

SIEMENS



Pişirme bölümü

EX...FX...

siemens-home.bsh-group.com/welcome

tr Kullanma kılavuzu

Register
your
product
online



		g*	b*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

İçindekiler

	Amacına uygun kullanım	4		Temizlik koruması	19
	Önemli güvenlik uyarıları	5		Otomatik kapama sistemi	19
	Hasar nedenleri	6		Temel ayarlar	20
	Genel bakış	6		Böylece temel ayarlara dönersiniz:	21
	Çevre koruma	7		Enerji tüketim göstergesi	21
	Enerji tasarrufu için tavsiyeler	7		Kap testi	22
	Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	7		Temizleme	22
	İndüksiyonla yemek pişirme	7		Pişirme tezgahı	22
	İndüksiyonla pişirmenin avantajları	7		Ocak çerçevesi	22
	Kaplar	7		Sıkça Sorulan Sorular ve Yanıtları (FAQ)	23
	Cihazı tanıyınız	9		Arıza halinde ne yapmalı?	24
	Kumanda paneli	9		Yetkili servisin çağırılması	25
	Ocaklar	9		E numarası ve FD numarası	25
	Kalan ısı göstergesi	10		Test yemekleri	26
	Cihazın kullanılması	10			
	Pişirme bölümünün açılması ve kapatılması	10			
	Pişirme bölümünün ayarlanması	10			
	Pişirme önerileri	11			
	Flex Zone	13			
	Kap kullanımıyla ilgili öneriler	13			
	İki bağımsız ocak olarak	13			
	Tek bir ocak olarak	13			
	Zaman fonksiyonları	14			
	Pişirme süresinin programlanması	14			
	Mutfak saati	14			
	PowerBoost fonksiyonu	15			
	Etkinleştirme	15			
	Devre dışı bırakılması	15			
	Kızartma sensörleri	15			
	Kızartmada avantajlar	15			
	Kızartma sensörü ile kızartmak için	15			
	Sıcaklık kademeleri	16			
	Tablo	16			
	Şu şekilde ayar yapılır	18			
	Çocuk emniyeti	18			
	Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devreden çıkarılması	18			
	Otomatik çocuk emniyeti	18			

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.siemens-home.bsh-group.com ve Online-Mağaza: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Amacına uygun kullanım

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. 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. Pişirme işlemi izlenmelidir. Kısa süreli bir pişirme işlemi sürekli olarak izlenmelidir. Cihazı yalnızca kapalı alanlarda kullanınız.

Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 4000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

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.

Pişirme işlemi gözlenmelidir. Kısa bir pişirme işlemi söz konusu ise sürekli işlenmelidir.

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.

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

⚠️ Uyarı – 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.

⚠️ Uyarı – 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.

⚠️ Uyarı – 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.

⚠️ Uyarı – Arızalanma tehlikesi!

Bu tezgahta iç bölüme takılı bir fan bulunmaktadır. Pişirme tezgahının altında bir çekmece bulunması halinde içinde küçük cisim veya kağıt bulundurmuyunuz, fan tarafından çekilmeleri halinde fanı bozabilir veya soğutma işlemini gerçekleştirmesine engel olabilir. Kabın içindikilerle fanın girişi arasında en az 2 cm mesafe bırakılmalıdır.

⚠️ Uyarı – 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 nedenleri

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 sık görülen hasarları bulabilirsiniz:

Hasar	Sebeap	Önlem
Lekeler	Taşan yemekler.	Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcısı ile temizleyiniz.
	Uygun olmayan temizleyiciler.	Sadece bu türden ocaklar için uygun deterjan kullanınız.
Çizikler	Tuz, şeker ve kum.	Pişirme bölümünü çalışma tezgahı olarak kullanmayınız, üzerine eşya bırakmayınız.
	Kaba kap tabanları ocağa zarar verir.	Pişirme kabını kontrol ediniz.
Renk değişimleri	Uygun olmayan temizleyiciler.	Sadece bu türden ocaklar için uygun deterjan kullanınız.
	Tencerelerin sürtünmesi.	Tencere ve tavaları kaydırırken kaldırınız.
Konkoidal çatlak	Şeker ve şeker oranı yüksek yemekler.	Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcısı ile temizleyiniz.

Çevre koruma

Bu bölümde enerji tasarrufu ve cihazın imhası konularında bilgiler edineceksiniz.

Enerji tasarrufu için tavsiyeler

- Daima tencerelerin kendi kapaklarını kullanınız. Kapaksız pişirmek, çok daha fazla enerji gerektirir. Kaldırmaksızın altını görebilmek için cam bir kapak kullanınız.
- Düz tabanlı kaplar kullanınız. Düz tabana sahip olmayan kaplar daha fazla enerji tüketilmesine neden olur.
- Kabin tabanının çapı pişirme bölümünün çapıyla uyumlu olmalıdır. Dikkat: imalaçtılar 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.

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

İndüksiyonla yemek pişirme

İndüksiyonla pişirmenin avantajları

İndüksiyonla pişirme geleneksel pişirme yönteminden radikal biçimde farklıdır, ısı doğrudan pişirme kabına aktarılır. Bu da bir dizi avantaj sağlar:

- Pişirme ve kızartma esnasında zamandan tasarruf.
- Enerji tasarrufu.
- Daha kolay bakım ve temizlik. Taşan yemekler çok hızlı yanmaz.
- Isı kontrolü ve güvenlik; ocak her kullanımdan sonra ısı aktarımını hemen artırır veya azaltır. İndüksiyonlu ocak, kap ocağın alınmaz ısı aktarımını keser, bunun için ocağın önceden kapatılmasına gerek yoktur.

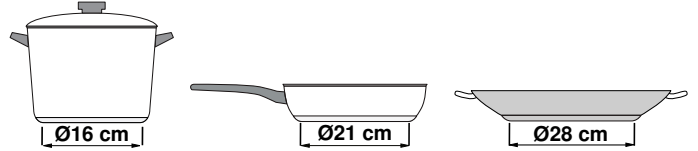
Kaplar

İndüksiyon ile pişirme için sadece ferromagnetik kaplar kullanınız, örneğin:

- Emayeli çelik kaplar
- Dökme demir kaplar
- Paslanmaz çelikten üretilen ve indüksiyona uygun özel kaplar.

Pişirme kabının indüksiyon için uygun olup olmadığını kontrol etmek için Bölüm → "Kap testi" içindeki bilgilere bakabilirsiniz.

İyi bir pişirme sonucu elde etmek için kap tabanındaki ferromagnetik alan, ocak büyüklüğüne uygun olmalıdır. Bir ocak üzerindeki kap eğer algılanmazsa, daha düşük çapa sahip bir ocakla yeniden deneyiniz.

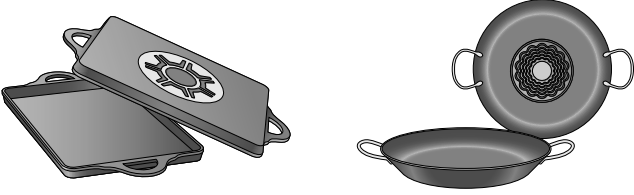


Esnek pişirme alanı tek bir ocak olarak kullanılırsa, özellikle bu alan için uygun olan daha büyük pişirme kapları kullanılabilir. Pişirme kabının konumlandırılması ile ilgili bilgileri Bölüm → "Flex Zone" içinde bulabilirsiniz.

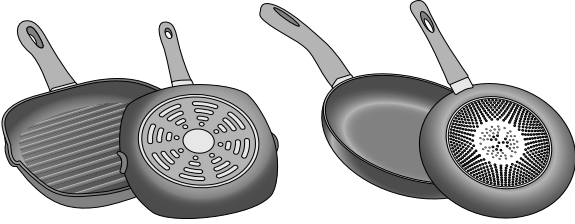


Ayrıca tabanı ferromagnetik olmayan indüksiyonlu kaplar da mevcuttur:

- Eğer kabın tabanı sadece kısmen ferromagnetik ise, sadece ferromagnetik kısım ısınır. Bu nedenle ısı eşit dağılmayabilir. Ferromagnetik olmayan alan, pişirme için gerekenden daha düşük bir sıcaklığa çıkabilir.



- Eğer kabın taban malzemesi alüminyum içeriyorsa ferromagnetik alan yine azalır. Bu kabın yeterince ısınmaması veya hiç algılanmaması da söz konusu olabilir.



Uygun olmayan kaplar

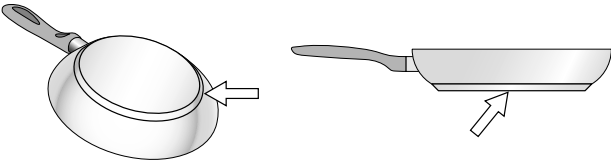
Difüzör plakalar veya kaplar kullanmayınız:

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

Kap tabanının özellikleri

Kap tabanının özelliği pişirme sonucunu etkiler. Isıyı pişirme kabına eşit biçimde dağıtan tencereler veya tavalar kullanınız, örneğin paslanmaz çelikten "Sandwich tabanlı" tencereler kullanırsanız zamandan ve enerjiden tasarruf edersiniz.

Düz tabanlı kaplar kullanınız, düz olmayan kap tabanları ısı iletimini engeller.



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.

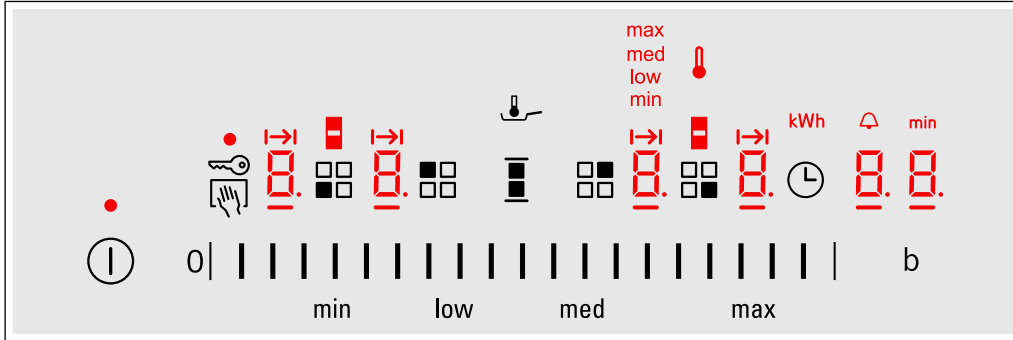
Tencere tanıma

Her ocakta tencere tanıma için bir alt sınır mevcuttur, bu sınır kap tabanının ferromagnetik çapına ve malzemesine bağlıdır. Bu nedenle her zaman kap tabanına en uygun olan çaptaki ocak kullanılmalıdır.

Cihazı tanıyınız

Ocakların boyutları ve performanslarına ilişkin daha fazla bilgiyi → Sayfa 2 içinde bulabilirsiniz

Kumanda paneli



Kumanda alanları	
ⓘ	Ana şalter
☐☐	Ocağı seçiniz
0	Ayar alanı
b	PowerBoost fonksiyonu
☑	Kızartma sensörü
min, low, med, max	Sıcaklık kademeleri
☑	Esnek pişirme bölgesi
☑	Kumanda bölümünün temizlemek için kilitlemesi
☑	Çocuk emniyeti
🕒	Zamanlayıcı fonksiyonu

Göstergeler	
0	İşletim durumu
1-9	Pişirme kademeleri
00	Zamanlayıcı fonksiyonu
H/h	Kalan ısı
b	PowerBoost fonksiyonu
R	Kızartma sensörü
☑	Kızartma sensörü sıcaklığı
min, low, med, max	Sıcaklık kademeleri
☑	Esnek pişirme bölgesi
↔	Pişirme süresinin programlanması
🕒	Mutfak saati
min	Zaman göstergesi
kWh	Enerji tüketimi

Kumanda alanları

Bir sembole dokunursanız ilgili fonksiyon devreye girer.

Bilgi: Kumanda bölümünü her zaman temiz ve kuru tutunuz. Nem çalışmayı kötü etkileyebilir.

Ocaklar

Ocak		
☐	Basit ocak	Uygun boyutta bir pişirme kabı kullanılmalıdır
☐	Esnek pişirme bölgesi	Bakınız bölüm → "Flex Zone"

İndüksiyon ocakları için uygun pişirme kapları kullanılmalıdır, bkz Bölüm → "İndüksiyonla yemek pişirme"

Kalan ısı göstergesi

Piştirme bölümünde her ocak için bir kalan ısı göstergesi bulunur. Bir ocağın hala çok sıcak olduğunu gösterir. Kalan ısı göstergesi yandığı sürece ocağa dokunmayınız.

Kalan ısının miktarına bağlı olarak aşağıdakiler gösterilir:

- Gösterge **H**: Yüksek sıcaklık
- Gösterge **h**: Düşük sıcaklık

Eğer kabı, piştirme sırasında ocağın alırsanız kalan ısı göstergesi ve seçilen piştirme kademesi dönüşümlü olarak yanıp söner.

Ocak kapatılırsa kalan ısı göstergesi yanar. Ocak kapalı da olsa ocak henüz sıcak olduğu sürece kalan ısı göstergesi yanmaya devam eder.



Cihazın kullanılması

Bir ocağın nasıl ayarlanabileceğini bu bölümde okuyabilirsiniz. Tabloda çeşitli yemekler için piştirme kademelerini ve pişirme sürelerini bulabilirsiniz.

Piştirme bölümünün açılması ve kapatılması

Ana şalter ile piştirme bölümünü açıp kapatabilirsiniz.

Açmak: ① sembolüne dokununuz. Bir sinyal duyulur. Ana şalter ve ocak göstergeleri üzerindeki gösterge yanar. Ocak çalışmaya hazırdır.

Kapatmak: ① sembolüne, gösterge sönene kadar dokununuz. Tüm ocaklar kapanır. Kalan ısı göstergesi, ocaklar yeterince soğuyana kadar yanmaya devam eder.

Bilgiler

- Tüm ocaklar 20 saniyeden uzun bir süre kapalı kaldığında piştirme bölümü otomatik olarak kapanır.
- Ocak kapatıldıktan sonra seçilen ayarlar 4 saniye süreyle tutulur. Bu süre içinde tekrar açarsanız, ocak bir önceki ayarlarla çalışmaya başlar.

Piştirme bölümünün ayarlanması

Programlama bölgesinde tercih edilen güç seviyesi ayarlanır.

Güç seviyesi 1 = minimum güç.

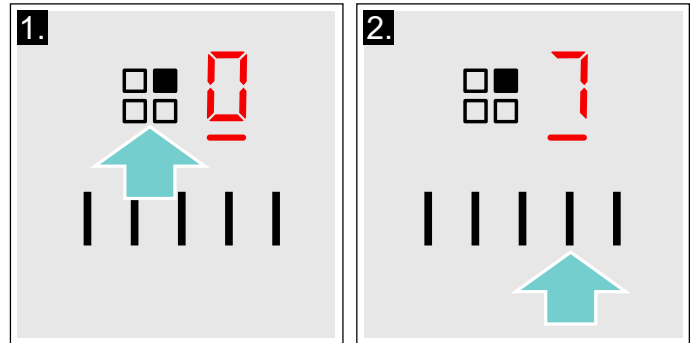
Güç seviyesi 9 = maksimum güç.

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

Ocağın ve piştirme kademesinin seçilmesi

Ocak açık olmalıdır.

1. İstenen ocağın sembolüne dokununuz. Göstergede yanar.
2. Ardından ayar alanında istenilen piştirme kademesini seçiniz.




Piştirme kademesi ayarlanmıştır.

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 içinde 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 önerileri

Öneriler

- Püre, kremalı çorbalar ve yoğun sosları ısıtma sırasında ara sıra karıştırınız.
- Ön ısıtma için pişirme kademesi 8-9'u ayarlayınız.
- Kapakla pişirme sırasında, kapak ile pişirme kabı arasından buhar çıkmaya başladığı anda pişirme kademesini düşürünüz. İyi bir pişirme sonucu için buhar çıkışı engellenmelidir.
- Bir pişirme işleminden sonra pişirme kapları servise kadar kapalı tutulmalıdır.
- Düdüklü tencerede pişirme için üreticinin uyarılarına dikkat edilmelidir.
- Besin değerlerini koruyabilmek için yemekler çok uzun süre pişirilmemelidir. Mutfak saati ile optimum pişirme süresi ayarlanabilir.
- Daha sağlıklı bir pişirme sonucu elde etmek için duman çıkaran yağlar kullanılmamalıdır.
- Yemeklerin üstünü kızartabilmek için yemekleri küçük porsiyonlar halinde kızartınız.
- Pişirme kapları pişirme işlemi sırasında yüksek sıcaklıklara çıkabilir. Bu nedenle tencereyi tutmak için bez kullanılması önerilir.
- Enerjiyi verimli kullanarak pişirme konusundaki tavsiyeleri → "Çevre koruma" bölümünde bulabilirsiniz

Pişirme tablosu

Tabloda hangi yemek için hangi pişirme kademesinin uygun olduğu gösterilir. Pişirme süresi yemeğin türüne, ağırlığına, kalınlığına ve kalitesine göre değişebilir.

	Pişirme ka- demesi	Pişirme süre- si (dak.)
Eritmek		
Çikolata, Kuvertürler	1 - 1.	-
Tereyağı, Bal, Jelatin	1 - 2	-
Isıtmak ve sıcak tutmak		
Sebze yemeği, örneğin mercimek yemeği	1. - 2	-
Süt*	1. - 2.	-
Sosisleri suda ısıtınız*	3 - 4	-
Buz çözme ve ısıtma		
Ispanak, dondurulmuş	3 - 4	15 - 25
Gulaş, dondurulmuş	3 - 4	35 - 55
Haşlama, kısık ateşte pişirme		
Patates köftesi*	4. - 5.	20 - 30
Balık*	4 - 5	10 - 15
Beyaz soslar, örneğin beşamel sosu	1 - 2	3 - 6
Çırpılmış soslar, örneğin Bernaise sosu, Hollandaise sosu	3 - 4	8 - 12
* Kapaksız		
** Birkaç kez çeviriniz		
***8 - 8 pişirme kademesinde ön ısıtma yapınız.		

	Piştirme ka- demesi	Piştirme süre- si (dak.)
Piştirme, buharda piştirme, soteleme		
Pirinç (iki katı su ile)	2. - 3.	15 - 30
Sütlaç***	2 - 3	30 - 40
Elma dilim patates	4. - 5.	25 - 35
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates	4. - 5.	15 - 30
Hamur işleri, makarna*	6 - 7	6 - 10
Sebze yemeği	3. - 4.	120 - 180
Çorbalar	3. - 4.	15 - 60
Sebze	2. - 3.	10 - 20
Sebze, dondurulmuş	3. - 4.	7 - 20
Düdüklü tencerede piştirme	4. - 5.	-
Buğulama		
Sarma	4 - 5	50 - 65
Buğulanıp kızartılan et	4 - 5	60 - 100
Gulaş***	3 - 4	50 - 60
Buğulama / az yağla kızartma*		
Şnitzel, sade veya panelenmiş	6 - 7	6 - 10
Şnitzel, dondurulmuş	6 - 7	8 - 12
Pirzola, sade veya panelenmiş**	6 - 7	8 - 12
Biftek (3 cm kalınlıkta)	7 - 8	8 - 12
Tavuk göğsü (2 cm kalınlığında)**	5 - 6	10 - 20
Tavuk göğsü, dondurulmuş**	5 - 6	10 - 30
Köfte (3 cm kalınlığında)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (2 cm kalınlığında)**	6 - 7	10 - 20
Balık ve sade balık filetosu	5 - 6	8 - 20
Balık ve panelenmiş balık filetosu	6 - 7	8 - 20
Panelenmiş ve dondurulmuş balık, örneğin paneli balık çubukları	6 - 7	8 - 15
Karides, büyük karides	7 - 8	4 - 10
Taze sebze ve mantar soteleme	7 - 8	10 - 20
Tencere yemekleri, sebze, Asya usulü şeritler halinde et	7 - 8	15 - 20
Dondurulmuş yemekler, örneğin tencere yemekleri	6 - 7	6 - 10
Krep (arka arkaya piştirme)	6. - 7.	-
Omlet (arka arkaya piştirme)	3. - 4.	3 - 6
Sahanda yumurta	5 - 6	3 - 6
Kızartma* (1-2 l yağda her porsiyon için 150-200 g, porsiyonlar halinde kızartma)		
Dondurulmuş ürünler, örneğin patates kızartması, tavuk nugget	8 - 9	-
Kroket, dondurulmuş	7 - 8	-
Et, örneğin tavuk parçaları	6 - 7	-
Balık, panelenmiş veya mayalı hamurda	6 - 7	-
Sebze, panelenmiş veya mayalı hamurda mantar, tempura	6 - 7	-
Kurabiyeler, örneğin krema dolgu/çörek/Berlin tatlısı, mayalı hamurda meyve	4 - 5	-
* Kapaksız		
** Birkaç kez çeviriniz		
*** 8 - 8 piştirme kademesinde ön ısıtma yapınız.		

Flex Zone

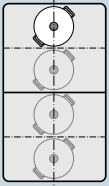
İhtiyacınıza göre tek bir ocak veya iki bağımsız ocak kullanabilirsiniz.

Bunlar, birbirinden bağımsız olarak çalışan toplam dört indüktörden oluşmaktadır. Esnek ocak alanı çalışırken sadece pişirme kabı tarafından üzeri kapatılan alanlar etkinleştirilir.

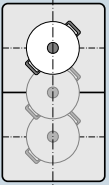
Kap kullanımıyla ilgili öneriler

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

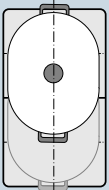
Tek ocak olarak



Çapı 13 cm veya daha az
Kabı, şekilde görülen dört pozisyondan birine yerleştiriniz.

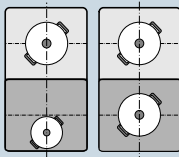


Çapı 13 cm'den fazla
Kabı, şekilde görülen üç pozisyondan birine yerleştiriniz.



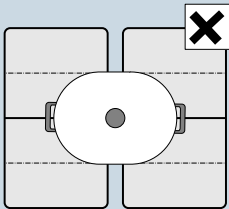
Kap eğer birden fazla ocağa denk geliyorsa, kabı esnek ocak alanının üst veya alt köşesinden başlayacak biçimde yerleştiriniz.

İki bağımsız ocak olarak



Ön ve arka ocaklar ikişer indüktöre sahiptir ve bunlar birbirinden bağımsız olarak kullanılabilir. İstedığınız her bir ocak için istediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız. Her ocağa sadece bir kap yerleştiriniz

Öneriler



Birden fazla esnek pişirme alanına sahip ocaklarda kabı sadece bir esnek pişirme alanını kaplayacak biçimde yerleştiriniz.

Ocaklar aksi takdirde talimatlara uygun olarak aktifleştirilir ve iyi bir pişirme sonucu elde edilemez.

İki bağımsız ocak olarak

Esnek pişirme bölgesi iki bağımsız ocak olarak kullanılır.


Etkinleştirme

Bakınız bölüm → "Cihazın kullanılması"

Tek bir ocak olarak

İki ocağın birleştirilmesi sayesinde tüm pişirme alanının kullanılması.


Her iki ocağın birleştirilmesi

1. Tencereyi yerleştiriniz. Esnek pişirme alanına ait olan iki ocaktan birini seçiniz ve pişirme kademesini ayarlayınız.
2.  sembolüne dokununuz. Gösterge yanar. Pişirme kademesi alt ocağın göstergesinde görünür. Esnek pişirme alanı etkinleştirilir.

Pişirme kademesinin değiştirilmesi


Esnek pişirme alanına ait iki ocaktan birini seçiniz ve ayarlama alanında pişirme kademesini değiştiriniz.

Yeni tencere eklenmesi

Yeni tencereyi yerleştiriniz, esnek pişirme alanı ocağını seçiniz ve ardından iki defa  sembolüne dokununuz. Yeni tencere algılanır ve önceden seçilmiş olan pişirme kademesi aynen korunur.

Bilgi: Ocak üzerindeki tencere kaydırılırsa veya kaldırılırsa ocak otomatik bir arama başlatır ve önceden seçilmiş olan pişirme kademesi aynen korunur.

Ocakların birbirinden ayrılması

Esnek pişirme alanının iki ocağından birini seçiniz ve  sembolüne dokununuz.

Esnek pişirme alanı etkinliği kaldırılır. Her iki ocak da iki bağımsız ocak olarak çalışmaya devam eder.

Bilgi: Ocağı kapatıp sonra yeniden açarsanız esnek pişirme bölgesi yeniden iki bağımsız ocak olarak ayarlanır.

Zaman fonksiyonları

Ocağınız iki zamanlayıcı fonksiyonuna sahiptir:

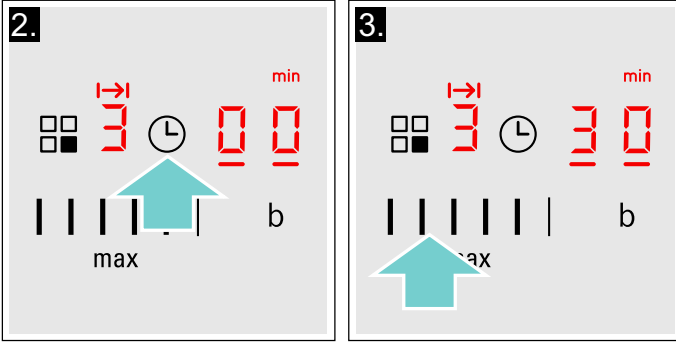
- Pişirme süresinin programlanması
- Mutfak saati

Pişirme süresinin programlanması

Ayarlanan süre dolduktan sonra ocak otomatik olarak kapanır.

Şu şekilde ayar yapılır:

1. Ocağı ve istenilen pişirme kademesini seçiniz.
2. ⏸ sembolüne dokununuz. Ocak göstergesinde I→I yanar. Zamanlayıcı göstergesinde 00 yanar.
3. Sonraki 10 saniye içerisinde ayar bölümünde istenen pişirme süresini ayarlayınız. Mümkün olan ön ayarlar soldan sağa 1, 2, 3..... 10 dakikaya kadardır.



Birkaç saniye sonra süre geri saymaya başlar.

Bilgiler

- Tüm ocaklar için pişirme süresi otomatik olarak ayarlanabilir. Ayarlanan süre ocakların her biri için birbirinden bağımsız olarak ilerler. Pişirme süresinin otomatik olarak programlanmasına yönelik bilgileri bölüm → "Temel ayarlar" içinde bulabilirsiniz
- Esnek pişirme bölgesi tek bir ocak olarak seçilirse, ayarlanan süre tüm pişirme bölgesi için aynıdır.

Kızartma sensörü

Bir ocak için bir pişirme süresi programlandıysa ve kızartma sensörü etkinleştirildiyse, pişirme süresi ancak seçilen sıcaklık kademesine ulaşıldığında geri saymaya başlar.

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 00 'a ayarlayınız.

Süre dolduğunda

Pişirme bölümü kapanır. Bir uyarı sinyali sesi duyulur. Zaman programlama fonksiyonunun ışıklı göstergesinde 00 10 saniye süreyle yanar.

⏸ sembolüne dokunulduğunda göstergeler kapanır ve sinyal sesi sona erer.

Bilgiler

- Birden çok ocak için bir pişirme süresi programlanmışsa, zamanlayıcı göstergesinde her zaman seçilen ocağın zaman bilgisi gösterilir.
- Azami 99 dakikalık bir pişirme süresi ayarlayabilirsiniz.

Mutfak saati

Mutfak saati ile 99 dakikaya kadar bir süre ayarlayabilirsiniz.

Ocaklardan ve diğer ayarlardan bağımsız olarak çalışır. Bu fonksiyon bir ocağı otomatik olarak etkinleştirmez.

Şu şekilde ayar yapılır

1. Göstergede ⏸ yanana kadar ⏸ sembolüne birçok defa basınız. Zamanlayıcı göstergesinde 00 yanar.
2. Ayarlama alanında istediğiniz süreyi ayarlayınız. Birkaç saniye sonra süre geri saymaya başlar.

Zamanın değiştirilmesi veya silinmesi

Göstergede ⏸ yanana kadar ⏸ sembolüne birçok defa basınız. Ayarlama alanında zamanı değiştiriniz veya 00 sembolüne ayarlayınız.

Süre dolduğunda

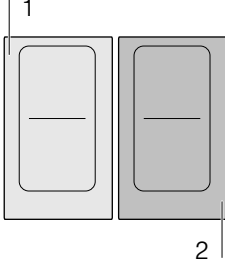
Bir sinyal duyulur. Zamanlayıcı göstergesinde 00 görünür ve göstergede ⏸ yanar. 10 saniye sonra göstergeler söner.

⏸ sembolüne dokunulduğunda göstergeler söner ve sinyal sesi susar.

PowerBoost fonksiyonu

PowerBoost fonksiyonu ile büyük miktarda su, 9 pişirme kademesine göre çok daha hızlı ısıtılabilir.

Bu fonksiyon her zaman ancak, aynı gruptan başka bir ocak çalışmadığında etkinleştirilebilir (bkz. Resim) Aksi takdirde seçilen ocak göstergesinde **b** ve **9** yanıp söner ve ardından fonksiyon etkinleştirilmeden **9** pişirme kademesi otomatik olarak ayarlanır.



Bilgi: Esnek alanda pişirme alanı tek ocak olarak da kullanılsa Powerboost fonksiyonu da etkinleştirilebilir.

Etkinleştirme

1. Bir ocak seçiniz.
2. **b** sembolüne dokununuz.
Göstergede **b** yanar.
Fonksiyon etkinleştirilir.

Devre dışı bırakılması

1. Ocağı seçiniz.
2. **b** sembolüne dokununuz.
b göstergesi söner ve ocak **9** pişirme kademesini kapatır.
Fonksiyon devre dışı bırakılır.

Bilgi: Belirli koşullar altında PowerBoost fonksiyonu otomatik olarak devre dışı kalabilir, böylece ocakların içindeki elektronik elemanları korur.

Kızartma sensörleri

Bu fonksiyon ile uygun tava sıcaklığı korunarak kızartma yapmak mümkündür.

Bu fonksiyonda ocaklar kızartma fonksiyonu sembolüyle gösterilir.

Kızartmada avantajlar

- Ocak ancak sıcaklığın korunması gerekiyorsa ısıtır. Böylece enerjiden tasarruf edilir ve yağ aşırı ısınmaz.
- Kızartma fonksiyonu boş tavanın yağ eklemek ve ardından yemeği eklemek için optimum sıcaklığa geldiğini bildirir.

Bilgiler

- Tavayı kapakla kapatmayınız. Aksi takdirde fonksiyon doğru biçimde etkinleştirilmez. Sıçrayan yağlardan korunmak için bir sıçrama koruyucusu kullanılabilir.
- Kızartma için uygun bir yağ kullanılmalıdır. Tereyağı, margarin, sızma zeytinyağı veya domuz yağı kullanılırsa, sıcaklık kademesi **imin** ayarlanmalıdır.
- Asla içinde yemek olan veya olmayan bir tava kontrolsüz biçimde ısıtılmamalıdır.
- Eğer ocağın sıcaklığı pişirme kabından yüksekse veya tam tersi bir durum söz konusu ise kızartma sensörü doğru biçimde etkinleştirilmez.

Kızartma sensörü ile kızartmak için

Kızartma sensörü için optimum uygunluktaki tavaları yetkili satıcıdan veya teknik müşteri hizmetlerimizden temin edebilirsiniz. İlgili referans numarasını belirtiniz:

- HZ390210 tava, çap 15 cm.
- HZ390220 tava, çap 19 cm.
- HZ390230 tava, çap 21 cm.

Bu tavalarda, yapışmaz kaplamalı olduğundan kızartma yapmak için çok az yağa ihtiyaç duyar.

Bilgiler

- Kızartma sensörü, özel olarak bu tava türü için ayarlanmıştır.
- Tava tabanının çapının ocak boyutuna uygun olduğundan emin olunuz. Tavayı ortalayarak ocağın üzerine yerleştiriniz.
- Esnek pişirme alanlarında kızartma sensörü, farklı tava boyutlarında veya tavalarda yanlış konumlandırılması sonucunda etkinleştirilemeyebilir. Bakınız bölüm → "Flex Zone".
- Diğer tavalarda aşırı ısınabilir. Sıcaklık, seçilen sıcaklık kademesinin altında veya üstünde ayarlanabilir. Önce en düşük sıcaklık kademesi ile deneyiniz ve sonra gerekirse kademesi değiştiriniz.

Sıcaklık kademeleri

Sıcaklık kademesi	Şunun için uygundur
Min	düşük Sızma zeytinyağı, tereyağı veya margarinle kızartma için, örneğin omet.
low	orta - düşük Balık ve kalın yemekleri kızartmak için, örneğin köfte veya sosis.
med	Orta veya iyi pişmiş biftek, dondurulmuş, panelenmiş veya hassas yemekler, örneğin şnitzel, oturtma veya sebze pişirme.
Maks	Yüksek sıcaklıklarda yemek kızartma, örneğin az pişmiş biftek, rendelenmiş patates kızartması ve fırında patates.

Tablo

Tabloda hangi yemek için hangi sıcaklık kademesinin uygun olduğu gösterilir. Kızartma süresi yemeğin türüne, ağırlığına, boyutuna ve kalitesine göre değişebilir.

Ayarlanan sıcaklık kademesi, kullanılan tavaya göre değişir.

Boş tavayı önceden ısıtınız, yağı ve yemeği sinyal sesinden sonra ekleyiniz.

	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam kızartma süresi (dak.)
Et		
Şnitzel, sade veya panelenmiş	med	6 - 10
Fileto	med	6 - 10
Pirzola*	low	10 - 15
Cordon bleu, Viyana şnitzeli*	med	10 - 15
Biftek, az pişmiş (3 cm kalınlıkta)	max	6 - 8
Biftek, orta veya iyi pişmiş (3 cm kalınlığında)	med	8 - 12
Tavuk göğsü (2 cm kalınlığında)*	low	10 - 20
Haşlanmış veya çiğ sosis*	low	8 - 20
Hamburger, köfte, doldurulmuş köfte*	low	6 - 30
Rulo köfte	min	6 - 9
Oturtma, Gyros	med	7 - 12
Kıyma	med	6 - 10
Domuz pastırması	min	5 - 8
Balık		
Bütün balık, kızartılmış, örneğin alabalık	low	10 - 20
Balık filetosu, doğal veya panelenmiş	low - med	10 - 20
Yengeç, karides	med	4 - 8
Yumurtalı yemekler		
Krep**	max	-
Omlet**	min	3 - 6
Sahanda yumurta	min - med	2 - 6
Çırpılmış yumurta	min	4 - 9
Kaiserschmarrn (Hamur tatlısı)	low	10 - 15
Fransız tost**	low	4 - 8

* Birkaç kez çeviriniz.

** Her porsiyon için toplam süre. Arka arkaya pişiriniz.


	Sıcaklık ka- demesi	Sinyal sesinden sonra toplam kı- zartma süresi (dak.)
Patates		
Fırında patates (kabuğu ile haşlanmış patatesten)	max	6 - 12
Patates kızartması (çiğ patatesten)	med	15 - 25
Rendelenmiş patates kızartması**	max	2,5 - 3,5
Karamelli patates	low	15 - 20
Sebze		
Sarmısak, soğan	min	2 - 10
Kabak, patlıcan	low	4 - 12
Biber, yeşil kuşkonmaz	low	4 - 15
Mantar	med	10 - 15
Karamelli sebze	low	6 - 10
Dondurulmuş ürünler		
Şnitzel	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Tavuk göğsü*	med	10 - 30
Tavuk nugget	med	10 - 15
Gyros, Kebap	low	5 - 10
Balık filetosu, doğal veya panelenmiş	low	10 - 20
Paneli balık çubukları	med	8 - 12
Patates kızartması	max	4 - 6
Güveç yemekleri, örneğin tavuklu sebze güveç	low	6 - 10
Çin böreği	med	10 - 30
Kamembert krem peyniri / peynir	low	10 - 15
Diğer		
Kamembert krem peyniri / peynir	low	7 - 10
Su ekleyerek ön pişirmesi yapılmış kuru ürünleri pişirme, örneğin makarna	min	5 - 10
Croûtons	low	6 - 10
Badem/Ceviz/Çam fıstığı	med	3 - 15

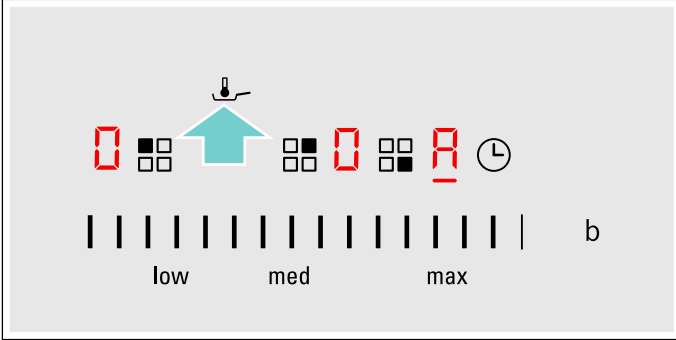
* Birkaç kez çeviriniz.

** Her porsiyon için toplam süre. Arka arkaya pişiriniz.

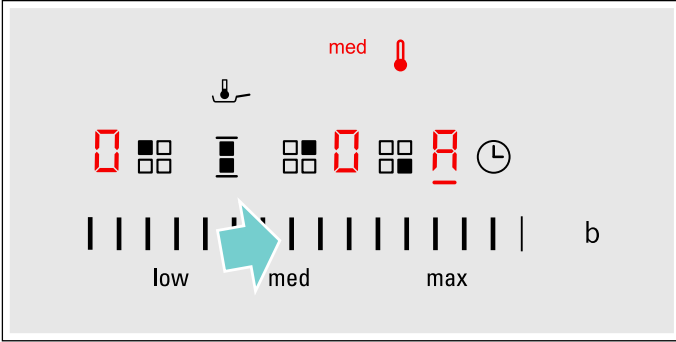
Şu şekilde ayar yapılır


Tablodan uygun sıcaklık kademesini seçiniz. Boş tavayı ocağın üzerine yerleştiriniz.

1. Ocağı seçiniz.  sembolüne dokununuz. Göstergede **A** yanar.




2. Sonraki 10 saniye içinde ayar alanında istenilen sıcaklık kademesini seçiniz.




Fonksiyon etkinleştirilir.
Kızartma sıcaklığına ulaşıncaya kadar sıcaklık sembolü  yanar. Bir sinyal sesi duyulur ve sıcaklık sembolü silinir.

Bilgiler

- Yanmamaları için yemekleri çeviriniz.
- Sıcaklık göstergesi  ve sıcaklık kademesinin gösterilmesi için ocak seçilmiş olmalıdır.

Kızartma sensörünün kapatılması



Ocağı seçiniz ve  sembolüne dokununuz. Fonksiyon devre dışı bırakılır.


Çocuk emniyeti

Çocukların pişirme bölümünü açmasını, çocuk emniyeti ile önleyebilirsiniz.

Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devreden çıkarılması

Pişirme tezgahı kapalı olmalıdır.

Devreye alınması:  sembolüne yaklaşık 4 saniye basılı tutunuz.  sembolünün yanındaki gösterge 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.


Açılması ve kapatılması

Otomatik çocuk emniyetini nasıl ayarlayacağınızı → "Temel ayarlar" bölümünde öğrenebilirsiniz

Temizlik koruması

Ocak açıkken kumanda bölümünün üzerini silerseniz, ayarlar değişebilir. Bunu engellemek için kumanda bölümü üzerinden ocağı temizleme amacıyla kilitleyebilirsiniz.

Etkinleştirme:  sembolüne dokununuz. Akustik bir sinyal duyulur. Kumanda bölümü 35 saniye boyunca kilitletir. Ayarları değiştirmeden kumanda bölümünün yüzeyini temizleyebilirsiniz.

Etkinliğini kaldırma: 35 saniye sonra kumanda bölümünün kilidi kaldırılır. Zamanından önce temizleme kilidini kaldırmak için  sembolüne dokununuz.

Bilgiler

- Etkinleştirdikten 30 saniye sonra bir sinyal duyulur. Bu sinyal fonksiyonun yakında sona ereceğini bildirir.
- Temizleme kilidinin ana şalter üzerinde bir etkisi yoktur. Ocak her istendiğinde kapatılabilir.

Otomatik kapama sistemi

Eğer bir ocak uzun süredir çalışıyorsa ve eğer bir ayar değişikliği yapılmamışsa, otomatik emniyet kapatması etkinleştirilir.

Ocaktaki ısıtma durdurulur. Ocak göstergesinde **F**, **B** ve kalan ısı göstergesi **h** veya **H** dönüşümlü olarak yanıp söner.

Herhangi bir sembole basıldığında gösterge kapanır. Ocak şimdi yeniden ayarlanabilir.

Otomatik emniyet kapatmasının ne zaman etkinleştirileceği, ayarlanan pişirme kademesine (1 ile 10 saat arasında) göre belirlenir. .

Temel ayarlar


Cihazda çeşitli temel ayarlar mevcuttur. Bu ayarları kendi alışkanlıklarınıza uygun hale getirebilirsiniz.

Ekran	Fonksiyon
c 1	Otomatik çocuk emniyeti 0 Manuel*. 1 Otomatik. 2 Fonksiyonun etkinliği kaldırıldı.
c 2	Sinyal sesleri 0 Onay sinyali ve hatalı kullanım sinyali kapatıldı. 1 Hatalı kullanım sinyali açıldı. 2 Onay sinyali açıldı. 3 Tüm sinyal sesleri açıldı.*
c 3	Enerji tüketiminin gösterilmesi 0 Kapalı.* 1 Açık.
c 5	Pişirme süresinin otomatik olarak programlanması 00 Kapalı.* 0 1-99 Otomatik takip süresi.
c 6	Zamanlayıcı sonu sinyal sesinin süresi 1 10 saniye.* 2 30 saniye. 3 1 dakika.
c 7	Güç yönetim fonksiyonu. Ocak toplam gücünün sınırlanması 0 Kapalı.* 1 1000 W. Asgari performans. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 veya 9.Ocak alanının en yüksek performansı.
c 9	Ocak seçim süresi 0 Sınırsız: Son ayarlanan ocak seçili kalır.* 1 Sınırlı: Ocak sadece birkaç saniye boyunca seçili kalır.
c 12	Pişirme kapları, pişirme işlemi sonucunun kontrol edilmesi 0 Uygun değil 1 Optimum değil 2 Uygun
c 0	Fabrika ayarlarına geri dönülmesi 0 Kişisel ayarlar.* 1 Fabrika ayarlarına geri dönülmesi.


* Fabrika ayarları

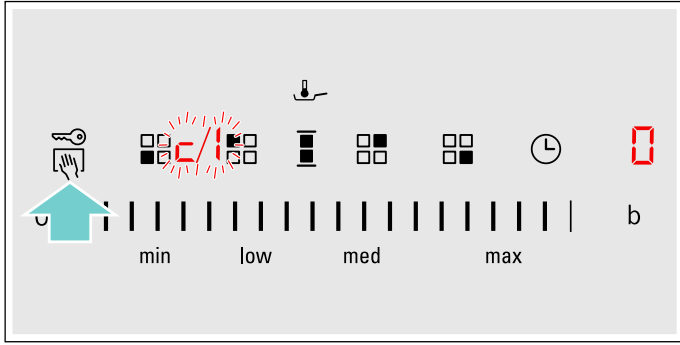
Böylece temel ayarlara dönersiniz:


Ocak kapalı olmalıdır.

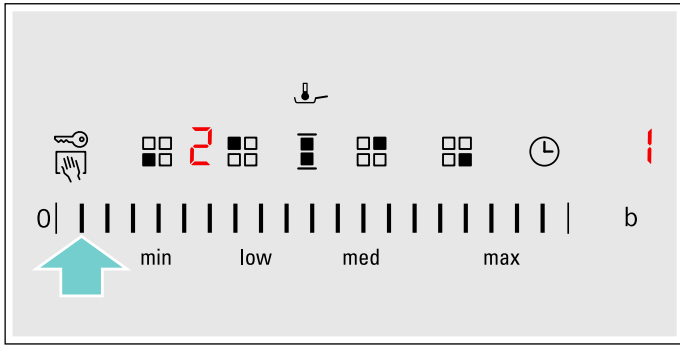
1. Ocağı açınız.
2. Sonraki 10 saniye içinde  sembolüne yaklaşık 4 saniye boyunca dokununuz. İlk dört gösterge ürün bilgilerini gösterir. Her bir göstergeyi görebilmek için ayarlama alanına dokununuz.


Ürün bilgileri	Gösterge
Müşteri hizmetleri dizini (KI)	01
İmalat numarası	Fd
İmalat numarası 1	95.
İmalat numarası 2	05

3.  sembolüne yeniden dokunursanız, temel ayarlara ulaşırsınız. Göstergelerde **c** ve **i** sırayla yanıp söner ve ön ayar olarak **0** gösterilir.



4. İstenilen fonksiyon görülene kadar  sembolüne birden çok defa dokununuz.
5. Ardından ayarlama alanında istenilen ayarı seçiniz.



6.  sembolüne en az 4 saniye boyunca dokununuz.

Ayarlar kaydedilir.

Temel ayarlardan çıkma

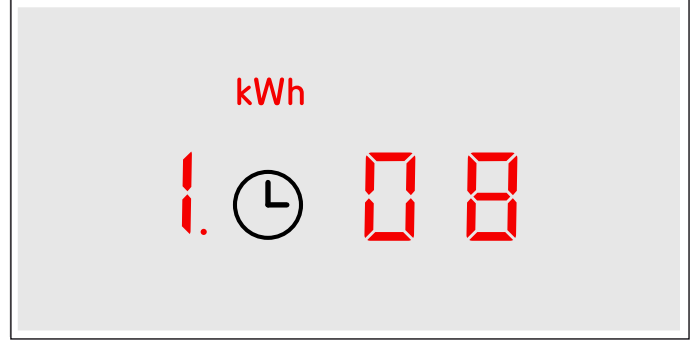
Piştirme tezgahını ana düğme ile kapatınız.

Enerji tüketim göstergesi

Bu fonksiyon bu ocağın son piştirme işleminin toplam enerji tüketimini gösterir.

Kapatma işleminden sonra 10 saniye süresince kWh cinsinden tüketim görüntülenir.

Şekilde **1.08** kWh düzeyinde bir tüketim örneği görülmektedir.



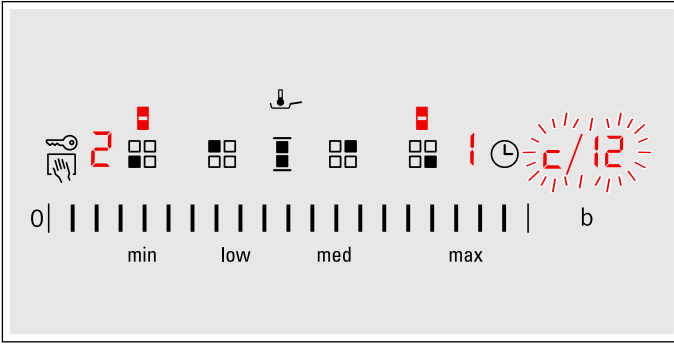
Bu fonksiyonu nasıl açacağınızı Bölüm → "Temel ayarlar" içindeki bilgilerden öğrenebilirsiniz.

Kap testi

Bu fonksiyon ile pişirme işleminin hızı ve kalitesi, pişirme kabına bağlı olarak kontrol edilebilir.

Sonuçta bir referans değer elde edilir ve bu değer pişirme kabının özelliklerine ve kullanılan ocağa bağlıdır.

1. Soğuk pişirme kabını yaklaşık 200 ml suyla birlikte, çap açısından kap tabanına en uygun olan ocağın ortasına yerleştiriniz.
2. Temel ayarlara gidiniz ve şu ayarı seçiniz: **C 12**.
3. Ayar alanına dokununuz. Ocak göstergesinde **—** yanıp söner. Fonksiyon etkinleştirilir. 10 saniye sonra ocak göstergesinde kalitenin ve pişirme işleminin hızının sonucu gösterilir.



Aşağıdaki tablo yardımıyla sonucu kontrol ediniz:

Sonuç	Yorum
0	Pişirme kabı ocak için uygun değil ve bu yüzden ısınmadı.*
1	Pişirme kabı beklenenden yavaş ısındı ve pişirme işlemi optimum biçimde yürütülemedi.*
2	Pişirme kabı doğru biçimde ısındı ve pişirme işleminde sorun yok.

* Daha küçük bir ocak mevcutsa, pişirme kabını bir defa da daha küçük ocakta deneyiniz.

Bu fonksiyonu yeniden etkinleştirmek için ayar alanına dokununuz.

Bilgiler

- Esnek pişirme alanı tek bir ocak olarak ayarlanmıştır, sadece bir pişirme kabı ile kullanınız.
- Eğer kullanılan ocak, pişirme kabının çapından çok küçükse, muhtemelen pişirme kabının sadece orta kısmı ısınır ve bunun sonucunda olası en iyi veya memnun edici bir pişirme sonucu elde edilemez.
- Bu fonksiyon hakkındaki bilgileri Bölüm → "Temel ayarlar" içinde bulabilirsiniz.
- Pişirme kabının türü, boyutu ve konumlandırılması ile ilgili bilgileri Bölüm → "İndüksiyonla yemek pişirme" ve → "Flex Zone" içinde bulabilirsiniz.

Temizleme

Uygun temizleme ve bakım araçlarını Müşteri Hizmetleri'nden veya e-Mağazamızdan temin edebilirsiniz.

Pişirme tezgahı

Temizleme

Ocağı her pişirme sonrasında temizleyiniz. Böylece yapışan artıkların yanmasını engellersiniz. Ocağı ancak kalan ısı göstergesi söndükten sonra temizleyiniz.

Ocağı nemli bir bulaşık beziyle temizleyiniz ve kireç artıklarının oluşmasını engellemek için başka bir bezle kurulayınız.

Sadece bu türden ocaklar için uygun deterjan kullanınız. Ürün paketi üzerindeki üretici verilerine lütfen dikkat ediniz.

Asla aşağıdakileri kullanmayınız:

- Seyreltilmemiş deterjan
- Bulaşık makinesi deterjanı
- Aşındırıcı maddeler
- Fırın spreyi veya leke giderici gibi güçlü temizlik malzemeleri
- Sert ovma süngerleri veya bulaşık telleri
- Yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtme makinesi

Sertleşmiş kiri en iyi şekilde piyasada bulunan bir cam kazıyıcı ile giderebilirsiniz. Üretici bilgilerine dikkat ediniz.

Uygun cam kazıyıcıları Müşteri Hizmetlerimizden veya e-mağazamızdan temin edebilirsiniz.

Mükemmel sonuç elde etmek için cam seramiği ocakları özel süngerler ile temizleyiniz.

Olası lekeler

Kireç ve su artıkları Soğuduktan sonra iocağı temizleyiniz. Cam seramiği ocaklar için uygun bir temizlik malzemesi kullanılmalıdır.*

Şeker, pirinç nişastası veya plastik Hemen temizleyiniz. Cam kazıyıcı kullanınız. Dikkat: Yanma tehlikesi.*

* Daha sonra nemli bir bulaşık bezi ile temizleyiniz ve bir bez ile kurulayınız.

Bilgi: Ocak sıcak olduğunda temizlik malzemesi kullanmayınız, aksi takdirde lekeler oluşabilir. Tüm temizlik malzemesi artıklarının temizlendiğinden emin olunuz.

Ocak çerçevesi

Ocak çerçevesinde hasar oluşumunu önlemek için lütfen aşağıdaki uyarılara uyunuz:

- Sadece sıcak deterjanlı su kullanınız
- Yeni temizleme bezlerini kullanmadan önce iyice yıkayınız.
- Aşındırıcı veya sivri temizlik malzemeleri kullanmayınız.
- Cam kazıyıcı veya sivri nesnelere kullanmayınız.

📖? Sıkça Sorulan Sorular ve Yanıtları (FAQ)

Kullanım

Ocağı neden açamıyorum ve çocuk emniyeti sembolü neden yanıyor?

Çocuk emniyeti etkin.
Bu fonksiyon hakkındaki bilgileri Bölüm → "Çocuk emniyeti" içinde bulabilirsiniz

Neden göstergeler yanıp sönüyor ve bir sinyal sesi duyuluyor?

Kumanda bölümündeki yemek artıklarını ve sıvıları temizleyiniz. Kumanda bölümü üzerinde bulunan tüm nesnelere kaldırmayınız.
Sinyal sesini devre dışı bırakmaya ilişkin talimatı Bölüm → "Temel ayarlar" içinde bulabilirsiniz

Sesler / Gürültüler

Pişirme sırasında neden sesler duyuluyor?

Pişirme kabı tabanının bileşimine bağlı olarak ocak çalışırken bazı sesler duyulabilir. Bu sesler normaldir, induksiyon teknolojisinin bir parçasıdır ve bir arızaya işaret etmez.

Olası sesler:

Transformatörlerdeki gibi derinden gelen uğultu:

Yüksek pişirme kademesinde pişirirken oluşur. Pişirme kademesi düşürüldüğünde ses kaybolur veya azalır.

Derin ısıklık sesi:

Pişirme kabı boşsa duyulur. Pişirme kabına su veya yiyecek koyulduğunda ses kaybolur.

Çıtırtı:

Farklı malzeme katmanlarından oluşan pişirme kaplarında veya farklı boyutlarda ve farklı malzemelerden üretilmiş pişirme kapları kullanıldığında ortaya çıkar. Yemeğin miktarına ve hazırlanma biçimine bağlı olarak ses şiddeti değişim gösterir.

Yüksek ısıklık sesi:

İki ocak birden eşzamanlı olarak en yüksek pişirme kademesinde çalıştırılırsa duyulabilir. Pişirme kademesi düşürüldüğünde ısıklık sesleri yok olur veya azalır.

Vantilatör sesi:

Ocak, yüksek sıcaklıklarda devreye giren bir vantilatör ile donatılmıştır. Ölçülen sıcaklık çok yüksekse ocak kapatıldıktan sonra da vantilatör bir süre daha çalışabilir.

Pişirme kabı

İndüksiyon ocağı için hangi pişirme kapları uygundur?

İndüksiyon için uygun pişirme kapları hakkındaki bilgileri Bölüm → "İndüksiyonla yemek pişirme" içinde bulabilirsiniz.

Niye ocak ısınmıyor ve pişirme kademesi yanıp sönüyor?

Pişirme kabının üzerinde bulunduğu ocak açılmadı.
Pişirme kabının üzerinde bulunduğu ocağın açıldığından emin olunuz.
Pişirme kabı açılan ocak için çok küçük veya induksiyona uygun değil.
Pişirme kabının induksiyona uygun olduğundan ve pişirme kabının büyüklüğüne en uygun ocağın üzerinde olduğundan emin olunuz.
Pişirme kabının türü, boyutu ve konumlandırılması ile ilgili bilgileri Bölüm → "İndüksiyonla yemek pişirme" ve → "Flex Zone" içinde bulabilirsiniz.

Pişirme kabının ısınması neden bu kadar uzun sürüyor, yüksek bir pişirme kademesi seçildiği halde neden pişirme kabı yeterince ısınmıyor?

Pişirme kabı açılan ocak için çok küçük veya induksiyona uygun değil.
Pişirme kabının induksiyona uygun olduğundan ve pişirme kabının büyüklüğüne en uygun ocağın üzerinde olduğundan emin olunuz.
Pişirme kabının türü, boyutu ve konumlandırılması ile ilgili bilgileri Bölüm → "İndüksiyonla yemek pişirme" ve → "Flex Zone" içinde bulabilirsiniz.

Temizleme

Ocak nasıl temizlenir?

Optimum sonuç elde etmek için özel cam seramik temizlik malzemeleri kullanılmalıdır. Keskin veya aşındırıcı temizlik malzemeleri, bulaşık makinesi deterjanları (konsantre) veya silme bezi kullanılmaması tavsiye edilir.

Ocak temizliği ve bakımı konusunda daha fazla bilgiyi Bölüm → "Temizleme" içinde bulabilirsiniz

? Arıza halinde ne yapmalı?

Prensip olarak arızalar kolayca giderilebilen ufak problemlerdir. Müşteri hizmetlerini çağırmadan önce lütfen tablodaki uyarıları dikkate alınız.

Gösterge	Olası nedeni	Hatanın giderilmesi
yok	Elektrik beslemesi kesildi. Cihaz devre planına uygun olarak bağlanmamış. Elektronik arızası.	Başka elektrikli cihazlar yardımıyla akım beslemesinde bir kısa devre olup olmadığını kontrol ediniz. Cihazın devre planına uygun olarak bağlandığından emin olunuz. Eğer arıza giderilemiyorsa, teknik müşteri hizmetlerini bilgilendiriniz.
Göstergeler yanıp sönüyor	Kumanda bölümü nemli veya üzerinde bir cisim var.	Kumanda bölümünü kurulaştırınız veya cismi kaldırınız.
Ocak göstergelerinde – göstergesi yanıp söner	Elektronikte bir arıza ortaya çıktı.	Arızayı onaylamak için kumanda bölümünün üzerini kısa süreliğine kapatınız.
F2	Elektronik sistem fazla ısındı ve ilgili ocak kapatıldı.	Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. Ardından ocaktaki herhangi bir sembole dokununuz.
F4	Elektronik sistem fazla ısındı ve tüm ocaklar kapatıldı.	
F5 + Pişirme kademesi ve sinyal sesi	Kumanda bölümü alanında sıcak bir tencere duruyor. Elektronik ısınma tehlikesi altında.	Tencereyi kaldırınız. Hata göstergesi kısa süre sonra kapanır. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
F5 ve sinyal sesi	Kumanda bölümü alanında sıcak bir tencere duruyor. Elektroniğin korunması için ocak kapatılır.	Tencereyi kaldırınız. Birkaç saniye bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. Hata göstergesi söndüğünde pişirmeye devam edebilirsiniz.
F1/F6	Ocak aşırı ısınmış ve çalışma alanınızın korunması amacıyla devre dışı bırakılmış.	Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve ocağı yeniden açınız.
F8	Ocak uzun süredir ve kesintisiz olarak çalışıyor.	Otomatik emniyet kapatma sistemi etkinleştirildi. Bakınız bölüm
E9000 E9010	Çalışma gerilimi hatalı, normal çalışma değeri aralığının dışında.	Elektrik şebekesi işletmecinizle bağlantı kurunuz.
U400	Ocak doğru bağlanmamış	Ocağı elektrik şebekesinden ayırınız. Devre planına uygun olarak bağlandığından emin olunuz.

Kumanda bölümünün üzerine sıcak tencere koymayınız.

Bilgiler

- Göstergede **E** görünüyorsa, arıza kodunu okuyabilmek için ilgili ocağın sensörünü basılı tutunuz.
- Eğer arıza kodu tabloda listelenmemişse, ocağı elektrik şebekesinden ayırınız, 30 saniye bekleyiniz ve yeniden bağlayınız. Gösterge yeniden görünürse teknik müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz ve ilgili arıza kodunu doğru olarak bildiriniz.

Yetkili servisin çağırılması

Cihazınızın onarılması gerekiyorsa, müşteri hizmetleri daima hizmetinizdedir. Gereksiz yere teknisyen ziyaretini önlemek için, daima size uygun bir çözüm buluyoruz.

E numarası ve FD numarası

Müşteri hizmetlerini çağırdığınız zaman, cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildiriniz.

Numaraların yer aldığı tip levhasının yeri:

- Cihaz pasaportu üzerinde.
- Ocağın alt kısmında.

E numarası, ocağın cam yüzeyi üzerinde de görülebilir. Müşteri hizmetleri endeksini (KI) ve FD numarasını, temel ayarlar içinden kontrol edebilirsiniz. Bunun için → "Temel ayarlar" bölümüne bakabilirsiniz.

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 yemekleri

Bu tablo, cihazlarımızın test edilmesini kolaylaştırması için test enstitülerine yönelik olarak oluşturulmuştur.

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 yemekleri	Kap	Pişirme kademesi	Ön ısıtma Süre (Dk:Sn)	Kapak	Pişirme Pişirme kademesi	Kapak
Çikolatanın eritilmesi						
Kuvertür (örneğin Dr. Oetker marka, yumuşak bitter çikolata %55 kakao, 150 g)	Derin tava Ø 16 cm	-	-	-	1.	Hayır
Mercimek yemeğinin ısıtılması ve sıcak tutulması						
Mercimek yemeği*						
Başlangıç sıcaklığı 20 °C						
Miktar: 450 g	Pişirme tenceresi Ø 16 cm	9	1:30 (karıştırmadan)	Evet	1.	Evet
Miktar: 800 g	Pişirme tenceresi Ø 22 cm	9	2:30 (karıştırmadan)	Evet	1.	Evet
Konserve mercimek yemeği						
Örn. Erasco sosisli mercimek yemeği.						
Başlangıç sıcaklığı 20 °C						
Miktar: 500 g	Pişirme tenceresi Ø 16 cm	9	Yakl. 1:30 (yaklaşık 1 dakika sonra karıştırınız)	Evet	1.	Evet
Miktar: 1 kg	Pişirme tenceresi Ø 22 cm	9	Yakl. 2:30 (yaklaşık 1 dakika sonra karıştırınız)	Evet	1.	Evet
Beşamel sosunun hazırlanması						
Süt sıcaklığı: 7 °C						
İçindekiler: 40 g tereyağı, 40 g un, 0,5 l süt (%3,5 yağlı) ve bir tutam tuz						
1. Tereyağını eritin, un ve tuzu karıştırınız ve hamuru ısıtınız.	Derin tava Ø 16 cm	2	Yakl. 6:00	Hayır	-	-
2. Sütü beyaz sosa ekleyiniz ve bunları sürekli karıştırarak kaynatınız.		7	Yakl. 6:30	Hayır	-	-
3. Beşamel sosu kaynadığında 2 dakika daha sürekli karıştırarak ocak üzerinde tutunuz.		-	-	-	2	Hayır
*Tarif DIN 44550'ye göre						
**Tarif DIN EN 60350-2'ye göre						

Test yemekleri	Kap	Piştirme kademesi	Ön ısıtma Süre (Dk:Sn)	Kapak	Piştirme Piştirme kademesi	Kapak
Sütlaç piştirme						
Sütlaç, kapalı kapakla piştirme Süt sıcaklığı: 7 °C Kaynayınca kadar sütü ısıtınız. Önerilen piştirme kademesini ayarlayınız ve pirinç, şeker ve tuzu süte ekleyiniz. Piştirme süresi, ön ısıtma dahil yaklaşık 45 dakika.						
İçindekiler: 190 g yuvarlak taneli pirinç, 90 g şeker, 750 ml süt (%3,5 yağ oranına sahip) ve 1 g tuz	Piştirme tenceresi Ø 16 cm	8.	Yakl. 5:30	Hayır	3 (yaklaşık 10 dakika sonra karıştırınız)	Evet
İçindekiler: 250 g yuvarlak taneli pirinç, 120 g şeker, 1 l süt (%3,5 yağ oranına sahip) ve 1,5 g tuz	Piştirme tenceresi Ø 22 cm	8.	Yakl. 5:30	Hayır	3 (yaklaşık 10 dakika sonra karıştırınız)	Evet
Sütlaç, kapaksız piştirme						
Süt sıcaklığı: 7 °C Malzemeleri süte ekleyiniz ve sürekli karıştırarak piştiriniz. Süt yaklaşık 90 °C sıcaklığa ulaştığında önerilen piştirme kademesini seçiniz ve düşük kademede yaklaşık 50 dakika kaynatınız.						
İçindekiler: 190 g yuvarlak taneli pirinç, 90 g şeker, 750 ml süt (%3,5 yağ oranına sahip) ve 1 g tuz	Piştirme tenceresi Ø 16 cm	8.	Yakl. 5:30	Hayır	3	Hayır
İçindekiler: 250 g yuvarlak taneli pirinç, 120 g şeker, 1 l süt (%3,5 yağ oranına sahip) ve 1,5 g tuz	Piştirme tenceresi Ø 22 cm	8.	Yakl. 5:30	Hayır	2.	Hayır
Pirinç piştirme*						
Su sıcaklığı: 20 °C						
İçindekiler: 125 g uzun pirinç, 300 g su ve bir tutam tuz	Piştirme tenceresi Ø 16 cm	9	Yakl. 2:30	Evet	2	Evet
İçindekiler: 250 g uzun pirinç, 600 g su ve bir tutam tuz	Piştirme tenceresi Ø 22 cm	9	Yakl. 2:30	Evet	2.	Evet
Domuz kalçası kızartma						
Kalça başlangıç sıcaklığı: 7 °C						
Miktar: 3 domuz kalçası (toplam ağırlık yaklaşık 300 g, 1 cm kalınlığında) ve 15 ml ayçiçek yağı	Kızartma tavası Ø 24 cm	9	Yakl. 1:30	Hayır	7	Hayır
Krep hazırlama**						
Miktar: Krep başına 55 ml hamur	Kızartma tavası Ø 24 cm	9	Yakl. 1:30	Hayır	7	Hayır
Dondurulmuş patates kızartmasının kızartılması						
Miktar: 1,8 l ayçiçek yağı, porsiyon başına: 200 g dondurulmuş patates kızartması (örn. McCain 123 Frites Original)	Piştirme tenceresi Ø 22 cm	9	Yağ sıcaklığı 180 °C'ye ulaşıncaya kadar	Hayır	9	Hayır
*Tarif DIN 44550'ye göre						
**Tarif DIN EN 60350-2'ye göre						

İthalatçı Firma BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51
Ümraniye-Istanbul-Türkiye
Tel: 0216 528 90 00 Fax: 0216 528 99 99

Üretici Firma BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery Straße 34
81739 München
Germany
www.siemens-home.bsh-group.com
Phone: 0049 89 459001

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından Siemens AG'nin Ticari Marka Lisansı ile üretilmiştir



9001068468
971108(05)