

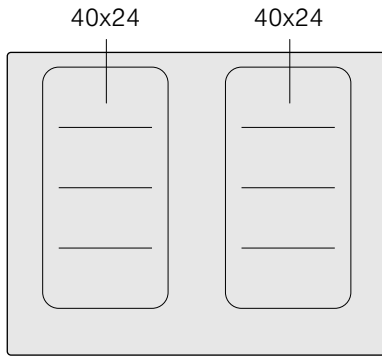


EH...MV...

Pişirme bölümü

SIEMENS

EH...MV...



		g*	b*
40x24		2.000 W	2.500 W
		2.000 W	3.200 W
		3.300 W	3.600 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	6
Kalan ısı göstergesi	7
Pişirme tezgahının programlanması	7
Pişirme tezgahının açılması ve kapatılması	7
Pişirme bölümünün ayarlanması	7
Pişirme tablosu	7
Kombinasyonlu alan	9
Kap kullanımıyla ilgili öneriler	9
Uyarılar	9
Bağımsız iki bölge olarak	9
Tek bir pişirme bölümü olarak	9
Çocuk emniyeti	10
Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devreden çıkarılması	10
Otomatik çocuk emniyeti	10

Powerboost Fonksiyonu	10
Kullanım sınırlaması	10
Etkinleştirme	10
Etkin durumdan çıkarma	10
Zaman programlama fonksiyonu	10
Bir pişirme bölümünün otomatik olarak kapatılması	10
Uyarı saati	11
Temizlik emniyeti fonksiyonu	11
Otomatik süre sınırlaması	11
Temel ayarlar	12
Temel ayarlara giriş	12
Önlemler ve temizlik	13
Pişirme tezgahı	13
Pişirme tezgahının çerçevesi	13
Arızaların giderilmesi	13
Cihazın çalışması sırasında çıkan normal gürültü	14
Müşteri hizmetleri	14
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 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 tavalara 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:

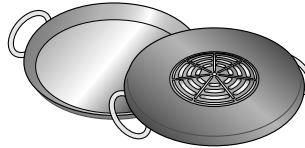
- emaye çelik
- demir döküm
- paslanmaz çelikten indüksiyonlu pişirme kaplarıdır.

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

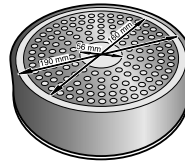
İndüksiyon için tabanın tümü demir mıknatıs olmayan başka tür kaplar da bulunmaktadır.



Daha küçük çaplı mıknatıslı bir alanda büyük kaplar kullanırsanız, 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 ediniz.

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.

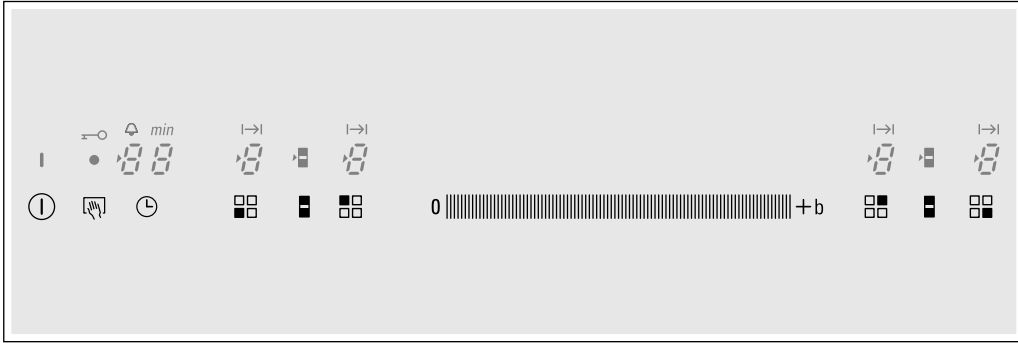
Kabın tanınması

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

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

Kumanda paneli



Kumanda yüzeyleri	
ⓘ	Ana şalter
☑	Pişirme bölümünü seçiniz
0 +b	Programlama bölümü
☑	Temizlik emniyeti
☑	Çocuk emniyeti
⌚	Zaman programlama
■	Kombinasyonlu alan

Göstergeler	
0	Performans
1-9	Güç seviyeleri
b	Powerboost Fonksiyonu
H/h	Kalan ısı
00	Zaman programlama fonksiyonu
☑	Çocuk emniyeti
⌚	Otomatik bağlantı kesme
🔔	Alarm
■	Kombinasyonlu alan

Kumanda yüzeyleri

Bir sembole basıldığında ilgili fonksiyon devreye girer.

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

Pişirme bölümleri

Pişirme bölümü

☑ Kombinasyonlu alan "Kombinasyonlu alan" maddesine bakınız

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. Ana şalter üzerindeki gösterge yanar. Pişirme tezgahı çalışmaya hazır durumdadır.

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

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

Pişirme bölümünün ayarlanması

Programlama bölgesinde tercih edilen güç seviyesi ayarlanır.




Güç seviyesi 1 = minimum güç.

Güç seviyesi 9 = maksimum güç.

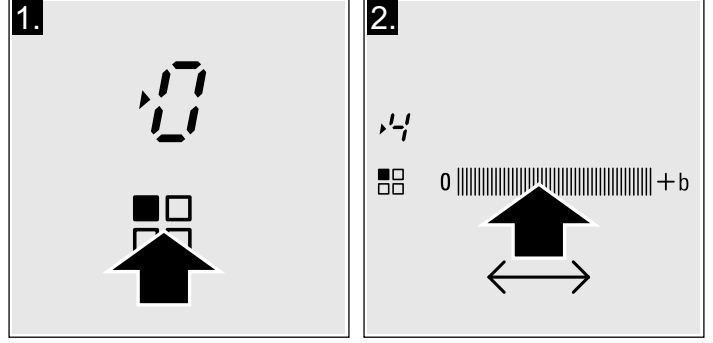
Her bir güç seviyesinde orta ayar bulunur. Bu bir nokta ile gösterilir.

Pişirme bölümünü ve güç seviyesi seçiniz

Pişirme tezgahı açık olmalıdır.

1.  sembolü ile pişirme bölümü seçimi yapınız. Gösterge ekranında  ve  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 bölümü seçildiğinde  sembolü gösterilir. Ardından ayarlama geçilebilir.
- İndüksiyonlu pişirme bölümüne kap yerleştirilmemişse seçili güç seviyesi yanıp söner. Belli bir süre geçtikten sonra pişirme bölümü kapanacaktır.

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
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	-
Buz çözme ve ısıtma		
Derin dondurucudan çıkmış ispanak	3-4	15-25 dak.
Derin dondurucudan çıkmış gulaş	3-4	30-40 dak.

* Kapaksız pişirme

** Kapaksız

*** Sık sık çeviriniz

	Güç seviyesi	Pişirme süresi
Kısık ateşte pişirme, 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, pişirme, kavurma		
Pilav (iki katı suyla)	2-3	15-30 dak.
Sütlaç	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 Pişirme / 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, biralanmış meyve	4-5	

* Kapaksız pişirme

** Kapaksız

*** Sık sık çeviriniz

Kombinasyonlu alan

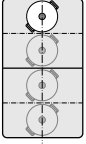
İstedığınız pişirme gereksinimlerine bağlı olarak tek veya iki bağımsız alan olarak kullanılabilir.

Bağımsız şekilde çalışan 4 endüktörden oluşur. Kombinasyonlu alan çalışır durumdayken, yalnızca kabin üzerini kapattığı alan devreye girer.

Kap kullanımıyla ilgili öneriler

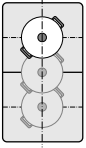
Isının iyi bir biçimde tespit edilip yayılması için kabin iyi ortalanması önerilir:

Tek bir pişirme bölümü olarak



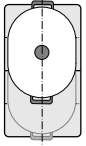
Çapı 13 cm'e eşit veya daha küçük

Kabı, resimde gösterilen 4 konumdan birisine yerleştiriniz.



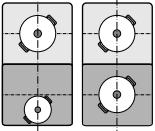
Çapı 13 cm'e eşit veya daha büyük

Kabı, resimde gösterilen 3 konumdan birisine yerleştiriniz.



Kap, birden fazla pişirme bölümünü kaplıyorsa, kabı kombinasyonlu alanın üst veya alt kenarından itibaren yerleştiriniz.

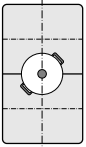
İki bağımsız pişirme bölümü bulunur



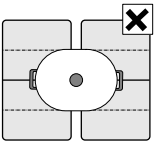
Ön ve arka bölümlerde bulunan her bir indüktör güç seviyesi ayarlanarak bağımsız şekilde kullanılabilir, bu durumda her bir bölümde yalnızca tek bir kap kullanılması önerilir.

Uyarılar

Farklı boyutta veya aynı malzemeden olmayan iki kap kullanırken, belirli gürültüler veya titremeler oluşabilir fakat bu hiçbir şekilde bölgenin doğru çalışmasını etkilemez.



Powerboost fonksiyonuyla maksimum güç elde etmek için, tek bir pişirme bölümü olarak kullanıldığı zaman, kabı kombinasyonlu alanın ortasına yerleştiriniz.



Birden fazla kombinasyonlu alanı bulunan tezgahlarda, tek bir kap için aynı anda birden fazla alan kullanılmaması önerilir.

Bağımsız iki bölge olarak

Kombinasyonlu alan fabrika ayarlı olarak, iki bağımsız pişirme bölümü halinde kullanılacak şekilde gelir.

Şu şekilde çalıştırılır



"Pişirme bölümünün ayarlanması" başlığına bakınız.

Tek bir pişirme bölümü olarak

Her iki bölgeyi birleştirerek pişirme bölümünün tamamını kullanınız.

Çalıştırmak için

Pişirme tezgahı açık olmalıdır.


1. Kabı yerleştiriniz ve  sembolüne basınız.  göstergesi yanar.

Kombinasyonlu alan devreye girer.


2. Ardından tercih ettiğiniz güç seviyesi yanana kadar parmağınızı programlama bölümü üzerinde kaydırarak istediğiniz güç seviyesini seçiniz.

Kombinasyonlu alan açılır.

Güç seviyesini değiştirmek için


 sembolüne basarak kombinasyonlu alanı seçiniz ve programlama bölümü ile güç seviyesini değiştiriniz.

Yeni bir kap ekleyiniz

 sembolüne basınız. Yeni kap tespit edilecek ve önceden seçilmiş olan güç seviyesi korunacaktır.

Bilgi: Çalışmakta olan pişirme bölümündeki kap hareket ettirilir veya kaldırılırsa, pişirme tezgahı otomatik arama gerçekleştirecek ve önceden seçilmiş olan güç seviyesi korunacaktır.

Kapatmak için

Programlama bölümünden 'e ayarlayınız.

Tekrar iki pişirme bölümü olarak kullanmak

Kombinasyonlu alandaki iki pişirme bölümünden birini seçiniz.



Bilgi: Pişirme tezgahı kapatıldığında ve yeniden açıldığında kombinasyonlu alan iki pişirme bölümü olarak kullanılır.


Çocuk emniyeti

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

Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devreden çıkarılması

Piştirme tezgahı kapalı olmalıdır.

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

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


Otomatik çocuk emniyeti

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




Devreye alınması ve devreden çıkarılması

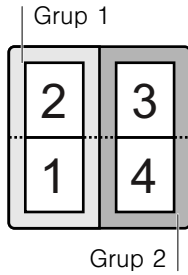
Temel ayarlar başlığında otomatik çocuk emniyetinin bağlanmasıyla ilgili bilgiler sunulmuştur.

Powerboost Fonksiyonu

Powerboost fonksiyonu ile yiyecekler  güç seviyesi kullanılarak daha hızlı ısıtılabilir.



Kullanım sınırlaması

Bu fonksiyon her zaman ancak, aynı gruptan başka bir ocak çalışmadığında etkinleştirilebilir (bkz. Resim) (Bkz. Resim). Aksi takdirde seçilen ocak göstergesinde  ve  sembolü yanıp söner ve ardından fonksiyon etkinleştirilmeden piştirme kademesi  otomatik olarak ayarlanır.




Bilgi: Kombinasyonlu alanda en yüksek güç, *Kombinasyonlu alan* bölümünde gösterildiği gibi, orta bölüme tek bir kap konularak elde edilir.

Etkinleştirme

-  güç seviyesini seçiniz.
-  sembolü üzerindeki programlama bölgesine basınız. Fonksiyon devreye girmiş olacaktır.

Etkin durumdan çıkarma

 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 piştirme bölümünü otomatik olarak kapatmak için.
- alarm olarak.

Bir piştirme bölümünün otomatik olarak kapatılması

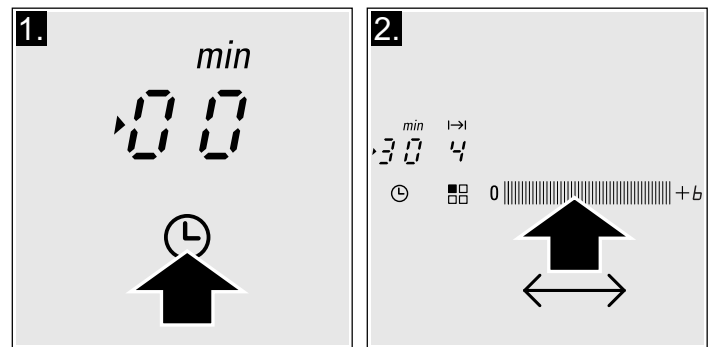
Süre dolduğunda seçili bölüm otomatik olarak kapanır.

Piştirme süresinin programlanması.

Piştirme tezgahı açık olmalıdır:

- Piştirme bölümünü ve güç seviyesini seçiniz.
-  sembolüne basınız. Piştirme bölümünün  göstergesi yanar. Zaman programlama fonksiyonunun gösterge ekranında  gösterilir. Başka bir piştirme bölümü seçmek için tercih ettiğiniz piştirme bölümünün  göstergesi yanana kadar  sembolüne birkaç defa basınız.

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



Birkaç saniye sonunda pişme süresi işlemeye başlar.

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

Temel ayarlar başlığında piştirme süresinin otomatik programlanması ile ilgili bilgi verilmiştir.

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.

Süreyi değiştirme veya iptal etme

Tercih ettiğiniz **I→I** gösterge yanıcaya kadar **⊖** sembolüne art arda basınız. Programlama bölgesi ile pişirme süresini değiştirebilirsiniz veya **00**'a ayarlayınız.

Zaman dolduğunda

Pişirme bölümü kapanır. Bir uyarı sinyali sesi duyulur ve zaman programlama fonksiyonunun gösterge ekranında 10 saniye boyunca **00** gösterilir. **I→I** göstergesi yanar. **⊖** sembolüne basınız, göstergeler söner ve sesli uyarı sonlanır.

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 **I→I** sembolüne art arda basınız.
- 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 yanıcaya kadar **⊖** sembolüne art arda basınız. Zaman programlama fonksiyonunun göstergesinde **00** gösterilir.
2. Programlama bölümünde istenilen süreyi seçiniz. Birkaç saniye sonra süre işlemeye başlar.

Süreyi değiştirme veya iptal etme

⊖ göstergesi yanıcaya kadar **⊖** sembolüne art arda basınız. Programlama bölgesi ile süreyi değiştirebilirsiniz veya **00**'a ayarlayınız.

Süre dolduğunda

Uyarı sinyali duyulur. Zaman programlama fonksiyonunun gösterge ekranında **00** 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 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).

Temel ayarlar


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

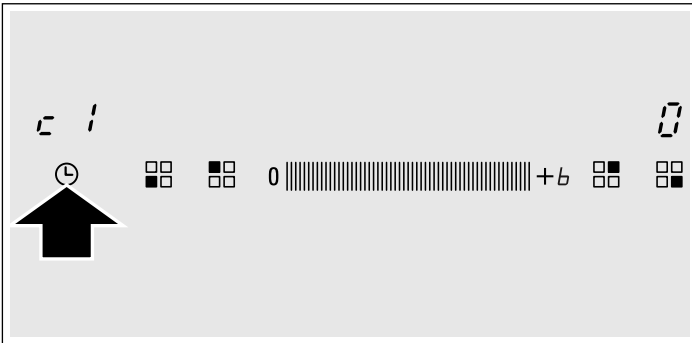
Gösterge	Fonksiyon
c 1	Otomatik çocuk emniyeti 0 Devre dışı.* 1 Devrede.
c 2	Sinyal sesleri 0 Onay sinyali ve hata sinyali devre dışı. 1 Yalnızca onay sinyali devre dışı. 2 Tüm sinyaller devrede.*
c 5	Pişirme süresinin otomatik olarak programlanması 0 Kapalı.* 1-99 Otomatik bağlantı kesme zamanı.
c 6	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 giriş

Pişirme tezgahı kapalı olmalıdır.

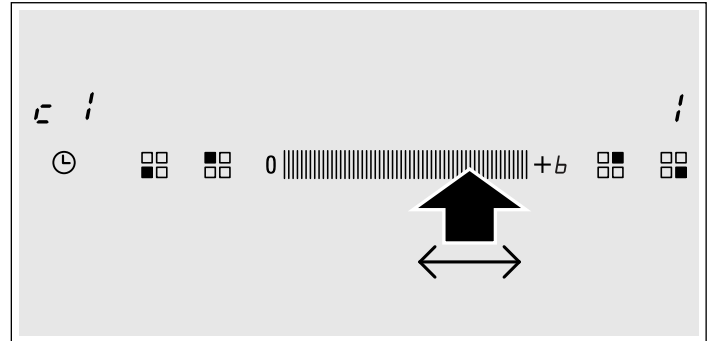
1. Ana şalter ile pişirme tezgahını açınız.
2. Sonraki 10 saniye içerisinde,  sembolünü 4 saniye basılı tutunuz.




Gösterge ekranlarında önceden belirlenmiş ayar olarak **c 1** ve  yanar.

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

4. Ardından programlama bölümüne göre istediğiniz ayarı seçiniz.



5.  sembolünü tekrar en az 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:

- Seyreltilmesiz 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 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 sönüyor	Kumanda paneli ıslak ya da üzerinde bir cisim bırakılmış.	Bölümü kurutunuz ya da üzerindeki cismi kaldırınız.
E_r + numara / d + numara / E + numara	Elektronik sistemde bir hata oluştuysa.	Pişirme tezgahının elektrik bağlantısını kesiniz. 30 saniye kadar bekleyip tekrar bağlayınız.*
$F0$ / $F9$	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 bildirin. 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 Kanununun 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 olmadığı, 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
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
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					
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
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

*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
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



9000940694 01 950521