

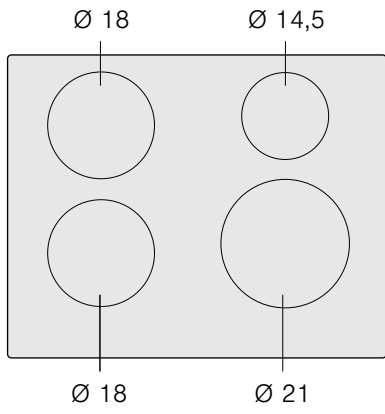


EH...FE..

**Pişirme bölümü**

**SIEMENS**

**EH...FE...**



	<b>g*</b>	<b>b*</b>
Ø 18	1.800 W	2.800 W
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W
Ø 21	2.200 W	3.700 W

\*  IEC 60335-2-6

<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
Kaplar .....	5
<b>Cihazı tanıyınız</b> .....	<b>6</b>
Kumanda paneli .....	6
Pişirme bölümleri .....	6
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
<b>Çocuk emniyeti</b> .....	<b>11</b>
Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devreden çıkarılması .....	11
Otomatik çocuk emniyeti .....	11
<b>Powerboost Fonksiyonu</b> .....	<b>11</b>

Kullanım sınırlamaları .....	11
Devreye alınması .....	11
Devre dışı bırakılması .....	11
<b>Zaman programlama fonksiyonu</b> .....	<b>11</b>
Bir pişirme bölümünün otomatik olarak kapatılması .....	11
Uyarı saati .....	12
<b>Temizlik emniyeti fonksiyonu</b> .....	<b>12</b>
<b>Otomatik süre sınırlaması</b> .....	<b>12</b>
<b>Enerji tüketiminin görüntülenmesi</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>Arızaların giderilmesi</b> .....	<b>15</b>
Cihazın çalışması sırasında çıkan normal gürültü .....	15
<b>Müşteri hizmetleri</b> .....	<b>16</b>
<b>Test edilmiş yemekler</b> .....	<b>17</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.

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 çalıştığı durumdaki pişirme tezgahlarını kullanırken veya onlara yaklaşırken özellikle dikkat edilmelidir. Cihazın mevcut yönetmeliklere uygun olduğundan emin olmak ve olası uyumsuzluklardan haberdar olmak için doktorunuza veya cihazın üreticisine danışınız.

## Yangın tehlikesi!

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

## Yanma tehlikesi!

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

## Elektrik çarpma tehlikesi!

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

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

## 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!

- 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 Kaplara altındaki girinti ve çıkıntılar cam seramiği çizer.	Pişirme tezgahını tepsi veya mutfak tezgahı olarak kullanmayınız. Kaplara kontrol ediniz.
Renk kayıpları	Uygun olmayan temizlik ürünleri Kaplara sürtünmesi	Pişirme tezgahlarının temizliği için sadece uygun temizlik maddelerini kullanınız. Sahan ve tavaların 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.
- Kabin tabanının çapı pişirme bölümünün çapıyla uyumlu olmalıdır. Dikkat: imalatçılar genelde kapların üst çapını belirtirler ve bu da çoğu zaman kabin 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 güç vermeyi keser.

### Kaplar

Ferromanyetik kaplar sadece indüksiyonlu pişirmeye uygun kaplardır, bunlar:

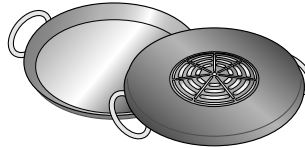
- emaye çelik
- demir döküm
- paslanmaz çelikten indüksiyonlu pişirme kaplarıdır.

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

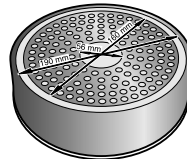
İndüksiyon için tabanın tümü demir mıknatıs olmayan başka tür kaplar da bulunmaktadır.



Daha küçük çaplı mıknatıslı bir alanda büyük kaplar kullanıldığında, 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 kabin 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

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.

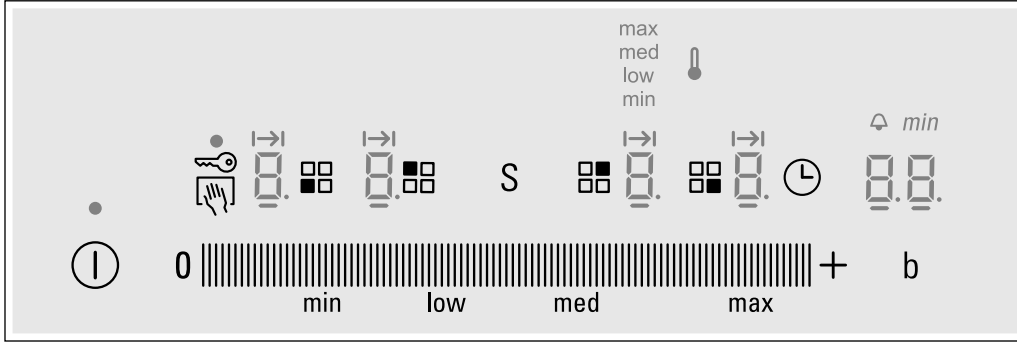
## Kabın tanınması

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.

# Cihazı tanıyınız

Bu kullanma kılavuzu, farklı pişirme bölümleri için geçerlidir. Sayfa 2'de ölçü bilgilerinin yer aldığı tip şemasını bulacaksınız.

## Kumanda paneli



### Kumanda yüzeyleri

ⓘ	Ana şalter
🔑	Pişirme bölümünü seçiniz
0       +	Programlama bölümü
b	Powerboost Fonksiyonu
🕒	Zaman programlama
🔑	Çocuk emniyeti
🧼	Temizlik emniyeti
S	Kızartma fonksiyonu

### Göstergeler

1-9	Pişirme gücü seviyeleri
0	Performans
00	Zaman programlama fonksiyonu
H/h	Kalan ısı
b	Powerboost Fonksiyonu
🔑	Alarm
🔑	Otomatik bağlantı kesme
R	Kızartma fonksiyonu
🔑	Kızartma Fonksiyonu Isısı
min, low, med, max	Isı seviyeleri

## Kumanda yüzeyleri

Bir sembole basıldığında ilgili fonksiyon devreye girer.

**Bilgi:** Kumanda yüzeylerini daima kuru tutunuz. Nem çalışmayı etkileyebilir.

## Pişirme bölümleri

### Pişirme bölümü

○ Tekli pişirme bölümü Uygun ebatla bir kap kullanınız.

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



## Kalan ısı göstergesi

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

Tezgâh kapalı olsa bile, pişirme bölümü sıcak durumda iken **h** veya **H** göstergesi yanık kalacaktır.


Pişirme bölümünü kapatmadan kabin alınması halinde, **h** veya **H** göstergesi ve seçili güç seviyesi sırayla görünecektir.

## Pişirme tezgahının programlanması

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

### Pişirme tezgahının açılması ve kapatılması

Pişirme tezgahı ana şalterden kapatılıp açılır.

Açma: ① sembolüne basınız. Sinyal sesi duyulur. Ana düğmenin yanındaki gösterge ve pişirme bölümünün  göstergeleri yanar. Pişirme tezgahı kullanıma hazırdır.

Kapatma: göstergeler söne kadar ① sembolüne basınız. Tüm pişirme bölümleri kapalı durumdadır. Kalan ısı göstergesi pişirme bölümleri yeterince soğuyana kadar açık kalır.

#### Bilgiler

- Bütün pişirme bölümleri 20 saniyeden fazla bir süre kapalı durumda olunca pişirme tezgahı otomatik olarak kapanır.
- Seçilen ayarlar, tezgah söndükten sonraki 4 saniye boyunca hafızada kalır. Bu süre içerisinde pişirme tezgahı tekrar yakılırsa önceki ayarlar uygulanır.

### Pişirme bölümünün ayarlanması

Programlama bölgesinde tercih edilen güç seviyesi ayarlanır.



Güç seviyesi 1 = minimum güç.

Güç seviyesi 9 = maksimum güç.

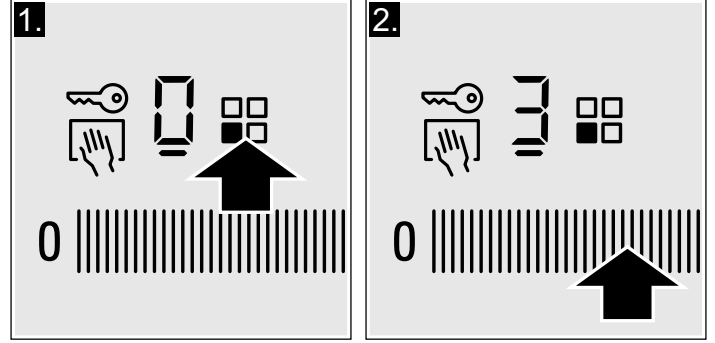
Her bir güç seviyesinde orta ayar bulunur. Bu bir nokta ile gösterilir.

### Pişirme bölümünü ve güç seviyesi seçiniz

Pişirme tezgahı açık olmalıdır.

1.  sembolü ile pişirme bölümü seçimi yapınız. Işıklı göstergesinde sembolü  yanar.

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




Güç seviyesi ayarlanmış olacaktır.

#### Güç seviyesini değiştirmek için

Pişirme bölümünü seçiniz ve tercih ettiğiniz güç seviyesini programlama bölümünden ayarlayınız.

#### Pişirme bölümünün kapatılması

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

#### Bilgiler

- Pişirme bölümüne kap yerleştirilmemişse seçili güç seviyesi yanıp söner. Belli bir süre geçtikten sonra pişirme bölümü kapanacaktır.
- Tezgah yakılmadan önce pişirme bölümüne bir kap yerleştirilmişse, ana düğmeye bastıktan sonraki 20 saniye sonra bu kap tespit edilecek ve pişirme bölümü otomatik olarak seçilecektir. Tespit edilmesinden sonra 20 saniye içerisinde güç seviyesini seçiniz, aksi takdirde pişirme bölümü kapanır.  
Birden fazla kap yerleştirilse dahi, pişirme tezgahı açıldıktan sonra bunlardan yalnızca birisi tespit edilecektir.

### Pişirme tablosu

Aşağıdaki tabloda bazı örnekler verilmektedir.

Pişirme süreleri güç seviyesinde, yiyeceklerin türüne, ağırlığına ve miktarına bağlıdır. Bundan dolayı farklılıklar göstermektedir.

Püre, krema ve yoğun soslar ısıtılıyorsa, bunları ara sıra pişirme bölümünden alınız.

Pişirmeyi başlatmak için güç seviyesi 9'u kullanınız.

	Güç seviyesi	Pişirme süresi
<b>Eritme</b>		
Çikolata, çikolata kaplaması	1-1.	-
Tereyağı, bal, jelatin	1-2	-
<b>Isıtma ve sıcak tutma</b>		
Süzme çorba (örn. mercimek)	1.-2	-
Süt**	1.-2.	-
Suda haşlanmış sosis**	3-4	-

\* Kapaksız pişirme

\*\* Kapaksız

\*\*\* Sık sık çeviriniz

	Güç seviyesi	Piştirme süresi
<b>Buz çözme ve ısıtma</b>		
Derin dondurucudan çıkmış ıspanak	3-4	15-25 dak.
Derin dondurucudan çıkmış gulaş	3-4	30-40 dak.
<b>Kısık ateşte piştirme, 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, piştirme, kavurma</b>		
Pilav (iki katı suyla)	2-3	15-30 dak.
Sütleç	2-3	30-40 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 Piştirme / 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.
Hamburgerler, et köfteler (3 cm kalınlığında)***	4-5.	30-40 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 150-200 g)</b>		
Dondurulmuş ürünler, örn., patates kızartması, tavuk nugget	8-9	Porsiyonları sıra ile kızartınız
Dondurulmuş kroket	7-8	
Et, örn., tavuk parçaları	6-7	
Galeta unu veya biraya yatırılmış balık	6-7	
Galeta unlu veya biraya yatırılmış sebzeler, mantarlar, örn., yemeklik mantar	6-7	
Hamur işleri, örneğin lokma tatlısı, biralanmış meyve	4-5	

\* Kapaksız piştirme

\*\* Kapaksız

\*\*\* Sık sık çeviriniz



# Kızartma fonksiyonu

Bu fonksiyon ön pişirme bölümlerinde, tavanın ısısını ayarlayarak kızartma yapmayı sağlar.

## Kızartmanın avantajları

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

## Isı seviyeleri

Güç seviyesi	Sıcaklık	Uygun olduğu piştirme 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 piştirme bölümüne yerleştiriniz.

Piştirme tezgahı açık olmalıdır.

1. **S** sembolüne basınız. Piştirme bölümünün gösterge ekranında **A** göstergesi yanar.



## 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.

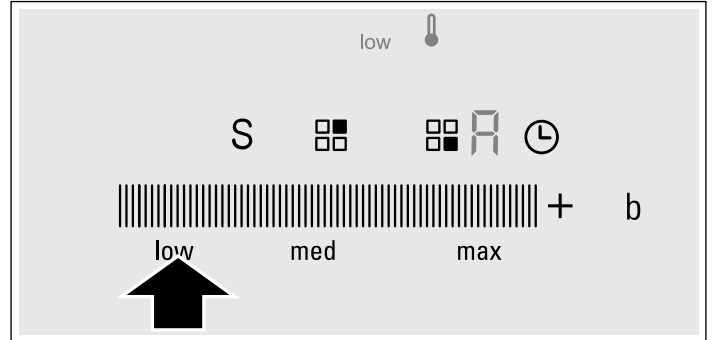
- **HZ390210** küçük kap (15 cm çap).
- **HZ390220** orta kap (19 cm)
- **HZ390230** büyük kap (21 cm)

Tavalar yapışmazdır. Yiyecekleri az yağda kızartmak da mümkündür.

## Bilgiler

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

2. Sonraki 10 saniye içinde programlama bölümünden istediğiniz ısı seviyesini seçiniz.



Kızartma fonksiyonu devreye alınmış olacaktır. ⚡ Sıcaklık sembolü kızartma sıcaklığına ulaşıncaya kadar yanık kalır. Ardından bir sinyal sesi duyulur ve sıcaklık sembolü söner.

**Bilgi:** Sıcaklık göstergeleri ⚡ ve sıcaklık seviyesini görüntülemek için, piştirme bölümü seçili olmalıdır.

3. Sıcaklık seviyesine ulaşıldığında, tavaya yağ ve ardından yiyecekleri koyunuz.  
Yanmasını önlemek için yiyecekleri karıştırınız.

## Kızartma fonksiyonunun kapatılması

Piştirme bölümünü seçiniz ve **S** sembolüne basınız. Ardından tavayı kaldırınız.

## 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.


# 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.

Devreye alınması:  sembolüne yaklaşık 4 saniye basılı tutunuz.  sembolünün yanındaki göstergeler 10 saniye boyunca yanar. Pişirme tezgahı bloke olur.

Devre dışı bırakılması:  sembolüne yaklaşık 4 saniye basılı tutunuz. Bloke işlevi devreden çıkar.

## Otomatik çocuk emniyeti

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

### Devreye alınması ve devreden çıkarılması

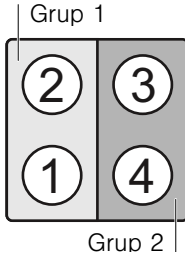
*Temel ayarlar* başlığında otomatik çocuk emniyetinin bağlanmasıyla ilgili bilgiler sunulmuştur.

# Powerboost Fonksiyonu

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

## Kullanım sınırlamaları

Bu fonksiyon, aynı grupta başka bir pişirme bölümü çalışır halde olmadığı sürece bütün pişirme bölümlerinde kullanılabilir (resme bakınız). Aksi takdirde, seçili pişirme bölümünün göstergesi ekranında **b** ve **9** yanıp sönecektir; ardından otomatik olarak **9** güç seviyesi ayarlanacaktır.



## Devreye alınması

1. Bir pişirme bölümü seçiniz.
2. **b** sembolüne basınız.  
**b** göstergesi yanar.

Fonksiyon devreye alınmış olacaktır.

## Devre dışı bırakılması

1. Pişirme bölümünü seçiniz.
2. **b** sembolüne basınız.  
**b** göstergesi görünmez olacak ve pişirme bölümü güç seviyesine **9** dönecektir.

Powerboost fonksiyonu devre dışı kalmış 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

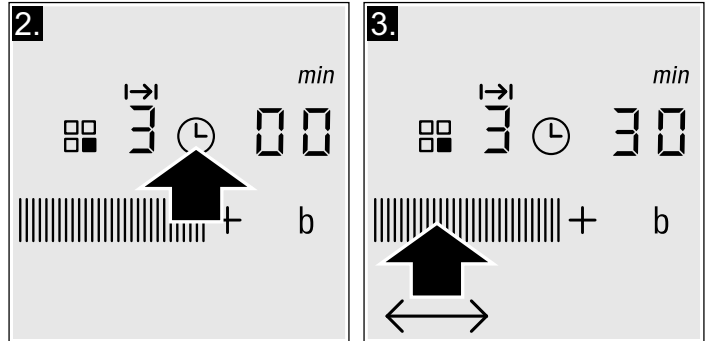
Süre dolduğunda seçili bölüm otomatik olarak kapanır.

### Pişirme süresinin programlanması.

Pişirme tezgahı açık olmalıdır:

1. Pişirme bölümünü ve güç seviyesini seçiniz.
2.  sembolüne basınız. Pişirme bölümünün  göstergesi yanar. Zaman programlama fonksiyonunun göstergesinde  gösterilir.

3. Sonraki 10 saniye içinde programlama bölümünden istediğiniz pişirme süresini seçiniz. Mevcut ön ayar seçeneği soldan sağa 1, 2, 3..... 10 dakikaya kadardır.



Birkaç saniye sonunda pişirme süresi işlemeye başlar.

**Bilgi:** Aynı pişirme süresi bütün bölümler için otomatik olarak programlanabilir. Programlanan süre pişirme bölümlerinde birbirlerinden bağımsız olarak geçecektir.


*Temel ayarlar* başlığında pişirme süresinin otomatik programlanması ile ilgili bilgi verilmiştir.


## Otomatik programlama

Programlama bölümünde 1 ile 5 arasındaki ön ayara basarsanız, pişirme süresi bir dakika düşer.

Programlama bölümünde 6 ile 10 arasındaki ön ayara basarsanız, pişirme süresi bir dakika artar.

## Sürenin değiştirilmesi veya iptal edilmesi


Pişirme bölümünü seçiniz ve ardından  sembolüne basınız.


Programlama bölümünde pişirme süresini değiştiriniz ya da süreyi iptal etmek için  'a ayarlayınız.

## Kızartma fonksiyonuyla bir pişirme bölümünün otomatik olarak kapatılması

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

## Süre dolduğunda

Pişirme bölümü kapanır. Bir uyarı sinyali sesi duyulur. Zaman programlama fonksiyonunun ışıklı göstergesinde  10 saniye süreyle yanar.

 sembolüne dokunulduğunda göstergeler kapanır ve sinyal sesi sona erer.




## Bilgiler

- Birden fazla bölümde pişirme süresi programlandıysa, zaman programlama fonksiyonunun gösterge ekranında her zaman seçili pişirme süresi gösterilir.
- 99 dakikaya kadar pişirme süresi programlanabilir.

## 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 yanınca kadar  sembolüne art arta basınız. Zaman programlama fonksiyonunun göstergesinde  gösterilir.



2. Programlama bölümünde istenilen süreyi seçiniz.


Birkaç saniye sonra süre işlemeye başlar.

## Sürenin değiştirilmesi veya iptal edilmesi

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


## Süre dolduğunda

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

 sembolüne basıldığında, göstergeler kapanır ve sinyal sesi sona erer.

# 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.

# Otomatik süre sınırlaması

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

Pişirme bölümü ısınmayı durdurur. Pişirme bölümünün gösterge ekranında sırasıyla **F**, **B** ve kalan ısı göstergesi **h/H** yanıp söner.

Herhangi bir sembole basıldığında, gösterge söner. Artık pişirme bölümü yeniden ayarlanabilir.

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

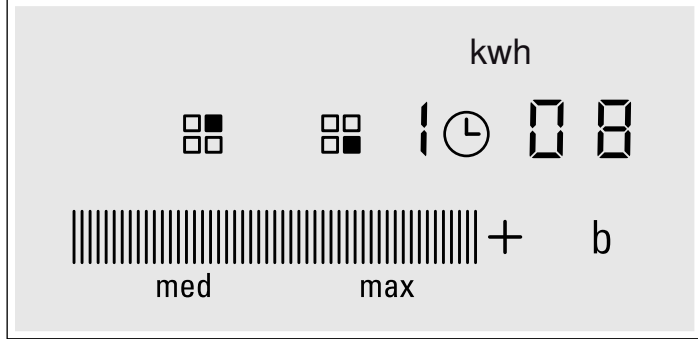
# Enerji tüketiminin görüntülenmesi

Bu fonksiyon sayesinde pişirme tezgahının açık kaldığı süre boyunca gerçekleşen toplam enerji tüketimi görüntülenebilir.

Pişirme tezgahı kapatıldıktan sonra 10 saniye boyunca enerji tüketimi kwh cinsinden gösterilecektir.

Resimde örnek olarak **1.08** kwh'lık bir tüketim gösterilmektedir.

*Temel ayarlar* başlığında bu fonksiyonun etkinleştirilmesiyle ilgili bilgiler bulunabilir.
















## Temel ayarlar

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

Gösterge	Fonksiyon
<b>c 1</b>	<b>Otomatik çocuk emniyeti</b> □ Devre dışı.*   Devrede.
<b>c 2</b>	<b>Sinyal sesleri</b> □ Onay sinyali ve hata sinyali devre dışı.   Yalnızca hata sinyali etkin. 2 Yalnızca onay sinyali etkin. 3 Tüm sinyaller devrede.*
<b>c 3</b>	<b>Enerji tüketimini görüntüleme</b> □ Devre dışı.*   Etkin.
<b>c 5</b>	<b>Pişirme süresinin otomatik olarak programlanması.</b> □ Kapalı.* 1:99 Otomatik bağlantı kesme zamanı.
<b>c 6</b>	<b>Zaman programlama fonksiyonunun sinyal süresi</b>   10 saniye*. 2 30 saniye. 3 1 dakika.


\*Fabrika ayarı

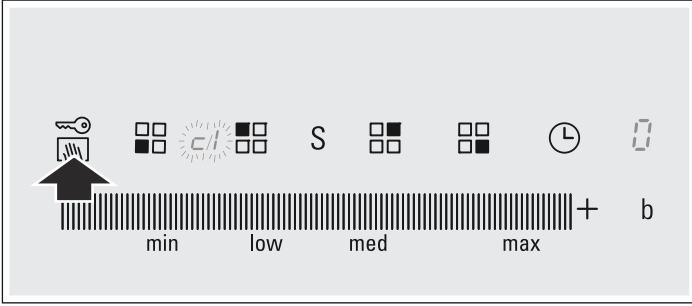
Gösterge	Fonksiyon
	<b>Power-Management fonksiyonu</b>  = Devrede değil.*  = 1000 W. minimum güç.  = 1500 W.  = 2000 W. ...  veya  = tezgah maksimum gücü.
	<b>Pişirme bölümünün seçim süresi</b>  sınırsız: programlanmış son pişirme bölümü seçilir kalır.*  Sınırlı: Pişirme bölümü 10 saniye boyunca seçili olacaktır.
	<b>Varsayılan ayarlara geri dönülmesi</b>  Kişisel ayarlar.*  Fabrika ayarlarına geri dönülmesi.




\*Fabrika ayarı


## Temel ayarlara giriş

Pişirme tezgahı kapalı olmalıdır.

1. Ana şalter ile pişirme tezgahını açınız.
2. Sonraki 10 saniye içerisinde,  sembolünü 4 saniye basılı tutunuz.




Gösterge ekranlarında sırasıyla  ve  ve önceden belirlenmiş ayar olarak  yanar.

3. İstenen fonksiyonun göstergesi belirene kadar  sembolüne art arda basınız.

4. Ardından programlama bölümüne göre istediğiniz ayarı seçiniz.



5.  sembolünü tekrar 4 saniyeden uzun süreyle 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:

- 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

# Arızaların giderilmesi

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

Gösterge	Hata	Önlem
Hiçbiri	Elektrik akımı tesisatında bir sorun oluştuysa. Cihazın bağlantıları bağlantı şemasına uygun şekilde yapılmadıysa. Elektronik sistemde bir hata oluştuysa.	Elektrik akımında bir sorun olup olmadığını diğer elektrikli cihazlarla kontrol edebilirsiniz. Cihazın bağlantılarının bağlantı şemasına uygun olarak yapılıp yapılmadığını kontrol ediniz. Eğer yukarıdaki kontroller sorunu çözmezse Teknik Destek Servisi'ni arayınız.
Göstergeler yanıp söner	Kumanda paneli ıslak ya da üzerinde bir cisim bırakılmış.	Kumanda paneli bölümünü kurutunuz ya da üzerindeki cismi kaldırınız.
Gösterge - pişirme bölümlerinin göstergelerinde yanıp söner	Elektronik sistemde bir hata oluştu.	Hatayı onaylamak için, kumanda yüzeyini elinizle kısa bir süre için kapatınız.
$E_r$ + numara / $d$ + numara / $E$ + numara	Elektronik sistemde bir hata oluştuysa.	Pişirme tezgahının elektrik bağlantısını kesiniz. 30 saniye kadar bekleyip tekrar elektriğe bağlayınız.*
$FQ / F9$	Çalışmada dahili bir hata oluştuysa.	Pişirme tezgahının elektrik bağlantısını kesiniz. 30 saniye kadar bekleyip tekrar elektriğe 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.	Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. Ardından herhangi bir pişirme tezgahı sembolüne basınız.*
$F5$ + güç seviyesi ve uyarı sesi	Kumanda paneli bölümünde sıcak bir kap var. Büyük ihtimalle elektronik sistem aşırı ısınıyor.	Kabı uzaklaştırınız. Hata göstergesi kısa süre sonra sönecektir. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
$F5$ ve uyarı sesi	Kumanda paneli bölümünde sıcak bir kap var. Elektronik sistemi korumak için pişirme bölümü kapatıldı.	Kabı uzaklaştırınız. Birkaç dakika bekleyiniz. Herhangi bir kumanda yüzeyine basınız. Hata göstergesi sönünce, pişirmeye devam edebilirsiniz.
$U1$	Normal çalışma sınırlarının dışında, yanlış şebeke voltajı.	Elektrik enerjisi dağıtım şirketi ile temasa geçiniz.
$U2 / U3$	Pişirme bölümü aşırı ısınıp set üstünü korumak için kapandıysa.	Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve tekrar açınız.

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

**Kumanda panelinin üzerine hiçbir sıcak kap yerleştirmeyiniz.**

## Cihazın çalışması sırasında çıkan normal gürültü

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

### Bir transformatördekine benzer derin bir uğultu

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

### Hafif bir ısıklık sesi

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

### Çatırdama

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

## Uğultular yükselir

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 tezgahında, tespit edilen sıcaklık yüksek olduğunda devreye giren bir fan vardır. 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

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

Üreticinin yetkisine güveniniz. Böylelikle gerekli onarım çalışmalarının, cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip, eğitilmiş servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olabilirsiniz.

## Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
  - **Sözleşmeden dönme**
  - **Satış bedelinden indirim isteme,**
  - **Ücretsiz onarılmasını isteme,**
  - **Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**haklarından birini kullanabilir.
- **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
  - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;**tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

# Test edilmiş yemekler

Bu tablo değerlendirme kuruluşları için cihazlarımızın denetimini kolaylaştırmak için hazırlanmıştır.

Tablodaki değerler Schulte-Ufer aksesuar kaplarımızı temsil etmektedir (mutfak gereçleri HZ 390042 endüksiyonlu tezgah için 4 parça tencere takımı), bunlar şu boyutlara sahiptir:

- Derin Tava Ø 16 cm, 1,2 l, Ø 14,5 cm pişirme bölümü için
- Tencere Ø 16 cm, 1,7 l, Ø 14,5 cm pişirme bölümü için
- Tencere Ø 22 cm, 4,2 l, Ø 18 cm pişirme bölümü için
- Tava Ø 24 cm, Ø 18 cm pişirme bölümü için

Test edilmiş yemekler	Pişirme bölümü	Ön ısıtma			Pişirme	
		Güç seviyesi	Süre (Min:S)	Kapak	Güç seviyesi	Kapak
<b>Çikolata eritme</b>						
Kap: derin tava						
Çikolata kaplaması (örn. marka Dr. Oetker siyah %55, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Hayır
<b>Mercimek çorbasını ısıtma ve sıcak tutma</b>						
Kap: Tencere						
İlk sıcaklık 20 °C						
<i>Mercimek çorbası*</i>						
Miktar 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 çıkarmaksızın	Evet	1.	Evet
Miktar: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 çıkarmaksızın	Evet	1.	Evet
<i>Konserve mercimek, örn. Erasco sucuklu mercimek</i>						
Miktar 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 yaklaşık 1:00 dakika sonra çıkar	Evet	1.	Evet
Miktar 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 yaklaşık 1:00 dakika sonra çıkar	Evet	1.	Evet
<b>Beşamel sos hazırlama</b>						
Kap: Derin tava						
Süt sıcaklığı: 7 °C						
İçindekiler: 40 g tereyağı, 40 g un, 0,5 l süt (%3,5 yağlı) ve bir tutam tuz	Ø 14,5 cm					
1. Tereyağını eritiniz, unu ve tuzu karıştırınız ve hepsini ısıtınız		1	yaklaşık 3:00	Hayır		
2. Sütü ekleyiniz, kaynamaya bırakınız, karıştırmaya devam ediniz		7	yaklaşık 5:20	Hayır		
3. Beşamel sos kaynadığında 2 dakika daha tutunuz ve karıştırmaya devam ediniz					1	Hayır
<b>Sütlaç yapımı</b>						
Kap: Tencere						
Süt sıcaklığı: 7 °C						
Sütü kabarmaya başlayıncaya kadar ısıtınız. Önerilen pişirme seviyesine getiriniz ve süte pirinç, şeker ve tuz ekleyiniz						
İçindekiler: 190 g. yuvarlak taneli pirinç, 23 g. şeker, 750 ml. süt (%3,5 yağlı) ve bir tutam tuz	Ø 14,5 cm					
İçindekiler: 250 g. yuvarlak taneli pirinç, 30 g. şeker, 1 l. süt (%3,5 yağlı) ve bir tutam tuz	Ø 18 cm	8.	yaklaşık 6:30	Hayır	2 yaklaşık 10:00 dakika sonra alınız	Evet

\*DIN 44550'ye göre tarif

\*\*DIN EN 60350-2'ye göre tarif

Test edilmiş yemekler	Pişirme bölümü	Ön ısıtma			Pişirme	
		Güç seviyesi	Süre (Min:S)	Kapak	Güç seviyesi	Kapak
<b>Pilav yapma*</b>						
Kap: Tencere						
Su sıcaklığı 20 °C						
İçindekiler: 125 g yuvarlak taneli pirinç, 300 g su ve bir tutam tuz	Ø 14,5 cm	9	yaklaşık 2:30	Evet	2	Evet
İçindekiler: 250 g yuvarlak taneli pirinç, 600 g su ve bir tutam tuz	Ø 18 cm	9	yaklaşık 2:30	Evet	2.	Evet
<b>Domuz filetosu kızartma</b>						
Kap: Tava						
Fileto ilk sıcaklığı: 7 °C						
2 domuz filetosu (toplam ağırlık yakl. 200 g, 1 cm de kalınlık)	Ø 18 cm	9	1:30	Hayır	7	Hayır
<b>Krep kızartma**</b>						
Kap: Tava						
55 ml krep hamuru	Ø 18 cm	9	1:30	Hayır	7	Hayır
<b>Dondurulmuş patates kızartması</b>						
Kap: Tencere						
İçindekiler: 1,8 kg ayçiçek yağı, pişirme için: 200 g dondurulmuş parmak patates (örn. McCain 123 Original Frites)	Ø 18 cm	9	Yağın sıcaklığı 180 °C olana kadar	Hayır	9	Hayır

\*DIN 44550'ye göre tarif

\*\*DIN EN 60350-2'ye göre tarif



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



9000906648 02 950521