

SIEMENS



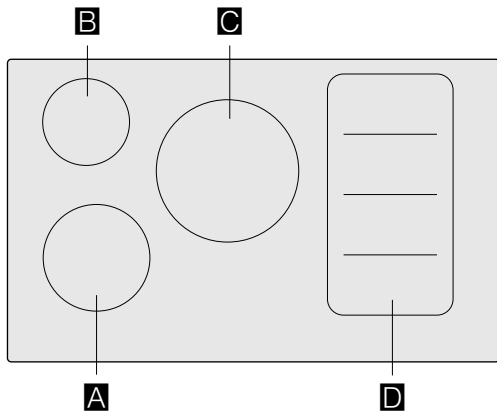
## Pişirme bölümü



EX8..LV...

[siemens-home.com/welcome](http://siemens-home.com/welcome)

tr Kullanma kılavuzu

Register  
your  
product  
online



		g*	b*
<b>A</b>	∅ 18	1.800 W	3.100 W
<b>B</b>	∅ 14,5	1.400 W	2.200 W
<b>C</b>	∅ 24	2.200 W	3.700 W
<b>D</b>		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

\*  IEC 60335-2-6

# İçindekiler

	<b>Amacına uygun kullanım</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Kızartma sensörleri</b> . . . . .	<b>18</b>
	<b>Önemli güvenlik uyarıları</b> . . . . .	<b>5</b>		Kızartmada avantajlar . . . . .	18
	<b>Hasar nedenleri</b> . . . . .	<b>6</b>		Kızartma sensörü ile kızartmak için . . . . .	18
	Genel bakış . . . . .	6		Sıcaklık kademeleri . . . . .	19
	<b>Çevre koruma</b> . . . . .	<b>7</b>		Tablo . . . . .	19
	Enerji tasarrufu için tavsiyeler . . . . .	7		Şu şekilde ayar yapılır . . . . .	21
	Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi . . . . .	7		<b>Çocuk emniyeti</b> . . . . .	<b>21</b>
	<b>İndüksiyonla yemek pişirme</b> . . . . .	<b>7</b>		Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devreden çıkarılması . . . . .	21
	İndüksiyonla pişirmenin avantajları . . . . .	7		Otomatik çocuk emniyeti . . . . .	21
	Kaplar . . . . .	7		<b>Temizlik koruması</b> . . . . .	<b>22</b>
	<b>Cihazı tanıyınız</b> . . . . .	<b>9</b>		<b>Otomatik kapama sistemi</b> . . . . .	<b>22</b>
	Kumanda paneli . . . . .	9		<b>Temel ayarlar</b> . . . . .	<b>23</b>
	Ocaklar . . . . .	9		Böylece temel ayarlara dönersiniz: . . . . .	24
	Kalan ısı göstergesi . . . . .	10		<b>Enerji tüketim göstergesi</b> . . . . .	<b>25</b>
	<b>Cihazın kullanılması</b> . . . . .	<b>10</b>		<b>Pişirme kabı testi</b> . . . . .	<b>25</b>
	Ocağın açılması ve kapatılması . . . . .	10		<b>Temizleme</b> . . . . .	<b>26</b>
	Ocağın ayarlanması . . . . .	10		Pişirme tezgahı . . . . .	26
	Pişirme önerileri . . . . .	11		Ocak çerçevesi . . . . .	26
	<b>Flex Zone</b> . . . . .	<b>13</b>		<b>Sıkça Sorulan Sorular ve Yanıtları (FAQ)</b> . . . . .	<b>27</b>
	Kap kullanımıyla ilgili öneriler . . . . .	13		<b>Arıza halinde ne yapmalı?</b> . . . . .	<b>28</b>
	Tek bir ocak olarak . . . . .	13		<b>Yetkili servisin çağırılması</b> . . . . .	<b>29</b>
	İki bağımsız ocak olarak . . . . .	13		E numarası ve FD numarası . . . . .	29
	<b>Move fonksiyonu</b> . . . . .	<b>14</b>		<b>Test yemekleri</b> . . . . .	<b>30</b>
	Etkinleştirme . . . . .	14			
	Devre dışı bırakılması . . . . .	14			
	<b>Zaman fonksiyonları</b> . . . . .	<b>15</b>			
	Pişirme süresinin programlanması . . . . .	15			
	Mutfak saati . . . . .	15			
	Durdurma saati fonksiyonu . . . . .	16			
	<b>PowerBoost fonksiyonu</b> . . . . .	<b>16</b>			
	Etkinleştirme . . . . .	16			
	Devre dışı bırakılması . . . . .	16			
	<b>ShortBoost fonksiyonu</b> . . . . .	<b>17</b>			
	Uygulama için öneriler . . . . .	17			
	Etkinleştirme . . . . .	17			
	Devre dışı bırakılması . . . . .	17			
	<b>Sıcak tutma fonksiyonu</b> . . . . .	<b>17</b>			
	Etkinleştirme . . . . .	17			
	Devre dışı bırakılması . . . . .	17			

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

## 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.

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	SebeP	Önlem
Lekeler	Taşan yemekler. Uygun olmayan temizleyiciler.	Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcısı ile temizleyiniz. Sadece bu türden ocaklar için uygun deterjan kullanınız.
Çizikler	Tuz, şeker ve kum. Kaba kap tabanları ocağa zarar verir.	Pişirme bölümünü çalışma tezgahı olarak kullanmayınız, üzerine eşya bırakmayınız. Pişirme kabını kontrol ediniz.
Renk değişimleri	Uygun olmayan temizleyiciler. Tencerelerin sürtünmesi.	Sadece bu türden ocaklar için uygun deterjan kullanınız. 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.
- Kabın tabanının çapı pişirme bölümünün çapıyla uyumlu olmalıdır. Dikkat: imalaçtılar genelde kapların üst çapını belirtirler ve bu da çoğu zaman kabın taban çapından daha büyüktür.
- Küçük miktarları pişirmek için küçük kaplar kullanınız. Büyük ancak az dolu bir kap çok enerji harcar.
- Pişirme esnasında az su kullanınız. Böylece enerji tasarrufu sağlanır ve sebzelerdeki bütün vitamin ve mineraller korunmuş olur.
- Pişirmeyi sürdüreceği 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 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.

## 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.

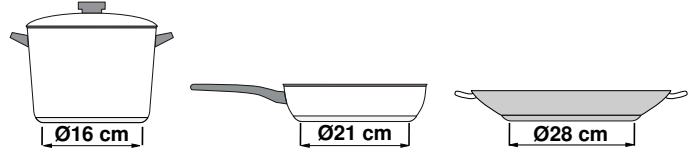
### Kaplar

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 → "Pişirme kabı 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.

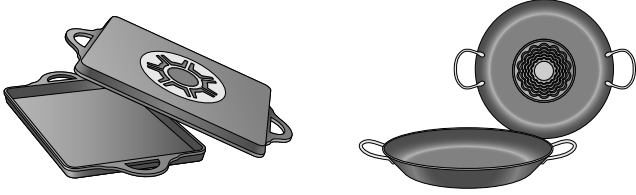


Esnek pişirme alanı tek bir ocak olarak kullanılırsa, özellikle bu alan için uygun olan daha büyük pişirme kapları kullanılabilir. Pişirme kabının konumlandırılması ile ilgili bilgileri Bölüm → "Flex Zone" içinde bulabilirsiniz.

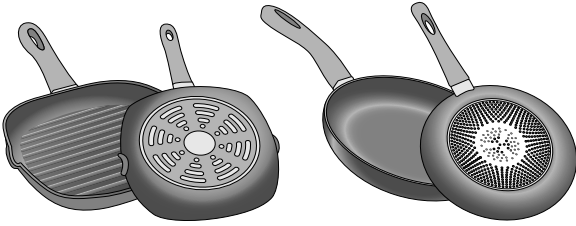


Ayrıca tabanı ferromagnetik olmayan indüksiyonlu kaplar da mevcuttur:

- 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

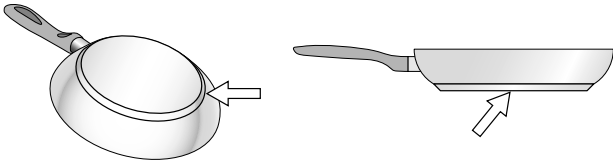
Difüzör plakalar veya kaplar kullanmayınız:

- 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

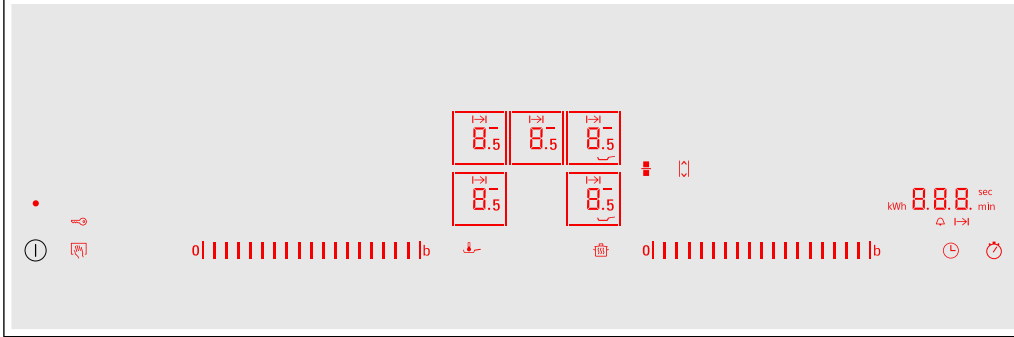
Her ocakta tencere tanıma için bir alt sınır mevcuttur, bu sınır kap tabanının ferromagnetik çapına ve malzemesine bağlıdır. Bu nedenle her zaman kap tabanına en uygun olan çaptaki ocak kullanılmalıdır.



## 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 ve Shortboost fonksiyonu
■	Esnek pişirme bölgesi
↔	Hareket fonksiyonu
👉	Kumanda bölümünün temizlemek için kilitlemesi ve çocuk emniyeti
🔥	Sıcak tutma fonksiyonu
👉	Kızartma sensörü
🕒	Pişirme süresinin ve mutfak saatinin programlanması
⏸	Durdurma saati fonksiyonu

#### Göstergeler

0	İşletim durumu
1-9	Pişirme kademeleri
H/h	Kalan ısı
b	Powerboost fonksiyonu
b <sup>-</sup>	Shortboost fonksiyonu
L	Sıcak tutma fonksiyonu
👉	Kızartma sensörü
🔑	Çocuk emniyeti
00	Zamanlayıcı fonksiyonu
→	Pişirme süresinin programlanması
🕒	Mutfak saati
min / sec	Zamanlayıcı göstergeleri
kWh	Enerji tüketimi

#### Kumanda alanları

Ocak ısındığında her iki kumanda alanının da şu anda kullanılabilir olan sembolleri yanar.

Bir sembole dokunursanız ilgili fonksiyon devreye girer.

#### Bilgiler

- Kumanda alanlarındaki ilgili semboller kullanılabilir olma durumuna bağlı olarak yanarlar. Ocakların göstergeleri veya seçilen fonksiyonlar daha parlak yanar.
- Kumanda bölümünü her zaman temiz ve kuru tutunuz. Nem çalışmayı kötü etkileyebilir.

### Ocaklar

Ocaklar	
○ / ☐	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

Pişirme 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, pişirme sırasında ocağın alırsanız kalan ısı göstergesi ve seçilen pişirme 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 pişirme kademelerini ve pişirme sürelerini bulabilirsiniz.

### Ocağın açılması ve kapatılması

Ocak ana şalterle açılır ve kapatılır.

Açılması: ① sembolüne dokununuz. Bir sinyal duyulur. Ocaklara ait olan semboller ve şu anda kullanılabilir olan fonksiyonlar yanar. Ocak çalışmaya hazırdır.

Kapatmak: Gösterge sönene kadar ① sembolüne dokununuz. Ocaklar yeterince soğuyana kadar kalan ısı göstergesi yanar.

### Bilgiler

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

### Ocağın ayarlanması

Ayarlama alanında istediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.

Pişirme kademesi 1 = en düşük kademe.

Pişirme kademesi 9 = en yüksek kademe.

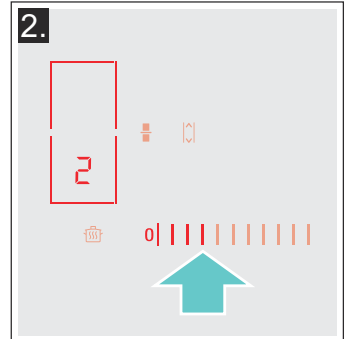
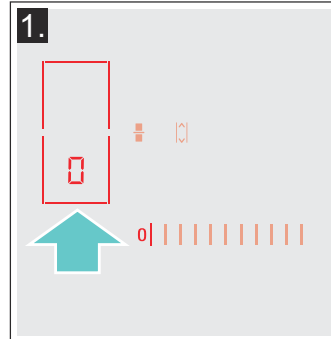
Her pişirme kademesinin bir ara kademesi vardır. Bunlar 5 ile işaretlenmiştir.

**Bilgi:** Soldaki ocaklar soldaki ayar alanından ve sağdaki ve ortadaki ocaklar sağdaki ayar alanından ayarlanır.

### Ocağın ve pişirme kademesinin seçilmesi

Ocak açık olmalıdır.

1. İsteddiğiniz ocağın □ ve □ sembollerine dokununuz. göstergesi daha parlak yanar.
2. İsteddiğiniz pişirme kademesi yanana kadar parmağınızı ilgili ayarlama alanına sürünüz.




Pişirme kademesi ayarlanır.

## 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.

## 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 tencereleri 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.)
<b>Eritmek</b>		
Çikolata, Kuvertürler	1 - 1.5	-
Tereyağı, Bal, Jelatin	1 - 2	-
<b>Isıtmak ve sıcak tutmak</b>		
Sebze yemeği, örneğin mercimek yemeği	1.5 - 2	-
Süt*	1.5 - 2.5	-
Sosisleri suda ısıtınız*	3 - 4	-
<b>Buz çözme ve ısıtma</b>		
Ispanak, dondurulmuş	3 - 4	15 - 25
Gulaş, dondurulmuş	3 - 4	35 - 45
<b>Haşlama, kısık ateşte pişirme</b>		
Patates köftesi*	4.5 - 5.5	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 - 8,5 pişirme kademesinde ön ısıtma yapınız		

	Piştirme ka- demesi	Piştirme süre- si (dak.)
<b>Piştirme, buharda piştirme, soteleme</b>		
Pirinç (iki katı su ile)	2.5 - 3.5	15 - 30
Sütlaç***	2 - 3	30 - 40
Elma dilim patates	4.5 - 5.5	25 - 35
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates	4.5 - 5.5	15 - 30
Hamur işleri, makarna*	6 - 7	6 - 10
Sebze yemeği	3.5 - 4.5	120 - 180
Çorbalar	3.5 - 4.5	15 - 60
Sebze	2.5 - 3.5	10 - 20
Sebze, dondurulmuş	3.5 - 4.5	7 - 20
Düdüklü tencerede piştirme	4.5 - 5.5	-
<b>Buğulama</b>		
Sarma	4 - 5	50 - 65
Buğulanıp kızartılan et	4 - 5	60 - 100
Gulaş***	3 - 4	50 - 60
<b>Buğulama / az yağla kızartma*</b>		
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 - 5.5	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
Tencere yemekleri, dondurulmuş	6 - 7	6 - 10
Krep (arka arkaya piştirme)	6.5 - 7.5	-
Omlet (arka arkaya piştirme)	3.5 - 4.5	3 - 6
Sahanda yumurta	5 - 6	3 - 6
<b>Kızartma* (1-2 l yağda her porsiyon için 150-200 g, porsiyonlar halinde kızartma)</b>		
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 - 8.5 piştirme kademesinde ön ısıtma yapınız		

## Flex Zone

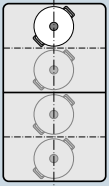
İhtiyacınıza göre tek bir ocak veya iki bağımsız ocak kullanabilirsiniz.

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

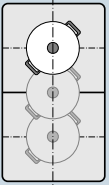
### Kap kullanımıyla ilgili öneriler

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

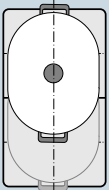
#### Tek ocak olarak



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

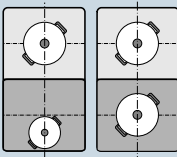


Çapı 13 cm'den fazla  
Kabı, şekilde görülen üç pozisyondan birine yerleştiriniz.



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 ikiye indüktöre sahiptir ve bunlar birbirinden bağımsız olarak kullanılabilir. İsteddiğiniz her bir ocak için istediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız. Her ocağa sadece bir kap yerleştiriniz

### Tek bir ocak olarak

Esnek pişirme alanı, tek bir ocak gibi etkinleştirilir.

#### Etkinleştirme

1. Esnek pişirme alanında □ sembolünü seçiniz.
2. Ayar alanında ilgili pişirme kademesini seçiniz. Esnek pişirme alanı etkinleştirildi.

#### Pişirme kademesinin değiştirilmesi

Ocağı seçiniz ve ilgili ayarlama alanında pişirme kademesini değiştiriniz.

#### Yeni kap eklenmesi

Yeni pişirme kabını ocağa yerleştiriniz ve ardından iki defa ■ sembolüne dokununuz. Yeni pişirme kabı algılanır ve önceden seçilmiş olan pişirme kademesi aynen korunur.

**Bilgi:** Kullanılan ocak üzerindeki kap kaydırılırsa veya kaldırılırsa, ocak otomatik bir arama başlatır ve önceden seçilmiş olan pişirme kademesi aynen korunur.

#### Devre dışı bırakılması

■ sembolüne dokununuz.

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

### İki bağımsız ocak olarak

Esnek pişirme alanını iki bağımsız ocak olarak kullanınız.

#### Ocakların ayrılması

1. ■ sembolüne dokununuz.
2. □ sembolüyle istediğiniz ocağı seçiniz.
3. Ayar alanında ilgili pişirme kademesini seçiniz. Ocak etkinleştirilir.

#### Bilgiler

- Ocak kapanırsa ve daha sonra yeniden açılırsa, esnek pişirme alanı yeniden tek ve ayrı ocaklar olarak kullanılır.
- Esnek alanın konfigürasyon ayarlarını değiştirmek için bakınız bölüm → "Temel ayarlar".

#### Her iki ocağın birleştirilmesi

■ sembolüne dokununuz.

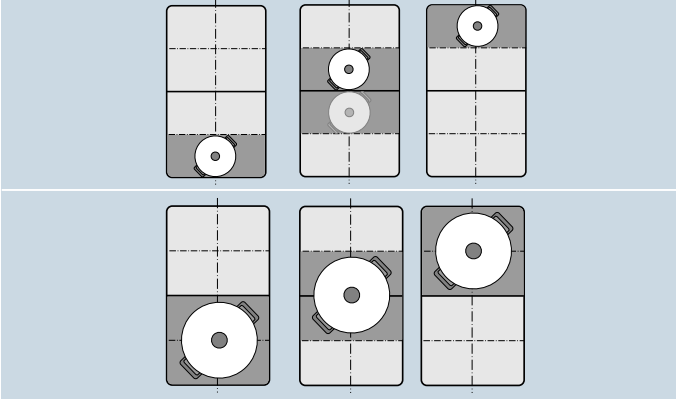
Esnek pişirme alanı etkinleştirildi.

## Move fonksiyonu

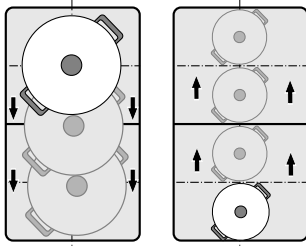
Bu fonksiyon ile üç pişirme alanına bölünmüş olan ve pişirme kademeleri önceden ayarlanmış olan tüm esnek pişirme alanları etkinleştirilir.

Yalnız bir kap kullanınız. Pişirme alanının büyüklüğü kullanılan kaba ve kabin doğru biçimde konumlandırılmasına bağlıdır.

### Pişirme alanları



Böylece pişirme işlemi sırasında bir kap başka pişirme kademesine sahip başka bir ocağa kaydırılabilir:



Önceden ayarlanan ocak kademeleri:

Ön alan = Pişirme kademesi **9**

Orta alan = Pişirme kademesi **5**


Arka alan = Pişirme kademesi **1.5**

Ön ayarlı pişirme kademeleri, birbirinden bağımsız olarak değiştirilebilir. Bunları nasıl değiştirebileceğinizi → "Temel ayarlar" bölümünde öğrenebilirsiniz.

### Bilgiler

- Esnek pişirme alanı üzerinde birden çok kap algılanırsa, bu fonksiyon devre dışı bırakılır.
- Pişirme kabı esnek pişirme alanında kaydırılır veya bu alandan kaldırılırsa, ocak otomatik olarak bir arama başlatır ve kabin algılandığı alanda pişirme kademesi buna göre ayarlanır.
- Pişirme kabının boyutu ve konumlandırılması ile ilgili diğer bilgileri Bölüm → "Flex Zone" içinde bulabilirsiniz.

## Etkinleştirme

1. Esnek pişirme alanına ait olan ocaklardan birini seçiniz.
2.  sembolüne dokununuz, daha parlak yanar. Esnek pişirme alanı, tek bir ocak olarak etkinleştirilir. Pişirme kabının üzerinde bulunduğu alanın pişirme kademesi, ocağın göstergesi yanar. Fonksiyon etkinleştirilir.


## Pişirme kademesinin değiştirilmesi

Her bir pişirme alanının pişirme kademesini pişirme işlemi sırasında değiştirebilirsiniz. Kabı pişirme alanı üzerine yerleştiriniz ve pişirme kademesini ayarlama alanında değiştiriniz.


### Bilgiler

- Sadece kabin üzerinde bulunduğu alanın pişirme kademesi değiştirilir.
- Fonksiyonun etkinliği kaldırılırsa, üç pişirme alanının pişirme kademeleri ön ayarlı değerlerine geri dönerler.

## Devre dışı bırakılması

 sembolüne dokununuz. Daha hafif yanar.

Fonksiyon devre dışı bırakılmıştır.

**Bilgi:** Pişirme alanlarından biri  üzerine yerleştirilirse, fonksiyonun birkaç saniye içinde etkinliği kaldırılır.

## Zaman fonksiyonları

Ocağınız üç zamanlayıcı fonksiyonuna sahiptir:

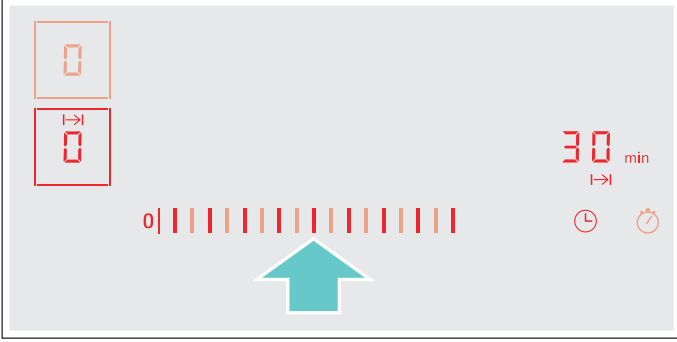
- Pişirme süresinin programlanması
- Mutfak saati
- Durdurma saati fonksiyonu

### Piştirme süresinin programlanması

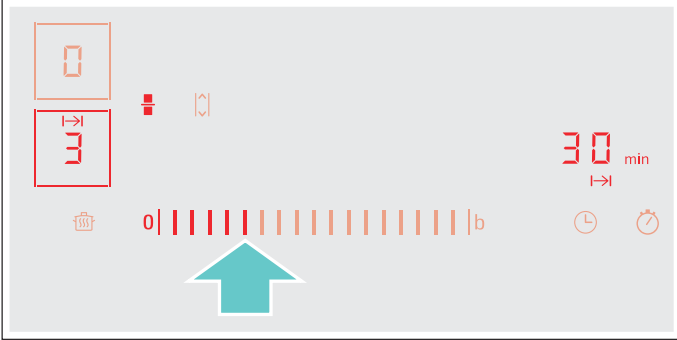
Ayarlanan süre dolduktan sonra ocak otomatik olarak kapanır.

#### Şu şekilde ayar yapılır:

1. ⌚ sembolüne iki defa dokununuz. Zamanlayıcı göstergesinde 00 ve I→I göstergesi yanar.
2. Ocağı seçiniz. Gösterge I→I yanar.
3. Sonraki 10 saniye içerisinde ayar bölümünde istenen piştirme süresini seçiniz.



4. Seçilen ayarı onaylamak için ⌚ sembolüne dokununuz.
5. İsteddiğiniz piştirme kademesini seçiniz.



Piştirme süresi geri saymaya başlar.

#### Bilgiler

- Tüm ocaklar için piştirme süresi otomatik olarak ayarlanabilir. Ayarlanan süre ocakların her biri için birbirinden bağımsız olarak ilerler. Piştirme süresinin otomatik olarak programlanmasına yönelik bilgileri bölüm → "Temel ayarlar" içinde bulabilirsiniz
- Esnek piştirme bölgesi tek bir ocak olarak seçilirse, ayarlanan süre tüm piştirme bölgesi için aynıdır.
- Birleştirilen ocakta Move fonksiyonu seçilirse, her üç ocak için ayarlanan süre aynı olur.

### Kızartma sensörü

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

### Zamanın değiştirilmesi veya silinmesi

⌚ sembolüne iki defa dokununuz ve ardından ocağı seçiniz.

Piştirme süresini ayarlama alanında değiştiriniz veya programlanan piştirme süresini silmek için 00 sembolünü ayarlayınız.

Seçilen ayarı onaylamak için ⌚ sembolüne dokununuz.

### Süre dolduğunda

Ocak kapanır, I→I göstergesi yanıp söner ve ocakta 00 gösterilir. Bir sinyal duyulur.

Zamanlayıcı göstergesinde 00 ve I→I göstergesi yanıp söner.

⌚ sembolüne dokunulduğunda göstergeler söner ve sinyal sesi susar.

### Bilgiler

- Birden çok ocak için bir piştirme süresi programlanmışsa, zamanlayıcı göstergesinde her zaman en kısa piştirme süresi gösterilir.
- Bir ocağın kalan piştirme süresini sorgulamak için ⌚ sembolüne iki defa dokununuz ve ocağı seçiniz.
- Azami 99 dakikalık bir piştirme 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. ⌚ sembolüne dokununuz. Zamanlayıcı göstergesinde 00 ve I→I göstergesi yanar.
2. Ayar alanında istenilen süreyi seçiniz ve bu ayarı onaylamak için ⌚ sembolüne dokununuz. Birkaç saniye sonra süre geri saymaya başlar.

### Zamanın değiştirilmesi veya silinmesi

⌚ sembolüne dokununuz.

Piştirme süresini ayarlama alanında değiştiriniz veya programlanan piştirme süresini silmek için 00 sembolünü ayarlayınız.

Seçilen ayarı onaylamak için ⌚ sembolüne dokununuz.

### Süre dolduğunda

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. Zamanlayıcı göstergesinde 00 ve I→I sembolü yanıp söner.

⌚ sembolüne dokunduğunuzda göstergeler silinir.

## Durdurma saati fonksiyonu

Durdurma saati fonksiyonu, etkinleştirmeden bu yana geçen zamanı gösterir.

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

### Etkinleştirme

🕒 sembolüne dokununuz. Zamanlayıcı göstergesinde **00** yanar.

Süre geri saymaya başlar.

### Devre dışı bırakılması

🕒 sembolüne dokununuz. Zamanlayıcı göstergesinde **00** gösterilir ve sonra söner.

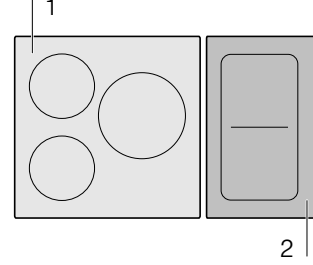
Fonksiyon devre dışı bırakılır.

**Bilgi:** Durdurma saatini devre dışı bırakmak için bu fonksiyon seçilmelidir.

## 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)



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

### Etkinleştirme

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

### Devre dışı bırakılması

1. Bir ocak seçiniz.
2. **b** sembolüne dokununuz.  
**b** göstergesi söner ve ocak **9** pişirme kademesine geri döner.  
Fonksiyon devre dışı bırakılır.

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

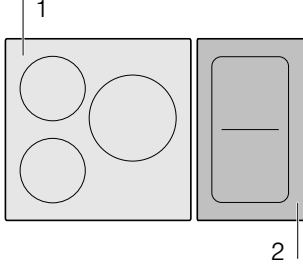


## ShortBoost fonksiyonu

ShortBoost fonksiyonu ile pişirme kabı, **S** pişirme kademesine göre çok daha hızlı ısıtılabilir.

Fonksiyonun etkinliğini kaldırdıktan sonra yemekleriniz için uygun pişirme kademesini seçiniz.

Bu fonksiyon her zaman ancak, aynı gruptan başka bir ocak çalışmadığında etkinleştirilebilir (bkz. Resim)



**Bilgi:** Esnek pişirme alanında eğer tek bir ocak gibi kullanılıyorsa ShortBoost fonksiyonu da etkinleştirilebilir.

### Uygulama için öneriler

- Her zaman, daha önceden ısıtılmamış pişirme kapları kullanınız.
- Düz zeminli tencereler ve tavalar kullanınız. İnce zeminli kaplar kullanmayınız.
- Boş kapları, yağı, tereyağını veya kuyruk yağını ısıtırken asla başından ayrılmayınız.
- Pişirme kabını kapakla kapatmayınız.
- Pişirme kabını ocağın ortasına yerleştiriniz. Pişirme kabı çapının ocak boyutuna uygun olduğundan her zaman emin olunuz.
- Pişirme kabının türü, boyutu ve konumlandırılması ile ilgili bilgileri bölüm → "İndüksiyonla yemek pişirme" içinde bulabilirsiniz

### Etkinleştirme

1. Bir ocak seçiniz.
2. **b** sembolüne iki defa dokununuz.  
Gösterge **b** yanar.  
Fonksiyon etkinleştirilir.

### Devre dışı bırakılması

1. Bir ocak seçiniz.
2. **b** sembolüne dokununuz.  
**b** göstergesi söner ve ocak **S** pişirme kademesine geri döner.  
Fonksiyon devre dışı bırakılır.

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

## Sıcak tutma fonksiyonu

Bu fonksiyon, çikolata ve tereyağının eritilmesi ile yemeklerin ve kapların sıcak tutulması için uygundur.

### Etkinleştirme

1. **b** sembolüne dokununuz.
2. Sonraki 10 saniye içerisinde istediğiniz ocağı seçiniz.  
Gösterge **L** yanar.  
Fonksiyon etkinleştirilir.

### Devre dışı bırakılması

1. **b** sembolüne dokununuz.
2. Ocağı seçiniz.  
**L** göstergesi söner. Ocak kapanır ve kalan ısı göstergesi yanar.  
Fonksiyon devre dışı bırakılır.

## 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 1 veya 2 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
1	çok düşük
2	düşük
3	orta - düşük
4	orta - yüksek
5	yüksek

## 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.

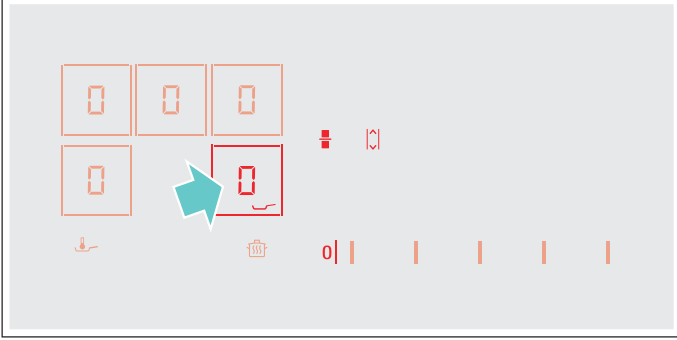
	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam kızartma süresi (dak.)
<b>Et</b>		
Şnitzel, sade veya panelenmiş	4	6 - 10
Fileto	4	6 - 10
Pirzola*	3	10 - 15
Cordon bleu, Viyana şnitzeli*	4	10 - 15
Biftek, az pişmiş (3 cm kalınlıkta)	5	6 - 8
Biftek, orta veya iyi pişmiş (3 cm kalınlığında)	4	8 - 12
Tavuk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

	Sıcaklık ka- demesi	Sinyal sesinden sonra toplam kı- zartma süresi (dak.)
<b>Patates</b>		
Fırında patates (kabuğu ile haşlanmış patatesten)	5	6 - 12
Patates kızartması (çiğ patatesten)	4	15 - 25
Rendelenmiş patates kızartması**	5	2,5 - 3,5
İsviçre usulü kızartmalık püre patates	1	50 - 55
Karamelli patates	3	15 - 20
<b>Sebze</b>		
Sarmısak, soğan	1 - 2	2 - 10
Kabak, patlıcan	3	4 - 12
Biber, yeşil kuşkonmaz	3	4 - 15
Yağda kavrulmuş sebze, örneğin kapak, yeşil biber	1	10 - 20
Mantar	4	10 - 15
Karamelli sebze	3	6 - 10
<b>Dondurulmuş ürünler</b>		
Şnitzel	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Tavuk göğsü*	4	10 - 30
Tavuk nugget	4	10 - 15
Gyros, Kebap	3	5 - 10
Balık filetosu, doğal veya panelenmiş	3	10 - 20
Paneli balık çubukları	4	8 - 12
Patates kızartması	5	4 - 6
Güveç yemekleri, örneğin tavuklu sebze güveç	3	6 - 10
Çin böreği	4	10 - 30
Kamembert krem peyniri / peynir	3	10 - 15
<b>Soslar</b>		
Sebzeli domates sosu	1	25 - 35
Beşamel sosu	1	10 - 20
Peynirli sos, örneğin gorgonzola sosu	1	10 - 20
Konservelenen soslar, örneğin domates sosu, bolonez sosu	1	25 - 35
Tatlı soslar, örneğin portakal sosu	1	15 - 25
<b>Diğer</b>		
Kamembert krem peyniri / peynir	3	7 - 10
Su ekleyerek ön pişirmesi yapılmış kuru ürünleri pişirme, örneğin makarna	1	5 - 10
Croûtons	3	6 - 10
Badem/Ceviz/Çam fıstığı	4	3 - 15
* Birkaç kez çeviriniz.		
** Her porsiyon için toplam süre. Arka arkaya pişiriniz.		

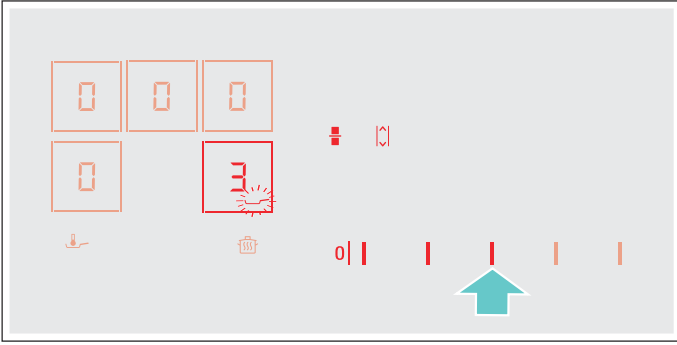
## Şu şekilde ayar yapılır

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


1.  sembolüne dokununuz.
2. Ocağı seçiniz. Ocak göstergesinde  göstergesi yanar.



3. 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 sembolünün yanıp sönmesi biter.

4. Kızartma sıcaklığına ulaşıldığında önce yağ, sonra da yemekleri tavaya yerleştiriniz.

**Bilgi:** Yanmamaları için yemekleri çeviriniz.

### Kızartma sensörünün kapatılması

 sembolüne dokununuz ve ocağı seçiniz. Ocak kapanır ve kalan ısı göstergesi yanar.



## Çocuk emniyeti

Çocukların pişirme bölümünü açmasını, çocuk emniyeti ile önleyebilirsiniz.


### Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devreden çıkarılması

Ocak kapalı olmalıdır.

Etkinleştirme:

1. Ana şalter ile pişirme bölümünü açabilirsiniz.
2.  sembolüne yakl. 4 saniye boyunca dokununuz.  göstergesi yaklaşık 10 saniye süreyle yanar. Ocak kilitli.

Etkinliğini kaldırma:

1. Ana şalter ile pişirme bölümünü açabilirsiniz.
2.  sembolüne yakl. 4 saniye boyunca dokununuz. Kilit kaldırılır.

### 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 kilitlenir. 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. Bunları kendi alışkanlıklarınıza göre uyarlayabilirsiniz.

Gösterge	Fonksiyon
c 1	<b>Otomatik çocuk emniyeti</b> 0 Manuel*. 1 Otomatik. 2 Fonksiyonun etkinliği kaldırıldı.
c 2	<b>Akustik sinyaller</b> 0 Onay sinyali ve hata sinyali kapatıldı. 1 Sadece hata sinyali açıldı. 2 Sadece onay sinyali açıldı. 3 Tüm sinyal sesleri açıldı.*
c 3	<b>Enerji tüketiminin gösterilmesi</b> 0 Kapatıldı.* 1 Açıldı.
c 5	<b>Pişirme süresinin otomatik olarak programlanması</b> 00 Kapalı.* 0 1-99 Otomatik kapatmaya kadar olan süre.
c 6	<b>Zamanlayıcı sonu sinyal sesinin süresi</b> 1 10 saniye.* 2 30 saniye. 3 1 dakika.
c 7	<b>Güç yönetim fonksiyonu. Ocak toplam gücünün sınırlanması</b> 0 Kapalı.* 1 1000 W asgari güç. 1.5 1500 W 2 2000 W. ... 9 veya 9.Ocak maksimum gücü.
c 11	<b>Move fonksiyonu için ön ayarlı pişirme kademelerinin değiştirilmesi</b> -9 Ön ocak alanı için ön ayarlı pişirme kademesi. -5 Orta ocak alanı için ön ayarlı pişirme kademesi. -1.5 Arka ocak alanı için ön ayarlı pişirme kademesi.
c 12	<b>Pişirme kaplarının kontrolü, pişirme işlemi sonucu</b> 0 Uygun değil 1 Optimum değil 2 Uygun
c 13	<b>Esnek pişirme alanının etkinleşmesinin konfigürasyonu</b> 0 İki bağımsız ocak olarak. 1 Tek bir ocak olarak.*


\* Fabrika ayarları

Gösterge	Fonksiyon
	<b>Fabrika ayarlarına geri dönüşü</b>
	Kişisel ayarlar.*
	Fabrika ayarlarına geri dönüşü.




\* Fabrika ayarları

## Böylece temel ayarlara dönersiniz:


Ocak kapalı olmalıdır.

- Ocağı açınız.
- 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

-  sembolüne yeniden dokunursanız, temel ayarlara ulaşırsınız. Göstergelerde  ve  ön ayar olarak yanar.



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



-  sembolüne en az 4 saniye boyunca dokununuz. Ayarlar kaydedilir.

## Temel ayarlardan çıkma

Pişirme tezgahını ana düğme ile kapatınız.

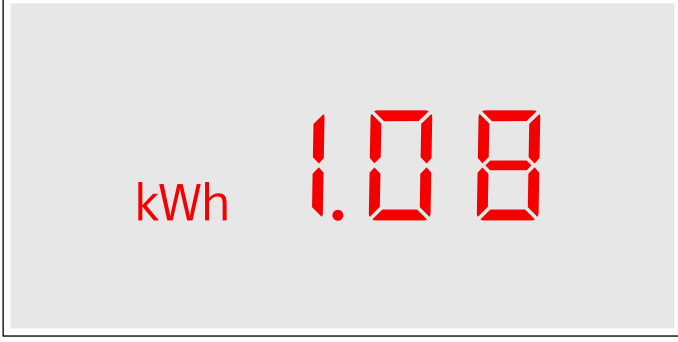


## Enerji tüketim göstergesi

Bu fonksiyon bu ocağın son pişirme 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 açacağınıza Bölüm → "Temel ayarlar" içindeki bilgilerden öğrenebilirsiniz.

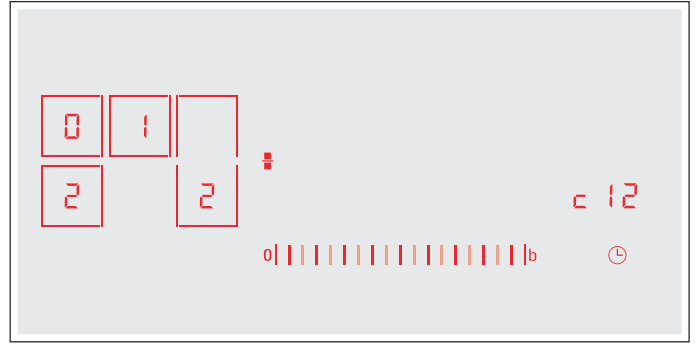
## Pişirme kabı testi

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 bir tencereye yaklaşık 200 ml su koyup, çapı tencerenin tabanına en uygun olan ocağın ortasına yerleştiriniz.
2. Temel ayarlara gidiniz ve **2 1 2** ayarını seçiniz.
3. Ayar alanına dokununuz. Ocak göstergesinde **—** yanıp söner. Fonksiyon etkinleştirildi.

20 saniye sonra ocak göstergesinde pişirmenin kalitesi ve pişirme işlemi hızının sonucu gösterilir.



Aşağıdaki tablo yardımıyla sonucu kontrol ediniz:

Sonuç	
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 kaldırınız.

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, indüksiyon teknolojisinin bir parçasıdır ve bir arızaya işaret etmez.

#### Olası sesler:

##### Transformatörlerde olduğu 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.

##### Saatin tıkırtısı gibi ritmik sesler:

Bu sesler sadece sol taraftaki üç ocağın tümü de açıldığında ortaya çıkar. Ocaklardan biri kapatıldığında sesler kaybolur veya zayıflar.

### 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 indüksiyona uygun değil.

Pişirme kabının indüksiyona 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", → "Flex Zone" ve → "Move fonksiyonu" 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 indüksiyona uygun değil.

Pişirme kabının indüksiyona 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", → "Flex Zone" ve → "Move fonksiyonu" 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 yapılmalı?

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 kurulayınız 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 kademeleri 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.
dE	Demo modu etkinleştirilmiş	Ocağı elektrik şebekesinden ayırınız. 30 saniye bekleyiniz ve daha sonra yeniden bağlayınız. Sonraki 3 dakika içerisinde herhangi bir kumanda alanına dokununuz. Demo modunun etkinliği kaldırılmış

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
<b>Çikolatanın eritilmesi</b>						
Kuvertür (örneğin Dr. Oetker marka, yumuşak bitter çikolata %55 kakao, 150 g)	Derin tava Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Hayır
<b>Mercimek yemeğinin ısıtılması ve sıcak tutulması</b>						
Mercimek yemeği*						
Başlangıç sıcaklığı 20 °C						
Miktar: 450 g	Pişirme tenceresi Ø 16 cm	9	1:30 (karıştırmadan)	Evet	1.5	Evet
Miktar: 800 g	Pişirme tenceresi Ø 22 cm	9	2:30 (karıştırmadan)	Evet	1.5	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	1.5	Evet
Miktar: 1 kg	Pişirme tenceresi Ø 22 cm	9	Yakl. 2:30 (yaklaşık 1 dakika sonra karıştırınız)	Evet	1.5	Evet
<b>Beşamel sosunun hazırlanması</b>						
Süt sıcaklığı: 7 °C						
İçindekiler: 40 g tereyağı, 40 g un, 0,5 l süt (%3,5 yağlı) ve bir tutam tuz						
1. Tereyağını eritiniz, 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
<b>Sütlaç piştirme</b>						
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	8.5	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	8.5	Yakl. 5:30	Hayır	3 (yaklaşık 10 dakika sonra karıştırınız)	Evet
<b>Sütlaç, kapaksız piştirme</b>						
Süt sıcaklığı: 7 °C Malzemeleri süte ekleyiniz ve sürekli karıştırarak pişiriniz. 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	8.5	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	8.5	Yakl. 5:30	Hayır	2.5	Hayır
<b>Pirinç piştirme*</b>						
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	2.5	Evet
<b>Domuz kalçası kızartma</b>						
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
<b>Krep hazırlama**</b>						
Miktar: Krep başına 55 ml hamur	Kızartma tavası Ø 24 cm	9	Yakl. 1:30	Hayır	7	Hayır
<b>Dondurulmuş patates kızartmasının kızartılması</b>						
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						

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34  
81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)

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



9001168389  
951201(00)