

SIEMENS



Főzőfelület

Piširme bölümü

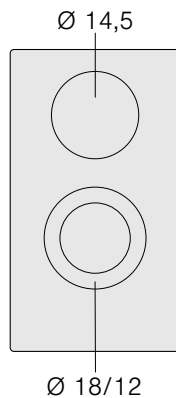
ET375FFB1.

siemens-home.com/welcome

hu Használati utasítás2
tr Kullanma kılavuzu16

Register
your
product
online

ET375FFB1.



Tartalomjegyzék

	Rendeltetésszerű használat	3		Automatikus biztonsági kikapcsolás	10
	Fontos biztonsági előírások	3		Törlési védelem	10
	A sérülések okai	4		Energiafogyasztás kijelzése	10
	Áttekintés	4		Alapbeállítások	10
	Környezetvédelem	4		Alapbeállítások megváltoztatása	11
	Energiatakarékossági ötletek	4		Tisztítás	11
	Ártalmatlanítás környezetbarát módon	4		Üvegkerámia	11
	A készülék megismerése	5		A főzőfelület kerete	11
	Kezelőfelület	5		Mi a teendő zavar esetén?	12
	Főzőhelyek	5		E-üzenet a kijelzésekben	12
	Maradék hő-kijelzés	5		Vevőszolgálat	13
	A készülék kezelése	6		E-szám (termékszám) és FD-szám (gyártási szám)	13
	Főzőfelület be- és kikapcsolása	6		Próbaételek	13
	Főzőhely beállítása	6			
	Főzési táblázat	6			
	Forráló-elektronika	7			
	Forráló elektronika beállítása	7			
	Főzési táblázat a forraló elektronika használatához	8			
	Tanácsok a forraló-elektronika használatához	8			
	Gyerekzár	8			
	Gyerekzár be- és kikapcsolása	8			
	Automatikus gyerekzár	8			
	Időfunkciók	9			
	A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia	9			
	Automatikus időzítés	9			
	Konyhai óra	9			
	Stopperóra funkció	10			

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: **www.siemens-home.com** és az Online-Shop-ban: **www.siemens-eshop.com** talál.

Rendeltetésszerű használat

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. A használati és szerelési útmutatót, valamint a készülék garanciajegyét őrizze meg a későbbi használathoz vagy a későbbi tulajdonos számára.

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.

A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károkra nem vonatkozik a garancia.

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja. A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell. A készüléket csak zárt helyiségben használja.

Ezt a készüléket legfeljebb 2000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

Ne fedje le a főzőfelületet. A fedőlapok használata balesetet okozhat, pl. túlhevülhetnek, meggyulladhatnak vagy elpattanhatnak.

Ne használjon nem megfelelő védőeszközt vagy gyermekvédő rácsot. Ezek használata balesetet okozhat.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyerekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyerekek, kivéve ha 8 évnél idősebbek és felügyelet mellett vannak.

8 évnél fiatalabb gyerekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

Fontos biztonsági előírások

Figyelmeztetés – Tűzveszély!

- A forró olaj és a zsír könnyen meggyullad. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró olajat és zsírt. Soha ne vízzel oltsa el a tüzet. Kapcsolja ki a főzőhelyet. A lángot óvatosan fojtsa el fedővel, oltókendővel vagy hasonlóval.
- A főzőhelyek nagyon forrók. Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre. Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.
- A készülék forró. Ne tartson gyúlékony tárgyakat vagy sprayt a főzőfelület alatti fiókokban.
- A főzőfelület magától lekapcsol és utána már nem lehet kezelni. Később véletlenül bekapcsolhat. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A főzőhelyek és környékük felforrósodnak, különösen a főzőfelület kerete, ha van. Soha ne érintse meg a forró felületeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- Az intenzív nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- Az üvegkerámiában keletkezett repedések vagy törések áramütést okozhatnak. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

A főzőedények az edény alja és a főzőhely között keletkező folyadék miatt hirtelen megemelkedhetnek. A főzőhelyet és az edény alját mindig tartsa szárazon.

A sérülések okai

Figyelem!

- Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát.
- Kerülje az edények üresen való melegítését. Sérülések keletkezhetnek.
- Soha ne tegyen forró serpenyőt vagy edényt a kezelőfelületre, a kijelzőterületre vagy a keretre. Sérülések keletkezhetnek.
- Ha a főzőfelületre kemény vagy hegyes tárgy esik, a főzőfelület megsérülhet.
- Az alufólia vagy a műanyag edények ráolvadnak a forró főzőhelyre. Ezért a tűzhelyvédő fólia nem alkalmazható az Ön főzőfelületén.

Áttekintés

Az alábbi táblázatban található a leggyakoribb károsodások:

Károsodás	Oka	Intézkedés
Foltok	Kifutott ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.
	Alkalmatlan tisztítószerek	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószert használjon.
Karcolások	Só, cukor és homok	Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lerakóhelyként.
	Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát.	Ellenőrizze az edényeket.
Elszíneződések	Alkalmatlan tisztítószerek	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószert használjon.
	Edény (pl. alumínium) kidörzsölődése	Az edényeket és serpenyőket emelje fel, ha odébb húzza.
Kagyló formájú repedés	Cukor, magas cukortartalmú ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.

Környezetvédelem

Ebben a fejezetben az energiamegtakarítással és a készülék ártalmatlanításával kapcsolatban talál információkat.

Energiatakarékosági ötletek

- Az edényt mindig fedje le egy megfelelő méretű fedővel. Fedő nélküli főzésnél jelentősen több energia szükséges. Az üvegfedőn át bármikor megnézheti az ételt anélkül, hogy a fedőt felemelné.
- Használjon egyenletes aljú edényeket és serpenyőket. Az egyenetlen alj növeli az energiafelhasználást.
- Az edény- és serpenyőalj átmérőjének meg kell egyeznie a főzőhely nagyságával. Különösen a túl kis méretű edények főzőhelyen történő használata okoz energiavesztést. Ügyeljen rá: az edénygyártók gyakran a felső edényátmérőt adják meg. Ez legtöbbször nagyobb, mint az edény aljának az átmérője.
- Kis mennyiségű ételhez kis edényt használjon. A nagy, csak kevés ételt tartalmazó edény sok energiát igényel.
- Kevés vízzel főzzön. Ezzel energiát takarít meg. A zöldségfélék megtartják a vitaminokat és ásványi anyagokat.
- Az edény mindig a főzőhely lehető legnagyobb felületét fedje.
- Időben kapcsoljon át alacsonyabb főzési fokozatra.
- Válasszon megfelelő továbbfőzési fokozatot. Túl magas továbbfőzési fokozattal energiát pazarol.
- Használja a főzőfelület maradék hőjét. Hosszabb főzési idők esetén a főzőhelyet a főzési idő lejárta előtt már 5-10 perccel kapcsolja ki.

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

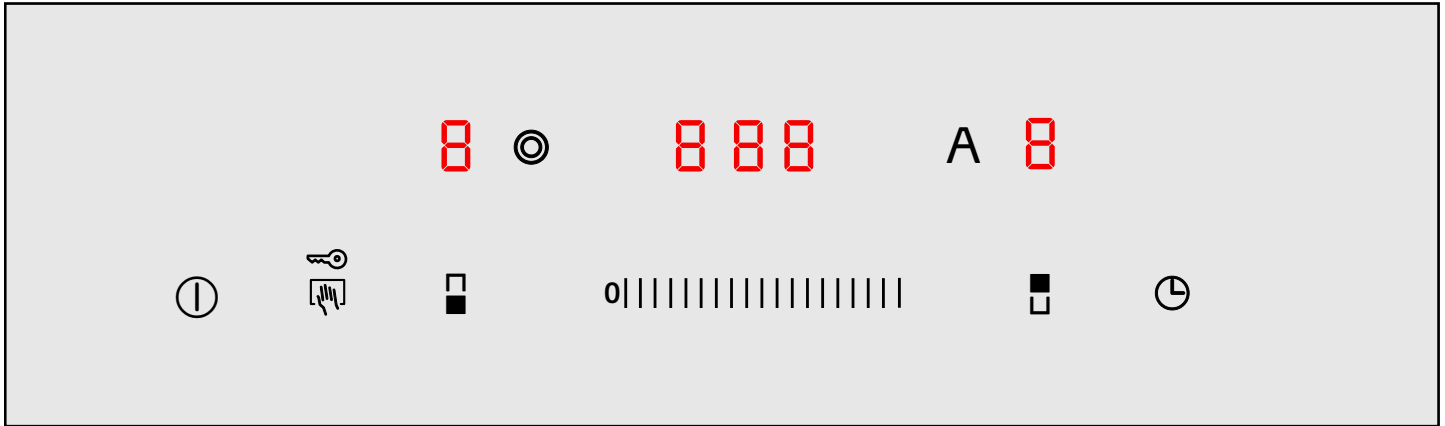


Ez a készülék az elhasznált villamosági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EK irányelvnek megfelelő jelölést kapott. Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

A készülék megismerése

A főzőfelületek méretadatai a típusáttekintésben találhatóak. → 2. oldal

Kezelőfelület



Kijelzők	
1-9	Főzési fokozatok
H/h	Maradékhő
A	Forraló elektronika
88	Időzítés

Kezelőfelületek	
I	Főkapcsoló
A	Forraló elektronika
■	Főzőhely-kiválasztás
✋	Törlési védelem
🔑	Gyerekszár
0	Beállítási tartomány
⊙	Kétkörös főzőhely hozzákapcsolása
🕒	Időfunkciók

Utasítások

- Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.
- A kezelőfelületeket mindig tartsa szárazon. A nedvesség befolyásolhatja a működést.
- Ne tegyen edényt a kijelzők és az érzékelők közelébe. Az elektronika túlmelegedhet.

Főzőhelyek

Főzőhely	Hozzákapcsolás és kikapcsolás	
○	Egykörös főzőhely	
⊙	Kétkörös főzőhely	Válassza ki a főzőhelyet, érintse meg a ⊙ szimbólumot
Főzőhely hozzákapcsolása: a megfelelő kijelző világít		

Utasítások

- A főzőhely izzásképén a sötét részeknek technikai okuk van. Ezek nem befolyásolják a főzőhely működését.
- A főzőhely szabályozása a fűtés be- és kikapcsolásával történik. A fűtés a legnagyobb teljesítményen is be- és kikapcsolhat.
- Többkörös főzőhelyeknél a belső fűtőkörök fűtési és a hozzákapcsolások fűtése különböző időpontban kapcsolhat be és ki.

Maradékhő-kijelzés

A főzőfelület minden egyes főzőhelye egy kétfokozatú maradékhő-kijelzéssel rendelkezik.

Ha a kijelzőn megjelenik egy **H**, a főzőhely még forró. Melegen tarthat pl. egy kis adag ételt vagy csokoládébevonatot olvaszthat. Ha a főzőhely tovább hűl, a kijelző **h**-ra vált. Amikor a főzőhely elegendően lehűlt, a kijelző kialszik.



A készülék kezelése

Ebből a fejezetből megtudható a főzőhelyek beállítása. A táblázatban különböző ételekre vonatkozó főzési fokozatokat és főzési időket talál.


Főzőfelület be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főkapcsolóval lehet be- és kikapcsolni.

Bekapcsolás

Érintse meg a  szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. A főkapcsoló feletti jelzőlámpa és a  főzésifokozat-kijelzők világítanak. A főzőfelület üzemkészs.

Kikapcsolás

Érintse meg a  szimbólumot, amíg a főkapcsoló feletti jelzőlámpa és a főzésifokozat-kijelzők ki nem alszanak. Minden főzőhely ki van kapcsolva. A maradékhő-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

Utasítások

- A főzőfelület automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőhely 20 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva.
- A beállításokat a készülék a kikapcsolás utáni első 4 másodpercben tárolja. Ha ez alatt az idő alatt újra bekapcsolja a főzőfelületet, a főzőfelület az addigi beállításokkal kezd el üzemelni.

Főzőhely beállítása

A beállítási tartományban állíthatja be a kívánt főzési fokozatot.




1-es főzési fokozat = legkisebb teljesítmény

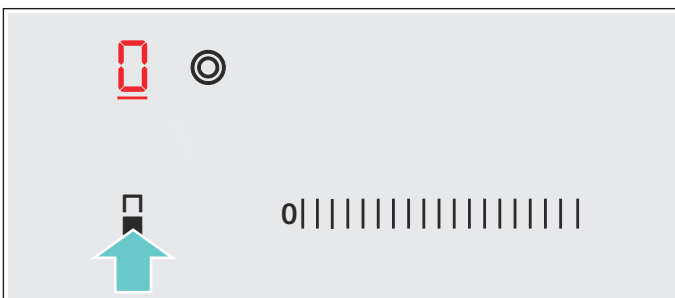
9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

Mindegyik főzési fokozat rendelkezik egy közbelső fokozattal is. Ezt egy pont jelöli.

Főzési fokozat beállítása

A főzőfelület legyen bekapcsolva.

1. Érintse meg a  szimbólumot a főzőhely kiválasztásához. A főzésifokozat-kijelzőn világít a , a főzésifokozat-kijelző alatt világít a .




2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt főzési fokozatot.



A főzési fokozat megváltoztatása: Válassza ki a főzőhelyet, és a beállítási tartományban állítsa be a kívánt főzési fokozatot.

Főzőhely kikapcsolása

Válassza ki a  szimbólummal a főzőhelyet. A beállítási tartományban állítsa be a 0-t. Kb. 10 másodperc múlva megjelenik a maradékhő-kijelzés.

Utasítás: Az utoljára kiválasztott főzőhely aktiválva marad. A főzőhelyet beállíthatja anélkül, hogy újra kiválasztaná.

Főzési táblázat

Az alábbi táblázatban néhány példa található.

A főzési időt és a főzési fokozatot befolyásolja az étel fajtája, súlya és minősége. Ezért eltérések lehetségesek.

Forraláshoz a 9-es főzési fokozatot használja.

A sűrűn folyós ételeket néhányszor keverje meg.

Az erősen pirítandó élelmiszereket, vagy az olyanokat, amelyek a sütés kezdetén sok folyadékot eresztenek, legjobb több kis adagban sütni.

Az energiatakarékos főzéshez a Környezetvédelem fejezetben talál tanácsokat. → 4. oldal

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzés időtartama percben
Olvasztás		
Csokoládé, csokoládébevonat	1-1.	-
Vaj, méz, zselatin	1-2	-
Melegítés és melegen tartás		
Egytálétel (pl. lencsefőzelék)	1-2	-
Tej**	1.-2.	-
Virsli melegítése vízben**	3-4	-
Kiolvasztás és melegítés		
Mélyhűtött spenót	2.-3.	10-20 perc
Mélyhűtött pörkölt	2.-3.	20-30 perc
* Továbbfőzés fedő nélkül		
** Fedő nélkül		
*** Többször fordítsa meg		

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzés időtartama percben
Puhára párolás, forralás		
Gombóc	4.-5.*	20-30 perc
Hal	4-5*	10-15 perc
Fehér szósók, pl. besamelmártás	1-2	3-6 perc
Felvert szósók, pl. Béarnaise-mártás, holland mártás	3-4	8-12 perc
Főzés, gőzölés, párolás		
Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	2-3	15-30 perc
Tejberizs	1.-2.	35-45 perc
Héjában főtt burgonya	4-5	25-30 perc
Sós burgonya	4-5	15-25 perc
Tésztafélék, metélt	6-7*	6-10 perc
Egytálételek, levesek	3.-4.	15-60 perc
Zöldségek	2.-3.	10-20 perc
Zöldség, mélyhűtött	3.-4.	10-20 perc
Főzés kuktában	4-5	-
Párolás		
Göngyölt hús	4-5	50-60 perc
Párolt sült	4-5	60-100 perc
Pörkölt	2.-3.	50-60 perc
Sütés kevés olajban**		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6-7	6-10 perc
Hússzelet, mélyhűtött	6-7	8-12 perc
Karaj, natúr vagy panírozott***	6-7	8-12 perc
Steak (3 cm vastag)	7-8	8-12 perc
Hamburger, húspogácsa (3 cm vastag)***	4.-5.	30-40 perc
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)***	5-6	10-20 perc
Szárnyas mellehúsa, mélyhűtött***	5-6	10-30 perc
Hal és halfilé, natúr	5-6	8-20 perc
Hal és halfilé, panírozott	6-7	8-20 perc
Hal és halfilé, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacsák	6-7	8-12 perc
Királyrák és fűrészes garnélarák	7-8	4-10 perc
Zöldség, friss gomba pirítása	7-8	10-20 perc
Zöldség, hús csikokban, ázsiai módra	7.-8.	15-20 perc
Serpenyőben készített ételek, mélyhűtött	6-7	6-10 perc
Palacsinta	6-7	folyamatosan süsse
* Továbbfőzés fedő nélkül		
** Fedő nélkül		
*** Többször fordítsa meg		

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzés időtartama percben
Omlett	3.-4.	folyamatosan süsse
Tükörtojás	5-6	3-6 perc
Olajban sütés (150-200 g adagként folyamatosan süsse 1-2 l olajban**)		
Mélyhűtött termékek, pl. hasáburgonya, csirkefalatok	8-9	-
Krokkett, mélyhűtött	7-8	-
Hús, pl. darabolt csirke	6-7	-
Hal, panírozva vagy sörtésztában	5-6	-
Zöldség, gomba panírozva vagy sörtésztában, tempura	5-6	-
Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtésztában	4-5	-
* Továbbfőzés fedő nélkül		
** Fedő nélkül		
*** Többször fordítsa meg		

Forraló-elektronika


A forraló elektronika a főzőhelyet a legnagyobb teljesítménnyel fűti fel, majd visszakapcsol az Ön által választott továbbfőzési fokozatra.

A beállított továbbfőzési fokozattól függ, hogy mennyi idő alatt melegszik fel a főzőhely.

Forraló elektronika beállítása

A forraló elektronika csak a főzőhely bekapcsolása utáni első 30 másodpercben aktiválható:

1. Állítsa be a főzőhely kívánt továbbfőzési fokozatát.
2. Érintse meg a A szimbólumot.
3. Válassza ki a főzőhelyet.

A forraló elektronika aktiválva van. A kijelzőn felváltva villog az  és a továbbfőzési fokozat.

Felforralás után a kijelzőn már csak a továbbfőzési fokozat világít.

Kikapcsolás

Válassza ki a főzőhelyet, és érintse meg újra az A szimbólumot.

Főzési táblázat a forraló elektronika használatához

Az alábbi táblázatból megtudhatja, melyik ételhez használható a forraló elektronika.

A kisebb megadott mennyiség a kisebb főzőhelyekre, a nagyobb mennyiség a nagyobb főzőhelyekre vonatkozik. A megadott értékek irányértékek.

A sűrűn folyós ételeket néhányszor keverje meg.

Étel forraló elektronikával	Mennyiség	Főzési fokozat	Teljes főzési idő percben
Melegítés			
Húsleves	500 ml-1 l	A 7-8	4-7 perc
Rántással készült leves	500 ml-1 l	A 2-3	3-6 perc
Tej**	200-400 ml	A 1-2	4-7 perc
Melegítés és melegen tartás			
Egytálétel (pl. lencsefőzelék)	400-800 g	A 1-2	-
Kiolvasztás és melegítés			
Mélyhűtött spenót	300-600 g	A 2.-3.	10-20 perc
Mélyhűtött pörkölt	500 g-1 kg	A 2.-3.	20-30 perc
Puhára párolás			
Hal	300-600 g	A 4-5*	20-25 perc
Főzés			
Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	125-250 g	A 2-3	20-25 perc
Héjában főtt burgonya 1-3 csésze vízzel	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40 perc
Sós burgonya 1-3 csésze vízzel	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30 perc
Zöldség 1-3 csésze vízzel	500 g-1 kg	A 2.-3.	15-20 perc
Mélyhűtött zöldség 1-3 csésze vízzel	500 g-1 kg	A 4.-5.	15-20 perc
Párolás			
Göngyölt hús	4 darab	A 4-5	50-60 perc
Párolt sült	1 kg	A 4-5	80-100 perc
Sütés**			
Hússzelet, natúr vagy panírozott	1-2 darab	A 6-7	8-12 perc
Karaj, natúr vagy panírozott	1-2 darab	A 6-7	8-12 perc
Steak (3 cm vastag)	1-2 darab	A 7-8	8-12 perc
Hal és halfilé, panírozott	1-2 darab	A 6-7	8-12 perc
* Továbbfőzés fedő nélkül			
** Fedő nélkül			

Étel forraló elektronikával	Mennyiség	Főzési fokozat	Teljes főzési idő percben
Hal és halfilé, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacsok	200-300 g	A 6-7	8-12 perc
Palacsinta		A 6-7	folyamatosan süsse
* Továbbfőzés fedő nélkül			
** Fedő nélkül			

Tanácsok a forraló-elektronika használatához

A forraló-elektronika tápanyagokat kímélő és kevés vízzel történő főzést biztosít.



- A nagy főzőhelyeken csak kb. 3 csésze vizet, a kis főzőhelyeken kb. 2 csésze vizet adjon az ételhez.
- Fedje le az edényt egy fedővel.
- A forraló-elektronika nem alkalmas olyan ételek elkészítéséhez, melyeket sok vízben kell főzni (pl. tészta).

Gyerekzár

A gyerekzárral megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

Gyerekzár be- és kikapcsolása

A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

Bekapcsolás: Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva kb. 4 másodpercig. A  kijelzés 10 másodpercig világít. A főzőfelület le van zárva.

Kikapcsolás: érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva kb. 4 másodpercig. A zár kioldott.

Automatikus gyerekzár

Ezzel a funkcióval a gyerekzár mindig automatikusan aktiválódik, ha kikapcsolja a főzőfelületet.

Be- és kikapcsolás

Az automatikus gyerekzár bekapcsolásáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat. → 10. oldal

időfunkciók

A készülék 3 különböző időfunkcióval rendelkezik:




- A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia
- Konyhai óra
- Stopperóra

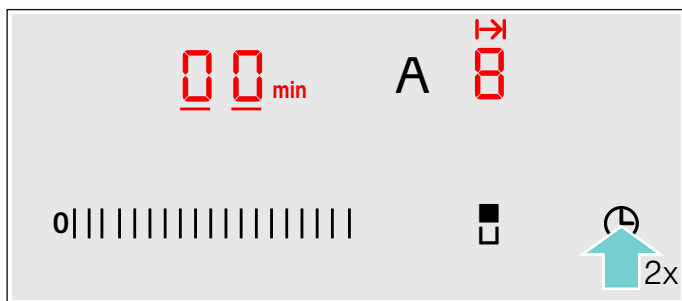
A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia

Írjon be egy időtartamot a használni kívánt főzőhelyhez. Az időtartam leteltekor a főzőhely automatikusan kikapcsol.

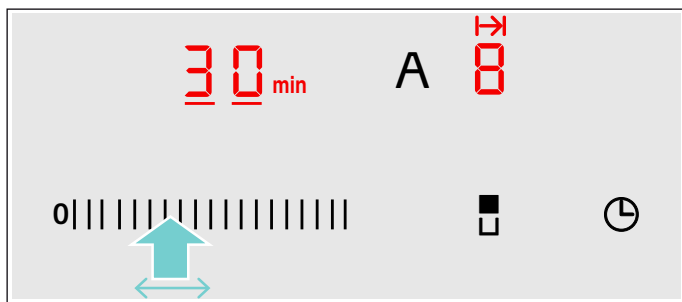
Időtartam beállítása

A főzőhelynek bekapcsolva kell lennie.

1. Állítsa be a főzési fokozatot.
2. Érintse meg kétszer a  szimbólumot. A  kijelzés világít. Az időzítéskijelzőn  perc világít.



3. Érintse meg a beállítási tartományban a kívánt beprogramozott beállítást. A lehetséges beprogramozott beállítás balról jobbra 1, 2, 3 ... 10 perc. A következő 10 másodpercben addig léptessen a beállítási tartományban, amíg a kívánt időtartamot el nem éri.





Az időtartam lefut. Ha több főzőhelyhez is beállított időtartamot, mindig a kiválasztott főzőhelyhez tartozó időtartam jelenik meg.

Automatikus beállítás



Ha a beállítási tartományban hosszabb ideig megérinti az 1-5 beprogramozott beállításokat, az időtartam automatikusan egy percre ugrik.

Ha a beállítási tartományban hosszabb ideig megérinti a 6-10 beprogramozott beállításokat, az időtartam automatikusan 99 percre ugrik.

Az időtartam letelte után

Amikor az időtartam lefutott, a főzőhely kikapcsol. Egy hangjelzés hallható, és a kijelzőn 10 másodpercig villog a . A  kijelző villog. Érintsen meg egy tetszőleges szimbólumot. A kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

Időtartam korrigálása vagy törlése

Válassza ki a főzőhelyet, majd érintse meg kétszer a  szimbólumot. A beállítási tartományban módosítsa az időtartamot, vagy állítsa -ra.

Utasítások



- Legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be.
- Amikor az időtartam utolsó perce fut le, az időzítő kijelzője percről másodpercre vált.

Automatikus időzítés

Ezzel a funkcióval előre kiválaszthatja az időtartamot az összes főzőhely számára. Egy-egy főzőhely minden egyes bekapcsolásakor lefut az előre kiválasztott időtartam. A főzőhely az idő leteltét követően automatikusan kikapcsol.

Az automatikus időzítés bekapcsolásáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat. → 10. oldal




Utasítás: Megváltoztathatja a főzőhelyhez beállított időtartamot vagy kikapcsolhatja a főzőhely automatikus időzítését:

Válassza ki a főzőhelyet, majd érintse meg kétszer a  szimbólumot. A beállítási tartományban módosítsa az időtartamot, vagy állítsa -ra.



Konyhai óra

A konyhai órával legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be. Ez minden egyéb beállítástól függetlenül működik.



A konyhai óra beállítása

1. Érintse meg a  szimbólumot többször egymás után mindaddig, amíg a  kijelző nem világít. Az időzítéskijelzőn  perc világít.
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt időt. Néhány másodperc múlva az idő lefut.

Az időtartam letelte után

Az időtartam letelte után hangjelzés hallható, és a kijelzőn 10 másodpercig villog a . A  kijelző villog. Érintsen meg egy tetszőleges szimbólumot. A kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

Az idő korrigálása

Érintse meg a  szimbólumot többször egymás után mindaddig, amíg a  kijelző nem világít. A beállítási tartományban állítsa be újra.

Stopperóra funkció

A stopperóra funkció a funkció aktiválása óta eltelt időt mutatja.

A stopperóra funkció csak akkor működik, ha a főzőfelület be van kapcsolva. Ha a főzőfelület kikapcsol, akkor a stopperóra funkció is kikapcsolódik.

Bekapcsolás: Érintse meg a ⌚ szimbólumot többször egymás után mindaddig, amíg a ⌚ kijelző nem világít. Az időzítékijelzőn megjelenik a 00. Érintse meg a beállítási tartományt egy tetszőleges helyen, erre elkezdődik az időszámlálás. Az első percben a másodpercek jelennek meg, utána a percek.

Kikapcsolás: Érintse meg a ⌚ szimbólumot többször egymás után mindaddig, amíg a ⌚ kijelző nem világít. Érintse meg a beállítási tartományt újra egy tetszőleges helyen. Az időzítékijelző kialszik.

Automatikus biztonsági kikapcsolás

Ha egy főzőhely hosszú ideig be van kapcsolva anélkül, hogy a beállítást módosítaná, aktiválódik az automatikus időkorlátozás.

Ez megszakítja a főzőhely fűtését. A főzőhelykijelzőn felváltva villog az F és a B és a H/h maradékhő-kijelzés.

Ha megérint egy tetszőleges kezelőfelületet, a kijelző kialszik. Újra elvégezheti a beállítást.

Az időkorlátozás aktiválódása a beállított főzési fokozathoz igazodik (1-10 óra).

Törlési védelem

Ha letörli a kezelőfelületet, miközben a főzőfelület be van kapcsolva, a beállítások megváltozhatnak.

Ennek elkerülése érdekében a főzőfelület törlési védelem funkcióval rendelkezik. Érintse meg a 🚫 szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. A 🚫 szimbólum világít. A kezelőfelület 30 másodpercig le van zárva. Letörölheti a kezelőfelületet anélkül, hogy a beállításokat megváltoztatná.

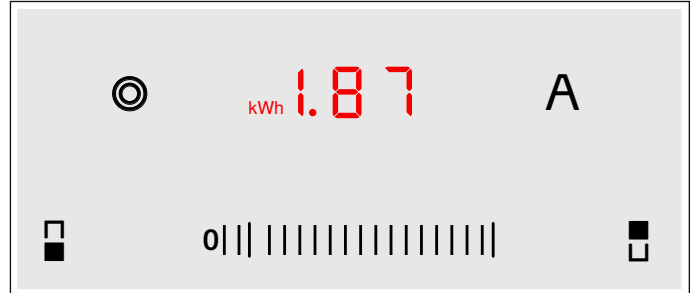
Utasítás: A főkapcsolót a törlési védelem funkció nem érinti. A főzőfelületet bármikor kikapcsolhatja.

Energiafogyasztás kijelzése

Ezzel a funkcióval megjelenítheti a főzőfelület be- és kikapcsolása közötti teljes energiafogyasztást.

A kikapcsolást követően 10 másodpercre megjelenik a fogyasztás kilowattórában, pl. 1,87 kWh.

A kijelzés pontossága többek között a hálózati feszültség minőségétől függ.



A kijelzés nincs aktiválva. A kijelzés aktiválásának módjáról az Alapbeállítások című fejezetben olvashat. → 10. oldal

Alapbeállítások

A készüléke különböző alapbeállításokkal rendelkezik. Ezeket a beállításokat a saját szokásaihoz igazíthatja.

Kijelzés	Funkció
c 1	Automatikus gyerekzár
0	Kikapcsolva.*
1	Bekapcsolva.
2	A kézi és az automatikus gyerekzár kikapcsolva.
c 2	Hangjelzés
0	Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése kikapcsolva (a főkapcsoló jelzése mindig megmarad).
1	Csak a hibás kezelés jelzése van bekapcsolva.
2	Csak a nyugtázó jel van bekapcsolva.
3	Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése bekapcsolva.*
c 3	Energiafogyasztás kijelzése (A hálózati feszültséggel kapcsolatban érdeklődjön áramszolgáltatójánál.)
0	Fogyasztás kijelzése kikapcsolva.*
1	Fogyasztás kijelzése 230 V hálózati feszültség esetén.
3	Fogyasztás kijelzése 220 V hálózati feszültség esetén.
4	Fogyasztás kijelzése 240 V hálózati feszültség esetén.
c 5	Automatikus időzítés
00	Kikapcsolva.*
0 1-99	Időtartam, mely után a főzőhelyek kikapcsolnak.


*Alapbeállítás

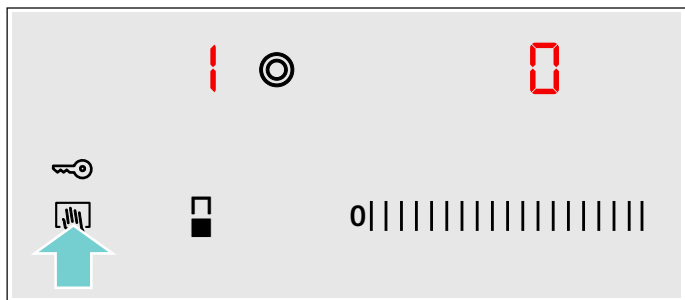
Kijelzés	Funkció
c 6	Időzítés vége hangjelzés időtartama
1	10 másodperc.*
2	30 másodperc
3	1 perc.
c 7	A fűtőtestek hozzákapcsolása
0	Kikapcsolva.
1	Bekapcsolva.
2	Utolsó beállítás a főzőhely kikapcsolása előtt.*
c 9	A főzőhely kiválasztásának ideje
0	Korlátlan: Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet bármikor beállíthatja anélkül, hogy újra kiválasztaná.*
1	Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet a kiválasztást követő 10 másodpercben beállíthatja, később a beállítás előtt újra ki kell választania a főzőhelyet.
c 0	Visszaállítás alapbeállításra
0	Kikapcsolva.*
1	Bekapcsolva.

*Alapbeállítás


Alapbeállítások megváltoztatása

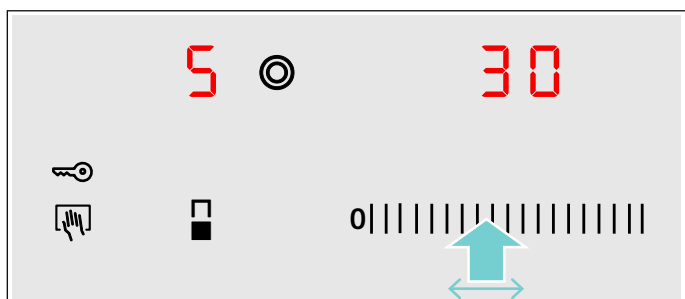
A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.


1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig.



A bal kijelzőn felváltva villog a **c** és a **1**, a jobb kijelzőn világít a **0**.

3. Érintse meg a  szimbólumot mindaddig, amíg meg nem jelenik a kívánt kijelzés.
4. A beállítási tartományban állítsa be a kívánt értéket.



5. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig.
A beállítás aktiválódott.

Kikapcsolás

Az alapbeállítások módosításához a főkapcsolóval kapcsolja ki a főzőfelületet, majd állítsa be újra.

Tisztítás

Alkalmas tisztító- és ápolószerek a vevőszolgálatnál vagy a webáruházunkban kaphatók.

Üvegkerámia

A főzőfelületet minden főzés után tisztítsa meg. Így a főzésmaradványok nem égnék rá.

Csak akkor tisztítsa a főzőfelületet, ha az már lehűlt.

Csak üvegkerámiahoz alkalmas tisztítószeret használjon. Ügyeljen a csomagoláson található tisztítási utasításokra.

Soha ne használjon:

- hígítatlan kézi mosogatószer
- mosogatógéphez használatos tisztítószer
- súrolószer
- agresszív tisztítószer, mint pl. tűzhelytisztító sprayt vagy folteltávolítót
- karcolást okozó szivacsot
- magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet

Az erős szennyeződést legjobban a kereskedelemben kapható üvegkaparóval távolíthatja el. Tartsa be a gyártó utasításait.

Az erre alkalmas üvegkaparó az ügyfélszolgálatnál vagy e-boltunkban szerezhető be.

Üvegkerámia tisztítására szolgáló speciális szivacsokkal jó tisztítási eredményt érhet el.

A főzőfelület kerete

A főzőfelület keretén bekövetkező sérülések elkerülése érdekében tartsa be a következő utasításokat:

- Csak meleg mosogatóvizet használjon.
- Az új szivacsos kendőket használat előtt alaposan öblítse ki.
- Ne használjon éles eszközt vagy súrolószeret.
- Ne használja az üvegkaparót.

❓ Mi a teendő zavar esetén?

Ha valami zavar keletkezik, akkor igen gyakran csak apróságról van szó. Mielőtt hívná az ügyfélszolgálatot, kérjük, vegye figyelembe a táblázatban található útmutatásokat.

A főzőfelület elektronikája a kezelőfelület alatt található. Különböző okokból kifolyólag a hőmérséklet ezen a területen jelentősen megemelkedhet.

Azért, hogy az elektronika nehegy túlhevüljön, a főzőhelyek szükség esetén automatikusan kikapcsolnak. Az **F2**, **F4** vagy **F5** kijelzés felváltva jelenik meg a **H** vagy **h** maradékhő-kijelzéssel.

Kijelzés	Hiba	Intézkedés
Nincs	Az áramellátás megszakadt.	Ellenőrizze a készülék háztartási biztosítékát. Ellenőrizze más elektronikus készülékekénél, hogy nem áramkimaradásról van-e szó.
Minden kijelzés villog.	A kezelőfelület nedves vagy egy tárgy van rajta.	Törölje szárazra a kezelőfelületet vagy távolítsa el a tárgyat.
F2	Hosszabb ideig, nagy teljesítménnyel használt több főzőhelyet. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt.	Várjon egy ideig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha az F2 kialszik, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytathatja a főzést.
F4	Az F2 lekapcsolta a főzőhelyet, de az elektronika tovább melegedett. Emiatt minden főzőhely kikapcsolt.	Várjon egy ideig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha az F4 kialszik, folytathatja a főzést.
F5 és a főzési fokozat felváltva villog. Egy hangjelzés hallható	Figyelem: Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika túlmelegedhet.	Távolítsa el az edényt. A hibakijelzés röviddel ezután kialszik. Folytathatja a főzést.
F5 és hangjelzés	Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt.	Távolítsa el az edényt. Várjon egy ideig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha az F5 kialszik, folytathatja a főzést.
F8	A főzőhely túl sokáig üzemelt és magától lekapcsolt.	A főzőhelyet azonnal újra bekapcsolhatja.
dE Főzőhelyek nem melegednek	A bemutató üzemmód be van kapcsolva	A bemutató üzemmód kikapcsolása: Válassza le a készüléket 30 másodpercre a hálózatról (kapcsolja le a ház biztosítékát vagy a védőkapcsolót a biztosítékszekrényben). A következő 3 percben érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. A bemutató üzemmód kikapcsol.

E-üzenet a kijelzésekben

Ha a kijelzésekben „E” betűt tartalmazó hibaüzenet jelenik meg, pl. E0111, kapcsolja ki a készüléket, majd kapcsolja be újra.

Ha egyszeri zavarról volt szó, a kijelzés eltűnik. Ha a hibaüzenet újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot, és adja meg a pontos hibaüzenetet.

Vevőszolgálat

Ha készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást, hogy elkerülhető legyen a felesleges kiszállítás.

E-szám (termékszám) és FD-szám (gyártási szám)

Ha ügyfélszolgálatunkhoz fordul, kérjük, adja meg a készülék E-számát és FD-számát. A típustábla a számokkal együtt a készülék garanciajegyén található.

Próbaételek

Ez a táblázat a minőségellenőrző intézetek részére készült a készülékeink tesztelésének megkönnyítése érdekében.

A táblázat adatai a tartozékként elérhető Schulte-Ufer edényekre vonatkoznak (4 részes indukciós edénykészlet HZ 390042), az alábbi méretekkel:

Tartsa szem előtt, hogy az ügyfélszolgálati szakember kiszállása hibás kezelésként fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén
H +361 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javítást szakképzett szerelők végzik el, akik eredeti pótalkatrészekkel rendelkeznek az Ön készülékéhez.

- Nyeles edény Ø 16 cm, 1,2 L, a 14,5 cm Ø egykörös főzőhely
- Főzőedény Ø 16 cm, 1,7 L, a 14,5 cm Ø egykörös főzőhely
- Főzőedény Ø 22 cm, 4,2 L, a 18 vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez
- Sütőserpenyő Ø 24 cm, a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez

Próbaételek	Felfűtés /Forralás		Továbbfőzés		
	Forralási fokozat	Időtartam (perc:másodperc)	Fedél	Továbbfőzési fokozat	Fedél
Csokoládé olvasztása					
Edény: nyeles edény					
Csokoládébevonat (pl. Dr. Oetker ét, 150 g) a 14,5 cm Ø főzőhelyen	-	-	-	1.	nem
Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása					
Edény: főzőedény					
Lencsefőzelék a DIN 44550 szerint					
Kezdő hőmérséklet 20 °C					
Mennyiség 450 g a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:00 keverés nélkül	igen	1.	igen
Mennyiség: 800 g a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:00 keverés nélkül	igen	1.	igen
Lencsefőzelék konzervből					
pl. Erasco lencseterrin virslivel:					
Kezdő hőmérséklet 20 °C					
Mennyiség 500 g a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:00 (keverés kb. 1:30 elteltével)	igen	1.	igen
Mennyiség: 1000 g a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:30 (keverés kb. 1:30 elteltével)	igen	1.	igen
Besamel mártás főzése					
Edény: nyeles edény					
Tej hőmérséklete: 7 °C					
Recept: 40 g vaj, 40 g liszt, 0,5 l tej (3,5% zsírtartalom) és egy csipet só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	g ²	kb. 5:20	nem	1 ^{1,3}	nem



Próbaételek	Felfűtés /Forralás			Továbbfőzés	
	Forralási fokozat	Időtartam (perc:másodperc)	Fedél	Továbbfőzési fokozat	Fedél
				1	
					1 A vajat megolvasztjuk, hozzákeverjük a lisztet és a sót, és 3 percet főzzük.
		2			2 A rántáshoz hozzáadjuk a tejet, és állandó keverés mellett felforraljuk.
				3	3 Miután a besamelmártás felforrt, további 2 percig 1-es fokozaton főzzük, közben állandóan kevergetjük.
Tejberizs főzése – továbbfőzése fedővel					
Edény: főzőedény					
Tej hőmérséklete: 7 °C					
Recept: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5% zsírtartalom) és 1 g só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 6:45	nem	2	igen
		A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni. Visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra, és a tejhez adjuk a rizst, a cukrot és a sót. A teljes idő (a forralással együtt) kb. 45 perc			
					10 perc után keverjük meg a tejberizst.
Recept: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5% zsírtartalom) és 1,5 g só a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 7:20	nem	2	igen
		A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni. Visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra, és a tejhez adjuk a rizst, a cukrot és a sót. A teljes idő (a forralással együtt) kb. 45 perc			
					10 perc után keverjük meg a tejberizst.
Tejberizs főzése – továbbfőzése fedő nélkül					
Edény: főzőedény					
Tej hőmérséklete: 7 °C					
Recept: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5% zsírtartalom) és 1 g só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 7:30	nem	2	nem
		A rizst, cukrot és sót hozzáadjuk a tejhez, és állandó keverés mellett felmelegítjük. Amikor a tej kb. 90 °C-ra felmelegedett, visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra. Kb. 50 percig lassan főzzük.			
Recept: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5% zsírtartalom) és 1,5 g só a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 8:00	nem	2	nem
		A rizst, cukrot és sót hozzáadjuk a tejhez, és állandó keverés mellett felmelegítjük. Amikor a tej kb. 90 °C-ra felmelegedett, visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra. Kb. 50 percig lassan főzzük.			

Próbaételek	Felfűtés /Forralás		Továbbfőzés		
	Forralási fokozat	Időtartam (perc:másodperc)	Fedél	Továbbfőzési fokozat	Fedél
Rizs főzése					
Edény: főzőedény					
Víz hőmérséklet 20 °C					
Recept a DIN 44550 szerint:					
125 g hosszúszemű rizs, 300 g víz és egy csipet só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:48	igen	2	igen
Recept a DIN 44550 szerint:					
250 g hosszúszemű rizs, 600 g víz és egy csipet só a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 3:15	igen	2.	igen
Sertés szűzermék sütése					
Edény: sütőserpenyő					
Szűzermék kezdő hőmérséklete: 7 °C					
Mennyiség: 3 szűzermék (összsúly kb. 300 g, kb. 1 cm vastag), 15 g napraforgóolaj a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:40	nem	7	nem
Palacsinta sütése					
Edény: sütőserpenyő					
Recept a DIN EN 60350-2 szerint					
Mennyiség: 55 ml tészta palacsintánként a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:40	nem	6 vagy 6. a kívánt sütési eredménytől függően	nem
Mélyhűtött hasábburgonya sütése					
Edény: főzőedény					
Mennyiség: 1,8 kg napraforgóolaj, adagonként: 200 g mélyhűtött hasábburgonya (pl. McCain 123 Frites Original) a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	Amíg az olaj hőmérséklete eléri a 180 °C-ot	nem	9	nem

Ha a 18 cm átmérőjű főzőhelyet 1500 W névleges teljesítménnyel használja, akkor a forralási idő kb. 20%-kal hosszabb lesz és a továbbfőzési fokozat egy továbbfőzési fokozattal nő.

İçindekiler

	Amacına uygun kullanım	17
	Önemli güvenlik uyarıları	17
	Hasar nedenleri	18
	Genel bakış	18
	Çevre koruma	18
	Enerji tasarrufu için öneriler	18
	Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	18
	Cihazı tanıyınız	19
	Kumanda paneli	19
	Ocaklar	19
	Kalan ısı göstergesi	19
	Cihazın kullanılması	20
	Ocağın açılması ve kapatılması	20
	Ocağın ayarlanması	20
	Pişirme tablosu	20
	Kaynatma elektroniği	21
	Kaynatma elektroniğinin ayarlanması	21
	Kaynatma elektroniği için pişirme tabelası	22
	Kaynatma elektroniği ile ilgili öneriler	22
	Çocuk emniyeti	22
	Çocuk emniyetinin açılması ve kapanması	22
	Otomatik çocuk emniyeti	22
	Zaman fonksiyonları	23
	Bir ocağın otomatik olarak kapanması için	23
	Otomatik zamanlayıcı	23
	Mutfak saati	23
	Durdurma saati fonksiyonu	23
	Otomatik kapama sistemi	24
	Temizlik koruması	24
	Enerji tüketim göstergesi	24
	Temel ayarlar	24
	Temel ayarların değiştirilmesi	25
	Temizleme	25
	Cam seramik	25
	Pişirme bölümü çerçevesi	25
	Arıza halinde ne yapmalı?	26
	Göstergelerde E-mesaj	26

	Yetkili servisin çağırılması	27
	E numarası ve FD numarası	27
	Test yemekleri	28

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

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Sadece eğitimli bir uzman soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

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 2000 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 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.

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.

Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, 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 – Yaralanma tehlikesi!

Piştirme tencereleri, tencere tabanı ile ocak arasındaki sıvı nedeniyle aniden sıçrayabilir. Ocak ve tencere tabanı her zaman kuru bir şekilde tutulmalıdır.

🔪 Hasar nedenleri**Dikkat!**

- Pürüzlü tencere ve tava tabanları cam seramiğini çizer.
- Tencereleri içi boş durumda ateşe koymaktan kaçınınız. Hasar oluşabilir.
- Asla sıcak tencere ve tavaları kumanda bölümünün, gösterge alanının veya çerçevenin üzerine koymayınız. Hasar oluşabilir.
- Sert veya sivri cisimler piştirme bölümünün üzerine düştüğü takdirde hasar oluşabilir.
- Alüminyum folyo veya plastik kaplar, sıcak ocakların üzerinde erir. Koruyucu ocak folyosu bu piştirme bölümü için uygun değildir.

Genel bakış

Aşağıdaki tabloda sık görülen hasarları bulabilirsiniz:

Hasar	Sebebi	Önlem
Lekeler	Taşan yemekler	Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcı ile temizleyiniz.
	Uygun olmayan temizleyiciler	Sadece cam seramiğine uygun temizlik malzemeleri kullanınız.
Çizikler	Tuz, şeker ve kum	Ocağı çalışma tezgahı olarak kullanmayınız, üzerine eşya bırakmayınız.
	Pürüzlü tencere ve tava tabanları cam seramiğini çizer	Kabınızı kontrol ediniz.
Renk değişimleri	Uygun olmayan temizleyiciler	Sadece cam seramiğine uygun temizlik malzemeleri kullanınız.
	Tencerenin aşınması (örn. alüminyum)	Tencere ve tavaları kaydırırken kaldırınız.
Konkoidal çatlak	Şeker, şeker oranı yüksek yemekler	Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcı ile temizleyiniz.

🌿 Çevre koruma

Bu bölümde enerji tasarrufu ve cihazın imhası konularında bilgiler edineceksiniz.

Enerji tasarrufu için öneriler

- Tencereleri daima uygun bir kapak ile kapatınız. Kapak kullanılmadan yapılan piştirme işlemlerinde oldukça fazla enerji harcanır. Cam kapak, kapağı kaldırmadan kabın içinin görülmesini sağlar.
- Düz tabanlı tencere ve tavalara kullanınız. Düz olmayan tabanlar enerji tüketimini artırır.
- Tencere ve tava tabanının çapı, ocak boyuna uygun olmalıdır. Ocak üzerindeki çok küçük tencereler enerji kaybına yol açar. Dikkat ediniz: Tencere üreticileri genellikle tencerenin üst çapını belirtmektedir. Bu bölgede çap, genellikle tencere tabanından daha büyüktür.
- Az miktardaki yemekler için küçük tencere kullanınız. Büyük ve az doldurulmuş tencereler daha fazla enerjiye ihtiyaç duyar.
- Yemekleri az su ile pişiriniz. Bu sayede enerji tasarrufu sağlanır. Bu şekilde, sebzelerdeki vitamin ve mineralleri koruyabilirsiniz.
- Tencerenizle ocağın üzerinde mümkün olduğunca büyük bir alanı kaplayınız.
- Doğru zamanda bir alt piştirme kademesine geçiniz.
- Uygun bir pişirmeye devam kademesinin seçiniz. Yüksek bir pişirmeye devam kademesi ile enerjiyi boşa harcarsınız.
- Ocakta kalan ısıyı kullanınız. Uzun sürede pişen yemeklerde, yemek pişmeden 5-10 dakika önce ocağı kapatınız.

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.

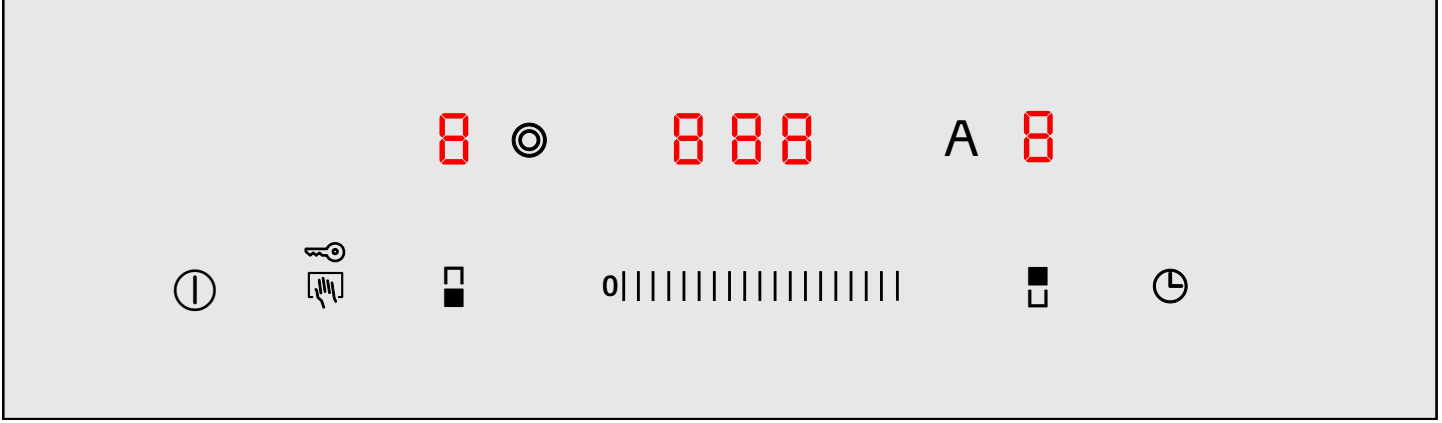


Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EG'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir. Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

Cihazı tanıyınız

Ocaklara yönelik ölçü bilgilerini tiplere genel bakış altında bulabilirsiniz. → Sayfa 2

Kumanda paneli



Göster-geler	
1-9	Pişirme kademeleri
H/h	Kalan ısı
A	Kaynatma elektroniği
88	Zamanlayıcı

Kumanda alan-ları	
ⓘ	Ana şalter
A	Kaynatma elektroniği
■	Ocak seçimi
🧼	Temizlik koruması
🔑	Çocuk emniyeti
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Ayar alanı
⊙	İki halkalı ocağın devreye sokulması
🕒	Zaman fonksiyonları

Bilgiler

- Bir sembole dokunursanız ilgili fonksiyon devreye girer.
- Kumanda alanlarını daima kuru tutunuz. Nem fonksiyonları olumsuz yönde etkiler.
- Göstergelerin ve sensörlerin yakınına tencere çekmeyiniz. Ekelektronik parçalar aşırı ısınabilir.

Ocaklar

Ocak gözü	Devreye alınması ve devreden çıkarılması
○	Tek halkalı ocak
⊙	İki halkalı ocak
Ocağın devreye sokulması: İlgili gösterge yanar	

Bilgiler

- Ocağın yanma görüntüsünde koyu alanların nedeni tekniktir. Bunlar ocağın fonksiyonunu etkilemez.
- Isıtma açılarak veya kapatılarak ocak ayarlanır. Ayrıca en yüksek güçte bile ısıtma açılabilir ve kapatılabilir.
- Çok halkalı ocaklarda iç ısıtma halkalarının ısıtmaları ve devreye alma ısıtmaları farklı zamanlarda açılabilir ve kapanabilir.

Kalan ısı göstergesi

Pişirme bölümünde her ocak için iki kademeli kalan ısı göstergesi bulunur.

Göstergede **H** görünüyorsa, ocak hala sıcak demektir. Bu durumda örn. küçük bir yemeği sıcak tutabilir veya kuvertür eritebilirsiniz. Ocak biraz daha soğuduğunda, gösterge **h** moduna geçer. Ocak yeteri kadar soğuduğunda ise gösterge söner.


Cihazın kullanılması

Bu bölümde, ocağı nasıl ayarlayacağınızı öğreneceksiniz. Tabloda çeşitli yemekler için pişirme kademelerini ve pişme sürelerini bulabilirsiniz.

Ocağın açılması ve kapatılması

Ana şalter ile ocağı açıp kapatabilirsiniz.

Açılması

① sembolüne dokununuz. Bir sinyal duyulur. Ana şalterin üzerindeki gösterge lambası ve pişirme kademesi göstergeleri  yanar. Ocak çalışmaya hazırdır.

Kapatılması

① sembolüne ana şalterin üzerindeki gösterge lambası ve pişirme kademesi göstergeleri sönünceye 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 pişirme bölümü otomatik olarak kapanır.
- Ayarlar, cihaz kapatıldıktan sonraki ilk 4 saniye hafızada kalır. Bu süre içinde tekrar açarsanız, ocak bir önceki ayarlarla çalışmaya başlar.

Ocağın ayarlanması

Ayar alanında istediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.




Pişirme kademesi 1 = En düşük güç

Pişirme kademesi 9 = En yüksek güç

Her pişirme kademesinin bir ara kademesi vardır. Bu ara kademe, bir nokta ile işaretlenmiştir.

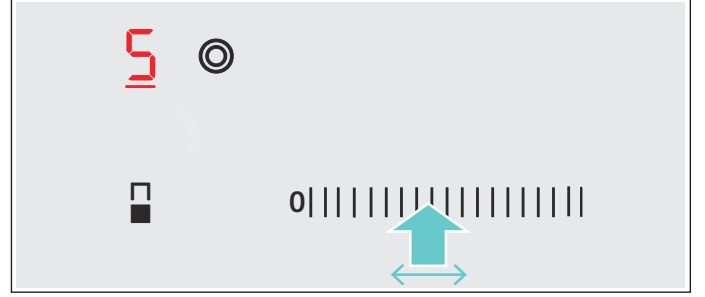
Pişirme kademesinin ayarlanması

Ocak açık olmalıdır.

1. Ocağı seçmek için  sembolüne dokununuz. Pişirme kademesi göstergesinde  yanar, pişirme kademesi göstergesinin altında  yanar.




2. Ayar alanında istediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.



Pişirme kademesinin değiştirilmesi:
Ocağı seçiniz ve ayar alanında dilediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.

Ocağın kapatılması

 sembolü ile ocağı seçiniz. Ayar alanında 0 ayarlayınız. Yaklaşık 10 saniye sonra kalan ısı göstergesi görünür.

Bilgi: En son ayarlanan ocak aktif kalır. Yeni bir seçim yapmadan ocağı ayarlayabilirsiniz.

Pişirme tablosu

Aşağıdaki tabloda birkaç örnek bulacaksınız.

Pişirme süreleri ve pişirme kademeleri besinlerin türüne, ağırlığına ve kalitesine bağlıdır. Bu nedenle, tablodaki değerler gerçek değerlerden farklı olabilir.

Kaynatma işlemi için pişirme kademesi 9'u kullanınız.

Koyu kıvamlı yemekleri arada bir karıştırınız.

Acı bir şekilde kızartılan veya kızartma esnasında çok fazla sıvının çıktığı yiyeceklerin birden fazla küçük porsiyon halinde kızartılması önerilir.

Enerji tasarruflu pişirme ile ilgili yararlı bilgileri Çevreyi koruma bölümünde bulabilirsiniz. → Sayfa 18

	Pişirmeye devam kademesi	Dakika olarak pişirmeye devam etme süresi
Eritmek		
Çikolata, Kuvertürler	1-1.	-
Tereyağı, Bal, Jelatin	1-2	-
Isıtmak ve sıcak tutmak		
Sebze yemeği (örneğin mercimek türüsü)	1-2	-
Süt**	1.-2.	-
Sosisleri suda ısıtınız**	3-4	-
Buz çözme ve ısıtma		
Dondurulmuş ıspanak	2.-3.	10-20 dak.
Dondurulmuş gulaş	2.-3.	20-30 dak.
* Kapağını kapatmadan pişirmeye devam ediniz		
** Kapaksız		
*** Sık sık çeviriniz		

	Pişirmeye devam kademesi	Dakika olarak pişirmeye devam etme süresi
Haşlama, kısık ateşte pişirme		
Hamur patates köftesi	4-5.*	20-30 dak.
Balık	4-5*	10-15 dak.
Beyaz soslar, örneğin beşamel sosu	1-2	3-6 dak.
Çırpılmış soslar, örneğin Bernaise sosu, Hollandaise sosu	3-4	8-12 dak.
Pişirme, buharda pişirme, so-telme		
Pirinç (iki katı su ile)	2-3	15-30 dak.
Sütlaç	1-2.	35-45 dak.
Kabuğu ile haşlanmış patates	4-5	25-30 dak.
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates	4-5	15-25 dak.
Hamur işleri, makarna	6-7*	6-10 dak.
Sebze yemeği, çorbalar	3-4.	15-60 dak.
Sebze	2-3.	10-20 dak.
Sebze, dondurulmuş	3-4.	10-20 dak.
Düdüklü tencerede pişirme	4-5	-
Buğulama		
Sarma	4-5	50-60 dak.
Buğulanıp kızartılan et	4-5	60-100 dak.
Gulaş	2-3.	50-60 dak.
Az miktarda yağ ile kızartınız**		
Şnitzel, sade veya panelenmiş	6-7	6-10 dak.
Şnitzel, dondurulmuş	6-7	8-12 dak.
Pirzola, sade veya panelenmiş***	6-7	8-12 dak.
Biftek (3 cm kalınlıkta)	7-8	8-12 dak.
Hamburger, Köfte (3 cm kalınlığında)***	4-5.	30-40 dak.
Tavuk göğsü (2 cm kalınlığında)***	5-6	10-20 dak.
Tavuk göğsü, dondurulmuş***	5-6	10-30 dak.
Balık ve sade balık filetosu	5-6	8-20 dak.
Balık ve panelenmiş balık filetosu	6-7	8-20 dak.
Balık ve balık filetosu, panelenmiş ve dondurulmuş, örneğin paneli balık çubukları	6-7	8-12 dak.
Karides ve büyük karides	7-8	4-10 dak.
Taze sebzeleri mantarları soteleme	7-8	10-20 dak.
Asya tipi şeritler halinde sebze, et	7-8.	15-20 dak.
* Kapağını kapatmadan pişirmeye devam ediniz		
** Kapaksız		
*** Sık sık çeviriniz		

	Pişirmeye devam kademesi	Dakika olarak pişirmeye devam etme süresi
Tava yemekleri, dondurulmuş	6-7	6-10 dak.
Krep	6-7	Aralıksız
Omlet	3-4.	Aralıksız
Sahanda yumurta	5-6	3-6 dak.
Fritözde kızartma (Her porsiyon için 150-200 g, aralıksız olarak 1-2 litre yağ içinde kızartınız**)		
Dondurulmuş ürünler, örneğin patates kızartması, tavuk nugget	8-9	-
Kroket, dondurulmuş	7-8	-
Et, örneğin kıyma köfteler	6-7	-
Balık, panelenmiş veya mayalı hamurda	5-6	-
Sebze, panelenmiş mantar veya mayalı hamurda, tempura	5-6	-
Kurabiyeler, örneğin Krapfen/Berliner, mayalı hamurda meyve	4-5	-
* Kapağını kapatmadan pişirmeye devam ediniz		
** Kapaksız		
*** Sık sık çeviriniz		

Kaynatma elektroniği


Kaynatma elektroniği ocağın en yüksek ısıtma gücüyle yemeği ısıtacak ve daha sonra seçmiş olduğunuz pişirmeye devam kademesine düşecektir.

Ocağın ne kadar süreyle ısıtacağı, ayarlanan pişirmeye devam kademesine göre değişir.

Kaynatma elektroniğinin ayarlanması

Kaynatma elektroniği ancak ocak devreye girdikten sonraki ilk 30 saniye içerisinde devreye alınabilir:

1. Ocağın istediğiniz pişirmeye devam kademesini ayarlayınız.
2. A sembolüne dokununuz.
3. Ocağı seçiniz.

Kaynatma elektroniği devreye girmiştir. Göstergede  ve pişirmeye devam kademesi dönüşümlü olarak yanıp söner.

Kaynamadan sonra göstergede sadece pişirmeye devam kademesi yanar.

Kapatılması

Ocağı seçiniz ve A sembolüne tekrar dokununuz.

Kaynatma elektroniği için pişirme tabelası

Kaynatma elektroniği için hangi yemeklerin uygun olduğunu aşağıdaki tablodan öğrenebilirsiniz.

Verilmiş olan daha az miktar küçük ocak, daha çok miktar ise büyük ocak için geçerlidir. Verilmiş olan değerler öngörülen değerlerdir.

Koyu kıvamlı yemekleri arada bir karıştırınız.

Kaynatma elektroniği ile pişirilen yemekler	Miktar	Pişirme kademesi	Dakika olarak tüm pişirme süresi
Isıtmak			
Et suyu	500 ml - 1 litre	A 7-8	4-7 dak.
Unlu çorbalar	500 ml - 1 litre	A 2-3	3-6 dak.
Süt**	200-400ml	A 1-2	4-7 dak.
Isıtmak ve sıcak tutmak			
Sebze yemeği (örneğin mercimek türüsü)	400-800g	A 1-2	-
Buz çözme ve ısıtma			
Dondurulmuş ıspanak	300-600g	A 2.-3.	10-20 dak.
Dondurulmuş gulaş	500g-1kg	A 2.-3.	20-30 dak.
Haşlama			
Balık	300-600g	A 4-5*	20-25 dak.
Pişirme			
Pirinç (iki katı su ile)	125-250g	A 2-3	20-25 dak.
Kabuğu ile haşlanmış patates, 1-3 fincan su ile	750g-1,5kg	A 4-5	30-40 dak.
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates, 1-3 fincan su ile	750g-1,5kg	A 4-5	20-30 dak.
Sebze, 1-3 fincan su ile	500g-1kg	A 2.-3.	15-20 dak.
Sebze, dondurulmuş, 1-3 fincan su ile	500g-1kg	A 4.-5.	15-20 dak.
Buğulama			
Sarma	4 parça	A 4-5	50-60 dak.
Buğulanıp kızartılan et	1kg	A 4-5	80-100 dak.
Kızartmak**			
Şnitzel, sade veya panelenmiş	1-2 adet	A 6-7	8-12 dak.
Pirzola, sade veya panelenmiş	1-2 adet	A 6-7	8-12 dak.
Biftek (3cm kalınlıkta)	1-2 adet	A 7-8	8-12 dak.
Balık ve panelenmiş balık filetosu	1-2 adet	A 6-7	8-12 dak.
* Kapağını kapatmadan pişirmeye devam ediniz			
** Kapaksız			

Kaynatma elektroniği ile pişirilen yemekler	Miktar	Pişirme kademesi	Dakika olarak tüm pişirme süresi
Balık ve balık filetosu, panelenmiş ve dondurulmuş, örneğin paneli balık çubukları	200-300g	A 6-7	8-12 dak.
Krep		A 6-7	pişene kadar bekleyiniz
* Kapağını kapatmadan pişirmeye devam ediniz			
** Kapaksız			

Kaynatma elektroniği ile ilgili öneriler

Kaynatma elektroniği, yemeğin besin değerlerini korumanız ve az su ile pişirmeniz için tasarlanmıştır.



- Büyük ocaklarda yemeğe sadece yakl. 3 fincan, küçük ocaklarda ise yakl. 2 fincan su ekleyiniz.
- Tencerenin kapağını kapatınız.
- Bol suda pişirilen yemekler (örn. makarna) için kaynatma elektroniği uygun değildir.


Çocuk emniyeti

Çocukların ocağı açmasını, çocuk emniyeti ile önleyebilirsiniz.

Çocuk emniyetinin açılması ve kapanması

Ocak kapalı olmalıdır.

Açılması:  sembolüne yakl. 4 saniye boyunca basınız.  göstergesi 10 saniye süreyle yanar. Ocak kilitleti.

Kapatılması:  sembolüne yakl. 4 saniye boyunca basınız. Kilit kaldırılır.

Otomatik çocuk emniyeti

Pişirme bölümünü kapatırsanız, bu fonksiyon ile çocuk emniyeti daima otomatik olarak aktif hale geçer.

Açılması ve kapatılması

Temel Ayarlar bölümünde, otomatik çocuk emniyetini nasıl ayarlayacağınızı öğreneceksiniz. → Sayfa 24

Zaman fonksiyonları

3 farklı zaman fonksiyonu bulunmaktadır:

- Bir ocak otomatik olarak kapanmalıdır
- Mutfak saati
- Durdurma saati

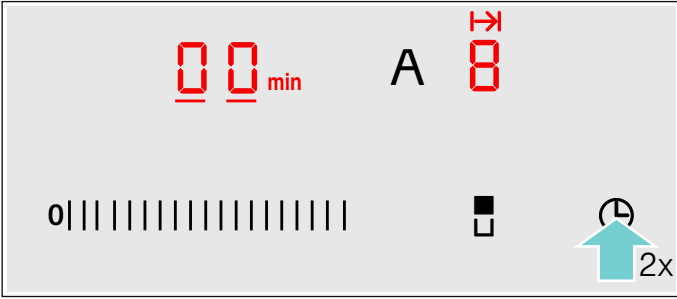
Bir ocağın otomatik olarak kapanması için

İstlenen ocak için bir süre giriniz. Bu süre dolduğunda ocak otomatik olarak kapanacaktır.

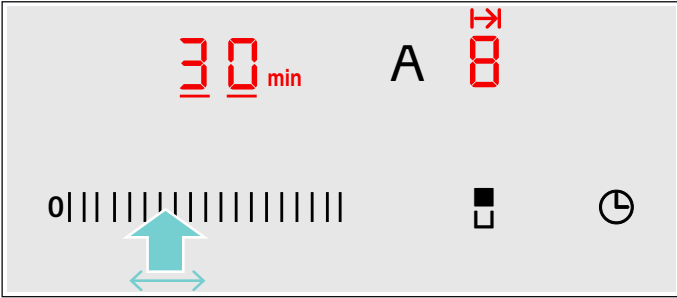
Sürenin ayarlanması

Ocak açık olmalıdır.

1. Pişirme kademesinin ayarlanması.
2. ⌚ sembolüne 2 defa dokununuz. Gösterge I→I yanar. Zamanlayıcı göstergesinde **00 dk.** yanar.



3. Ayar alanında istenilen ön ayara dokununuz. Mümkün olan ön ayarlar soldan sağa 1, 2, 3..... 10 dakikaya kadardır. Sonraki 10 saniye içerisinde istenen süreye ulaşıncaya kadar ayar alanına dokununuz.



Süre başladı. Birden fazla ocak için tek bir süre ayarladıysanız daima seçilen ocağın süresi görüntülenir.

Otomatik ayar

Ön ayara, ayar alanında 1'den 5'e kadar uzun süreli dokununuz, süre otomatik olarak bir dakika geriye sayacaktır.

Ön ayara, ayar alanında 6'dan 10'a kadar uzun süreli dokununuz, süre otomatik olarak 99 dakika ileri sayacaktır.

Süre dolduğunda

Süre dolmuşsa ocak devreden çıkar. Bir sinyal sesi duyarsınız ve 10 saniye süresince **00** göstergesi yanıp söner. I→I göstergesi yanıp söner. Herhangi bir sembole dokununuz. Göstergeler silinir ve sinyal sesi kesilir.

Sürenin düzeltilmesi veya silinmesi

Ocağı seçiniz ve ardından ⌚ sembolüne 2 defa dokununuz. Ayar alanında süreyi değiştiriniz veya **00** değerine ayarlayınız.

Bilgiler

- Süreyi en fazla 99 dakika olarak ayarlayabilirsiniz.
- Bir sürenin son dakikası sona ererken zamanlayıcı göstergesi dakika biriminden saniye birimine değişir.

Otomatik zamanlayıcı

Bu fonksiyon ile bütün ocaklar için bir süre seçebilirsiniz. Ocağın her birinin açılmasından sonra seçilen süre işlemeye başlar. Bu süre dolduğunda ocak otomatik olarak kapanacaktır.

Temel Ayarlar bölümünde, otomatik zamanlayıcıyı nasıl ayarlayacağınızı öğreneceksiniz. → Sayfa 24

Bilgi: Bir ocak için süreyi değiştirebilir veya ocak için otomatik zamanlayıcıyı kapatabilirsiniz: Ocağı seçiniz ve ardından ⌚ sembolüne 2 defa dokununuz. Ayar alanında süreyi değiştiriniz veya **00** değerine ayarlayınız.

Mutfak saati

Mutfak saati ile 99 dakikaya kadar bir süre ayarlayabilirsiniz. Bu tüm diğer ayarlardan farklıdır.

Mutfak saatinin ayarlanması

1. ⌚ göstergesi yanana dek tekrar tekrar ⌚ sembolüne dokununuz. Zamanlayıcı göstergesinde **00 dk.** yanar.
2. Ayar alanında istenen zamanı ayarlayınız. Birkaç saniye sonra süre görünür biçimde azalır.

Süre dolduğunda

Süre sona erdikten sonra bir sinyal sesi duyarsınız ve göstergede 10 saniye süresince **00** yanıp söner. ⌚ göstergesi yanıp söner. Herhangi bir sembole dokununuz. Göstergeler silinir ve sinyal sesi kesilir.

Zamanın düzeltilmesi

⌚ göstergesi yanana dek tekrar tekrar ⌚ sembolüne dokununuz. Ayar alanında yeniden ayarlayınız.

Durdurma saati fonksiyonu

Durdurma saati fonksiyonu, fonksiyon etkinleştirildikten sonra geçen süreyi gösterir.

Durdurma saati fonksiyonu sadece ocak açık olduğunda çalışır. Ocak kapandığında, durdurma saati fonksiyonu da ocakla birlikte kapanır.

Açılması: ⌚ göstergesi yanana dek tekrar tekrar ⌚ sembolüne dokununuz. Zamanlayıcı göstergesinde **00** görünür. Ayar alanına herhangi bir yerden dokunduğunuzda süre başlar. Birinci dakika esnasında saniyeler ve ardından dakikalar gösterilir.

Kapatılması: ⌚ göstergesi yanana dek tekrar tekrar ⌚ sembolüne dokununuz. Ayar alanında tekrar herhangi bir yere dokununuz. Zamanlayıcı göstergesi söner.

Otomatik kapama sistemi

Bir ocak uzun süre ayarlarında herhangi bir değişiklik olmaksızın açık kalırsa otomatik zaman sınırlaması devreye girer.



Ocağın ısıtma sistemi kapatılır. Ocak göstergesinde **F8** ve kalan ısı göstergesi **H/h** dönüşümlü olarak yanıp söner.

Eğer herhangi bir kumanda alanına dokunursanız gösterge söner. Yeni ayar yapabilirsiniz.

Zaman sınırlamasının ne zaman devreye gireceği, ayarlanmış olan pişirme kademesine (1 - 10 saat) bağlıdır.

Temizlik koruması

Kumanda bölümünü temizlerken ocak açılabilirliğinden, ayarları değiştirebilirsiniz.

Bunu önlemek için ocağınızda bir silme koruma fonksiyonu vardır.  sembolüne dokununuz. Bir sinyal duyulur.  sembolü yanar. Kumanda bölümü 30 saniye boyunca kilitlenir. Ayarları değiştirmeden kumanda bölümünü silebilirsiniz.

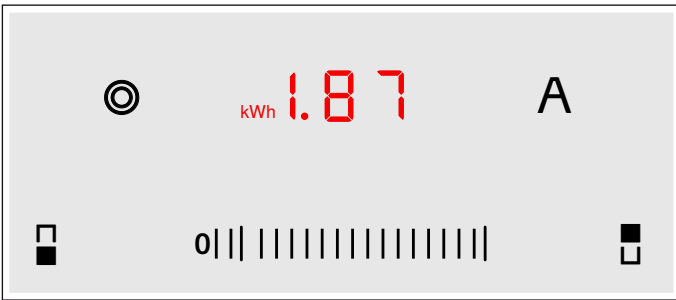
Bilgi: Ana şalter, temizlik koruma fonksiyonundan ayrı tutulmaktadır. Ocağı her zaman kapatabilirsiniz.

Enerji tüketim göstergesi

Bu fonksiyon ile ocağın açılması ve kapatılması arasındaki tüm enerji tüketimini görüntüleyebilirsiniz.

Kapatma işleminden sonra 10 saniye süresince kilowatt saat cinsinde tüketim, örn. 1,87kWh, görüntülenir.

Göstergenin hassasiyeti başka unsurların yanı sıra şebekenin akım kalitesine bağlıdır.



Gösterge devreye girmemiş. Temel Ayarlar bölümünde, göstergeyi nasıl etkinleştireceğinizi öğreneceksiniz. → Sayfa 24

Temel ayarlar


Cihazınız çeşitli temel ayarlara sahiptir. Bu ayarları kendi alışkanlıklarınıza uygun hale getirebilirsiniz.

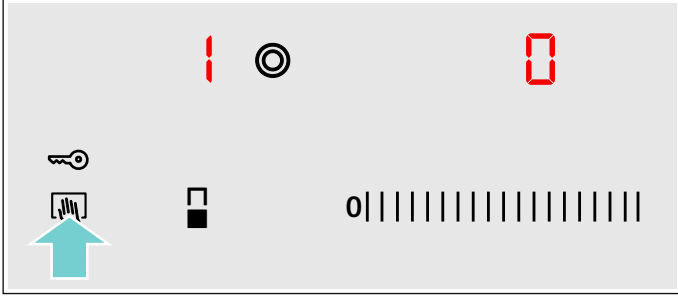
Gösterge	Fonksiyon
c 1	Otomatik çocuk emniyeti
0	Kapalı.*
1	Açıldı.
2	Manuel ve otomatik çocuk emniyeti kapalı.
c 2	Sinyal sesi
0	Onay sinyali ve hatalı kullanım sinyali devre dışı bırakılmış (ana şalter sinyali her zaman kalır).
1	Sadece hatalı kullanım sinyali devreye sokulmuş.
2	Sadece onay sinyali açık.
3	Onay sinyali ve hatalı kullanım sinyali devreye sokulmuş.*
c 3	Enerji tüketim göstergesi (Elektrik tedarikçinize şebeke gerilimini sorunuz)
0	Tüketim göstergesi kapalı.*
1	230V'lik şebeke geriliminde tüketim göstergesi.
3	220V'lik şebeke geriliminde tüketim göstergesi.
4	240V'lik şebeke geriliminde tüketim göstergesi.
c 5	Otomatik zamanlayıcı
00	Kapalı.*
0 1-99	Geçmesinden sonra ocakların devre dışı bırakılacağı süre.
c 6	Zamanlayıcıyı sona erdirmeye sinyal süresi
1	10 saniye.*
2	30 saniye
3	1 dakika.
c 7	Isıtıcı parçaların devreye sokulması
0	Devre dışı bırakılmış.
1	Açıldı.
2	Ocağın devre dışı bırakılmasından önceki son ayar.*
c 9	Ocak seçim süresi
0	Sınırlanmamış: En son seçilen ocağı her zaman yeniden seçime gerek olmadan ayarlayabilirsiniz.*
1	En son seçilen ocağı, seçimden 10 saniye sonra ayarlayabilirsiniz, daha sonra ayar işleminden önce ocağı yeniden seçmelisiniz.
c 0	Temel ayarlara geri dönüşü
0	Kapalı.*
1	Açıldı.




*Temel ayar


Temel ayarların değiştirilmesi

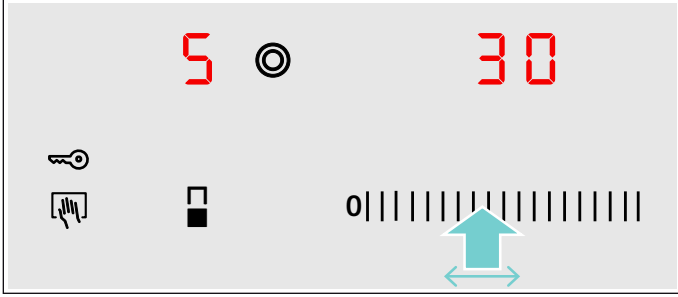
Ocak kapalı olmalıdır.


1. Ocağı açınız.
2. Bundan sonraki 10 saniyede  sembolüne 4 saniye boyunca dokununuz.



Sol ekranda  ve  dönüşümlü olarak yanıp söner, sağ ekranda  yanar.

3. İstediğiniz gösterge görüntülenene kadar tekrar tekrar  sembolüne dokununuz.
4. Ayar alanında istenilen değeri ayarlayınız.



5.  sembolüne 4 saniye boyunca basınız. Ayar aktif durumdadır.

Kapatılması

Temel ayardan çıkmak için pişirme bölümünü ana şalterden kapatınız ve tekrar ayarlayınız.

Temizleme

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

Cam seramik

Pişirme bölümünü yemek pişirdikten sonra, gereken sıklıkta temizleyiniz. Bu sayede yemek artıkları yanarak iyice yapışmayacaktır.

Yeterince soğuduktan sonra ilk olarak pişirme bölümünün temizlik işlemi yapılmalıdır.

Sadece cam seramiğine uygun temizlik malzemeleri kullanınız. Ambalajdaki temizlik bilgilerini dikkate alınız.

Asla şunları kullanmayınız:

- İnceltilmemiş bulaşık deterjanı
- Bulaşık makinesi için temizleyici
- Aşındırıcı maddeler
- Fırın spreyi veya leke sökücü gibi agresif temizleyiciler
- Çizen süngerler
- Yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtme makinesi

Güçlü kiri en iyi şekilde piyasada bulunan bir cam kazıyıcı ile giderebilirsiniz. Üreticiye ilişkin uyarılara dikkat ediniz.

Uygun bir cam kazıyıcıyı müşteri hizmetlerinden veya e-Mağazamızdan da temin edebilirsiniz.

Mükemmel sonuç elde etmek için cam seramiğini özel süngerler ile temizleyiniz.

Pişirme bölümü çerçevesi

Pişirme bölümü çerçevesinde hasar oluşumunu önlemek için lütfen aşağıdaki uyarılara uyunuz:

- Sadece deterjanlı su kullanınız.
- Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.
- Keskin veya aşındırıcı malzeme kullanmayınız.
- Cam kazıyıcı kullanmayınız.

Arıza halinde ne yapılmalı?

Oluşan arızaların çoğu çok basit sorunlardan kaynaklanmaktadır. Müşteri hizmetlerini çağırmadan önce lütfen tablodaki uyarıları dikkate alınız.

Ocağınızın elektroniği kumanda bölümünün altındadır. Farklı sebeplerden dolayı bu alandaki sıcaklık güçlü bir artış gösterebilir.

Ocak, elektroniğin aşırı ısınmaması için gerekirse otomatik olarak kapatılır. **F2**, **F4**, veya **F5** göstergesi dönüşümlü olarak kalan ısı göstergesi **H** veya **h** ile görüntülenir.

Gösterge	Hata	Önlem
Yok	Elektrik beslemesi kesildi.	Cihazın sigortasını kontrol ediniz. Diğer elektronik cihazların yardımı ile elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol ediniz.
Tüm göstergelerin yanıp sönmesi	Kumanda alanı ıslak veya üzerinde bir cisim var.	Kumanda alanını kurulumunuz veya cisim kaldırınız.
F2	Birçok ocakta daha uzun sürede ve daha yüksek performansla pişirilir. Elektroniğin korunması için ocak kapatılır.	Bir süre bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. F2 söndüğünde, elektronik yeteri kadar soğutulmuş olur. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
F4	F2 üzerinden kapatılmaya rağmen elektronik yine ısındı. Bu nedenle bütün ocaklar kapatıldı.	Bir süre bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. F4 söndüğünde, pişirmeye devam edebilirsiniz.
F5 ve pişirme kademesi dönüşümlü olarak yanıp söner. Bir sinyal sesi duyulur	Uyarı: 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. Bir süre bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. F5 söndüğünde, pişirmeye devam edebilirsiniz.
F8	Ocak çok uzun bir süre çalışmıştır ve kendi kendini kapatmıştır.	Ocağı hemen tekrar açabilirsiniz.
dE Ocaklar ısıtmıyor	Demo modu açık	Demo modunun kapatılması: Cihazı 30 saniye süresince elektrik şebekesinden ayırınız (ev sigortasını veya sigorta kutusundaki koruma şalterini kapatınız). Sonraki 3 dakika içerisinde herhangi bir kumanda alanına dokununuz. Demo modu kapatılır.

Göstergelerde E-mesaj

Göstergelerde başında "E" olan bir hata mesajı görüntülenirse, örn. E0111, cihazı kapatıp tekrar açınız.

Bir defalık bir arıza ise gösterge söner. Hata mesajı yeniden görünürse, müşteri hizmetlerini arayınız ve bu sırada hata mesajı kesin olarak belirtiniz.

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 levhasını cihaz kimliği üzerinde bulabilirsiniz.

Yanlış kullanma durumunda müşteri hizmetleri teknikeri ziyaretinin garanti süresi dahilinde de ücretsiz olmadığına dikkat ediniz.

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6688

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

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

Garanti Şartları

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

- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

Test yemekleri

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

Tablodaki değerler Schulte-Ufer (4 parçalı induksiyon tencere seti HZ 390042) aksesuar kaplarla ilgilidir ve ölçüleri aşağıdaki gibidir:

- Derin tava Ø 16 cm, 1,2 L, 14,5 cm çaplı tek halkalı ocak için
- Tencere Ø 16 cm, 1,7 L, 14,5 cm çaplı tek halkalı ocak için
- Tencere Ø 22 cm, 4,2 L, 18 cm veya 17 cm çaplı ocak için
- Kızartma tavası Ø 24 cm, 18 cm veya 17 cm çaplı ocak için

Test yemekleri	Kaynatma kademesi	Isıtma /kaynatma		Pişirmeye devam etme	
		Süre (Dak:San)	Kapak	Pişirmeye devam kademesi	Kapak
Çikolatanın eritilmesi					
Kap: Derin tava					
Çikolata kaplaması (örn. Dr. Oetker bitter çikolata, 150g) 14,5 cm çaplı ocak üzerinde					
	-	-	-	1.	Hayır
Mercimek yemeğinin ısıtılması ve sıcak tutulması					
Kap: Tencere					
DIN 44550'ye göre mercimek türüsü					
Başlangıç sıcaklığı 20° C					
Miktar 450 g, 14,5 cm çaplı ocak için	9	Karıştırmadan yakl. 2:00 dak.	Evet	1.	Evet
Miktar: 800 g, 18 cm veya 17 cm çaplı ocak için	9	Karıştırmadan yakl. 2:00 dak.	Evet	1.	Evet
Konserve olarak mercimek türüsü					
Örn. Erasco sosisli mercimek türüsü:					
Başlangıç sıcaklığı 20° C					
Miktar 500 g, 14,5 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 2:00 dak. (Yakl. 1:30 dak. sonra karıştır)	Evet	1.	Evet
Miktar: 1000 g, 18 cm veya 17 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 2:30 dak. (Yakl. 1:30 dak. sonra karıştır)	Evet	1.	Evet
Beşamel sosun hazırlanması					
Kap: Derin tava					
Süt sıcaklığı: 7° C					
Tarif: 40 g tereyağı 40 g un, 0,5 l süt (%3,5 yağ oranı) ve bir tutam tuz, 14,5 cm çaplı ocak için	g ²	Yakl. 5:20 dak.	Hayır	1 ^{1,3}	Hayır
				¹ Tereyağını eritiniz, unu ve tuzu karıştırınız ve beyaz sosu 3 dakika süreyle bekletiniz	
				² Sütü beyaz sosa ekleyiniz ve bunları sürekli karıştırarak pişiriniz	
				³ Beşamel sos kaynadıktan sonra bunu 2 dakika daha 1. kademede tutunuz, bu sırada sürekli olarak karıştırınız	

Test yemekleri	Kaynatma kademesi	Isıtma /kaynatma		Kapak	Pişirmeye devam etme	
		Süre (Dak:San)			Pişirmeye devam kademesi	Kapak
Sütlac pişirme - Kapak ile pişirmeye devam etme						
Kap: Tencere						
Süt sıcaklığı: 7° C						
Tarif: 190 g yuvarlak taneli pirinç, 90 g şeker, 750 ml süt (%3,5 yağ oranı) ve 1 g tuz, 14,5 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 6:45 Kaynayıncaya kadar sütü ısıtınız. Pişirmeye devam kademesine ayarlayınız ve pirinci, şekerini ve tuzu süte ekleyiniz Toplam süre (kaynatma işlemi dahil) yakl. 45 dakika	Hayır	2	Evet	
					10 dakika sonra sütlacı karıştırınız	
Tarif: 250 g yuvarlak taneli pirinç, 120 g şeker, 1 l süt (%3,5 yağ oranı) ve 1,5 g tuz, 18cm çaplı veya 17 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 7:20 dak. Kaynayıncaya kadar sütü ısıtınız. Pişirmeye devam kademesine ayarlayınız ve pirinci, şekerini ve tuzu süte ekleyiniz Toplam süre (kaynatma işlemi dahil) yakl. 45 dakika	Hayır	2	Evet	
					10 dakika sonra sütlacı karıştırınız	
Sütlac pişirme - Kapaksız pişirmeye devam etme						
Kap: Tencere						
Süt sıcaklığı: 7° C						
Tarif: 190 g yuvarlak taneli pirinç, 90 g şeker, 750 ml süt (%3,5 yağ oranı) ve 1 g tuz, 14,5 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 7:30 dak. Pirinç, şeker ve tuzu süte ekleyiniz ve sürekli karıştırarak pişiriniz. Yakl. 90°C süt sıcaklığında pişirmeye devam kademesine ayarlayınız. Yakl. 50 dakika boyunca hafif ateşte kaynatınız	Hayır	2	Hayır	
Tarif: 250 g yuvarlak taneli pirinç, 120 g şeker, 1 l süt (%3,5 yağ oranı) ve 1,5 g tuz, 18cm çaplı veya 17 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 8:00 dak. Pirinç, şeker ve tuzu süte ekleyiniz ve sürekli karıştırarak pişiriniz. Yakl. 90°C süt sıcaklığında pişirmeye devam kademesine ayarlayınız. Yakl. 50 dakika boyunca hafif ateşte kaynatınız	Hayır	2	Hayır	
Pilav pişirme						
Kap: Tencere						
Su sıcaklığı 20° C						
Tarif DIN 44550'ye göre:						
125 g uzun pirinç, 300 g su ve bir tutam tuz, 14,5 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 2:48 dak.	Evet	2	Evet	
Tarif DIN 44550'ye göre:						
250 g uzun pirinç, 600 g su ve bir tutam tuz, 18 veya 17 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 3:15 dak.	Evet	2.	Evet	

Test yemekleri	Kaynatma kademesi	Isıtma /kaynatma		Kapak	Pişirmeye devam etme	
		Süre (Dak:San)			Pişirmeye devam kademesi	Kapak
Domuz bonfilesinin kızartılması						
Kap: Kızartma tavası						
Bonfile başlangıç sıcaklığı: 7 °C						
Miktar: 3 parça bonfile (toplam ağırlığı yaklaşık 300 g, yaklaşık 1 cm kalınlıkta), 18 cm veya 17 cm çaplı ocak için 15 g ayçiçek yağı	9	Yakl. 2:40 dak.		Hayır	7	Hayır
Krep pişirme						
Kap: Kızartma tavası						
Tarif DIN EN 60350-2'ye göre						
Miktar: Her krep için 55 ml hamur, 18 cm veya 17 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 2:40 dak.		Hayır	6 veya kızartma derecesine göre 6.	Hayır
Dondurulmuş patateslerin kızartılması						
Kap: Tencere						
Miktar: 1,8 kg ayçiçek yağı, porsiyon başına: 200 g dondurulmuş kızartmalık patates (örn. McCain 123 Frites Original), 18 cm veya 17 cm çaplı ocak için	9	Yağ sıcaklığı 180 °C'ye ulaşınca kadar		Hayır	9	Hayır

Denemeler 18 cm çaplı ocakta 1500 W ile yapılırsa kaynama süresi yaklaşık %20 oranında uzar ve pişirmeye devam kademesi bir kademe yukarı çıkarılır.

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

siemens-home.com

Gyártó a BSH Hausgeräte GmbH, a Siemens AG védjegyhasználati engedélye alapján
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından Siemens AG'nin Ticari Marka Lisansı ile üretilmiştir



9001186081
960215