

SIEMENS

Pişirme b3lümü

EX8..LV...

[tr] Kullanma kılavuzu

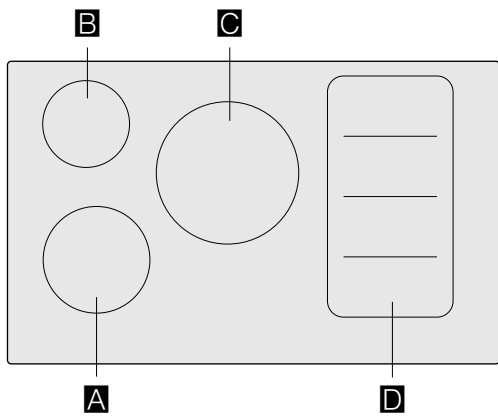




Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.

siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.








Siemens Home Appliances



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

*  IEC 60335-2-6

İçindekiler

| | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----|
|  | Amacına uygun kullanım | 4 |  | Kızartma sensörleri | 19 |
|  | Önemli güvenlik uyarıları | 5 | | Kızartmada avantajlar | 19 |
|  | Hasar nedenleri | 6 | | Kızartma sensörü için tavalar | 19 |
| | Genel bakış | 6 | | Sıcaklık kademeleri | 20 |
|  | Çevre koruma | 7 | | Tablo | 20 |
| | Enerji tasarrufu için tavsiyeler | 7 | | Flex Zone için Teppan Yaki ve Grill | 23 |
| | AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması | 7 | | Şu şekilde ayarlanır | 25 |
|  | İndüksiyonla yemek pişirme | 7 |  | Çocuk emniyeti | 25 |
| | İndüksiyonla pişirmenin avantajları | 7 | | Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devreden çıkarılması | 25 |
| | Kaplar | 7 | | Otomatik çocuk emniyeti | 25 |
|  | Cihazı tanıyınız | 9 |  | Temizlik koruması | 26 |
| | Kumanda paneli | 9 | | Otomatik kapama sistemi | 26 |
| | Ocaklar | 10 |  | Temel ayarlar | 27 |
| | Kalan ısı göstergesi | 10 | | Böylece temel ayarlara dönersiniz: | 28 |
|  | Cihazın kullanılması | 11 |  | Enerji tüketim göstergesi | 29 |
| | Ocağın açılması ve kapatılması | 11 | | Pişirme kabı testi | 29 |
| | Ocağın ayarlanması | 11 |  | PowerManager | 30 |
| | Pişirme önerileri | 11 | | Temizleme | 30 |
|  | Flex Zone | 14 | | Pişirme tezgahı | 30 |
| | Kap kullanımıyla ilgili öneriler | 14 | | Ocak çerçevesi | 30 |
| | Tek bir ocak olarak | 14 |  | Sıkça Sorulan Sorular ve Yanıtları (FAQ) | 31 |
| | İki bağımsız ocak olarak | 14 | | Arıza halinde ne yapmalı? | 33 |
|  | Move fonksiyonu | 15 |  | Yetkili servisin çağırılması | 34 |
| | Etkinleştirme | 15 | | E numarası ve FD numarası | 34 |
| | Devre dışı bırakılması | 15 |  | Test yemekleri | 35 |
|  | Zaman fonksiyonları | 16 | | | |
| | Pişirme süresinin programlanması | 16 | | | |
| | Mutfak saati | 16 | | | |
| | Durdurma saati fonksiyonu | 17 | | | |
|  | PowerBoost fonksiyonu | 17 | | | |
| | Etkinleştirme | 17 | | | |
| | Devre dışı bırakılması | 17 | | | |
|  | ShortBoost fonksiyonu | 18 | | | |
| | Uygulama için öneriler | 18 | | | |
| | Etkinleştirme | 18 | | | |
| | Devre dışı bırakılması | 18 | | | |
|  | Sıcak tutma fonksiyonu | 18 | | | |
| | Etkinleştirme | 18 | | | |
| | Devre dışı bırakılması | 18 | | | |

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

Amacına uygun kullanım

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Kullanım kılavuzu, montaj kılavuzu ve cihazın belgeleri sonraki bir kullanım veya sonraki kullanıcılar için muhafaza edilmelidir.

Cihazı ambalajından çıkardıktan sonra kontrol ediniz. Nakliye süresince hasar olması durumunda cihazı açmayınız, Teknik Destek Servisi ile bağlantı kurunuz ve ortaya çıkan hasarları yazılı olarak belirtiniz, aksi takdirde her türlü tazminat hakkı kaybedilecektir.

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

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.

Sadece tarafımızdan onaylanmış olan koruma cihazlarını veya çocuk güvenlik bariyerlerini kullanınız. Uygun olmayan koruma cihazları veya çocuk güvenlik bariyerleri kazalara neden 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 15 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Eğer aktif bir tıbbi implant cihaz (örneğin kalp pili, veya defibrilasyon cihazı) taşıyorsanız, doktorunuz ile görüşerek bu cihazın Avrupa Birliği 90/385/EWG yönergesine uyup uymadığını (20.Haziran 1990) öğrenmeli, ayrıca DIN EN 45502-2-1 ve DIN EN 45502-2-2 standartlarına uygun olduğundan ve VDE-AR-E 2750-10 uyarınca seçildiğinde, takıldığından ve programlandığından emin olmalısınız. Eğer bu ön koşullar yerine getirilmişse ve ayrıca metal olmayan pişirme gereçleri ve metal tutamağı olmayan pişirme kapları kullanılıyorsa, bu indüksiyon ocağının kullanılması, usulüne uygun biçimde kullanıldığı takdirde, zararsızdır.

⚠️ 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.
- Ocak kapakları kullanılmamalıdır. Aşırı ısınma, kıvılcım oluşmasına veya malzemelerin etrafa saçılması gibi kazalara neden olabilir.

⚠️ 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 – Arıza tehlikesi!

Bu ocağın alt kısmında bir fan mevcuttur. Ocağın altında bir çekmece varsa orada küçük veya sivri nesnelere, kağıt ve bulaşık bezi tutmayınız. Bunların emilmesi fana zarar verebilir veya soğutmayı kötü yönde etkileyebilir. Çekmecenin iç kısmı ile fan girişi arasında en az 2 cm mesafe olmalıdır.

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

Çevre koruma

Bu bölümde enerji tasarrufu ve cihazın imhası konularında bilgiler edineceksiniz.

Enerji tasarrufu için tavsiyeler

- Daima tencerelerin kendi kapaklarını kullanınız. Kapaksız pişirmek, çok daha fazla enerji gerektirir. Kaldırmaksızın altını görebilmek için cam bir kapak kullanınız.
- Düz tabanlı kaplar kullanınız. Düz tabana sahip olmayan kaplar daha fazla enerji tüketilmesine neden olur.
- Kabin tabanının çapı pişirme bölümünün çapıyla uyumlu olmalıdır. Dikkat: imalaçtılar genelde kapların üst çapını belirtirler ve bu da çoğu zaman kabin taban çapından daha büyüktür.
- Küçük miktarları pişirmek için küçük kaplar kullanınız. Büyük ancak az dolu bir kap çok enerji harcar.
- Pişirme esnasında az su kullanınız. Böylece enerji tasarrufu sağlanır ve sebzelerdeki bütün vitamin ve mineraller korunmuş olur.
- Pişirmeyi sürdüreceğiniz en düşük güç seviyesini seçiniz. Yüksek güç seviyelerinde enerji kaybı olur.

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



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

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

İndüksiyonla yemek pişirme

İndüksiyonla pişirmenin avantajları

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

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

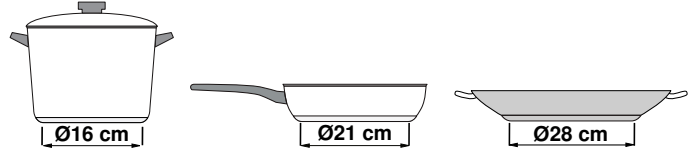
Kaplar

İndüksiyon ile pişirme için sadece ferromagnetik kaplar kullanınız, örneğin:

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

Pişirme kabının indüksiyon için uygun olup olmadığını kontrol etmek için Bölüm → "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.

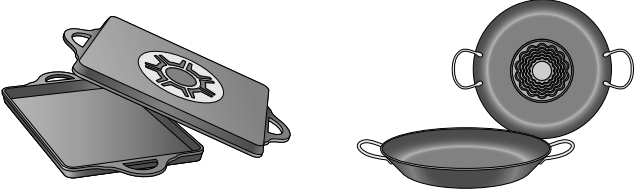


Esnek pişirme alanı tek bir ocak olarak kullanılırsa, özellikle bu alan için uygun olan daha büyük pişirme kapları kullanılabilir. Pişirme kabının konumlandırılması ile ilgili bilgileri Bölüm → "Flex Zone" içinde bulabilirsiniz.

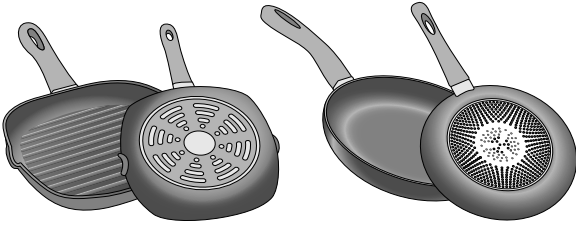


Ayrıca tabanı ferromagnetik olmayan indüksiyonlu kaplar da mevcuttur:

- Eğer kabın tabanı sadece kısmen ferromagnetik ise, sadece ferromagnetik kısım ısınır. Bu nedenle ısı eşit dağılmaz. 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

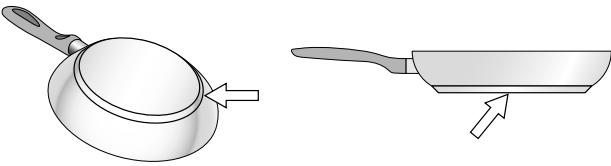
Difüzör plakalar veya kaplar kullanmayınız:

- 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 yanıp durmakta 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

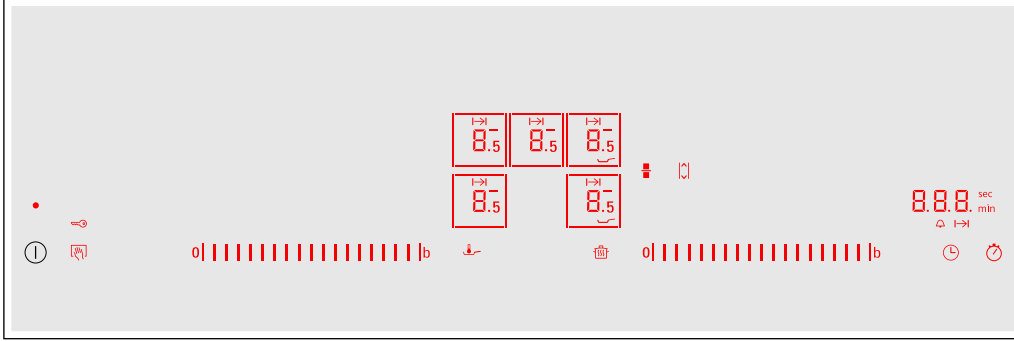
Her ocakta tencere tanıma için bir alt sınır mevcuttur, bu sınır kap tabanının ferromagnetik çapına ve malzemesine bağlıdır. Bu nedenle her zaman kap tabanına en uygun olan çaptaki ocak kullanılmalıdır.

Cihazı tanıyınız

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

Bilgi: . Cihaz tipine göre renklerde ve bazı özelliklerde farklılıklar söz konusu olabilir.

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- | Shortboost fonksiyonu |
| L | Sıcak tutma fonksiyonu |
| 🔒 | Kızartma sensörü |
| 🔒 | Çocuk emniyeti |
| 00 | Zamanlayıcı fonksiyonu |
| ↔ | Pişirme süresinin programlanması |
| 🕒 | Mutfak saati |
| min / sec | Zamanlayıcı göstergeleri |

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.
- Göstergeler ve sensörlerin yakınına pişirme kabı çekmeyiniz. Elektronik parçalar aşırı ısınabilir.

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 ocaktan 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 pişme 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.

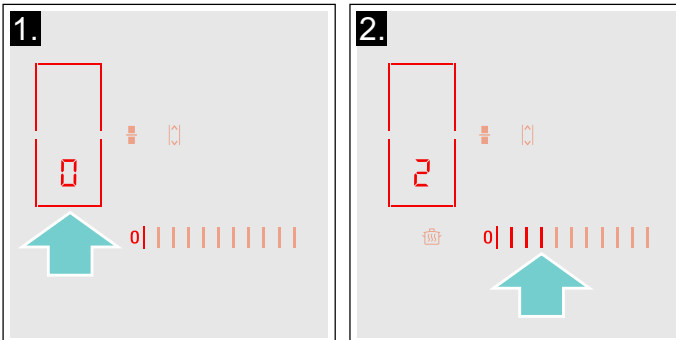
Bilgiler

- Cihazın hassas parçalarını aşırı ısınmadan veya aşırı elektrik yüklenmesinden korumak için ocak geçici olarak gücünü düşürebilir.
- Cihazda gürültü oluşumunu engellemek için ocak geçici olarak gücünü düşürebilir.

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

Piştirme tablosu

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

| | Piştirme ka- demesi | Piştirme süre- si (dak.) |
|-----------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------|
| Eritmek | | |
| Çikolata, Kuvertürler | 1 - 1.5 | - |
| Tereyağı, Bal, Jelatin | 1 - 2 | - |
| Isıtmak ve sıcak tutmak | | |
| Sebze yemeği, örneğin mercimek yemeği | 1.5 - 2 | - |
| Süt* | 1.5 - 2.5 | - |
| Sosisleri suda ısıtınız* | 3 - 4 | - |
| Buz çözme ve ısıtma | | |
| Ispanak, dondurulmuş | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Gulaş, dondurulmuş | 3 - 4 | 35 - 55 |
| Haşlama, kısık ateşte piştirme | | |
| 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 |
| Piştirme, buharda piştirme, soteleme | | |
| Pirinç (iki katı su ile) | 2.5 - 3.5 | 15 - 30 |
| Sütlac*** | 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 | - |
| Buğulama | | |
| Sarma | 4 - 5 | 50 - 65 |
| Buğulanıp kızartılan et | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Gulaş*** | 3 - 4 | 50 - 60 |
| * Kapaksız | | |
| ** Birkaç kez çeviriniz | | |
| *** 8 - 8.5 piştirme kademesinde ön ısıtma yapınız | | |

| | Piştirme ka- demesi | Piştirme süre- si (dak.) |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------|
| Buğulama / az yağla kızartma* | | |
| Şnitzel, sade veya panelenmiş | 6-7 | 6-10 |
| Şnitzel, dondurulmuş | 6-7 | 6-12 |
| 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 | 3-10 |
| Sahanda yumurta | 5-6 | 3-6 |
| Kızartma* (1-2 l yağda her porsiyon için 150-200 g, porsiyonlar halinde kızartma) | | |
| Dondurulmuş ürünler, örneğin patates kızartması, tavuk nugget | 8-9 | - |
| Kroket, dondurulmuş | 7-8 | - |
| Et, örneğin tavuk parçaları | 6-7 | - |
| Balık, panelenmiş veya mayalı hamurda | 6-7 | - |
| Sebze, panelenmiş veya mayalı hamurda mantar, tempura | 6-7 | - |
| Kurabiyeler, örneğin krema dolgulu çörek/Berlin tatlısı, mayalı hamurda meyve | 4-5 | - |
| * Kapaksız | | |
| ** Birkaç kez çeviriniz | | |
| ***8 - 8.5 piştirme kademesinde ön ısıtma yapınız | | |

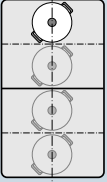
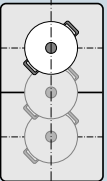
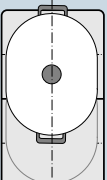
Flex Zone

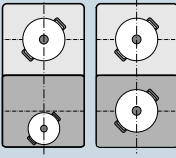
İhtiyacınıza göre tek bir ocak veya iki bağımsız ocak kullanabilirsiniz.

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 ikişer 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.

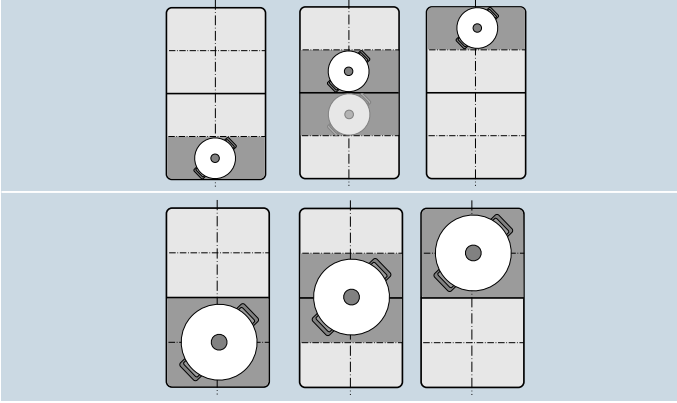
Esnek pişirme alanı etkinleştirildi.

Move fonksiyonu

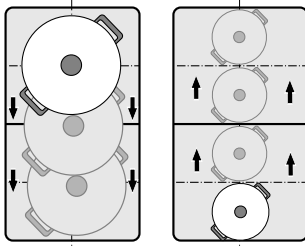
Bu fonksiyon ile üç pişirme alanına bölünmüş olan ve pişirme kademeleri önceden ayarlanmış olan tüm esnek pişirme alanları etkinleştirilir.

Yalnız bir kap kullanınız. Pişirme alanının büyüklüğü kullanılan kaba ve kabın 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 kabın 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. Kabi pişirme alanı üzerine yerleştiriniz ve pişirme kademesini ayarlama alanında değiştiriniz.


Bilgiler

- Sadece kabın 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

Pişirme süresinin programlanması

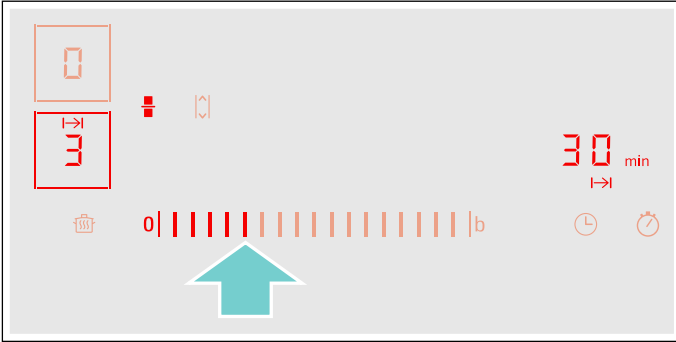
Ayarlanan süre dolduktan sonra ocak otomatik olarak kapanır.

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 pişirme süresini seçiniz.



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



Pişirme süresi geri saymaya başlar.

Bilgiler

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

Kızartma sensörü

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

Zamanın değiştirilmesi veya silinmesi

⌚ sembolüne iki defa dokununuz ve ardından ocağı seçiniz.

Pişirme süresini ayarlama alanında değiştiriniz veya programlanan pişirme süresini silmek için **00** sembolünü ayarlayınız.

Seçilen ayarı onaylamak için ⌚ sembolüne dokununuz.

Süre dolduğunda

Ocak kapanır, **I→I** göstergesi yanıp söner ve ocakta **0** 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 pişirme süresi programlanmışsa, zamanlayıcı göstergesinde her zaman en kısa pişirme süresi gösterilir.
- Bir ocağın kalan pişirme süresini sorgulamak için ⌚ sembolüne iki defa dokununuz ve ocağı seçiniz.
- Azami **99** dakikalık bir pişirme süresi ayarlayabilirsiniz.

Mutfak saati

Mutfak saati ile 99 dakikaya kadar bir süre ayarlayabilirsiniz.

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

Şu şekilde ayar yapılır

1. ⌚ sembolüne dokununuz. Zamanlayıcı göstergesinde **00** ve **⌚** 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.

Pişirme süresini ayarlama alanında değiştiriniz veya programlanan pişirme 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 **⌚** 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.

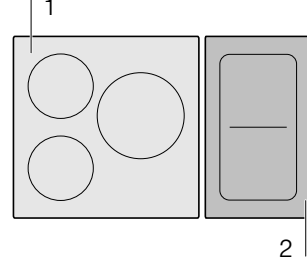
Fonksiyon devre dışı bırakılır.

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.

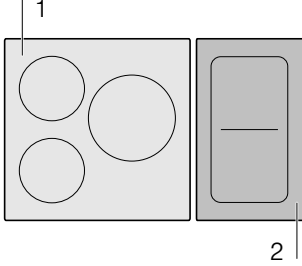
Bilgi: Belirli koşullar altında PowerBoost fonksiyonu otomatik olarak devre dışı kalabilir, böylece ocakların içindeki elektronik elemanları korur.

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: 30 saniye sonra bu fonksiyon otomatik olarak kapatılır.

Sıcak tutma fonksiyonu

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

Etkinleştirme

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

Devre dışı bırakılması

1. **S** 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 için tavalar

Kızartma sensörü için özel tavalar temin edilebilir. Bu opsiyonel aksesuarı daha sonra yetkili satıcıdan veya teknik müşteri hizmetlerimizden temin edebilirsiniz. İlgili referans numarasını her zaman belirtiniz.

- HZ390210 tava, çap 15 cm.
- HZ390220 tava, çap 19 cm.
- HZ390230 tava, çap 21 cm.
- HZ390512 Teppan Yaki. Sadece esnek pişirme alanı için önerilir.
- HZ390522 ızgara plakası. Sadece esnek pişirme alanı için önerilir.

Bu tavalar yapışmaz kaplamalıdır, böylece çok daha az yağ ile kızartma yapılabilir.

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 tavalara 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.) |
|-----------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------|
| Et | | |
| Şnitzel, sade ¹ | 4 | 6 - 10 |
| Şnitzel, panelenmiş ¹ | 4 | 6 - 10 |
| Fileto ² | 4 | 6 - 10 |
| Pirzola ¹ | 3 | 10 - 15 |
| Cordon bleu ¹ | 4 | 10 - 15 |
| Viyana usulü şnitzel ¹ | 4 | 10 - 15 |
| Biftek, az pişmiş (3 cm kalınlığında) ² | 5 | 6 - 8 |
| Biftek, orta (3 cm kalınlığında) ² | 5 | 8 - 12 |
| Biftek, iyi pişmiş (3 cm kalınlığında) ¹ | 4 | 8 - 12 |
| Tavuk göğsü (2 cm kalınlığında) ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Şerit kesilmiş et ³ | 4 | 7 - 12 |
| Döner ³ | 4 | 7 - 12 |
| Pastırma ¹ | 2 | 5 - 8 |
| Kıyma ³ | 4 | 6 - 10 |
| Hamburger (1,5 cm kalınlığında) ¹ | 3 | 6 - 15 |
| Köfte (2 cm kalınlığında) ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Doldurulmuş köfte ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Haşlanmış sosis ¹ | 3 | 8 - 20 |
| Pişmemiş sosis ¹ | 3 | 8 - 20 |

¹ Birkaç defa çeviriniz.

² Yağı ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz.

³ Sürekli olarak karıştırınız.

⁴ Tereyağını ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz.

⁵ Her porsiyon için toplam süre. Arka arkaya pişiriniz.

⁶ Suyu sinyalden sonra ekleyiniz. Su kaynayıncaya yiyeceği ekleyiniz.

⁷ Yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz.

| | Sıcaklık kade- mesi | Sinyal sesinden sonra toplam kı- zartma süresi (dak.) |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------|
| Balık | | |
| Balık filetosu, doğal ¹ | 4 | 10 - 20 |
| Balık filetosu, panelenmiş ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Karides ¹ | 4 | 4 - 8 |
| Ufak karides ¹ | 4 | 4 - 8 |
| Balık, kızartılmış, bütün ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Yumurtalı yemekler | | |
| Tereyağında sahanda yumurta ⁴ | 2 | 2 - 6 |
| Sıvı yağda sahanda yumurta ² | 4 | 2 - 6 |
| Çırpılmış yumurta ³ | 2 | 4 - 9 |
| Omlet ⁵ | 2 | 3 - 6 |
| Krep ⁵ | 5 | 1,5 - 2,5 |
| Yumurtalı ekme ⁵ | 3 | 4 - 8 |
| Kaiserschmarrn (Hamur tatlısı) ⁵ | 3 | 10 - 15 |
| Sebze ve baklagiller | | |
| Sarımsak ³ | 2 | 2 - 10 |
| Soğanları şeffaflaşana kadar soteleme ³ | 2 | 2 - 10 |
| Kavrulmuş soğan ³ | 3 | 5 - 10 |
| Kabak ¹ | 3 | 4 - 12 |
| Patlıcan ¹ | 3 | 4 - 12 |
| Biber ¹ | 3 | 4 - 15 |
| Yeşil kuşkonmaz kızartma ¹ | 3 | 4 - 15 |
| Mantar ³ | 4 | 10 - 15 |
| Sebzeleri yağda soteleme ³ | 1 | 10 - 20 |
| Sebzeleri glaze et ³ | 3 | 6 - 10 |
| Patates | | |
| Kabuğu ile haşlanmış patatesten patates kızartmaları ³ | 5 | 6 - 12 |
| Çiğ patatesten patates kızartmaları ³ | 4 | 15 - 25 |
| Patates köftesi ⁵ | 5 | 2,5 - 3,5 |
| İsviçre usulü kızartmalık püre patates ⁴ | 2 | 50 - 55 |
| Patates sote ³ | 3 | 10 - 15 |

¹ Birkaç defa çeviriniz.

² Yağı ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz.

³ Sürekli olarak karıştırınız.

⁴ Tereyağını ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz.

⁵ Her porsiyon için toplam süre. Arka arkaya pişiriniz.

⁶ Suyu sinyalden sonra ekleyiniz. Su kaynayınca yiyeceği ekleyiniz.

⁷ Yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz.

| | Sıcaklık kade- mesi | Sinyal sesinden sonra toplam kı- zartma süresi (dak.) |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------|
| Soslar | | |
| Sebzeli domates sosu ³ | 1 | 25 - 35 |
| Beşamel sos ³ | 1 | 10 - 20 |
| Peynir sosu ³ | 1 | 10 - 20 |
| Sosun suyunu çekirtme ³ | 1 | 25 - 35 |
| Tatlı soslar ³ | 1 | 15 - 25 |
| Dondurulmuş ürünler | | |
| Şnitzel ¹ | 4 | 15 - 20 |
| Cordon bleu ¹ | 4 | 10 - 30 |
| Göğüs eti ¹ | 4 | 10 - 30 |
| Tavuk nugget ¹ | 4 | 10 - 15 |
| Döner ³ | 4 | 10 - 15 |
| Kebab ³ | 4 | 10 - 15 |
| Balık filetosu, doğal ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Balık filetosu, panelenmiş ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Paneli balık çubukları ¹ | 4 | 8 - 12 |
| Patates kızartma ³ | 5 | 4 - 6 |
| Tava yemekleri ³ | 3 | 6 - 10 |
| Çin böreği ¹ | 4 | 10 - 30 |
| Camembert ¹ | 3 | 10 - 15 |
| Diğer | | |
| Camembert ¹ | 3 | 7 - 10 |
| Kruton ³ | 3 | 6 - 10 |
| Kuru hazır yemekler ⁶ | 1 | 5 - 10 |
| Badem kavurma ⁷ | 4 | 3 - 15 |
| Fındık kavurma ⁷ | 4 | 3 - 15 |
| Çam fıstığı kavurma ⁷ | 4 | 3 - 15 |
| ¹ Birkaç defa çeviriniz. | | |
| ² Yağı ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. | | |
| ³ Sürekli olarak karıştırınız. | | |
| ⁴ Tereyağını ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. | | |
| ⁵ Her porsiyon için toplam süre. Arka arkaya pişiriniz. | | |
| ⁶ Suyu sinyalden sonra ekleyiniz. Su kaynayınca yiyeceği ekleyiniz. | | |
| ⁷ Yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. | | |

Flex Zone için Teppan Yaki ve Grill

Grill

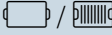
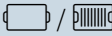
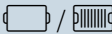
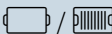
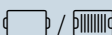
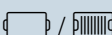
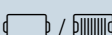
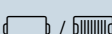
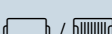
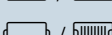
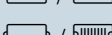


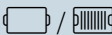
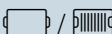
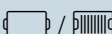
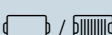
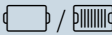
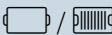
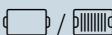
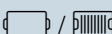
Grill Flex Zone'a uyarlanır. Az veya çok miktarda eti, balığı, taze sebzeyi ve ekmeği çok az yağ ile sağlıklı ve basitçe pişirebilirsiniz. Oluklu biçim sayesinde yemekler daha az yağ çeker. Basit kullanımı sayesinde yemekleri ızgarada kolayca pişirebilir, geleneksel ızgarada pişmiş gibi görünmesi ve lezzet vermesini sağlayabilirsiniz. Izgara veya yemek üzerine biraz yağ sürünüz; böylece ısı aktarımı kolaylaşır.

Teppan Yaki

Teppan Yaki sayesinde et, balık, deniz ürünleri, sebze, tatlılar ve ekmeği çok az yağ kullanarak basitçe ve sağlıklı biçimde hazırlayabilirsiniz. Teppan Yaki Flex Zone'a mükemmel biçimde uyarlanır. Plakaya doğrudan temas etmesi ve eşit ısı aktarımı sayesinde kızartma sırasında yiyeceklerin biçimini, suyunu ve rengini koruyabilirsiniz.

Aşağıdaki tablo yemek seçimlerini gösterir ve gıdalara göre sıralanmıştır. Sıcaklık ve pişirme süresi, yiyeceğin miktarına, durumuna ve kalitesine bağlıdır.

Bilgi: Fonksiyonu usulüne uygun biçimde etkinleştirmek için tek pişirme alanı olarak Flex Zone'u seçiniz.

| | Pişirme kabı | Sıcaklık kademesi | Sinyal sesinden sonra toplam kızartma süresi (dak.) |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------|
| Et | | | |
| Şnitzel, sade ¹ |  | 4 | 6 - 10 |
| Fileto ¹ |  | 4 | 6 - 10 |
| Pirzola ¹ |  | 3 | 10 - 15 |
| Biftek, az pişmiş (3 cm kalınlığında) ¹ |  | 5 | 6 - 8 |
| Biftek, orta (3 cm kalınlığında) ¹ |  | 5 | 8 - 12 |
| Biftek, iyi pişmiş (3 cm kalınlığında) ¹ |  | 4 | 8 - 12 |
| Tavuk göğsü (2 cm kalınlıkta) ¹ |  | 3 | 10 - 20 |
| Pastırma ¹ |  | 3 | 5 - 8 |
| Hamburger ¹ |  | 3 | 6 - 15 |
| Haşlanmış sosis ¹ |  | 4 | 8 - 20 |
| Sosis, çiğ ¹ |  | 4 | 8 - 20 |
| Döner ² |  | 4 | 7 - 12 |
| Kıyma ² |  | 4 | 6 - 10 |
| Balık ve deniz ürünleri | | | |
| Balık filetosu, doğal ¹ |  | 4 | 10 - 20 |
| Yengeç ¹ |  | 4 | 4 - 8 |
| Karides ¹ |  | 4 | 4 - 8 |
| Bütün balık kızartma ¹ |  | 3 | 15 - 30 |
| Sebze | | | |
| Kabak ¹ |  | 3 | 4 - 12 |
| Patlıcan ¹ |  | 3 | 4 - 12 |
| Biber ¹ |  | 3 | 4 - 15 |
| Yeşil kuşkonmaz kızartma ¹ |  | 3 | 4 - 15 |

¹ Yağı (gerekliyse) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekliyse çeviriniz






















² Yağı (gerekliyse) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Sürekli olarak karıştırınız.

³ Tereyağını ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekirse çeviriniz.

⁴ Yağı (gerekliyse) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Her porsiyon için toplam süre. Arka arkaya pişiriniz.



⁵ Yağı (yiyeceğin üzerine sürünüz) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekirse çeviriniz.

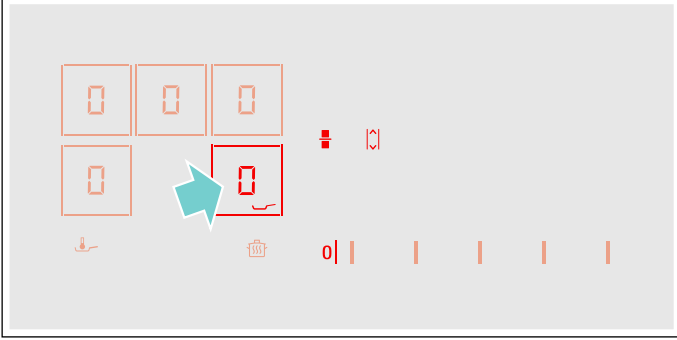
⁶ Yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz.

| | Piştirme kabı | Sıcaklık kade- mesi | Sinyal sesinden sonra toplam kı- zartma süresi (dak.) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------|
| Mantar ² |  /  | 4 | 10 - 15 |
| Sarımsak ² |  | 2 | 2 - 10 |
| Soğanları soteleyin ² |  | 2 | 2 - 10 |
| Sebzeleri glaze edin ² |  | 3 | 6 - 10 |
| Patates | | | |
| Elma dilim patates kızartma ² |  | 5 | 6 - 12 |
| Patates köftesi ⁴ |  | 5 | 2,5 - 3,5 |
| Patates glaze ² |  | 3 | 10 - 15 |
| Yumurtalı yemekler | | | |
| Terayağında sahanda yumurta ³ |  | 2 | 2 - 6 |
| Sıvı yağda sahanda yumurta ¹ |  | 4 | 2 - 6 |
| Çırpılmış yumurta ² |  | 2 | 4 - 9 |
| Omlet ⁴ |  | 2 | 3 - 6 |
| Krep ⁴ |  | 5 | 1,5 - 2,5 |
| Yumurtalı ekmek ⁴ |  | 3 | 4 - 8 |
| Avusturya krebi ⁴ |  | 3 | 10 - 15 |
| Diğer | | | |
| Kavurma ⁵ |  /  | 4 | 4 - 6 |
| Kruton ² |  | 3 | 6 - 10 |
| Badem kavurma ⁶ |  | 4 | 3 - 15 |
| Fındık kavurma ⁶ |  | 4 | 3 - 15 |
| Çam fıstığı kavurma ⁶ |  | 4 | 3 - 15 |
| ¹ Yağı (gerekliyse) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekliyse çeviriniz | | | |
| ² Yağı (gerekliyse) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Sürekli olarak karıştırınız. | | | |
| ³ Tereyağını ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekirse çeviriniz. | | | |
| ⁴ Yağı (gerekliyse) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Her porsiyon için toplam süre. Arka arkaya pişiriniz. | | | |
| ⁵ Yağı (yiyeceğin üzerine sürünüz) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekirse çeviriniz. | | | |
| ⁶ Yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. | | | |

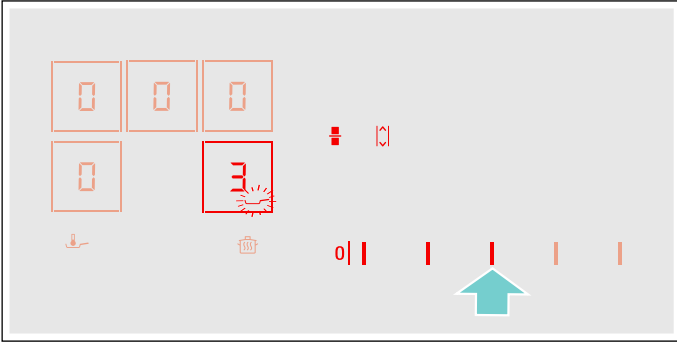
Şu şekilde ayarlanır

Tablodan uygun sıcaklık kademesini seçiniz. Boş bir kabi pişirme alanına 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 yağı, 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. Bu temel ayarlar kişisel ihtiyaçlarınıza uygun olarak ayarlanabilir.

| Gösterge | Fonksiyon |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| c 1 | Çocuk emniyeti 0 Manuel*. 1 Otomatik. 2 Fonksiyon devre dışı. |
| c 2 | Sinyal sesleri 0 Onay sinyali ve hata sinyali kapatıldı. 1 Sadece hata sinyali açıldı. 2 Sadece onay sinyali açıldı. 3 Tüm sinyal sesleri açıldı.* |
| c 3 | Enerji tüketiminin gösterilmesi 0 Devre dışı.* 1 Devrede. |
| c 5 | Pişirme süresinin otomatik olarak programlanması 00 Kapalı.* 0 199 Otomatik kapatma öncesi süre. |
| c 6 | Zamanlayıcı fonksiyonunun sinyal sesi süresi 1 10 saniye.* 2 30 saniye. 3 1 dakika. |
| c 7 | Güç yönetim fonksiyonu. Ocak toplam gücünün sınırlanması Kullanılabilir ayarlar, ocağın maksimum gücüne bağlıdır. 0 Devre dışı. Ocak maksimum gücü.*/** 1 1000 W asgari güç. 1.5 1500 W ... 3 13 amper için 3000 W önerilir. 3.5 16 amper için 3500 W önerilir. 4 4000 W 4.5 20 amper için 4500 W önerilir. ... 9 veya 9.5 Ocak maksimum gücü.** |
| c 11 | Move fonksiyonu için ön ayarlı güç kademelerinin değiştirilmesi _9 Ön pişirme alanı için ön ayarlı güç kademesi. -5 Orta pişirme alanı için ön ayarlı güç kademesi. -1.5 Arka pişirme alanı için ön ayarlı güç kademesi. |
| c 12 | Pişirme kabını ve pişirme işlemi sonucunu kontrol ediniz 0 Uygun değil 1 Optimum değil 2 Uygun |

c 13 Esnek pişirme alanı etkinleşme konfigürasyonu

- 0 İki bağımsız ocak olarak.
- 1 Tek bir ocak olarak.*

c 0 Standart ayarlara geri al

- 0 Kişisel ayarlar.*
- 1 Fabrika ayarlarına geri dön.

*Fabrika ayarı

**Ocak maksimum gücü, tip plakasında gösterilir.

Böylece temel ayarlara dönersiniz:

Ocak kapalı olmalıdır.

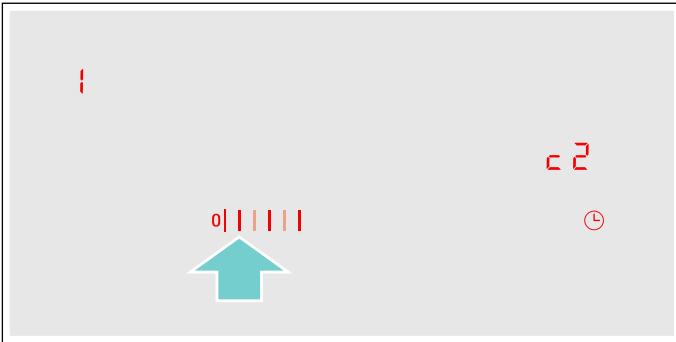
1. Ocağı açınız.
2. Sonraki 10 saniye içinde ⏸ sembolüne yaklaşık 4 saniye boyunca dokununuz. İlk dört gösterge ürün bilgilerini gösterir. Her bir göstereyi görebilmek için ayarlama alanına dokununuz.

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

3. ⏸ sembolüne yeniden dokunursanız, temel ayarlara ulaşırsınız. Göstergelerde c 1 ve 0 ön ayar olarak yanar.



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



6. ⏸ sembolüne en az 4 saniye boyunca dokununuz.

Ayarlar kaydedilir.

Temel ayarlardan çıkma

Pişirme tezgahını ana düğme ile kapatınız.

Enerji tüketim göstergesi

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

Ocağı kapattıktan sonra 10 saniye süresince kilowatt saat cinsinde tüketim, örn. **1.08** kWh görüntülenir.

Göstergenin hassasiyeti başka unsurların yanı sıra şebekenin akım kalitesine bağlıdır.

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

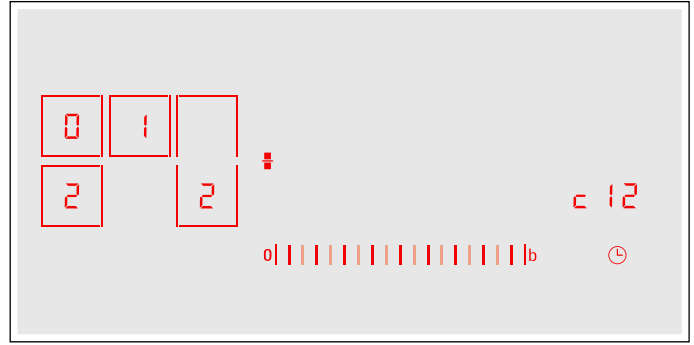
Pişirme kabı testi

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 **c 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.

PowerManager

Power-Manager işleviyle ocağın toplam gücü ayarlanabilir.

Ocak fabrika tarafından önceden ayarlanmıştır. Ocağın en yüksek performansı tip plakasında belirtilmiştir. Değer, ilgili elektrik tesisatının gereksinimlerine uygun olarak Power-Manager işleviyle değiştirilebilir.

Ocak bu ayar değerini aşmamak için kullanılabilir gücü otomatik olarak açık konumdaki pişirme alanlarına dağıtır.

Power-Manager işlevi devredeyken, pişirme alanının gücü ara sıra nominal değer altına düşebilir. Bir pişirme alanının açılması ve güç sınırına ulaşması durumunda pişirme kademesi göstergesinde kısa süreliğine _ görüntülenir. Cihaz, en uygun güç kademesini ayarlar ve kendiliğinden seçer.

Ocak toplam gücünün nasıl değiştirildiğiyle ilgili ayrıntılı bilgi için bkz. Bölüm → "Temel ayarlar"

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)

Kullanımı

Ocak neden açılmıyor ve çocuk kilidi sembolü neden yanıyor?

Çocuk kilidi devrededir.

Bu fonksiyon hakkındaki bilgileri Bölüm → "*Çocuk emniyeti*" içinde bulabilirsiniz

Göstergeler neden yanıp sönüyor ve neden bir sinyal sesi duyuluyor?

Kumanda bölümündeki sıvıları ve yemek artıklarını temizleyiniz. Kumanda bölümü üzerinde bulunan tüm nesnelere kaldırınız.

Sinyal sesini devre dışı bırakmaya ilişkin talimatı Bölüm → "*Temel ayarlar*" içinde bulabilirsiniz

Kızartma sensörü neden etkinleştirilemiyor?

Cihazın maksimum güç çekiş değerine ulaşıldı veya PowerManager fonksiyonu etkinleştirildi. Aktif pişirme alanlarının güç kademelerini kapatınız veya düşürünüz.

Bu fonksiyonla ilgili daha fazla bilgiyi Bölüm → "*PowerManager*", Sayfa 30 içinde bulabilirsiniz

Sesler / Gürültüler

Pişirme sırasında neden sesler duyuluyor?

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

Olası sesler:

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.

Piştirme kabı

İndüksiyon ocağı için hangi piştirme kapları uygundur?

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

Niye ocak ısınmıyor ve piştirme kademesi yanıp sönüyor?

Piştirme kabının üzerinde bulunduğu ocak açılmadı.

Piştirme kabının üzerinde bulunduğu ocağın açıldığından emin olunuz.

Piştirme kabı açılan ocak için çok küçük veya indüksiyona uygun değil.

Piştirme kabının indüksiyona uygun olduğundan ve piştirme kabının büyüklüğüne en uygun ocağın üzerinde olduğundan emin olunuz.

Piştirme kabının türü, boyutu ve konumlandırılması ile ilgili bilgileri Bölüm → "*İndüksiyonla yemek piştirme*", → "*Flex Zone*" ve → "*Move fonksiyonu*" içinde bulabilirsiniz.

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

Piştirme kabı açılan ocak için çok küçük veya indüksiyona uygun değil.

Piştirme kabının indüksiyona uygun olduğundan ve piştirme kabının büyüklüğüne en uygun ocağın üzerinde olduğundan emin olunuz.

Piştirme kabının türü, boyutu ve konumlandırılması ile ilgili bilgileri Bölüm → "*İndüksiyonla yemek piştirme*", → "*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 kurulaştırınız veya cismi kaldırınız. |
| Ocak göstergelerinde — göstergesi yanıp söner | Elektronikte bir arıza ortaya çıktı. | Arızayı onaylamak için kumanda bölümünün üzerini kısa süreliğine kapatınız. |
| F2 | Elektronik sistem fazla ısındı ve ilgili ocak kapatıldı. | Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. Ardından ocaktaki herhangi bir sembole dokununuz. |
| F4 | Elektronik sistem fazla ısındı ve tüm ocaklar kapatıldı. | |
| F5 + Pişirme kademesi ve sinyal sesi | Kumanda bölümü alanında sıcak bir tencere duruyor. Elektronik ısınma tehlikesi altında. | Tencereyi kaldırınız. Hata göstergesi kısa süre sonra kapanır. Pişirmeye devam edebilirsiniz. |
| F5 ve sinyal sesi | Kumanda bölümü alanında sıcak bir tencere duruyor. Elektroniğin korunması için ocak kapatılır. | Tencereyi kaldırınız. Birkaç saniye bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. Hata göstergesi söndüğünde pişirmeye devam edebilirsiniz. |
| F1/F6 | Ocak aşırı ısınmış ve çalışma alanınızın korunması amacıyla devre dışı bırakılmış. | Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve ocağı yeniden açınız. |
| F8 | Ocak uzun süredir ve kesintisiz olarak çalışıyor. | Otomatik emniyet kapatma sistemi etkinleştirildi. Bakınız bölüm |
| E9000 E9010 | Çalışma gerilimi hatalı, normal çalışma değeri aralığının dışında. | Elektrik şebekesi işletmecinizle bağlantı kurunuz. |
| U400 | Ocak doğru bağlanmamış | Ocağı elektrik şebekesinden ayırınız. Devre planına uygun olarak bağlandığından emin olunuz. |
| 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 ilgili pişirme alanının sensör alanını basılı tutarsanız arıza kodunu okuyabilirsiniz.
- Eğer arıza kodu tabloda listelenmemişse ocağın elektrik bağlantısını kesiniz, 30 saniye bekleyiniz ve yeniden bağlayınız. Gösterge yeniden görünürse teknik müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz ve ilgili arıza kodunu bildiriniz.
- Bir hata ortaya çıkarsa cihaz Bekleme Moduna geçmez.

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 kullanıma 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 tarifeye 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 Kanunun 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 kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;**tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

Test yemekleri

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

Tablodaki değerler Schulte-Ufer aksesuar kaplarımızı temsil etmektedir (mutfak gereçleri HZ 390042 endüksiyonlu tezgah için 4 parça tencere takımı), bunlar şu boyutlara sahiptir:

- Derin Tava Ø 16 cm, 1,2 l, Ø 14,5 cm pişirme bölümü için
- Tencere Ø 16 cm, 1,7 l, Ø 14,5 cm pişirme bölümü için
- Tencere Ø 22 cm, 4,2 l, Ø 18 cm pişirme bölümü için
- Tava Ø 24 cm, Ø 18 cm pişirme bölümü için

| Test yemekleri | Kap | Pişirme kademesi | Ön ısıtma Süre (Dk:Sn) | Kapak | Pişirme Pişirme kademesi | Kapak |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------|---------------------------------------------------|-------|--------------------------|-------|
| Çikolatanın eritilmesi | | | | | | |
| Kuvertür (örneğin Dr. Oetker marka, yumuşak bitter çikolata %55 kakao, 150 g) | Derin tava Ø 16 cm | - | - | - | 1.5 | Hayır |
| Mercimek yemeğinin ısıtılması ve sıcak tutulması | | | | | | |
| Mercimek yemeği* | | | | | | |
| Başlangıç sıcaklığı 20 °C | | | | | | |
| Miktar: 450 g | Pişirme tenceresi Ø 16 cm | 9 | 1:30 (karıştırmadan) | Evet | 1.5 | Evet |
| Miktar: 800 g | Pişirme tenceresi Ø 22 cm | 9 | 2:30 (karıştırmadan) | Evet | 1.5 | Evet |
| Konserve mercimek yemeği | | | | | | |
| Örn. Erasco sosislili 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 |
| Beşamel sosunun hazırlanması | | | | | | |
| Süt sıcaklığı: 7 °C | | | | | | |
| İçindekiler: 40 g tereyağı, 40 g un, 0,5 l süt (%3,5 yağlı) ve bir tutam tuz | | | | | | |
| 1. Tereyağını eritin, un ve tuzu karıştırınız ve hamuru ısıtınız. | Derin tava Ø 16 cm | 2 | Yakl. 6:00 | Hayır | - | - |
| 2. Sütü beyaz sosa ekleyiniz ve bunları sürekli karıştırarak kaynatınız. | | 7 | Yakl. 6:30 | Hayır | - | - |
| 3. Beşamel sosu kaynadığında 2 dakika daha sürekli karıştırarak ocak üzerinde tutunuz. | | - | - | - | 2 | Hayır |
| *Tarif DIN 44550'ye göre | | | | | | |
| **Tarif DIN EN 60350-2'ye göre | | | | | | |

| Test yemekleri | Kap | Piştirme kademesi | Ön ısıtma Süre (Dk:Sn) | Kapak | Piştirme Piştirme kademesi | Kapak |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------|------------------------------------------|-------|----------------------------------------------|-------|
| Sütlaç piştirme | | | | | | |
| Sütlaç, kapalı kapakla piştirme Süt sıcaklığı: 7 °C Kaynayıncaya 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 |
| Sütlaç, kapaksız piştirme | | | | | | |
| Süt sıcaklığı: 7 °C Malzemeleri süte ekleyiniz ve sürekli karıştırarak piştiriniz. Süt yaklaşık 90 °C sıcaklığa ulaştığında önerilen piştirme kademesini seçiniz ve düşük kademede yaklaşık 50 dakika kaynatınız. | | | | | | |
| İçindekiler: 190 g yuvarlak taneli pirinç, 90 g şeker, 750 ml süt (%3,5 yağ oranına sahip) ve 1 g tuz | Piştirme tenceresi Ø 16 cm | 8.5 | 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 |
| Pirinç piştirme* | | | | | | |
| Su sıcaklığı: 20 °C | | | | | | |
| İçindekiler: 125 g uzun pirinç, 300 g su ve bir tutam tuz | Piştirme tenceresi Ø 16 cm | 9 | Yakl. 2:30 | Evet | 2 | Evet |
| İçindekiler: 250 g uzun pirinç, 600 g su ve bir tutam tuz | Piştirme tenceresi Ø 22 cm | 9 | Yakl. 2:30 | Evet | 2.5 | Evet |
| Domuz kalçası kızartma | | | | | | |
| Kalça başlangıç sıcaklığı: 7 °C | | | | | | |
| Miktar: 3 domuz kalçası (toplam ağırlık yaklaşık 300 g, 1 cm kalınlığında) ve 15 ml ayçiçek yağı | Kızartma tavası Ø 24 cm | 9 | Yakl. 1:30 | Hayır | 7 | Hayır |
| Krep hazırlama** | | | | | | |
| Miktar: Krep başına 55 ml hamur | Kızartma tavası Ø 24 cm | 9 | Yakl. 1:30 | Hayır | 7 | Hayır |
| Dondurulmuş patates kızartmasının kızartılması | | | | | | |
| Miktar: 2 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

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

siemens-home.bsh-group.com



9001379264 (991129)