

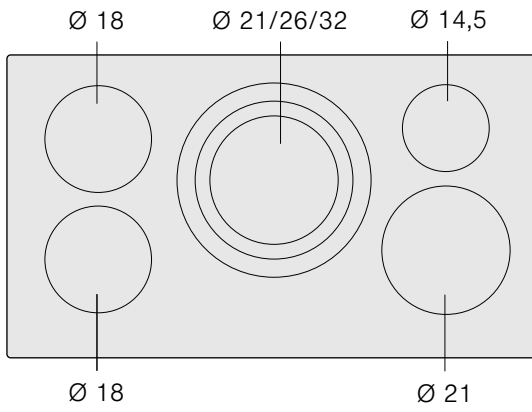


EH9..MD...

Pişirme bölümü

SIEMENS

EH9..MD...



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

* IEC 60335-2-6

| | |
|--|-----------|
| Güvenlik uyarıları | 3 |
| Hasar sebepleri | 4 |
| Çevre koruma | 5 |
| Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi | 5 |
| Enerji tasarrufu için tavsiyeler | 5 |
| İndüksiyonlu pişirme | 5 |
| İndüksiyonlu Pişirmenin Avantajları | 5 |
| Kaplar | 5 |
| Cihazı tanıyınız | 6 |
| Kumanda paneli | 6 |
| Pişirme bölümleri | 7 |
| Kalan ısı göstergesi | 7 |
| Pişirme tezgahının programlanması | 7 |
| Pişirme tezgahının açılması ve kapatılması | 7 |
| Pişirme bölümünün ayarlanması | 7 |
| Pişirme tablosu | 7 |
| Kızartma fonksiyonu | 9 |
| Kızartma fonksiyonu için tavalar | 9 |
| Isı seviyeleri | 9 |
| Şu şekilde ayar yapılıır: | 9 |
| Tablo | 10 |
| Çocuk emniyeti | 11 |
| Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devreden çıkarılması | 11 |
| Otomatik çocuk emniyeti | 11 |

| | |
|--|-----------|
| Powerboost Fonksiyonu | 11 |
| Kullanım sınırlamaları | 11 |
| Etkinleştirme..... | 11 |
| Etkin durumdan çıkarma | 11 |
| Zaman programlama fonksiyonu | 11 |
| Bir ocağın otomatik olarak kapanması için | 11 |
| Uyarı saati..... | 12 |
| Otomatik süre sınırlaması | 12 |
| Temizlik emniyeti fonksiyonu | 12 |
| Temel ayarlar | 12 |
| Temel ayarlara dönüldü | 13 |
| Önlemler ve temizlik | 13 |
| Pişirme tezgahı | 13 |
| Pişirme tezgahının çerçevesi | 13 |
| Arızaların giderilmesi | 14 |
| Cihazın çalışması sırasında çıkan normal gürültü | 14 |
| Müşteri hizmetleri | 15 |
| Test edilmiş yemekler | 15 |

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.siemens-home.com ve Online-Mağaza: 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 kablolarından uzak tutunuz.

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

Yangın tehlikesi!

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

Yanma tehlikesi!

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

Elektrik çarpma tehlikesi!

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

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

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 tavalara yerlerini değiştirirken onları yukarı kaldırınız. |
| Kabarlıklar | 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: imalaçlar 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.

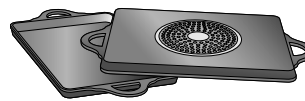
Kaplar

Ferromanyetik kaplar sadece indüksiyonlu pişirmeye uygun kaplardır, bunlar:

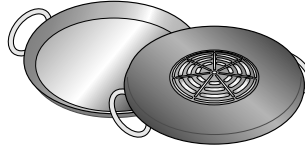
- emaye çelik
- demir döküm
- paslanmaz çelikten indüksiyonlu pişirme kaplarıdır.

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

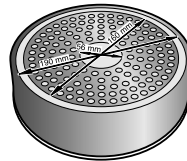
İndüksiyon için tabanın tümü demir mıknatıs olmayan başka tür kaplar da bulunmaktadır.



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 bölgesinden onu kontrol edin.

Uygun olmayan kaplar

Difüzör plakalar veya kaplar kullanmayınız:

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

Kabın tabanının özellikleri

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

Kap olmaması veya ebadının uygun olmaması

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

Boş ya da ince tabanlı kaplar

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

Kabın tanınması

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

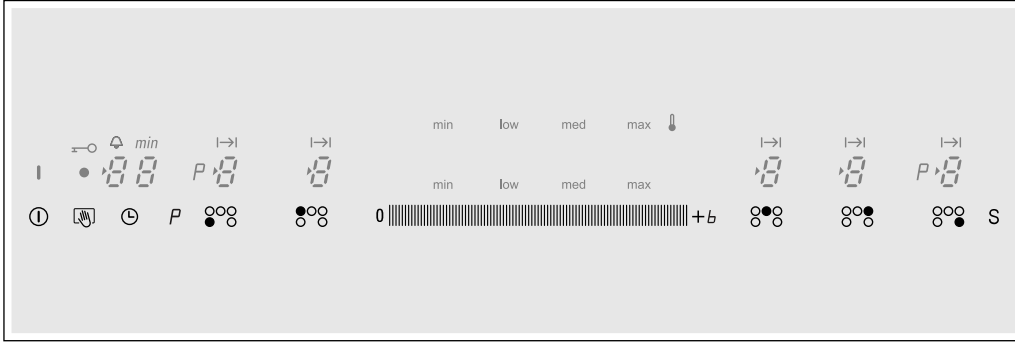
İkili veya üçlü pişirme bölümlerinde otomatik tespit

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

Cihazı tanıyınız

Auf 2. sayfada ocakların boyutları ve performanslarına ilişkin daha fazla bilgi bulabilirsiniz.

Kumanda paneli



Kumanda alanları

| | |
|-----------|-------------------------------------|
| ① | Ana şalter |
| ⦿ | Ocağı seçiniz |
| 0 + | Ayar alanı |
| b | Powerboost fonksiyonu |
| 👤 | Çocuk emniyeti ve temizlik koruması |
| 🕒 | Zamanlayıcı |
| S | Kızartma sensörleri |
| P | Kızartma sensörlü program |

Göstergeler

| | |
|--------------------|-----------------------|
| 1-9 | Pişirme kademeleri |
| 0 | İşletim durumu |
| 00 | Zamanlayıcı |
| H/h | Kalan ısı |
| b | Powerboost fonksiyonu |
| 👤 | Çocuk emniyeti |
| 🕒 | Alarm saati |
| ↔ | Otomatik kapatma |
| R | Kızartma sensörleri |
| 🌡 | Kızartma sıcaklığı |
| min, low, med, max | Kızartma kademeleri |
| P | Kızartma programları |

Kumanda yüzeyleri

Bir sembole basıldığında ilgili fonksiyon devreye girer.

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

Piştirme bölümleri

Piştirme bölümü

| | |
|---|--|
| <input type="radio"/> Tekli piştirme bölümü | Uygun ebatta bir kap kullanınız. |
| <input checked="" type="radio"/> Üçlü bölüm | Tabanı, çalıştırılmak istenen dış bölüm ile (☉ veya ☉) aynı ebatta olan bir kap kullanıldığında, bölüm otomatik olarak açılır. |

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

Kalan ısı göstergesi

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

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

Piştirme bölümünü kapatmadan kabın alınması halinde, **h** veya **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 sönmeye 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.

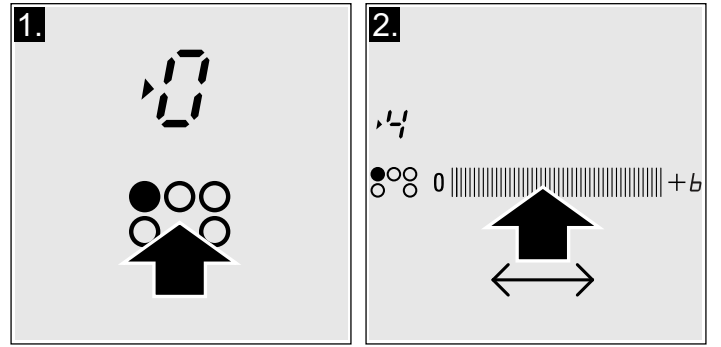
Her bir güç seviyesinde orta ayar bulunur. Bu bir nokta ile gösterilir.

Piştirme kademesinin ayarlanması

Ocak açık olmalıdır.

1. İstenilen ocağın  sembolüne dokununuz. Göstergede  ve  sembolü yanar.

2. Sonraki 10 saniye içinde, piştirme kademesi göstergesinde istenilen piştirme kademesi gösterilene kadar parmağınızı ayar alanı üzerinde kaydırınız.




Piştirme kademesi ayarlanmıştır.


Güç seviyesini değiştirmek için

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

Piştirme bölümünün kapatılması

Piştirme bölümünü seçerek programlama bölgesini  '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 göstermektedir.

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

Piştirmeyi başlatmak için güç seviyesi 9'u kullanınız.

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

* Kapaksız piştirme

** Kapaksız

*** Sık sık çeviriniz

| | Güç seviyesi | Piştirme süresi |
|---|--------------|----------------------------------|
| Buz çözme ve ısıtma | | |
| Derin dondurucudan çıkmış ıspanak | 3-4 | 15-25 dak. |
| Derin dondurucudan çıkmış gulaş | 3-4 | 30-40 dak. |
| Kısık ateşte piştirme, kısık ateşte haşlama | | |
| 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. |
| Buharda haşlama, piştirme, kavurma | | |
| 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. | - |
| Yahniler | | |
| Et rulosu | 4-5 | 50-60 dak. |
| Yahni | 4-5 | 60-100 dak. |
| Gulaş | 3-4 | 50-60 dak. |
| Az yağda Piştirme / Kızartma** | | |
| 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. |
| Kızartma** (1-2 litre yağda porsiyon başına 150-200 g) | | |
| 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, biralı meyve | 4-5 | |

* Kapaksız piştirme

** Kapaksız

*** Sık sık çeviriniz

Kızartma fonksiyonu

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

Kızartmanın avantajları

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

Bilgiler

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

Isı seviyeleri

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

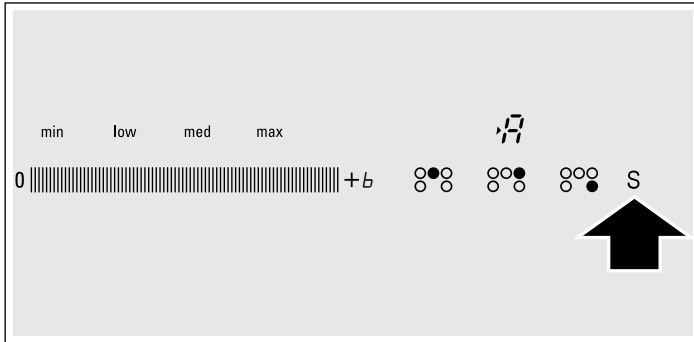
Şu şekilde ayar yapılır:

Tablodan uygun sıcaklık kademesini seçiniz. Tavayı ocağın üzerine yerleştiriniz.

Ocak açık olmalıdır.

1. **S** sembolüne basınız. Göstergede **A** yanar.

Ayar alanı üzerinde seçilmesi mümkün olan sıcaklık kademeleri gösterilir.



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 ayar alanında istenilen sıcaklık kademesini seçiniz.



Kızartma sensörü aktif durumdadır. Sıcaklık sembolü **A**, kızartma sıcaklığına ulaşılan kadar yanar. Bir sinyal sesi duyulur ve sıcaklık sembolü silinir.

Bilgi: Sıcaklık göstergesi **A** ve sıcaklık kademesinin gösterilmesi için ocak seçilmiş olmalıdır.

3. Kızartma sıcaklığına ulaşıldığında kızartma yağı ve ardından yiyeceği tavaya koyunuz.

Yanmaması için yiyeceği çeviriniz.

Kızartma fonksiyonunun kapatılması

Pişirme 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 |
|-----------------------------------|---|----------------|---|
| Et | 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. |
| | Balık | Balık kızartma | low |
| Sade veya galetalı balık filetosu | | low / med | 10-20 dak. |
| Karides, iri karides | | med | 4-8 dak. |
| Yumurtalı yemekler | 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 |
| Patates | 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. |
| Sebzeler | 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. |
| Dondurulmuş ürünler | 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. |
| Diğer yiyecekler | 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.

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.

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 başlanmasıyla ilgili bilgiler sunulmuştur.

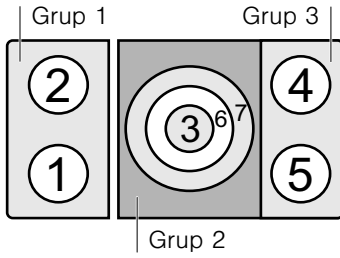
Powerboost Fonksiyonu

Powerboost fonksiyonu ile yiyecekler **S** 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 **S** yanıp sönecektir; ardından güç seviyesi **S** otomatik olarak ayarlanacaktır.

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



Etkinleştirme

- S** güç seviyesini seçiniz.
- +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 ocağın otomatik olarak kapanması için

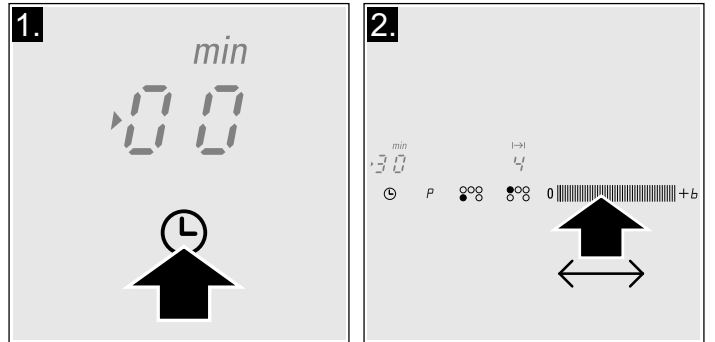
Ocak, ayarlanan sürenin dolmasından sonra otomatik olarak kapanır.

Pişirme süresinin ayarlanması

Ocak açık olmalıdır.

- Ocağı seçiniz ve pişirme kademesini ayarlayınız.
-  sembolüne basınız. Ocak göstergesi  yanar.  zamanlayıcı göstergesinde görünür.

- Sonraki 10 saniye içinde ayar alanında istenilen pişirme süresini seçiniz. Mümkün olan ön ayarlar soldan sağa 1, 2, 3..... 10 Dakikaya kadardır.



Birkaç dakika sonra pişirme süresi geri saymaya 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.

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 |
|---|---|
|  | Otomatik çocuk emniyeti  Devre dışı.*  Devrede. |
|  | Sinyal sesleri  Onay sinyali ve hata sinyali devre dışı.  Yalnızca onay sinyali devre dışı.  Tüm sinyaller devrede.* |
|  | Pişirme süresinin otomatik olarak programlanması  Kapalı.*  1:99 Otomatik bağlantı kesme zamanı. |

*Fabrika ayarı

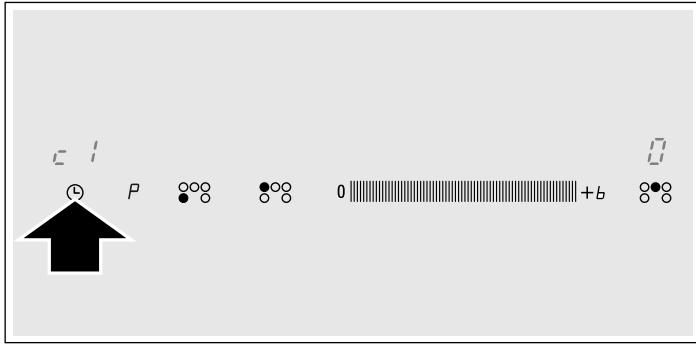
| Gösterge | Fonksiyon |
|----------|--|
| c 6 | Zaman programlama fonksiyonunun sinyal süresi 1 10 saniye*. 2 30 saniye. 3 1 dakika. |
| c 7 | Power-Management fonksiyonu 0 = Devrede değil.* 1 = 1000 W. minimum güç. 1 = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 veya 9. = tezgah maksimum gücü. |
| c 9 | Pişirme bölümünün seçim süresi 0 sınırsız: programlanmış son pişirme bölümü seçilir kalır.* 1 Sınırlı: Pişirme bölümü 10 saniye boyunca seçili olacaktır. |
| c 0 | Varsayılan ayarlara geri dönülmesi 0 Kişisel ayarlar.* 1 Fabrika ayarlarına geri dönülmesi. |

*Fabrika ayarı

Temel ayarlara dönüldü

Ocak kapalı olmalıdır.

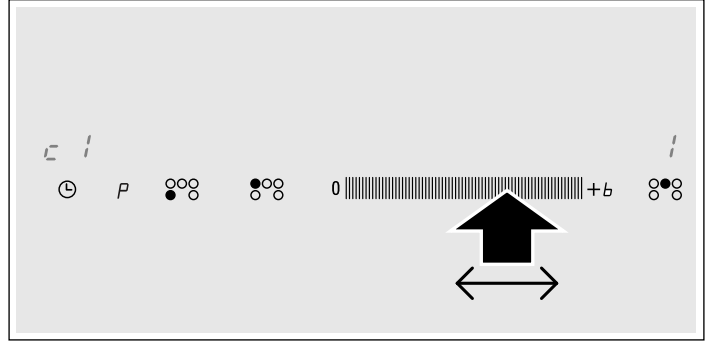
1. Ana şalter ile pişirme bölümünü açabilirsiniz.
2. Bundan sonraki 10 saniyede ⌚ sembolüne 4 saniye boyunca dokununuz.



Ekranın solunda c 1 ve sağında ise 0 göstergeleri yanar.

3. Ekranın solunda istenilen fonksiyon gösterilene kadar ⌚ sembolüne basılmalıdır.

5. Ardından istenilen ayarın ayar alanı seçilmelidir.



5. ⌚ sembolüne 4 saniye boyunca basınız.

Ayarlar kaydedilir.

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 geçirin.

| Gösterge | Hata | Önlem |
|--|---|---|
| Hiçbiri | Elektrik akımı beslemesi kesildiyse. Cihazın bağlantıları bağlantı şemasına uygun şekilde yapılmadıysa. Elektronik sistemde bir hata oluştuysa. | Elektrik akımında bir sorun olup olmadığını diğer elektrikli cihazlarla kontrol edebilirsiniz. Cihazın bağlantılarının bağlantı şemasına uygun olarak yapılıp yapılmadığını kontrol ediniz. Eğer yukarıdaki kontroller sorunu çözmezse Teknik Destek Servisi'ni arayınız. |
| E yanıp sönyor | Kumanda paneli ıslak ya da üzerinde bir cisim bırakılmış. | Bölümü kurutunuz ya da üzerindeki cismi kaldırınız. |
| E_r + numara / d + numara / P + numara | Elektronik sistemde bir hata oluştuysa. | Pişirme tezgahının elektrik bağlantısını kesiniz. 30 saniye kadar bekleyip tekrar bağlayınız.* |
| $FQ / F9$ | Çalışmada dahili bir hata oluştuysa. | Pişirme tezgahının elektrik bağlantısını kesiniz. 30 saniye kadar bekleyip tekrar bağlayınız.* |
| $F2 / F5$ | Elektronik sistem aşırı ısınıp ilgili pişirme bölümünü kapattıysa. | Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. Ardından herhangi bir pişirme tezgahı sembolüne basınız.* |
| $F4$ | Elektronik sistem aşırı ısınıp bütün pişirme bölümlerini kapattıysa. | |
| $U1$ | Normal çalışma sınırlarının dışında, yanlış şebeke voltajı. | Elektrik enerjisi dağıtım şirketi ile temasa geçiniz. |
| $U2 / U3$ | Pişirme bölümü aşırı ısınıp set üstünü korumak için kapandıysa. | Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve tekrar açınız. |

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

Kumanda panelinin üzerine hiçbir sıcak kap yerleştirmeyiniz.

Cihazın çalışması sırasında çıkan normal gürültü

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

Bir transformatördekine benzer derin bir uğultu

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

Hafif bir ısıklık sesi

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

Çatırdama

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

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

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 |
| Çikolata eritme | | | | | | |
| Kap: derin tava | | | | | | |
| Çikolata kaplaması (örn. marka Dr. Oetker siyah %55, 150 g.) | Ø 14,5 cm | - | - | - | 1 - 1. | Hayır |
| Mercimek çorbasını ısıtma ve sıcak tutma | | | | | | |
| 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 |
| Beşamel sos hazırlama | | | | | | |
| 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 |

*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 |
| Sütlaç yapımı | | | | | | |
| 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 | 8. | yaklaşık 6:30 | Hayır | 2 yaklaşık 10:00 dakika sonra alınız | Evet |
| İçindekiler: 250 g. yuvarlak taneli pirinç, 30 g. şeker, 1 l. süt (%3,5 yağlı) ve bir tutam tuz | Ø 18 cm | | | | | |
| Pilav yapma* | | | | | | |
| 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 |
| Domuz filetosu kızartma | | | | | | |
| 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 |
| Krep kızartma** | | | | | | |
| Kap: Tava | | | | | | |
| 55 ml krep hamuru | Ø 18 cm | 9 | 1:30 | Hayır | 7 | Hayır |
| Dondurulmuş patates kızartması | | | | | | |
| 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



9000913881 00 930705