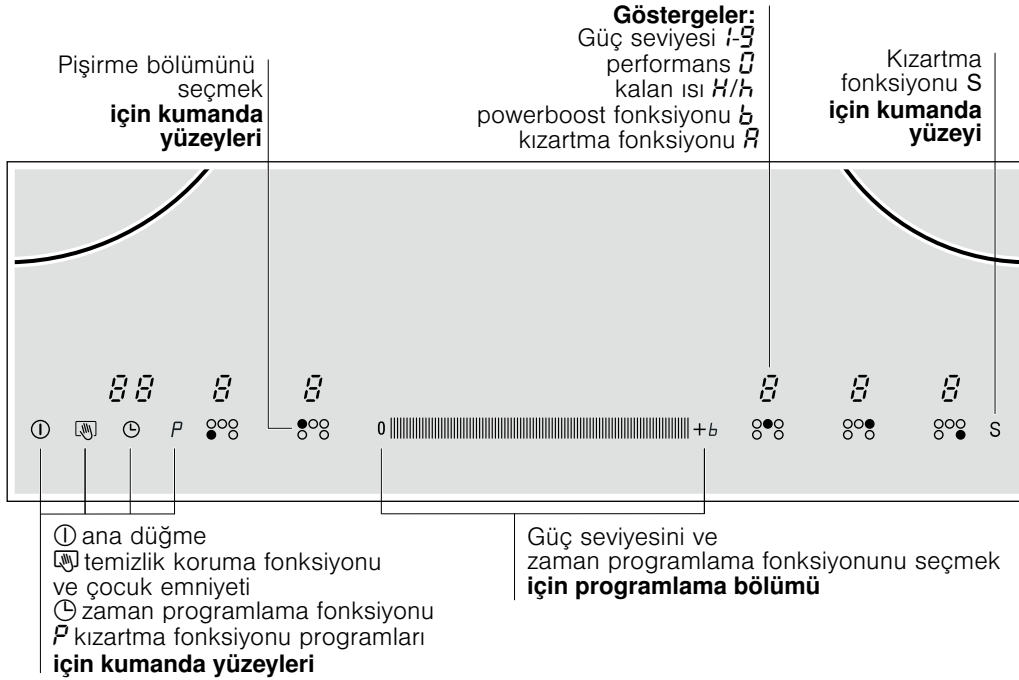
## İkili veya üçlü pişirme bölümlerinde otomatik tespit

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

Bir sembole basıldığında ilgili fonksiyon devreye girer.

## Bilgiler

- Farklı sembollere aynı anda basıldığında ayarlar değişmez. Bu, yiyeceklerin taşması durumunda programlama bölümünün temizlenmesine izin verir.
- Kumanda yüzeylerini daima kuru tutunuz. Nem çalışmayı etkileyebilir.

## Piştirme bölümleri

Piştirme bölümü	Açma ve kapama
<input type="radio"/> Basit piştirme bölümü	Uygun ebatta bir kap kullanınız.
<input checked="" type="radio"/> Çiftli bölüm	Dış bölümle tabanı aynı büyüklükte olan bir kap kullanıldığında bölüm otomatik olarak yanacaktır.
<input checked="" type="radio"/> Üçlü bölüm	Tabanı, çalıştırılmak istenen dış bölüm ile (☉ veya ☉) aynı ebatta olan bir kap kullanıldığında, bölüm otomatik olarak açılır.

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

### Kalan ısı göstergesi

Piştirme tezgahlarından hangilerinin hala sıcak olduğu her bölümde kalan ısı göstergesi ile gösterilir. Bu göstergely gösteren piştirme bölümüne dokunmaktan kaçınınız.

Tezgah sönse de, piştirme bölümü sıcakken, **h/H**yanmaya devam edecektir.

Piştirme bölümünü kapatmadan kabın alınması halinde, **h/H** göstergesi ve seçili güç seviyesi sırayla görünecektir.

## Piştirme tezgahının programlanması

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

### Piştirme tezgahının açılması ve kapatılması

Piştirme tezgahı ana şalterden kapatılıp açılır.

Açma: ① sembolüne basınız. Ana şalter üzerindeki gösterge yanar. Piştirme tezgahı çalışmaya hazır durumdadır.

Kapatma: Ana şalter üzerindeki gösterge sönünceye kadar ① sembolünü basılı tutunuz. Bütün piştirme bölümleri kapanır. Piştirme bölümleri yeterince soğuyuncaya kadar kalan ısı göstergesi yanık kalmaya devam edecektir.

**Bilgi:** Bütün piştirme bölümleri 20 saniyeden fazla bir süre kapalı durumda olunca piştirme tezgahı otomatik olarak kapanır.

### Piştirme bölümünün ayarlanması

Programlama bölgesinde tercih edilen güç seviyesi ayarlanır.

Güç seviyesi 1 = minimum güç.

Güç seviyesi 9 = maksimum güç.

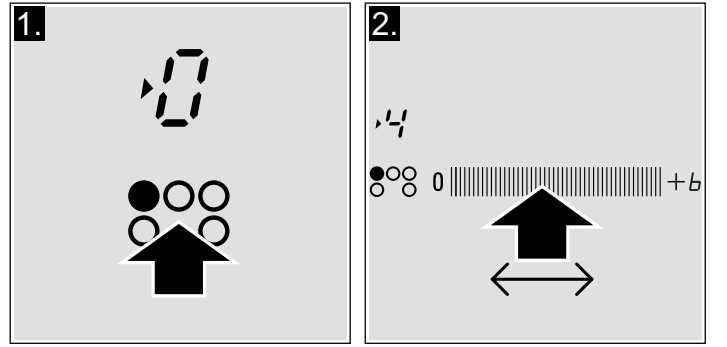
Her bir güç seviyesinde orta ayar bulunur. Bu bir nokta ile gösterilir.

### Güç seviyesinin seçilmesi

Piştirme tezgahı açık olmalıdır.

1. Tercih ettiğiniz piştirme bölümüne ait 8 sembolüne basınız. Gösterge ekranında 8 ve ► sembolü yanar.

2. Sonraki 10 saniye içerisinde, tercih ettiğiniz güç seviyesi görünene kadar parmağınızı programlama bölgesinde kaydırınız.



3. Güç seviyesini değiştirmek için piştirme bölgesini seçiniz ve tercih ettiğiniz güç seviyesini programlama bölgesinden ayarlayınız.

### Piştirme bölümünün kapatılması

Piştirme bölümünü seçerek programlama bölgesini 8'a ayarlayınız. Piştirme bölümü kapanır ve kalan ısı göstergesi belirir.

### Bilgiler

- Piştirme bölümü seçildiğinde ► sembolü gösterilir. Ardından ayarlama geçilebilir.
- İndüksiyonlu piştirme bölümüne kap yerleştirilmemişse seçili güç seviyesi yanıp söner. Belli bir süre geçtikten sonra piştirme bölümü kapanacaktır.

### Piştirme tablosu

Aşağıdaki tabloda bazı örnekler verilmektedir.

Piştirme süreleri güç seviyesinde, yiyeceklerin türüne, ağırlığına ve miktarına bağlıdır. Bundan dolayı farklılıklar mevcuttur.

Güç seviyeleri piştirme işleminin sonucunu etkiler.

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

Piştirmeyi başlatmak için güç seviyesi 9'u kullanınız.

	Güç seviyesi	Dakika olarak piştirme süresi
<b>Eritme</b>		
Çikolata, çikolata kaplaması, tereyağı, bal	1-1.	-
Jelatin	1-1.	-

\* Kapaksız piştirme

\*\* Kapaksız



	Güç seviyesi	Dakika olarak pişirme süresi
<b>Isıtma ve sıcak tutma</b>		
Süzme çorba (örn. mercimek)	1-2	-
Süt**	1.-2.	-
Suda haşlanmış soslar**	3-4	-
<b>Buz çözme ve ısıtma</b>		
Derin dondurucudan çıkmış ıspanak	2.-3.	5-15 dak.
Derin dondurucudan çıkmış gulaş	2.-3.	20-30 dak.
<b>Kısık ateşte pişirme, kısık ateşte haşlama</b>		
Patates köftesi	4.-5.*	20-30 dak.
Balık	4-5*	10-15 dak.
Beyaz soslar, örn. beşamel	1-2	3-6 dak.
Çırpılmış soslar, örn. Barnesi sosu, Hollanda sosu	3-4	8-12 dak.
<b>Buharda haşlama, pişirme, kavurma</b>		
Pilav (iki katı suyla)	2-3	15-30 dak.
Sütlaç	2-3	25-35 dak.
Soyulmamış patates	4-5	25-30 dak.
Soyulmuş tuzlu patates	4-5	15-25 dak.
Makarna	6-7*	6-10 dak.
Güveç, çorbalar	3.-4.	15-60 dak.
Sebzeler	2.-3.	10-20 dak.
Sebzeler, derin dondurucudan çıkanlar	3.-4.	7-20 dak.
Düdüklü tencereyle güveç	4.-5.	-
<b>Yahniler</b>		
Et rulosu	4-5	50-60 dak.
Yahni	4-5	60-100 dak.
Gulaş	3.-4.	50-60 dak.
<b>Az yağda Pişirme / Kızartma**</b>		
Fileto, sade veya galetalı	6-7	6-10 dak.
Derin dondurucudan çıkmış filetolar	6-7	8-12 dak.
Pirzola, sade veya galetalı	6-7	8-12 dak.
Biftek (3 cm kalınlığında)	7-8	8-12 dak.
Göğüs (2 cm kalınlığında)	5-6	10-20 dak.
Göğüs, derin dondurucudan çıkmış	5-6	10-30 dak.
Balık ve sade balık fileto	5-6	8-20 dak.
Balık ve galeta unlu balık fileto	6-7	8-20 dak.
Derin dondurucudan çıkmış galetalı balık, örn. balık şiş	6-7	8-12 dak.
İri karides ve karides	7-8	4-10 dak.
Derin dondurucudan çıkmış yemekler, örn., soteler	6-7	6-10 dak.
Krepler	6-7	art arda kızartma
Omlet	3.-4.	art arda kızartma
Tavada yumurta	5-6	3-6 dak.
<b>Kızartma** (1-2 litre yağda porsiyon başına 150-200g)</b>		
Derin dondurucudan çıkmış ürünler, örn., patates kızartması, tavuk nugget	8-9	parça parça kızartma
Derin dondurucudan çıkmış kroket	7-8	
Köfte	7-8	
Et, örn., tavuk parçaları	6-7	
Galetalı veya bira hamurlu balık	6-7	
Galetalı veya bira hamurlu sebzeler, mantarlar, örn., yemeklik mantar	6-7	
Tatlı hamur işleri, örn., çörekler, bira hamurunda meyveler	4-5	

\* Kapaksız pişirme

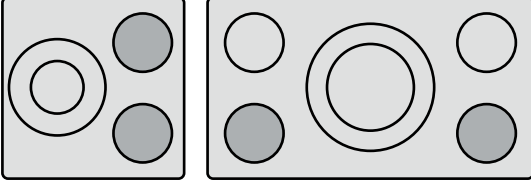
\*\* Kapaksız



# Kızartma fonksiyonu

Bu fonksiyon, tavanın ısısını 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.

## 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.

- **HZ390210** küçük kap (15 cm çap).
- **HZ390220** orta kap (19 cm)
- **HZ390230** büyük kap (21 cm)

Tavalar yapışmazdır. Yiyecekleri az yağda kızartmak da mümkündür.

Aşağıda gösterilen ısı seviyeleri özellikle bu tip kaplar için ayarlanmıştır.

**Bilgi:** Başka tipte tava kullanırsanız öncelikle daha düşük ısı seviyesiyle kontrol ediniz ve gerekliyse değiştiriniz. Bu tavalar aşırı ısınabilir.

## Isı seviyeleri

Güç seviyesi	Sıcaklık	Uygun olduğu pişirme türleri
<b>max</b>	yüksek	örneğin rendelenmiş patates kızartma, patates sote ve az pişmiş biftekler
<b>med</b>	orta - yüksek	örneğin dondurulmuş börek, şnitzel, yahni, sebze gibi kızartmalık yiyecekler.
<b>low</b>	düşük - orta	örneğin rus filetosu ve sosis, balık gibi yağlı kızartmalık yiyecekler.
<b>min</b>	düşük	örneğin tereyağlı, zeytinyağlı veya margarinli omletler

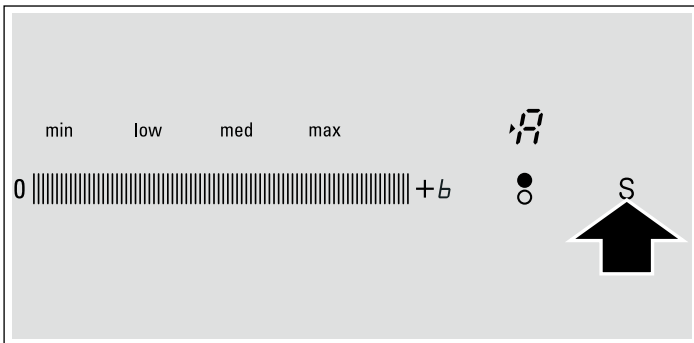
## Programlama şu şekilde yapılır

Tablodan uygun ısı seviyesini seçiniz. Tavayı pişirme bölümüne yerleştiriniz.

Pişirme tezgahı açık olmalıdır.

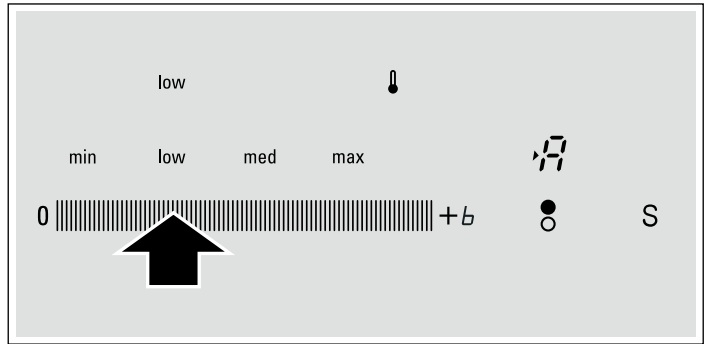
1. **S** sembolüne basınız. Pişirme bölümünün gösterge ekranında **R** göstergesi yanar.

Programlama bölgesinde mümkün olan ısı seviyeleri gösterilmektedir.



2. Sonraki 10 saniye içinde, programlama bölümünden istediğiniz sıcaklık seviyesini seçiniz.

Kızartma fonksiyonu etkinleştirilmiş olacaktır.



Isı sembolü kızartma sıcaklığına ulaşıncaya kadar yanık kalır. Ardından bir sinyal duyulur ve sıcaklık sembolü söner.

3. Tavaya yağ veya margarini, ardından da yiyecekleri koyunuz. Bilindiği gibi, yanmasını önlemek için yiyecekleri karıştırınız.

## Kızartma fonksiyonunun kapatılması

Programlama bölgesinden 0'a ayarlayınız.

## Tablo

Tabloda her besin için uygun ısı seviyesi gösterilmektedir. Pişirme süresi besinlerin çeşidine, ağırlığına, kalınlığına ve kalitesine göre değişiklik gösterir.

Seçilen güç seviyesi kullanılan tava tipine göre değişiklik gösterir.

		Isı seviyesi	Sinyal sesinden sonraki toplam pişirme süresi
<b>Et</b>	Sade veya yumurta ve una bulanmış şnitzeller	med	6-10 dak.
	Sığır filetosu	med	6-10 dak.
	Pirzola	low	10-17 dak.
	Cordon bleu	low	15-20 dak.
	Az pişmiş biftek (3 cm kalınlığında)	max	6-8 dak.
	Orta ya da çok pişmiş biftek (3 cm. kalınlığında)	med	8-12 dak.
	Göğüs (2 cm kalınlığında)	low	10-20 dak.
	Haşlanmış veya çiğ sosis	low	8-20 dak.
	Hamburger / rus filetoları	low	6-30 dak.
	Salam	min	6-9 dak.
	Yahni, gyros	med	7-12 dak.
	Kıyma	med	6-10 dak.
	Damarlı domuz pastırması	min	5-8 dak.
	<b>Balık</b>	Balık kızartma	low
Sade veya galetalı balık filetosu		low / med	10-20 dak.
Karides, iri karides		med	4-8 dak.
<b>Yumurtalı yemekler</b>	Krepler	med	art arda kızartma
	Omletler	min	art arda kızartma
	Tavada yumurta	min / med	2-6 dak.
	Çırpılmış yumurta	min	2-4 dak.
	Kaiserschmarm	low	10-15 dak.
	Yumurtalı ekmeği / Fransız ekmeği	low	art arda kızartma
<b>Patates</b>	Haşlama patates ile soymadan hazırlanmış patates sote	max	6-12 dak.
	Çiğ patates ile hazırlanmış patates sote*	low	15-25 dak.
	Patates tatlıları	max	art arda kızartma
	Şekerle kaplanmış patates	med	10-15 dak.
<b>Sebzeler</b>	Sarımsak, soğan	min	2-10 dak.
	Kabak, patlıcan	low	4-12 dak.
	Biber, yeşil kuşkonmaz	low	4-15 dak.
	Mantarlar	med	10-15 dak.
	Şekerle kaplanmış sebzeler	med	6-10 dak.
<b>Dondurulmuş ürünler</b>	Pane et veya balık dilimleri	med	15-20 dak.
	Cordon bleu	low	10-30 dak.
	Göğüs	min	10-30 dak.
	Nugget	med	10-15 dak.
	“Gyros“, “Kebab“	med	10-15 dak.
	Sade veya galetalı balık filetosu	low	10-20 dak.
	Balık şiş	med	8-12 dak.
	Patates kızartması	med / max	4-6 dak.
	Tavada yemek veya sebzeler	min	8-15 dak.
	Çin böreği	low	10-30 dak.
	Camembert / peynir	low	10-15 dak.
<b>Diğer yiyecekler</b>	Camembert / peynir	low	7-10 dak.
	Önceden pişmiş yemeklere su ekleyerek ısıtmak, örneğin tavada makarna	min	4-6 dak.
	Kıtır ekmeği parçaları	low	6-10 dak.
	Bademler / cevizler / çam fıstıkları*	min	3-7 dak.

\* Soğuk bir tavada.

## Kızartma programları

Bu programları sadece kızartma için önerilen tavalarla kullanınız.

Bu program ile aşağıdaki yemekler hazırlanabilir:

Program	Yemek
P1	Pane et veya balık dilimleri
P2	Kanatlı havyan göğsü, cordon blue
P3	Az pişmiş biftek
P4	Orta veya iyi pişmiş biftek
P5	Balık
P6	Tavada yemek veya sebzeler, dondurulmuş ürünler
P7	Fırın ya da kızarmış patates, dondurulmuş ürünler
P8	Krepler
P9	Omlet, yumurta

## Tercih ettiğiniz programın seçilmesi

Pişirme bölümünü seçiniz.

1. **P** sembolüne basınız. Pişirme bölümünün gösterge ekranında **P** yanar. Programın gösterge ekranında **P** yanar.

2. Tercih ettiğiniz program gösterilene kadar parmağınızı programlama bölgesi üzerinde kaydırınız.

İstediğiniz program seçilmiş olur.

Uygun sıcaklığa erişilinceye kadar sıcaklık sembolü yanık kalır. Uygun sıcaklığa ulaşıldığında bir sinyal duyulur ve sıcaklık sembolü söner.

Tavaya yağ veya margarin, ardından da yiyecekleri koyunuz. Bilindiği gibi, yanmasını önlemek için yiyecekleri karıştırınız.

## Programı kapatma

Programlama bölümünden 0'a ayarlayınız.

## Çocuk emniyeti

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

## Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devreden çıkarılması

Pişirme tezgahı kapalı olmalıdır.

Etkinleştirme: **⏸** sembolünü yaklaşık 4 saniye basılı tutunuz. **⏸** sembolü 10 saniye boyunca yanar. Pişirme tezgahı bloke olmuştur.

Etkin durumdan çıkarma: **⏸** sembolünü yaklaşık 4 saniye basılı tutunuz. Bloke işlevi devreden çıkar.

## Sürekli çocuk emniyetinin devreye sokulması ve devreden çıkarılması

Bu fonksiyon sayesinde pişirme tezgahı kapanınca çocuk emniyeti otomatik olarak devreye girer.

## Açma ve kapama

"Temel ayarlar" maddesine bakınız.

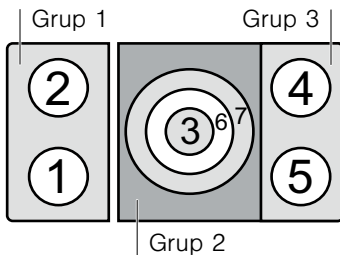
## Powerboost Fonksiyonu

Powerboost fonksiyonu ile yiyecekler **9** güç seviyesi kullanılarak daha hızlı ısıtılabilir.

## Kullanım sınırlamaları

Bu fonksiyon, aynı gruptan başka bir bölüm devrede olmadığı sürece tüm pişirme bölümleri için mevcuttur (resme bakınız). Aksi takdirde, seçili pişirme bölümünün gösterge ekranında **b** ve **9** yanıp sönecektir; ardından güç seviyesi **9** otomatik olarak ayarlanacaktır.

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



## Etkinleştirme

1. **9** güç seviyesini seçiniz.

2. **+b** sembolü üzerindeki programlama bölgesine basınız. Fonksiyon devreye girmiş olacaktır.

## Etkin durumdan çıkarma

**+b** sembolü üzerindeki programlama bölgesine basınız. Powerboost fonksiyonu devreden çıkarılmış olacaktır.

**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:

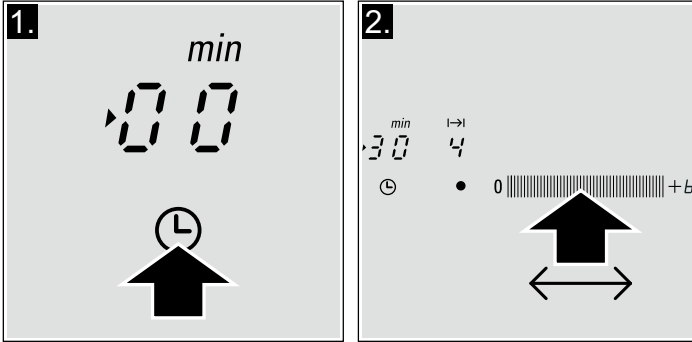
- bir pişirme bölümünü otomatik olarak kapatmak için.
- alarm olarak.

## Bir pişirme bölümünün otomatik olarak kapatılması

Tercih ettiğiniz pişirme bölümü için pişirme süresini giriniz. Süre dolduğunda bölüm otomatik olarak kapanır.

### Programlama şu şekilde yapılır

1. Tercih ettiğiniz güç seviyesini seçiniz.
2.  sembolüne basınız. Pişirme bölümünün  göstergesi yanar. Zaman programlama fonksiyonunun gösterge ekranında  gösterilir. Başka bir pişirme bölümü seçmek için tercih ettiğiniz pişirme bölümünün  göstergesi yanana kadar  sembolüne birkaç defa basınız.
3. Programlama bölgesinde arzu ettiğiniz pişirme süresini seçiniz. Mevcut ön ayar seçeneği soldan sağa 1, 2, 3..... 10 dakikaya kadardır. Sonraki 10 saniye içerisinde, arzu ettiğiniz süreye ulaşana kadar programlama bölgesi seçeneklerini geçiniz.






Birkaç saniye sonunda süre işlemeye başlar.

### Otomatik programlama




Programlama bölgesinde 1 - 5 arası ön ayar seçilirse, pişirme süresi bir dakika düşer, basılı tutulursa, süre otomatik olarak 1 dakikaya düşer.

Programlama bölgesinde 6 - 10 arası ön ayar seçilirse, pişirme süresi bir dakika artar, basılı tutulursa, süre otomatik olarak 99 dakikaya çıkar.

### Zaman dolduğunda

Pişirme bölümü kapanır. Bir uyarı sinyali sesi duyulur ve zaman programlama fonksiyonunun gösterge ekranında 10 saniye boyunca  gösterilir.  göstergesi yanar.  sembolüne basınız, göstergeler söner ve sesli uyarı sonlanır.



### Süreyi değiştirme veya iptal etme

 göstergesi yanıncaya kadar  sembolüne art arta basınız. Programlama bölgesi ile pişirme süresini değiştiriniz veya 'a ayarlayınız.

## Kızartma fonksiyonuyla bir pişirme bölümünün otomatik olarak kapatılması

Kızartma fonksiyonuyla pişirirken, programlanan pişirme süresi, seçili bölgedeki sıcaklığa ulaşıldığında akmaya başlar.

### Bilgiler




- Aynı anda birkaç pişirme bölümünde farklı pişirme süreleri programlanmışsa, bütün süre değerleri görüntülenecek şekilde ayar yapılabilir. Bunun için tercih ettiğiniz pişirme bölümünün  göstergesi yanana kadar  sembolüne art arta basınız.
- 99 dakikaya kadar pişirme süresi programlanabilir.

## Otomatik zamanlayıcı

Bu fonksiyon sayesinde bütün pişirme bölümleri için bir pişirme süresi seçilebilir. Bir pişirme bölümünün açılmasının ardından seçilen süre işlemeye başlayacaktır. Pişirme süresi tamamlandığında pişirme bölümü otomatik olarak kapanacaktır.

Zamanlayıcının nasıl devreye sokulacağı ile ilgili talimatlar "Temel ayarlar" başlığında yer almaktadır.




**Bilgi:** Bir bölümün pişirme süresi şu şekilde değiştirilebilir veya iptal edilebilir:

Tercih ettiğiniz  göstergesi yanana kadar  sembolüne art arta basınız. Programlama bölgesi ile pişirme süresini değiştiriniz veya 'a ayarlayınız.




## Uyarı saati

Pişirme uyarı saati 99 dakikaya kadar programlanabilir. Diğer ayarlara bağlı değildir. Bu fonksiyon herhangi bir pişirme bölümünü otomatik olarak çalıştırmaz.



### Programlama şu şekilde yapılır


1.  göstergesi yanıncaya kadar  sembolüne art arta basınız. Zaman programlama fonksiyonunun göstergesinde  gösterilir.
2. Programlama bölümünde istenilen süreyi seçiniz. Birkaç saniye sonra süre işlemeye başlar.

### Süreyi değiştirme veya iptal etme

 göstergesi yanıncaya kadar  sembolüne art arta basınız. Programlama bölgesi ile süreyi değiştiriniz veya 'a ayarlayınız.

### Süre dolduğunda

Uyarı sinyali duyulur. Zaman programlama fonksiyonunun gösterge ekranında  görünür ve  göstergesi yanar. 10 saniye sonra göstergeler söner.

 sembolüne basıldığında, göstergeler kapanır ve sinyal sesi sona erer.

# 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 bölümüne ait göstergede sırayla **F** ve **B** yanıp söner.

Herhangi bir işarete basıldığında, gösterge açılır. Artık pişirme bölümü yeniden ayarlanabilir.

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

# Temizlik emniyeti fonksiyonu




























Pişirme tezgahı çalışırken kumanda panelini temizlediğinizde ayarlar değişebilir.

Bunu önlemek için pişirme tezgahı temizlik emniyeti fonksiyonuna sahiptir.  sembolüne basınız. Sinyal sesi duyulur. Kumanda paneli, 35 saniye boyunca bloke olur. Artık kumanda panelinin yüzeyini, ayarların değişmesi riski olmadan temizleyebilirsiniz.

**Bilgi:** Kesinti ana şalteri etkilemez. Pişirme tezgahı istendiği zaman kapatılabilir.

## Temel ayarlar

Cihaz çeşitli temel ayarlara sahiptir. Bu ayarlar kullanıcının kişisel gereksinimlerine göre ayarlanabilir.

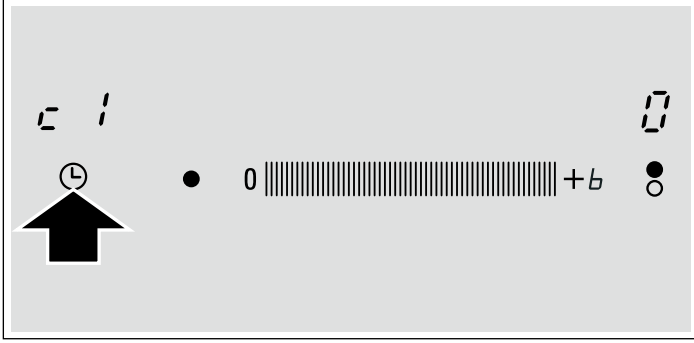
Gösterge	Fonksiyon
	<b>Sürekli çocuk emniyeti</b>  Devre dışı.*  Devrede.
	<b>Sinyal sesleri</b>  Onay sinyali ve hata sinyali devre dışı.  Yalnızca onay sinyali devre dışı.  Tüm sinyaller devrede.*
	<b>Otomatik zamanlayıcı</b>  Kapalı.*  Otomatik bağlantı kesme zamanı.
	<b>Zaman programlama fonksiyonunun sinyal süresi</b>  10 saniye*.  30 saniye.  1 dakika.
	<b>Power-Management fonksiyonu</b>  = Devrede değil.*  = 1000 W. minimum güç.  = 1500 W.  = 2000 W. ...  veya  = tezgah maksimum gücü.
	<b>Pişirme bölümünün seçim süresi</b>  sınırsız: programlanmış son pişirme bölümü seçilir kalır.*  Sınırlı: Pişirme bölümü 10 saniye boyunca seçili olacaktır.
	<b>Varsayılan ayarlara geri dönülmesi</b>  Kişisel ayarlar.*  Fabrika ayarlarına geri dönülmesi.

\*Fabrika ayarı

## Temel ayarlara giriş

Pişirme tezgahı kapalı olmalıdır.

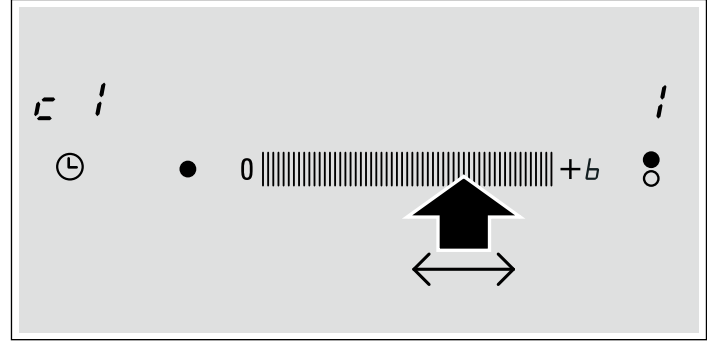
1. Ana düğme ile pişirme tezgâhını açınız.
2. Sonraki 10 saniye içerisinde, ⌚ sembolünü 4 saniye basılı tutunuz.



Ekranın solunda ⌚ ve sağında +b görünür.

3. Ekranın sol kısmında istenen fonksiyonun göstergesi belirene kadar ⌚ sembolüne art arda basınız.

4. Ardından programlama bölümüne göre istediğiniz ayarı seçiniz.



5. ⌚ sembolünü tekrar 4 saniye basılı tutunuz. Ayarlar doğru biçimde kaydedilecektir.

### 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:

- Aşındırıcı maddeler
- Fırın spreyleri veya leke çıkarıcılar gibi eritici temizleyiciler
- Çizen süngerler
- Yüksek basınçlı temizleyiciler veya buhar makineleri

### Cam zımparası

Kurumuş kirleri bir cam zımparası ile kazıyınız.

1. Zımparanın bandını çıkarınız
2. Pişirme tezgahının yüzeyini bir bıçakla temizleyiniz.

Pişirme tezgahının yüzeyini zımparanın kılıfı ile temizlemeyiniz, yüzey çizilebilir.

### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

Bıçak çok keskindir. Kesilerek yaralanma tehlikesi. İşiniz bittiği zaman bıçağı kaldırınız. En ufak bir bozukluk durumunda bıçağı hemen yenisi ile değiştiriniz.

### Bakımlar

Pişirme tezgahının korunması ve bakımı için ilave ürünler kullanınız. Kutuda belirtilen tavsiye ve uyarıları dikkatle okuyunuz.

### 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

## Arıza onarımı

Normalde arızalar küçük ayrıntılardan kaynaklanmaktadır. Teknik Destek Servisi'ni çağırılmadan önce aşağıdaki tavsiye ve uyarıları gözden geçiriniz.

Gösterge	Hasar	Önlem
Hiçbiri	Elektrik akımı tesisatında bir sorun oluştuysa	Elektrik akımında bir sorun olup olmadığını diğer elektrikli cihazlarla kontrol edebilirsiniz.
	Cihazın bağlantıları bağlantı şemasına uygun şekilde yapılmadıysa	Cihazın bağlantılarının bağlantı şemasına uygun olarak yapıldığını kontrol ediniz.
	Elektronik sistemde bir hata oluştuysa	Eğer önceki denemelerinizde hata giderilmediyse Teknik Destek Servisi'ni arayabilirsiniz.

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

**Kumanda panelinin üzerine sıcak kap yerleştirmeyiniz.**

Gösterge	Hasar	Önlem
E yanıp sönüyor	Kumanda paneli ıslak ya da üzerinde bir cisim bırakılmış.	Bölümü kurutunuz ya da üzerindeki cismi kaldırınız.
E <sub>r</sub> + numara / d + numara / E + numara	Elektronik sistemde bir hata oluştuysa	Pişirme tezgahının elektrik bağlantısını kesiniz. 30 saniye kadar bekleyip tekrar bağlayınız.*
FD / F9	Eğer işleymişte dahili bir hata oluştuysa	Pişirme tezgahının elektrik bağlantısını kesiniz. 30 saniye kadar bekleyip tekrar bağlayınız.*
F2	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 çalıştırınız.

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

**Kumanda panelinin üzerine 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 gerekiyorsa, müşteri hizmetleri daima hizmetinizdedir.

### E numarası ve FD numarası:

Müşteri hizmetlerini çağırdığınız zaman, cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildiriniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını cihaz kimliği üzerinde bulabilirsiniz.

Yanlış kullanma durumunda müşteri hizmetleri teknikeri ziyaretinin garanti süresi dahilinde de ücretsiz olmadığına dikkat ediniz.

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

### Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6688

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



Siemens-Electrogeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
Germany



9000881371 00 920219