

SIEMENS

## Pişirme b3lümü

EX9..KX...

[tr] Kullanma kılavuzu



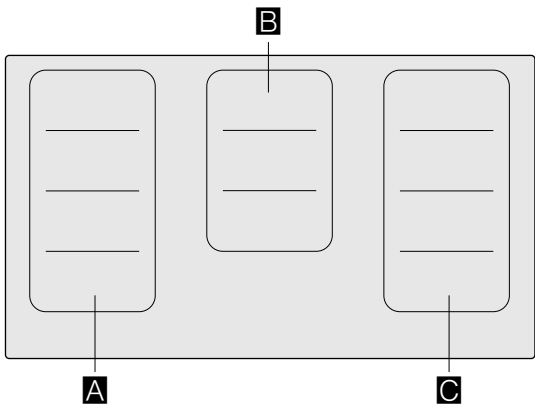
Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances






		g*	b*
<b>A / C</b>		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
<b>B</b>		2.600 W	3.700 W

\* IEC 60335-2-6

# İçindekiler

	<b>Amacına uygun kullanım</b> . . . . .	<b>5</b>		<b>Sıcak tutma fonksiyonu</b> . . . . .	<b>21</b>
	<b>Önemli güvenlik uyarıları</b> . . . . .	<b>6</b>		Etkinleştirme . . . . .	21
	<b>Hasar nedenleri</b> . . . . .	<b>7</b>		Devre dışı bırakılması . . . . .	21
	Genel bakış . . . . .	7		<b>Ayarların aktarılması</b> . . . . .	<b>21</b>
	<b>Çevre koruma</b> . . . . .	<b>8</b>		Etkinleştirme . . . . .	21
	Enerji tasarrufu için tavsiyeler . . . . .	8		<b>Pişirme asistanı fonksiyonları</b> . . . . .	<b>22</b>
	AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması . . . . .	8		Pişirme asistanı fonksiyon türleri . . . . .	22
	<b>İndüksiyonla yemek pişirme</b> . . . . .	<b>8</b>		Uygun pişirme kapları . . . . .	23
	İndüksiyonla pişirmenin avantajları . . . . .	8		Sensörler ve özel aksesuarlar . . . . .	23
	Kaplar . . . . .	8		Fonksiyonlar ve pişirme seviyeleri . . . . .	23
	<b>Cihazı tanıyınız</b> . . . . .	<b>10</b>		Önerilen yemekler . . . . .	26
	Kumanda paneli . . . . .	10		Flex Zone için Teppan Yaki ve Grill . . . . .	34
	Ocaklar . . . . .	11		Yemek asistanı . . . . .	36
	Menülere genel bakış . . . . .	11		<b>Sıcaklık sensörü</b> . . . . .	<b>36</b>
	Atıl ısı göstergesi . . . . .	12		Kablosuz sıcaklık sensörünün hazırlanması ve bakımı . . . . .	36
	<b>Cihazın kullanılması</b> . . . . .	<b>12</b>		Kablosuz sıcaklık sensörü ile kumanda alanı arasında bağlantı kurulması . . . . .	37
	İlk kullanım . . . . .	12		Temizleme . . . . .	37
	Pişirme bölümünün açılması ve kapatılması . . . . .	12		Pilin değiştirilmesi . . . . .	38
	Ocağın ayarlanması . . . . .	12		Uygunluk beyanı . . . . .	38
	Pişirme önerileri . . . . .	13		<b>Çocuk emniyeti</b> . . . . .	<b>39</b>
	<b>Flex Zone</b> . . . . .	<b>16</b>		Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devreden çıkarılması . . . . .	39
	Kap kullanımıyla ilgili öneriler . . . . .	16		Otomatik çocuk emniyeti . . . . .	39
	Tek bir ocak olarak . . . . .	16		<b>Temizlik koruması</b> . . . . .	<b>39</b>
	İki bağımsız ocak olarak . . . . .	16		Etkinleştirme . . . . .	39
	<b>Move fonksiyonu</b> . . . . .	<b>17</b>		Devre dışı bırakılması . . . . .	39
	Etkinleştirme . . . . .	17		<b>Otomatik kapama sistemi</b> . . . . .	<b>39</b>
	Devre dışı bırakılması . . . . .	17		<b>Temel ayarlar</b> . . . . .	<b>40</b>
	<b>Zaman fonksiyonları</b> . . . . .	<b>18</b>		Temel ayarlar hakkında: . . . . .	40
	Pişirme süresinin programlanması . . . . .	18		Temel ayarlar menüsü . . . . .	40
	Zamanlayıcı . . . . .	18		Temel ayarlardan çıkış . . . . .	40
	Durdurma saati fonksiyonu . . . . .	18		Değişiklerin kaydedilmesi veya reddedilmesi . . . . .	40
	<b>PowerBoost fonksiyonu</b> . . . . .	<b>19</b>			
	Etkinleştirme . . . . .	19			
	Devre dışı bırakılması . . . . .	19			
	<b>ShortBoost fonksiyonu</b> . . . . .	<b>20</b>			
	Uygulama için öneriler . . . . .	20			
	Etkinleştirme . . . . .	20			
	Etkinliğini kaldırma . . . . .	20			

	<b>Enerji tüketim göstergesi</b> . . . . .	<b>41</b>
	<b>Piştirme kabı testi</b> . . . . .	<b>41</b>
	<b>PowerManager</b> . . . . .	<b>42</b>
	<b>Home Connect</b> . . . . .	<b>42</b>
	Ayarlama . . . . .	42
	Home Connect ayarları. . . . .	44
	Yazılım güncellemesi . . . . .	46
	Uzaktan teşhis . . . . .	47
	Veri güvenliğine dair uyarılar . . . . .	47
	Uygunluk beyanı. . . . .	47
	<b>Davlumbaz bağlantısı</b> . . . . .	<b>47</b>
	Ayarlama . . . . .	48
	Ağ bağlantısını kes. . . . .	48
	Üst kapağın ocak üzerinden kumanda edilmesi. . . . .	48
	Davlumbaz kumandası ayarları . . . . .	49
	<b>Temizleme.</b> . . . . .	<b>50</b>
	Piştirme tezgahı. . . . .	50
	Ocak çerçevesi . . . . .	50
	<b>Sıkça Sorulan Sorular ve Yanıtları (FAQ).</b> . . . . .	<b>51</b>
	<b>Arıza halinde ne yapmalı?</b> . . . . .	<b>52</b>
	Bilgiler, uyarılar ve hata mesajları. . . . .	52
	Yararlı bilgiler . . . . .	52
	Demo kipi. . . . .	53
	<b>Yetkili servisin çağırılması</b> . . . . .	<b>54</b>
	E numarası ve FD numarası. . . . .	54
	<b>Test yemekleri</b> . . . . .	<b>55</b>

---

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

## Amacına uygun kullanım

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

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

Bu cihaz, verilen montaj kılavuzundaki talimatlara uygun şekilde monte edilmelidir.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Pişirme işlemi izlenmelidir. Kısa süreli bir pişirme işlemi sürekli olarak izlenmelidir. Cihazı yalnızca kapalı alanlarda kullanınız.

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

Ocak kapağı kullanmayınız. Aşırı ısınma, kıvılcım oluşmasına veya malzemelerin etrafa saçılması gibi kazalara neden olabilir.

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.

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

Kalp pili veya benzer bir medikal cihaz taşınması durumunda, indüksiyonun çalışır durumdaki pişirme tezgahlarını kullanırken veya onlara yaklaşırken özellikle dikkat edilmelidir. Cihazın mevcut yönetmeliklere uygun olduğundan emin olmak ve olası uyumsuzluklardan haberdar olmak için doktorunuza veya cihazın üreticisine danışınız.

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 – Manyetizma tehlikesi!

Kablosuz sıcaklık sensörü manyetiktir. Manyetik elemanlar elektronik implantlara, örneğin kalp pillerine veya insülin pompalarına hasar verebilir. Elektronik implanta sahip olanlar bu nedenle sıcaklık sensörünü giysilerinin cebinde taşımamalıdır ve kalp piline veya benzer tıbbi cihazlarla en az 10 cm uzak tutulmalıdır.

### ⚠️ 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!

- Kablosuz pişirme sensöründe yüksek sıcaklığa maruz kaldığında zarar görebilecek bir pil bulunmaktadır. Sensörü pişirme kabından çıkartınız ve her türlü ısı kaynağından uzak tutunuz.
- Sıcaklık sensörü, pişirme tenceresinden çıkarıldığında çok sıcak olabilir. Almak için mutfak eldiveni veya bir mutfak bezi kullanınız.
- Benmaride pişirme sırasında aşırı ısınma nedeniyle ocak ve kap çatlayabilir. Benmarideki kap, su doldurulmuş tencerenin tabanına doğrudan temas etmemelidir. Sadece ısıya karşı dayanıklı kapları kullanınız.
- Pişirme tencereleri, tencere tabanı ile ocak arasındaki sıvı nedeniyle aniden sıçrayabilir. Ocak ve tencere tabanı her zaman kuru bir şekilde tutulmalıdır.

## 🔧 Hasar nedenleri

### Dikkat!

- Kapların altındaki pürüzlü yüzeyler pişirme tezgahını çizebilir.
- Pişirme bölümlerine boş kap yerleştirmeyiniz. Hasara yol açabilir.
- Kumanda paneline, gösterge bölümlerine veya tezgah çerçevesine sıcak kapları koymayınız. Hasara yol açabilir.
- Sert veya sivri uçlu cisimlerin pişirme tezgahına düşmesi hasara yol açabilir.
- Alüminyum folyolar ve plastik kaplar sıcak pişirme bölümleri üzerine koyulduklarında erirler. Pişirme tezgahında koruyucu kapak kullanılması önerilmez.

### Genel bakış

Aşağıdaki tabloda sık görülen hasarları bulabilirsiniz:

Hasar	Sebep	Önlem
Lekeler	Taşan yemekler.	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.
- Kabın tabanının çapı pişirme bölümünün çapıyla uyumlu olmalıdır. Dikkat: imalaçtılar genelde kapların üst çapını belirtirler ve bu da çoğu zaman kabın taban çapından daha büyüktür.
- Küçük miktarları pişirmek için küçük kaplar kullanınız. Büyük ancak az dolu bir kap çok enerji harcar.
- Pişirme esnasında az su kullanınız. Böylece enerji tasarrufu sağlanır ve sebzelerdeki bütün vitamin ve mineraller korunmuş olur.
- Pişirmeyi sürdüreceği en düşük güç seviyesini seçiniz. Yüksek güç seviyelerinde enerji kaybı olur.

### 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.

Kablosuz sıcaklık sensörü bir pile sahiptir. Kullanılmış pilin çevreye zarar vermeyecek biçimde imha edilmesini sağlayınız.

## 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 ocaktan alınır alınmaz ısı aktarımını keser, bunun için ocağın önceden kapatılmasına gerek yoktur.

### Kaplar

İndüksiyon ile pişirme için sadece ferromagnetik kaplar kullanınız, örneğin:

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

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

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



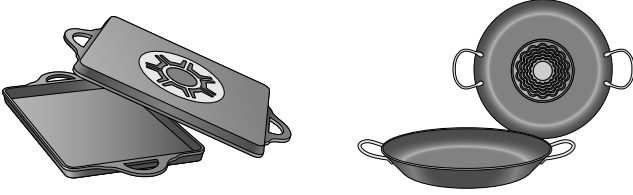
Esnek pişirme alanı tek bir ocak olarak kullanılırsa, özellikle bu alan için uygun olan daha büyük pişirme kapları kullanılabilir. Pişirme kabının konumlandırılması ile ilgili bilgileri Bölüm → "Flex Zone" içinde bulabilirsiniz.



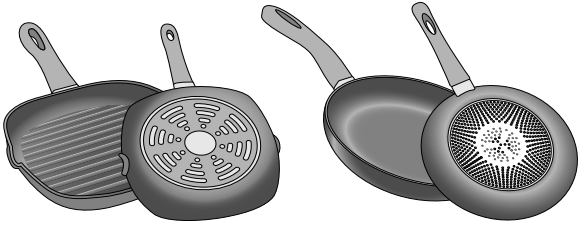


Ayrıca tabanı ferromagnetik olmayan indüksiyonlu kaplar da mevcuttur:

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



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



### Uygun olmayan kaplar

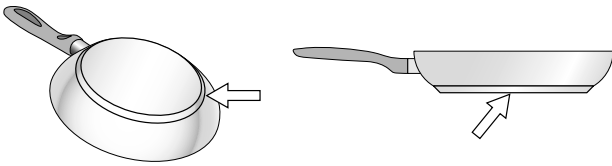
Difüzör plakalar veya kaplar kullanmayınız:

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

### Kap tabanının özellikleri

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

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



### Kap olmaması veya ebadının uygun olmaması

Seçili pişirme bölümüne kap yerleştirilmemişse, kap uygun malzemeden yapılmamışsa ya da uygun boyuta sahip değilse, pişirme bölümünün göstergesinde 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

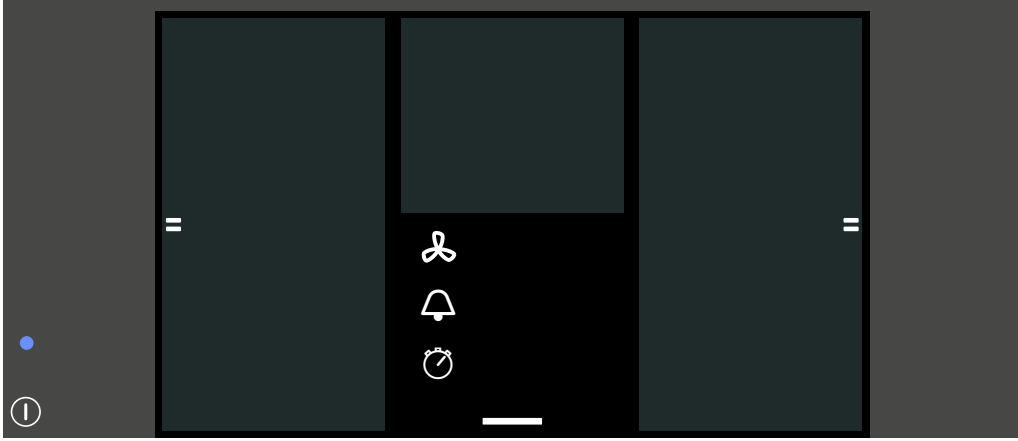
Her ocakta tencere tanıma için bir alt sınır mevcuttur, bu sınır kap tabanının ferromagnetik çapına ve malzemesine bağlıdır. Bu nedenle her zaman kap tabanına en uygun olan çaptaki ocak kullanılmalıdır.

## 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

①	Ana şalter
=	Flex Zone
🔔	Zamanlayıcı
🕒	Süre ölçer fonksiyonu
🌀	Aspiratör kumandası
📶	WLAN
—	Docking menüsü
⚙️	Temel ayarlar
🔒	Kumanda bölümünün temizlemek için kilitlemesi
🔑	Çocuk emniyeti
ℹ️	Bilgi menüsü
↔️	Pişirme süresinin ayarlanması
	Pişirme modları menüsü
📊	Güç seviyesi
🔥	Pişirme fonksiyonları
🔥	Kızartma sensörü
↔️	Move fonksiyonu
🍴	Yemek asistanı
0... boost	Ayar alanı
0-9	Güç seviyeleri
🔥	Sıcak tutma fonksiyonu
🔥	Powerboost fonksiyonu
🔥	Shortboost fonksiyonu

#### Sensör alanları

Sensör alanları dokunmatik alanlardır. Bir fonksiyonu seçmek için ilgili sembole dokununuz. Ekranda kullanılabilir fonksiyonlar görünür.

#### Bilgiler

- Kumanda panelini her zaman temiz ve kuru tutunuz. Nem çalışmayı kötü etkileyebilir.
- Dokunmatik ekran üzerine asla sıcak pişirme kabını koymayınız. Elektronik parçalar aşırı ısınabilir.

## Ocaklar

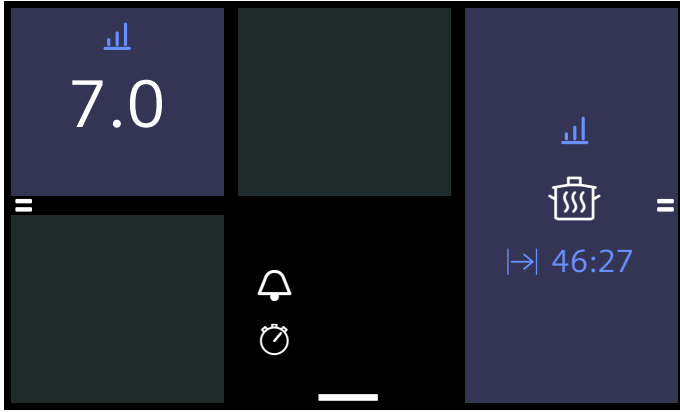
Ocaklar		
☰	Basit ocak	Uygun boyutta bir pişirme kabı kullanılmalıdır
☰	Orta basit ocak	Uygun boyutta bir pişirme kabı kullanılmalıdır
☰	Esnek pişirme bölgesi	Bakınız bölüm → "Flex Zone"
İndüksiyon ocakları için uygun pişirme kapları kullanılmalıdır, bkz Bölüm → "İndüksiyonla yemek pişirme"		

### Menülere genel bakış

Ocağınızın sezgisel menü yapısı size aradığınızı kolayca bulmakta yardımcı olur. En önemli menüler hakkında burada daha fazlasını öğrenebilirsiniz.

#### Ana görünüm

Ana görünümde, ocağın sahip olduğu ocak gözlerine bir genel bakış sunulur. Aktif ocak gözlerinde pişirme modları, pişirme kademeleri ve zaman fonksiyonları gösterilir.



#### Ayar alanı

Bir ocak gözünün ayar alanında pişirme kademelerini, pişirme sürelerini ve bu ocak gözü için farklı pişirme modlarını konfigüre edebilirsiniz.

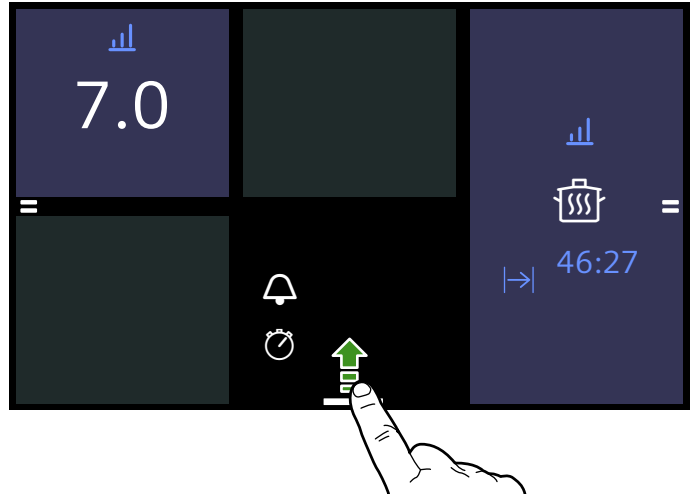
Bu ayar alanına ulaşmak için istediğiniz ocak gözüne dokununuz.



### Docking menüsü

Docking menüsü üzerinden belirli fonksiyonlara ve diğer menülere ulaşabilirsiniz.

Docking menüsünü çağırmak için ana görünümde alt kenardaki \_ sembolüne dokununuz ve yukarı doğru çekiniz.



Docking menüsü aşağıdaki opsiyonlar gösterir:

- Kumanda bölümünün temizlemek için kilitlenmesi 🔒
- Çocuk emniyeti 🛡️
- Bilgi menüsü ⓘ
- Temel ayarlar ⚙️

Docking menüsünü kapatmak için \_ sembolüne dokununuz ve aşağı çekiniz.

### Bilgi menüsü

Bilgi menüsü üzerinden cihaza ilişkin bilgileri çağırabilirsiniz.

Bilgi menüsüne erişmek için Docking menüsünü açınız ⓘ sembolüne dokununuz. Kullanılabilir opsiyonlar görüntülenir.

Bilgi menüsünden çıkmak için ← sembolüne dokununuz.

Ayrıca güncel fonksiyonlara ilişkin bilgiler de alınabilir. Bunun için istediğiniz fonksiyonun sembolüne birkaç saniye boyunca dokununuz. Ekranda güncel fonksiyonu tanımlayan bir bilgi penceresi görünür.

## Piştirme modları menüsü


Ocak farklı piştirme modlarına sahiptir.

Piştirme modu	Fonksiyon
 Güç seviyeleri	Piştirme alanı için güç seviyesi seçimi.
 Piştirme fonksiyonları	Kablosuz piştirme sensörünün otomatik sıcaklık algılama özelliği ile piştirme. <b>Bilgi:</b> Ancak kablosuz piştirme sensörü ile kumanda alanı arasında bağlantı kurulduğunda fonksiyon kullanıma hazırdır.
 Kızartma sensörü	Ocağın otomatik sıcaklık algılaması ile kızartma.
 powerMove	Ocak gözleri üzerindeki piştirme kabının pozisyonuna göre sıcaklığın kontrol edilmesi.
 Yemek asistanı	Yemek ön seçimi yaparak buğulama ve piştirme.

Piştirme modları menüsüne ulaşmak için ocak gözünü seçiniz ve aktif piştirme moduna dokununuz.



## Atıl ısı göstergesi

Ocakta her ocak gözü için bir kalan ısı göstergesi bulunur. Bir ocak gözünün hala çok sıcak olduğunu gösterir. Kalan ısı göstergesi  yandığı sürece veya ocak gözü söner sönmeye ocağa dokunmayınız.

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



## Cihazın kullanılması

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

### İlk kullanım

Cihaz ilk defa açıldığında gösterge alanında ilk ayarları yapmanız için bir menü gösterilir.

Ardından ana görünüm gösterilir.

**Bilgi:** Dil ve tüm diğer ayarlar istendiği zaman değiştirilebilir. Dil seçimi konusundaki diğer bilgileri → "Temel ayarlar" bölümünde bulabilirsiniz.

### Piştirme bölümünün açılması ve kapatılması

Ocak ana şalterle açılır ve kapatılır.

Açmak: ① sensörüne dokununuz. Bir sinyal duyulur ve dokunmatik ekran yanar. Kısa bir açma süresinin ardından ocak çalışmaya hazırdır.

Kapatmak: ① sembolüne, ana şalterin yanındaki gösterge sönene kadar dokununuz. Kalan ısı göstergesi, piştirme alanları yeterince soğuyana kadar yanmaya devam eder.

### Bilgiler

- Piştirme alanları 30 saniyeden uzun bir süre kapalı kaldığında ocak otomatik olarak kapanır.
- Ocak kapatıldıktan sonra seçilen ayarlar 10 dakika süreyle tutulur. Bu süre içinde ocağı yeniden açarsanız önceki ayarlar devralınır. Ayarlar içinde kaydedilmiş olan sürenin değiştirilmesi hakkındaki bilgileri bölüm → "Temel ayarlar" içinde bulabilirsiniz.

### Ocağın ayarlanması

1 ile 9 arasında istediğiniz güç seviyesini ayarlayınız.

Güç seviyesi 1 = En düşük seviye.

Güç seviyesi 9 = En yüksek seviye.

Her güç seviyesinin bir ara seviyesi mevcuttur.

### Bilgiler

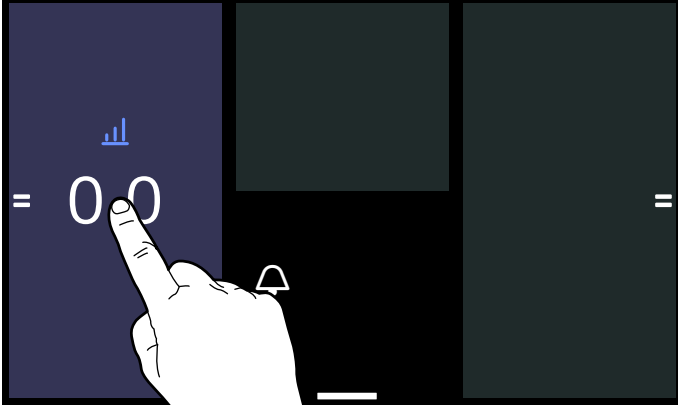
- Cihazın hassas parçalarını aşırı ısınmadan veya aşırı elektrik yüklenmesinden korumak için ocak geçici olarak gücünü düşürebilir.
- Cihazda gürültü oluşumunu engellemek için ocak geçici olarak gücünü düşürebilir.



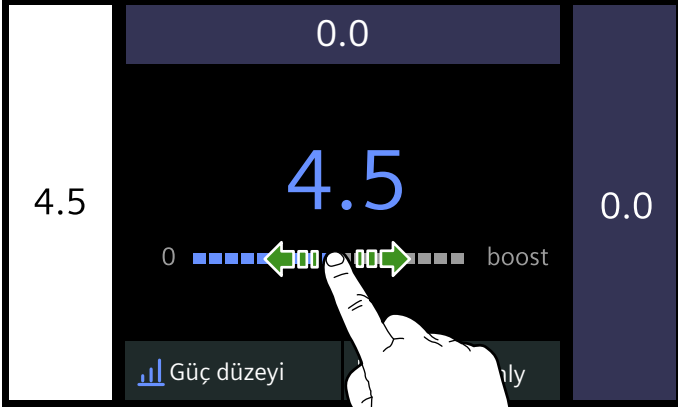
## Ocağın ve pişirme kademesinin seçilmesi

Ocak açık olmalıdır.

1. İsteddiğiniz ocak gözünü ilgili göstergeye dokunarak seçiniz. Gösterge alanında seçilen ocak gözünün ayar alanı görünür.



2. Parmağınızı ayar alanına sürünüz ve istediğiniz pişirme kademesine dokununuz.



Pişirme kademesi ayarlanır.

Ana görünüme geri dönmek için aktif ocak gözüne yeniden dokununuz.

## Bilgiler

- Esnek pişirme alanı, tek bir pişirme alanı gibi etkinleştirir. İki bağımsız pişirme alanı gibi kullanabilmek için bkz. Bölüm → "Flex Zone"
- Aktif pişirme alanı üzerinde pişirme kabı yoksa seçilen pişirme kademesi yanıp söner. Belirli bir süre sonra pişirme alanı kapanır.

## Pişirme kademesinin değiştirilmesi

Ocak gözünü seçiniz ve ayar alanında yeni pişirme kademesini ayarlayınız.

## Pişirme alanının kapatılması

Pişirme alanını seçiniz ve ayar alanında 0 pişirme kademesini ayarlayınız. Pişirme alanı kapanır ve kalan ısı göstergesi yanar.

Ana ekrandaki pişirme alanı göstergesine birkaç saniye dokunduğunuzda pişirme kademesi otomatik olarak 0.0'a ayarlanır. Bu ayarların devre dışı bırakılmasına ilişkin ek bilgileri → "Temel ayarlar" bölümünde bulabilirsiniz

## Pişirme önerileri

### Öneriler

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

## Piştirme tablosu

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

	Piştirme kademesi	Piştirme süresi (dak.)
<b>Eritmek</b>		
Çikolata, Kuvertürler	1 - 1.5	-
Tereyağı, Bal, Jelatin	1 - 2	-
<b>Isıtmak ve sıcak tutmak</b>		
Sebze yemeği, örneğin mercimek yemeği	1.5 - 2	-
Süt*	1.5 - 2.5	-
Sosisleri suda ısıtınız*	3 - 4	-
<b>Buz çözme ve ısıtma</b>		
Ispanak, dondurulmuş	3 - 4	15 - 25
Gulaş, dondurulmuş	3 - 4	35 - 55
<b>Haşlama, kısık ateşte piştirme</b>		
Patates köftesi*	4.5 - 5.5	20 - 30
Balık*	4 - 5	10 - 15
Beyaz soslar, örneğin beşamel sosu	1 - 2	3 - 6
Çırpılmış soslar, örneğin Bernaise sosu, Hollandaise sosu	3 - 4	8 - 12
<b>Piştirme, buharda piştirme, soteleme</b>		
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	-
<b>Buğulama</b>		
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 kademesi	Piştirme süresi (dak.)
<b>Buğulama / az yağla kızartma*</b>		
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
<b>Kızartma* (1-2 l yağda her porsiyon için 150-200 g, porsiyonlar halinde kızartma)</b>		
Dondurulmuş ürünler, örneğin patates kızartması, tavuk nugget	8-9	-
Kroket, dondurulmuş	7-8	-
Et, örneğin tavuk parçaları	6-7	-
Balık, panelenmiş veya mayalı hamurda	6-7	-
Sebze, panelenmiş veya mayalı hamurda mantar, tempura	6-7	-
Kurabiyeler, örneğin krema dolgulu çörek/Berlin tatlısı, mayalı hamurda meyve	4-5	-
* Kapaksız		
** Birkaç kez çeviriniz		
***8 - 8.5 piştirme kademesinde ön ısıtma yapınız		

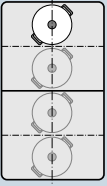
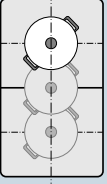
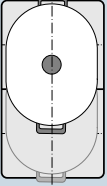
## Flex Zone

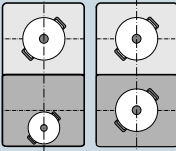
İhtiyacınıza göre tek bir ocak veya iki bağımsız ocak kullanabilirsiniz.

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

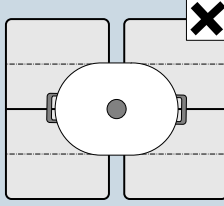
### Kap kullanımıyla ilgili öneriler

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.

Orta ocak	
	Çapı 13 cm veya daha az Kabı, şekilde görülen üç pozisyondan birine yerleştiriniz.
	Çapı 13 cm'den fazla Kabı, şekilde görülen iki pozisyondan birine yerleştiriniz.
	Eğer kap iki indüktörden fazlasını kapatıyorsa, kabı ocağın üst veya alt kenarından başlayacak biçimde yerleştiriniz.

Öneriler	
	Birden fazla esnek pişirme alanına sahip ocaklarda kabı sadece bir esnek pişirme alanını kaplayacak biçimde yerleştiriniz. Ocaklar aksi takdirde talimatlara uygun olarak aktifleştirilir ve iyi bir pişirme sonucu elde edilemez.

### Tek bir ocak olarak

Esnek pişirme alanı, tek bir ocak gibi etkinleştirilir.

### Etkinleştirme

1. Esnek pişirme alanını seçiniz.
2. Ayar alanında istenen pişirme kademesini seçiniz. Esnek pişirme alanının ortasında pişirme kademeleri ve aktif pişirme modunun göstergesi yanar.

Esnek pişirme alanı etkindir.

### Pişirme kademesinin değiştirilmesi

Esnek pişirme alanını seçiniz ve ayar alanında pişirme kademesini değiştiriniz.

### Yeni pişirme kabı eklenmesi

Yeni pişirme kabını esnek pişirme alanına yerleştiriniz ve gösterge alanındaki talimatlara uyunuz.

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

### Etkinliğini kaldırma

Esnek pişirme alanını seçiniz ve pişirme kademesini 0 olarak ayarlayınız. Esnek pişirme alanı kapanır ve kalan ısı göstergesi görünür.

### İki bağımsız ocak olarak

Esnek pişirme alanını iki bağımsız ocak olarak kullanınız.

### İki ocak gözünün birbirinden ayrılması

■ sembolüne dokununuz. Pişirme kabının üzerinde olduğu ocak gözünde, pişirme kademesi ve aktif pişirme modu göstergesi yanar.

Esnek pişirme alanı iki bağımsız ocak olarak çalışır.

### Her iki ocağın birleştirilmesi

■ sembolüne dokununuz. Esnek pişirme alanının ortasında pişirme kademeleri ve aktif pişirme modunun göstergesi yanar.

Esnek pişirme alanı tek bir ocak gözü gibi çalışır.

### 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".

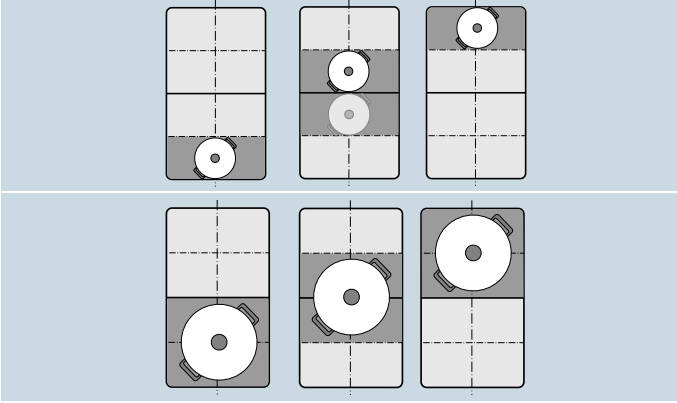


## Move fonksiyonu

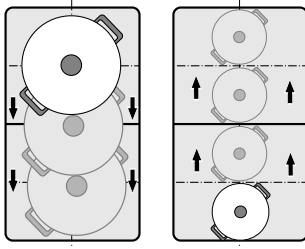
Bu fonksiyon ile üç pişirme alanına bölünmüş olan ve pişirme kademeleri önceden ayarlanmış olan tüm esnek pişirme alanları etkinleştirilir.

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:



Ön ayarlı güç seviyeleri:

Ön alan = Güç seviyesi 9.0

Orta alan = Güç seviyesi 5.0

Arka alan = Güç seviyesi

Ön ayarlı güç seviyeleri, 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 alanından bir ocak gözü seçiniz.
2. Etkin pişirme moduna dokununuz.
3. powerMove seçeneğini seçiniz. Fonksiyon devreye alınır.

### Pişirme kademesinin değiştirilmesi

Her bir pişirme alanının pişirme kademesini pişirme işlemi sırasında değiştirebilirsiniz. İsteddiğiniz pişirme alanına dokununuz ve ayar alanında pişirme kademesini değiştiriniz.

**Bilgi:** Fonksiyonun etkinliği kaldırılırsa üç pişirme alanının pişirme kademeleri ön ayarlı değerlerine geri dönerler.

### Devre dışı bırakılması

Ocağı seçiniz ve ayar alanında Kapat düğmesine dokununuz. Ocak kapanır ve kalan ısı göstergesi görünür.

Fonksiyon devre dışı bırakılır.

## 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. Ocağı ve istediğiniz güç seviyesini seçiniz.
2. Ocağın ayar alanında  $\rightarrow$  Kptm zmnly opsiyonunu seçiniz.
3. İsteddiğiniz zamanı ayarlayınız.  
Saati ayarlamak için 00 h'ye dokununuz ve ayar alanında zamanı ayarlayınız.  
Dakikayı ayarlamak için 00 m'e dokununuz ve ayar alanında zamanı ayarlayınız.
4.  $\triangleright$  sembolüne dokununuz.

Süre geri saymaya başlar.

Birkaç saniye sonra pişirme gözü göstergesinin süresi görünür.

#### Bilgiler

- Flex Zone tek bir pişirme alanı olarak seçilirse ayarlanan pişirme süresi tüm pişirme alanı için aynıdır.
- Birleştirilen ocakta Move fonksiyonu seçilirse her üç ocak gözü 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.

#### Pişirme fonksiyonları

Bir ocak için bir pişirme süresi programlanmışsa ve pişirme fonksiyonlarından biri etkinleştirilmişse, ayarlanan pişirme süresi ancak seçilen alan için gerekli sıcaklığa ulaşıldıktan sonra başlar.

#### Zamanın değiştirilmesi veya silinmesi

Pişirme süresine ulaşmak için önce ocak gözüne ve sonra  $\rightarrow$  Kptm zmnly opsiyonuna dokununuz.

Pişirme süresini değiştirmek için yeni bir pişirme süresi seçiniz ve  $\triangleright$  Başlat opsiyonuna dokununuz.

Pişirme süresini silmek için  $\times$  Sıfırlama sembolüne dokununuz.

Ana görünüme geri dönmek için ocak gözüne dokununuz.

#### Süre dolduğunda

Ocak kapanır. Bir sinyal sesi duyulur ve güç seviyesi 0.0 olarak belirlenir.

Ocak gözüne dokunulduğunda zaman göstergesi ve sesli sinyal durur.

## Zamanlayıcı

Zamanlayıcı ocak gözlerinden ve diğer ayarlardan bağımsız olarak çalışır. Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. Bu fonksiyon ocak gözünü otomatik olarak kapatmaz.

#### Aşağıdaki gibi ayarlayınız

1.  $\uparrow$  sensörüne dokununuz.
2. İsteddiğiniz zamanı ayarlayınız.  
Saati ayarlamak için 00 h'ye dokununuz ve ayar alanında zamanı ayarlayınız.  
Dakikayı ayarlamak için 00 m'e dokununuz ve ayar alanında zamanı ayarlayınız.
3.  $\triangleright$  sembolüne dokununuz.

Süre geri saymaya başlar.

Birkaç saniye sonra ana görünümde süre görünür.

#### Zamanın değiştirilmesi veya silinmesi

Zamanlayıcıyı etkinleştirmek için  $\uparrow$  sensörüne dokununuz

Pişirme süresini değiştirmek için yeni bir pişirme süresi seçiniz ve  $\triangleright$  Başlat opsiyonuna dokununuz.

Pişirme süresini silmek için  $\times$  Sıfırlama opsiyonuna dokununuz.

Ana görünüme geri dönmek için  $\leftarrow$  sembolüne dokununuz.

#### Süre dolduğunda

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur ve zaman göstergesi 00:00 olarak yanar.

$\uparrow$  sensörüne dokunulduğunda zaman göstergesi söner.

## 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

Ana alanda  $\odot$  sembolüne dokununuz.

Zaman geçmeye başlar.

#### Duraklatma ve etkinliğini kaldırma

Zamanlayıcıyı etkinleştirmek için  $\odot$  sensörüne dokununuz.

Süreyi duraklatmak için  $\square$  Beklet opsiyonuna dokununuz. Durdurma saati fonksiyonunu devam ettirmek için  $\triangleright$  Devam opsiyonuna dokununuz.

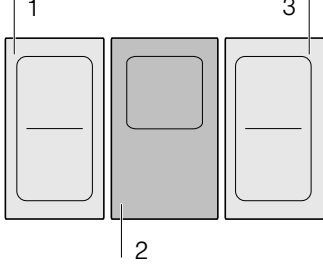
Pişirme süresini silmek için  $\times$  Sıfırlama opsiyonuna dokununuz.

Ana görünüme geri dönmek için  $\leftarrow$  sembolüne dokununuz.

## 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 gözü seçiniz.
2. Ayar alanında boost ayarlayınız.  ve  sembolleri yanar.



3.  sembolünü seçiniz.



Fonksiyon devreye alınır.

### Devre dışı bırakılması

Ocak gözünü seçiniz ve ayar alanında başka bir pişirme kademesini ayarlayınız.

Fonksiyon devre dışı bırakılır.

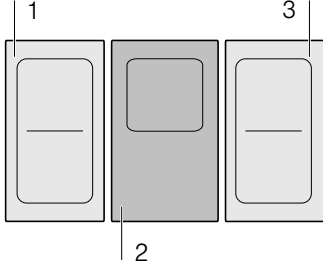
**Bilgi:** Belirli koşullar altında PowerBoost fonksiyonu otomatik olarak devre dışı kalabilir, böylece ocakların içindeki elektronik elemanları korur.

## ShortBoost fonksiyonu

ShortBoost fonksiyonu ile pişirme kabı, 9 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

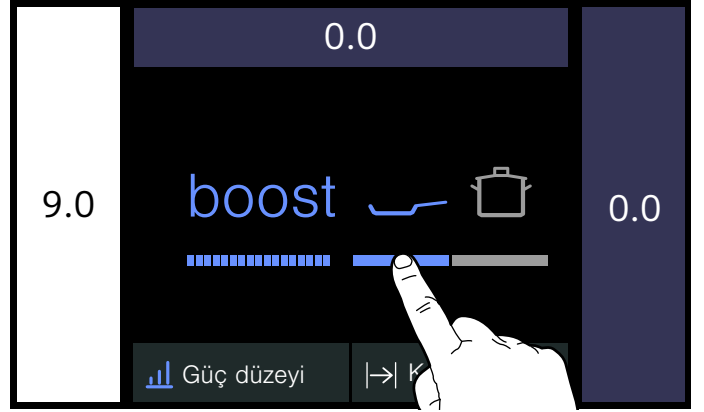
- Her zaman, daha önceden ısıtılmamış pişirme kapları kullanınız.
- Düz zeminli tencereler ve tavalar kullanınız. İnce zeminli kaplar kullanmayınız.
- Boş kapları, yağı, tereyağını veya kuyruk yağını ısıtırken asla başından ayrılmayınız.
- Pişirme kabını kapakla kapatmayınız.
- Pişirme kabını ocağın 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

- Bir ocak gözü seçiniz.
- Ayar alanında boost ayarlayınız.  ve  sembolleri yanar.



-  sembolünü seçiniz.



Fonksiyon devreye alınır.

### Etkinliğini kaldırma

Ocak gözünü seçiniz ve ayar alanında başka bir pişirme kademesini ayarlayınız.

Fonksiyon devre dışı bırakılmıştır.


**Bilgi:** 30 saniye sonra bu fonksiyon otomatik olarak kapatılır.

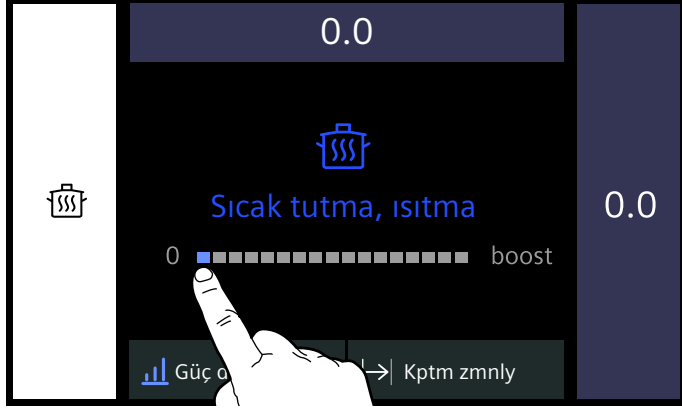


## Sıcak tutma fonksiyonu

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


### Etkinleştirme

1. Bir ocak gözü seçiniz.
2. Ayar alanından ilk kademeyi seçiniz. Gösterge  yanar.



Fonksiyon devreye alınır.

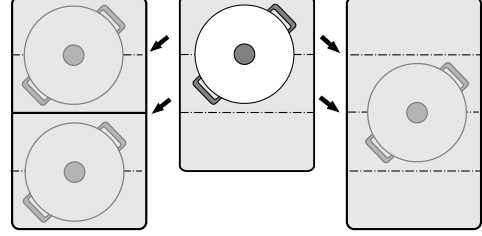
### Devre dışı bırakılması

1. Ocak gözünü seçiniz.
2. Güç seviyesini ayar alanında 0 olarak belirleyiniz.  göstergesi ve ocak gözü kapanır. Fonksiyon devre dışı bırakılır.

## Ayarların aktarılması

Bu fonksiyon ile bir ocak gözü için belirlenen pişirme kademesi ve programlanan pişirme süresi bir diğer ocak gözüne aktarılabilir.

Ayarları aktarmak için kabı açılan pişirme alanından başka bir pişirme alanına kaydırınız.



**Bilgi:** Pişirme kabının türü doğru biçimde konumlandırılması ile ilgili ek bilgileri Bölüm → "Flex Zone" içinde bulabilirsiniz.

### Etkinleştirme

1. Pişirme kabını etkin olan ocağın bir başka ocağa geçirin. Pişirme kabı algılanır. Kısa süre sonra ekranda, şimdiye kadarki ayarların yeni ocağa devralınmasını isteyip istemediğinize dair bir soru görünür.
2. Ayarları onaylayınız.

Ayarlar yeni ocağa aktarılır. Asıl ocağın etkinliği kaldırılır.

### Bilgiler

- Pişirme kabını yeniden aynı pozisyona yerleştirirseniz ayarlar korunur.
- Pişirme kabını açılmamış, ön ayarlarını yapmadığınız veya önceden üzerinden başka bir pişirme kabı bulunmayan bir ocak gözüne kaydırınız.
- PowerBoost veya ShortBoost fonksiyonu ancak hiçbir ocak gözü aktif değilse soldan sağa veya sağdan sola kaydırılabilir.
- Birden fazla pişirme kabının yerini değiştirirseniz fonksiyon sadece son yeri değiştirilen pişirme kabı için kullanılabilir.



## Pişirme asistanı fonksiyonları

Pişirme asistanı fonksiyonları, basit pişirme için yardım sağlar ve muhteşem pişirme sonuçları elde etmeyi garantiler. Önerilen sıcaklık kademeleri her pişirme türü için uygundur.

Fazladan kaynatmaya gerek olmadan pişirme yapmanıza olanak sağlar ve mükemmel pişirme ve kızartma sonuçlarını garanti eder.

Sensörler tüm pişirme işlemi boyunca pişirme kabının sıcaklığını ölçer. Böylece doğru sıcaklığı korumak için pişirme kademesi kontrol edilebilir.

Seçilen sıcaklığa ulaşıldığında yemek eklenebilir. Sıcaklık kademesini değiştirmek zorunda kalmadan sıcaklık otomatik olarak sabit tutulur.

Pişirme fonksiyonları, kablosuz pişirme sensörüne sahip olan tüm ocak gözlerinde kullanılabilir.

Bu bölümde aşağıdaki bilgileri edinebilirsiniz:

- Pişirme asistanı fonksiyonları
- Uygun pişirme kapları
- Sensörler ve özel aksesuarlar
- Fonksiyonlar ve pişirme seviyeleri
- Önerilen yemekler

### Pişirme asistanı fonksiyon türleri

Pişirme asistanı fonksiyonları ile her yemek için en uygun pişirme türünü seçmek mümkündür.

Tablo, pişirme asistanı için kullanılacak çeşitli fonksiyon ayarlarını gösterir:

Pişirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademeleri	Pişirme kabı	Kullanılabilirlik	Etkinleştirme
<b>Kızartma sensörü</b>				
Buğulama / az yağla kızartma	1, 2, 3, 4, 5		Tüm pişirme alanları	
<b>Pişirme fonksiyonları</b>				
Isıtmak / sıcak tutmak	1 / 70 °C		Tüm pişirme alanları	
Haşlama	2 / 90 °C		Tüm pişirme alanları	
Pişirme	3 / 100 °C		Tüm pişirme alanları	
Düdüklü tencerede pişirme	4 / 120 °C		Tüm pişirme alanları	
Çok yağ içinde tencerede kızartma*	5 / 170 °C		Tüm pişirme alanları	

\*Kapaklı olarak ön ısıtma ve kapaksız olarak kızartma.

Ocağın kablosuz pişirme sensörü yoksa bu sensör sonradan yetkili satıcıdan, müşteri hizmetlerimizden veya resmi web sitemizden temin edilebilir.

## Uygun pişirme kapları

Kap tabanı çapına en uygun olan pişirme alanını seçiniz ve pişirme kabını bu pişirme alanının ortasına yerleştiriniz.

Pişirme fonksiyonları için gereken su miktarının kablosuz pişirme sensörünün silikon yamasını geçebileceği kadar yüksek pişirme kabı seçiniz.

Kızartma sensörüne optimum biçimde uygun olan tavalar mevcuttur. Bunlar ek olarak yetkili satıcıdan, teknik müşteri hizmetlerimizden veya resmi web sitemiz üzerinden temin edilebilir. İlgili referans numarasını 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 yapmak mümkündür.

### Bilgiler

- Kızartma sensörü, özel olarak bu tava türü ve boyutu için ayarlanmıştır.
- Esnek pişirme alanlarında kızartma sensörü, farklı tava boyutlarında veya tavalarda yanlış konumlandırılması sonucunda etkinleştirilemeyebilir. Bakınız bölüm → "Flex Zone".
- Diğer tava türleri aşırı ısınabilir ve sıcaklık, seçilen sıcaklık kademesinin altında veya üstünde ayarlanabilir. Önce en düşük sıcaklık kademesi denenmeli ve ihtiyaca göre ayar değiştirilmelidir.

İndüksiyon fırını için kullanılabilen her tür pişirme kabı, pişirme fonksiyonları için uygundur. İndüksiyon için uygun pişirme kapları hakkındaki bilgileri Bölüm → "İndüksiyonla yemek pişirme" içinde bulabilirsiniz.

Pişirme asistanı fonksiyonları tablosunda her fonksiyon için uygun pişirme kapları listelenmiştir.

## Sensörler ve özel aksesuarlar

Sensörler tüm pişirme işlemi boyunca pişirme kabının sıcaklığını ölçer. Böylece doğru sıcaklığı korumak ve mükemmel pişirme sonuçları elde etmek için pişirme gücünü yüksek bir kesinlikle kontrol etmek mümkün olur.

Ocağınız, sıcaklık ölçümü için iki farklı sisteme sahiptir ve bu sistemlerle en iyi sonuçları elde etmenizi sağlar:

- Ocağınız içinde bulunan ve kap tabanının sıcaklığını kontrol eden sıcaklık sensörleri. Kızartma sensörü için uygundur.
- Pişirme kabının sıcaklığını kumanda bölümüne ileten, kablosuz pişirme sensörü. Pişirme fonksiyonları için uygundur.

Pişirme sensörü, pişirme fonksiyonlarının kullanılması için uygun değildir.

Ocağınız bir kablosuz pişirme sensörüne sahip değilse bu sensörü ek olarak yetkili satıcıdan, teknik müşteri hizmetlerimizden veya resmi web sitemiz üzerinden HZ39050 referans numarasını belirterek temin edebilirsiniz.

Pişirme sensörü ile ilgili bilgileri → "Kablosuz sıcaklık sensörünün hazırlanması ve bakımı" bölümünde bulabilirsiniz.

## Fonksiyonlar ve pişirme seviyeleri

### Kızartma sensörü

Bu fonksiyon sayesinde kızartma işlemi sırasında uygun tava sıcaklığı korunabilir.

### Avantajları

- Ocağınızın gözü ancak sıcaklığı korumak gerekli olduğunda ısıtır. Böylece enerji tasarrufu sağlanır ve yağ aşırı ısınmaz.
- Kızartma sensörü boş tavanın yağ eklemek ve ardından yemeği eklemek için optimum sıcaklığa geldiğini bildirir.

### Bilgiler




- Tavayı kapakla kapatmayınız. Aksi takdirde fonksiyon doğru biçimde etkinleştirilmez. Yağ sıçramasını engellemek için bir sıçrama koruyucusu kullanabilirsiniz.
- Uygun bir yağ kullanınız. Tereyağı, margarin, soğuk preslenmiş zeytinyağı veya domuz yağı kullanılırsa sıcaklık seviyesi 1 veya 2 ayarlanmalıdır.
- Yağı asla gözetimsiz ısıtmayınız.
- Eğer pişirme alanının sıcaklığı pişirme kabından yüksekse veya tam tersi bir durum söz konusu ise, pişirme sensörü doğru biçimde etkinleştirilmez.
- Büyük miktarda yağ ile kızartma yaparsanız her zaman şu pişirme fonksiyonunu kullanınız: Büyük miktarda yağ ile tencerede kızartma, seviye 5.

## Sıcaklık kademeleri

Sıcaklık kademesi	Şunun için uygundur
1 çok düşük	Sosların hazırlanması ve suyunun çektirilmesi, sebzelerin sotelenmesi ve yemeklerin sızma zeytinyağıyla, tereyağıyla veya margarinle kızartılması.
2 düşük	Yemeklerin sızma zeytinyağı, tereyağı veya margarinle kızartılması, örneğin omet.
3 orta - düşük	Balık ve örneğin köfte ve sosis gibi kalın yiyeceklerin kızartılması.
4 orta - yüksek	Orta veya iyi pişmiş olacak şekilde biftek, panelenmiş derin dondurulmuş ürünler ve şinitzel, yahni, sebze gibi ince yiyeceklerin kızartılması.
5 yüksek	Az pişmiş (kanlı) veya orta pişmiş biftek, patates köftesi ve patates kızartması gibi yiyeceklerin kızartılması.

### Şu şekilde ayarlanır

Tablodan uygun sıcaklık kademesini seçiniz. Boş bir kabi pişirme alanına yerleştiriniz.

1. Bir ocak gözü seçiniz.
2. Aktif pişirme moduna dokununuz ve  Kızartma sensörü opsiyonunu seçiniz.
3. İsteddiğiniz sıcaklık kademesini seçiniz ve ana görünüme dönmek için ocak gözüne dokununuz. Fonksiyon etkinleştirilir. Kızartma sıcaklığına ulaşana kadar ocak gözünün sıcaklık göstergesi  yanıp söner. Ardından bir sinyal duyulur ve sıcaklık göstergesinin  yanıp sönmeye durur.
4. Kızartma sıcaklığına ulaşıldığında önce yağ, sonra da yemekleri tavaya yerleştiriniz.

**Bilgi:** Yanmamaları için yemekleri çeviriniz.

### Kızartma sensörünün etkinliğini kaldırma

1. Ocak gözünü seçiniz.
2. Sıcaklık kademesi 0 olarak belirlenmelidir. Fonksiyon devre dışı bırakılır.

**Bilgi:** Kızartma sensörü modundan çıkmak için başka bir pişirme modu seçiniz.

### Pişirme fonksiyonları

Bu fonksiyonlar ile gıdaları ısıtabilir, pişirebilir, kaynatabilir, düdüklü tencerede pişirebilir veya bolca yağ ile bir tencere içinde ve kontrollü bir sıcaklıkta kızartabilirsiniz.

Bu fonksiyonlar tüm ocaklar için kullanılabilir.

### Avantajları

- Pişirme alanı ancak sıcaklığı korumak gerekli olduğunda ısıtır. Böylece enerji tasarrufu sağlanır ve yağ aşırı ısıtılmaz.
- Sıcaklık sürekli olarak kontrol edilir. Böylece yemeklerin taşması engellenmiş olur. Ayrıca sıcaklık kademesini değiştirmeye de gerek kalmaz.
- Su veya yağ, yemeği yerleştirmek için optimum sıcaklığa eriştiğinde bir sinyal verilir. Eğer bir yiyeceğin pişirme başlangıcında eklenmesi gerekiyorsa bu durumu tabloda görebilirsiniz.

### Bilgiler

- Düz ve kalın zeminli tencereler ve tavalar kullanınız. İnce zeminli veya deforme olmuş tencereler ve tavalar kullanmayınız.
- Tencereyi doldururken içeriğin pişirme sensörü silikon yamasını örtecek kadar yüksek olmasına dikkat ediniz.
- Az yağ ile kızartmak için kızartma sensörünü kullanınız.
- Pişirme kabını, pişirme sensörü ocağın yan dış yüzeyini gösterecek biçimde yerleştiriniz.
- Pişirme işlemi sırasında pişirme sensörünü tencereden çıkartmayınız.
- Pişirme sonrasında pişirme sensörünü tencereden çıkartınız. Dikkat, pişirme sensörü çok sıcak olabilir.

## Sıcaklık aralıkları ve seviyeleri

Pişirme fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sıcaklık aralığı	Şunun için uygundur
Isıtmak, sıcak tutmak	1/70 °C	60 - 70 °C	Örneğin çorbalar, pançlar
Haşlama	2/90 °C	80 - 90 °C	Örneğin pirinç, süt
Pişirme	3/100 °C	90 - 100 °C	Örneğin makarna, sebze
Düdüklü tencerede pişirme	4/120 °C	110 - 120 °C	Örneğin tavuk, tencere yemeği.
Çok yağ içinde tencerede kızartma	5/170 °C	170 - 180 °C	Örneğin donut, küçük köfteler



## Piştirme fonksiyonlarıyla pişirmek için ipuçları

- Isıtma/sıcak tutma fonksiyonu: Porsiyonlanmış ve dondurulmuş ürünler, örneğin ıspanak. Dondurulmuş ürünü piştirme kabına yerleştiriniz. Üretici tarafından belirtilen miktarda su ekleyiniz. Piştirme kabının kapağını kapatınız ve 1 / 70 °C seviyesini seçiniz. Arada sırada karıştırınız.
- Haşlama fonksiyonu: Bu fonksiyon düşük sıcaklıklarda gıdaları pişirmek ve sosların ve tencere yemeklerinin suyunu çekirmek için uygundur. 2 / 90 °C seviyesini seçiniz.
- Piştirme fonksiyonu: Bu fonksiyon kapak kapalıyken piştirme kabı taşmadan su ile pişirmeye olanak sağlar. Sıcaklık kontrolü sayesinde verimli biçimde haşlama yapabilirsiniz. 3 / 100 °C seviyesini seçiniz.
- Dödüklü tencerede piştirme fonksiyonu: Üreticinin önerilerine dikkat ediniz. Sinyal sesinden sonra önerilen süre boyunca pişirmeye devam ediniz. 4 / 120 °C seviyesini seçiniz.
- Tencere içinde çok yağ ile kızartmak: Yağı kapağı kapalı kap içinde ısıtınız. Sinyal sesinden sonra kapağı açınız ve yiyecekleri ekleyiniz (Önerilen Yemekler tablosunda farklı veriler yoksa). 5 / 170 °C seviyesini seçiniz.

## Bilgiler

- Her zaman kapak kapalıyken pişiriniz. İstisna: "Çok yağ içinde tencerede kızartma", sıcaklık seviyesi 5 / 170 °C.
- Akustik bir sinyal duyulmazsa, tencere üzerinde bir kapak olduğundan emin olunuz.
- Yağı asla gözetimsiz ısıtmayınız. Kızartma için uygun bir yağ kullanınız. Farklı kızartma yağlarını birbiriyle karıştırmayınız, örneğin yağ ile domuz yağı. Sıcak yağ karışımları köpürebilir.
- Piştirme sonucu memnun edici değilse, örneğin patates haşlama sırasında, daha fazla su kullanınız ama önerilen sıcaklık seviyesini aynen koruyunuz.

## Kaynama noktasının ayarlanması


Suyun kaynamaya başlama noktası oturduğunuz yerin denizden yüksekliğine bağlıdır. Su eğer çok hızlı veya çok yavaş kaynıyorsa kaynama noktası ayarlanabilir. Bu durumda aşağıdaki yöntemi izleyin:

- Kaynama nok. ayarlayınız temel ayarlarını seçiniz, bkz. Bölüm → "Temel ayarlar"
- Temel ayar standart olarak 200 - 400 m değerine ayarlanmıştır. Oturduğunuz yerin deniz seviyesinden yüksekliği 200 ile 400 metre arasında ise kaynama noktasını ayarlamak gerekli değildir. Aksi takdirde oturduğunuz yerin deniz seviyesinden yüksekliğine uygun olarak ayarı seçiniz.




**Bilgi:** 3/100 °C sıcaklık kademesi, su çok güçlü biçimde kaynamasa bile etkin bir kaynatma için yeterlidir. Ancak kaynama noktası değişebilir. Örneğin daha güçlü bir kaynama isteniyorsa daha düşük bir rakım değeri seçilebilir.

## Şu şekilde ayar yapılır

Piştirme fonksiyonlarının ilk defa kullanılmasından önce, kablosuz piştirme sensörü ile kumanda bölümü arasında bağlantı oluşturulmalıdır. Bunun için → "Sıcaklık sensörü" bölümüne bakabilirsiniz

1. Sıcaklık sensörünü tabloya sabitleyiniz, bkz. Bölüm → "Kablosuz sıcaklık sensörünün hazırlanması ve bakımı"
2. Yeterince sıvı içeren bir tencereyi istediğiniz ocak üzerine yerleştiriniz ve her zaman kapağını kapatınız.
3. Piştirme sensörü ile pişirmek için piştirme kabının üzerinde bulunduğu ocak gözünü seçiniz.
4. Aktif piştirme moduna dokununuz ve  piştirme fonksiyonları opsiyonunu seçiniz.

**Bilgi:** Piştirme fonksiyonları modu ancak kablosuz piştirme sensörü ile kumanda alanı arasında bağlantı kurulduğunda kullanılabilir. Bakınız bölüm → "Sıcaklık sensörü"

5. Kablosuz sıcaklık sensöründeki  sembolüne dokununuz.
6. Uygun sıcaklık seviyesini tablodan seçiniz. Fonksiyon etkinleştirilir. Su veya yağ yemekleri yerleştirmek için optimum sıcaklığa erişince sıcaklık göstergesi  yanıp söner. İstenen sıcaklığa ulaşıldığında bir sinyal duyulur ve sıcaklık göstergesinin  yanıp sönmeye durur.
7. Sinyal sesinden sonra kapağı alınız ve yiyeceği yerleştiriniz. Piştirme işlemi sırasında tencereyi kapalı tutunuz.

**Bilgi:** "Çok yağ içinde tencerede kızartma" fonksiyonunda tencerenin kapağını kapatmayınız.



## Piştirme fonksiyonlarının etkinliğini kaldırma
























1. Ocak gözünü seçiniz.
2. Sıcaklık kademesi 0 olarak belirlenmelidir. Fonksiyon devre dışı bırakılır.

## Önerilen yemekler

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

Pişirme asistanı fonksiyonları:

	Tavalar için kızartma sensörü
	Pişirme sensörü

Et	Pişirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
<b>Az yağ ile kızartma</b>			
Şnitzel, sade <sup>1</sup>		4	6 - 10
Şnitzel, panelenmiş <sup>1</sup>		4	6 - 10
Bonfile <sup>2</sup>		4	6 - 10
Pirzola <sup>1</sup>		3	10 - 15
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10 - 15
Viyana usulü şnitzel <sup>1</sup>		4	10 - 15
Biftek, az pişmiş (3 cm kalınlığında) <sup>2</sup>		5	6 - 8
Biftek, orta pişmiş (3 cm kalınlığında) <sup>2</sup>		5	8 - 12
Biftek, iyi pişmiş (3 cm kalınlığında) <sup>1</sup>		4	8 - 12
Tavuk göğsü (2 cm kalınlıkta) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Şeritler halinde dilimlenmiş et <sup>3</sup>		4	7 - 12
Döner <sup>3</sup>		4	7 - 12
Pastırma <sup>1</sup>		2	5 - 8
Kıyma <sup>3</sup>		4	6 - 10
Hamburger (1,5 cm kalınlıkta) <sup>1</sup>		3	6 - 15
Köfte (2 cm kalınlıkta) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Doldurulmuş köfte <sup>1</sup>		3	10 - 20
Haşlanmış sosis <sup>1</sup>		3	8 - 20
Sosis, çiğ <sup>1</sup>		3	8 - 20
<b>Haşlama</b>			
Sosis <sup>4</sup>		2 - 90 °C	10 - 20
<b>Pişirme</b>			
Köfte <sup>4</sup>		3 - 100 °C	20 - 30
Tavuk çorbası <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Biftek parçası <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90

<sup>1</sup> Birkaç kere çeviriniz.





<sup>2</sup> Yağı ve yiyeceği sinyal sesinden sonra ekleyiniz.









<sup>3</sup> Sürekli olarak karıştırınız.









<sup>4</sup> Kapak kapalı olarak ısıtınız ve pişiriniz. Sinyal sesinden sonra yiyeceği yerleştiriniz.

<sup>5</sup> Yiyeceği başlarken ekleyiniz.
















<sup>6</sup> Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Arka arkaya ve kapaksız kızartınız.









Et	Piştirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam piştirme süresi (dakika)
<b>Düdüklü tencerede piştirme</b>			
Tavuk çorbasi <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
Biftek parçası <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
<b>Çok yağ ile kızartma</b>			
Tavuk parçaları kızartma <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Köfte kızartma <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
<p><sup>1</sup> Birkaç kere çeviriniz.</p> <p><sup>2</sup> Yağı ve yiyeceği sinyal sesinden sonra ekleyiniz.</p> <p><sup>3</sup> Sürekli olarak karıştırınız.</p> <p><sup>4</sup> Kapak kapalı olarak ısıtınız ve pişiriniz. Sinyal sesinden sonra yiyeceği yerleştiriniz.</p> <p><sup>5</sup> Yiyeceği başlarken ekleyiniz.</p> <p><sup>6</sup> Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Arka arkaya ve kapaksız kızartınız.</p>			




Balık	Piştirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam piştirme süresi (dakika)
<b>Az yağ ile kızartma</b>			
Balık filetosu, sade <sup>1</sup>		4	10 - 20
Balık filetosu, panelenmiş <sup>1</sup>		3	10 - 20
Yengeç <sup>1</sup>		4	4 - 8
Karides <sup>1</sup>		4	4 - 8
Bütün olarak kızartılan balık <sup>1</sup>		3	10 - 20
<b>Haşlama</b>			
Sotelenmiş balık <sup>2</sup>		2 - 90 °C	15 - 20
<b>Çok yağ ile kızartma</b>			
Mayalı hamurda balık kızartma <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Panelenmiş balık kızartma <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
<p><sup>1</sup> Birkaç kere çeviriniz.</p> <p><sup>2</sup> Kapak kapalı olarak ısıtınız ve pişiriniz. Sinyal sesinden sonra yiyeceği yerleştiriniz.</p> <p><sup>3</sup> Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Arka arkaya ve kapaksız kızartınız.</p>			

Yumurtalı yemekler	Piştirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam piştirme süresi (dakika)
<b>Az yağ ile kızartma</b>			
Tereyağında sahanda yumurta <sup>1</sup>		2	2-6
Sahanda yumurta <sup>2</sup>		4	2-6
Çırpılmış yumurta <sup>3</sup>		2	4-9
Omlet <sup>4</sup>		2	3-6
Krepler <sup>4</sup>		5	1,5-2,5
Yumurtalı ekmek <sup>4</sup>		3	4-8
Hamur tatlısı <sup>4</sup>		3	10-15
<b>Piştirme</b>			
Haşlanmış yumurta <sup>5</sup>		3 - 100 °C	5-10
<sup>1</sup> Tereyağını ve yemeği sinyal sesinden sonra ekleyiniz.			
<sup>2</sup> Yağı ve yiyeceği sinyalden sonra tavaya ekleyiniz.			
<sup>3</sup> Sürekli olarak karıştırınız.			
<sup>4</sup> Her porsiyon için toplam süre. Arka arkaya piştiriniz.			
<sup>5</sup> Yemeği başlarken ekleyiniz.			





Sebze ve baklagiller	Piştirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam piştirme süresi (dakika)
<b>Az yağ ile kızartma</b>			
Sarımsak <sup>1</sup>		2	2-10
Soğan, sotelenmiş <sup>1</sup>		2	2-10
Soğan halkaları <sup>1</sup>		3	5-10
Kabak <sup>2</sup>		3	4-12
Patlıcan <sup>2</sup>		3	4-12
Biber <sup>1</sup>		3	4-15
Yeşil kuşkonmaz kızartma <sup>2</sup>		3	4-15
Mantar <sup>1</sup>		4	10-15
Sebzeleri yağda soteleme <sup>1</sup>		1	10-20
Sebze sote <sup>1</sup>		3	6-10
<sup>1</sup> Sürekli olarak karıştırınız.			
<sup>2</sup> Birkaç kere çeviriniz.			
<sup>3</sup> Kapak kapalı olarak ısıtınız ve piştiriniz. Yiyeceği sinyal sesinden sonra tavaya ekleyiniz.			
<sup>4</sup> Yiyeceği başlarken ekleyiniz.			
<sup>5</sup> Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Arka arkaya ve kapaksız kızartınız.			






Sebze ve baklagiller	Pişirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
<b>Pişirme</b>			
Brokoli <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Karnabahar <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Brüksel lahanası <sup>3</sup>		3 - 100 °C	30 - 40
Yeşil fasulye <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 30
Nohut <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Bezelye <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 20
Mercimek <sup>4</sup>		3 - 100 °C	45 - 60
<b>Düdüklü tencerede pişirme</b>			
Düdüklü tencerede sebze <sup>4</sup>		4 - 120 °C	3 - 6
Düdüklü tencerede nohut <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Düdüklü tencerede beyaz fasulye <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Düdüklü tencerede mercimek <sup>4</sup>		4 - 120 °C	10 - 20
<b>Çok yağ ile kızartma</b>			
Panelenmiş sebze kızartma <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Mayalı hamurda sebze kızartma <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Panelenmiş mantar kızartma <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Mayalı hamurda mantar kızartma <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
<sup>1</sup> Sürekli olarak karıştırınız.			
<sup>2</sup> Birkaç kere çeviriniz.			
<sup>3</sup> Kapak kapalı olarak ısıtınız ve pişiriniz. Yiyeceği sinyal sesinden sonra tavaya ekleyiniz.			
<sup>4</sup> Yiyeceği başlarken ekleyiniz.			
<sup>5</sup> Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Arka arkaya ve kapaksız kızartınız.			








Patates	Pişirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
<b>Az yağ ile kızartma</b>			
Elma dilim patates kızartma <sup>1</sup>		5	6 - 12
Patates kızartması (çiğ patatesten) <sup>1</sup>		4	15 - 25
Patates köftesi <sup>2</sup>		5	2,5 - 3,5
İsviçre usulü kızartmalı püre patates <sup>3</sup>		2	50 - 55
Patates sote <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Haşlama</b>			
Patates köftesi pişirme <sup>4</sup>		2 - 90 °C	30 - 40
<b>Pişirme</b>			
Patates haşlama <sup>5</sup>		3 - 100 °C	30 - 45
<b>Düdüklü tencerede pişirme</b>			
Düdüklü tencerede patates <sup>5</sup>		4 - 120 °C	10 - 20
<sup>1</sup> Sürekli olarak karıştırınız.			
<sup>2</sup> Her porsiyon için toplam süre. Arka arkaya pişiriniz.			
<sup>3</sup> Yağı ve yiyeceği sinyal sesinden sonra tavaya ekleyiniz.			
<sup>4</sup> Kapak kapalı olarak ısıtınız ve pişiriniz. Sinyal sesinden sonra yiyeceği yerleştiriniz.			
<sup>5</sup> Yiyeceği başlarken ekleyiniz.			

















Makarna ve tahıl	Pişirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
<b>Haşlama</b>			
Sade Pilav <sup>1</sup>		2 - 90 °C	25 - 35
Mısır lapası <sup>2</sup>		2 - 90 °C	3 - 8
İrmik tatlısı <sup>2</sup>		2 - 90 °C	5 - 10
<b>Pişirme</b>			
Hamur işleri <sup>2</sup>		3 - 100 °C	7 - 10
İçi dolu hamurlar <sup>2</sup>		3 - 100 °C	6 - 15
<b>Düdüklü tencerede pişirme</b>			
Düdüklü tencerede pilav <sup>3</sup>		4 - 120 °C	5 - 8
<sup>1</sup> Kapak kapalı olarak ısıtınız ve pişiriniz. Sinyal sesinden sonra yiyeceği yerleştiriniz.			
<sup>2</sup> Sürekli olarak karıştırınız.			
<sup>3</sup> Yemeği başlarken ekleyiniz.			





Çorbalar	Piştirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam piştirme süresi (dakika)
<b>Haşlama</b>			
Hazır kremalı çorbalar <sup>1</sup>		2 - 90 °C	10 - 15
<b>Piştirme</b>			
Ev yapımı haşlamalar <sup>2</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Hazır çorbalar <sup>1</sup>		3 - 100 °C	5 - 10
<b>Düdüklü tencerede piştirme</b>			
Düdüklü tencerede ev yapımı haşlama <sup>2</sup>		4 - 120 °C	20 - 30
<sup>1</sup> Sürekli olarak karıştırınız.			
<sup>2</sup> Yemeği başlarken ekleyiniz.			

Soslar	Piştirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam piştirme süresi (dakika)
<b>Az yağ ile kızartma</b>			
Sebzeli domates sosu <sup>1</sup>		1	25 - 35
Beşamel sosu <sup>1</sup>		1	10 - 20
Peynir sosu <sup>1</sup>		1	10 - 20
Sosun suyunu çekirme <sup>1</sup>		1	25 - 35
Tatlı soslar <sup>1</sup>		1	15 - 25
<sup>1</sup> Sürekli olarak karıştırınız.			

Tatlı	Piştirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam piştirme süresi (dakika)
<b>Haşlama</b>			
Sütlaç <sup>1</sup>		2 - 90 °C	40 - 50
Yulaf lapası <sup>1</sup>		2 - 90 °C	10 - 15
Çikolatalı puding <sup>1</sup>		2 - 90 °C	3 - 5
<b>Piştirme</b>			
Komposto <sup>2</sup>		3 - 100 °C	15 - 25
<b>Çok yağ ile kızartma</b>			
Berliner kızartma <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
Donut kızartma <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
Buñuelos kızartma <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
<sup>1</sup> Sürekli olarak karıştırınız.			
<sup>2</sup> Yemeği başlarken ekleyiniz.			
<sup>3</sup> Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Arka arkaya ve kapaksız kızartınız.			

Dondurulmuş ürünler	Piştirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam piştirme süresi (dakika)
<b>Az yağ ile kızartma</b>			
Şnitzel <sup>1</sup>		4	15-20
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10-30
Beyaz et (göğüs eti) <sup>1</sup>		4	10-30
Tavuk nugget <sup>1</sup>		4	10-15
Döner <sup>2</sup>		4	10-15
Kebap <sup>2</sup>		4	10-15
Balık filetosu, sade <sup>1</sup>		3	10-20
Balık filetosu, panelenmiş <sup>1</sup>		3	10-20
Paneli balık çubukları <sup>1</sup>		4	8-12
Patates kızartma <sup>2</sup>		5	4-6
Tava yemekleri <sup>2</sup>		3	6-10
Çin böreği <sup>1</sup>		4	10-30
Camembert <sup>1</sup>		3	10-15
<b>Sıcak tutma, ısıtma</b>			
Kremalı soslu sebze <sup>2</sup>		1 - 70 °C	15-20
<b>Piştirme</b>			
Yeşil fasulye, dondurulmuş <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15-30
<b>Çok yağ ile kızartma</b>			
Patates kızartma <sup>4</sup>		5 - 170 °C	4-8
<sup>1</sup> Birkaç defa çeviriniz.			
<sup>2</sup> Sürekli olarak karıştırınız.			
<sup>3</sup> Kapak kapalı olarak ısıtınız ve pişiriniz. Sinyal sesinden sonra yiyeceği yerleştiriniz.			
<sup>4</sup> Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Arka arkaya ve kapaksız kızartınız.			

Diğer	Piştirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam piştirme süresi (dakika)
<b>Az yağ ile kızartma</b>			
Camembert <sup>1</sup>		3	7 - 10
Kruton <sup>2</sup>		3	6 - 10
Kuru hazır yemekler <sup>3</sup>		1	5 - 10
Badem kavurma <sup>4</sup>		4	3 - 15
Fındık kavurma <sup>4</sup>		4	3 - 15
Çam fıstığı kavurma <sup>4</sup>		4	3 - 15
<b>Sıcak tutma, ısıtma</b>			
Gulaş çorbası ısıtma <sup>5</sup>		1 - 70 °C	10 - 20
Sıcak şarap ısıtma <sup>5</sup>		1 - 70 °C	5 - 15
<b>Haşlama</b>			
Süt ısıtma <sup>5</sup>		2 - 90 °C	3 - 10

<sup>1</sup> Birkaç defa çeviriniz.

<sup>2</sup> Sürekli olarak karıştırınız.

<sup>3</sup> Suyu sinyal sesinden sonra ekleyiniz. Su kaynayınca yiyeceği ekleyiniz.

<sup>4</sup> Yiyeceği sinyal sesinden sonra ekleyiniz.

<sup>5</sup> Yiyeceği başlarken ekleyiniz.

## Flex Zone için Teppan Yaki ve Grill

Teppan Yaki ve Grill aksesuarları Flex Zone için idealdir ve kızartma sensörü tertibatı için en uygun özelliklere sahiptir.

### Grill

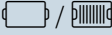
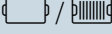
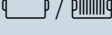
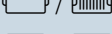
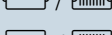
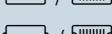
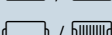
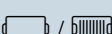


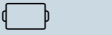


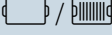
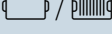
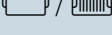
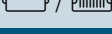
Grill Flex Zone'a uyarlanır. Az veya çok miktarda eti, balığı, taze sebzeyi ve ekmeği çok az yağ ile sağlıklı ve basitçe pişirebilirsiniz. Oluklu biçim sayesinde yemekler daha az yağ çeker. Basit kullanımı sayesinde yemekleri ızgarada kolayca pişirebilir, geleneksel ızgarada pişmiş gibi görünmesi ve 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.)
<b>Et</b>			
Şnitzel, sade <sup>1</sup>		4	6 - 10
Fileto <sup>1</sup>		4	6 - 10
Pirzola <sup>1</sup>		3	10 - 15
Biftek, az pişmiş (3 cm kalınlığında) <sup>1</sup>		5	6 - 8
Biftek, orta (3 cm kalınlığında) <sup>1</sup>		5	8 - 12
Biftek, iyi pişmiş (3 cm kalınlığında) <sup>1</sup>		4	8 - 12
Tavuk göğsü (2 cm kalınlıkta) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Pastırma <sup>1</sup>		3	5 - 8
Hamburger <sup>1</sup>		3	6 - 15
Haşlanmış sosis <sup>1</sup>		4	8 - 20
Sosis, çiğ <sup>1</sup>		4	8 - 20
Döner <sup>2</sup>		4	7 - 12
Kıyma <sup>2</sup>		4	6 - 10
<b>Balık ve deniz ürünleri</b>			
Balık filetosu, doğal <sup>1</sup>		4	10 - 20
Yengeç <sup>1</sup>		4	4 - 8
Karides <sup>1</sup>		4	4 - 8
Bütün balık kızartma <sup>1</sup>		3	15 - 30
<sup>1</sup> Yağı (gerekirse) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekirse çeviriniz.			
<sup>2</sup> Yağı (gerekirse) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Sürekli olarak karıştırınız.			
<sup>3</sup> Tereyağını ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekirse çeviriniz.			
<sup>4</sup> Yağı (gerekirse) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Her porsiyon için toplam süre. Arka arkaya pişiriniz.			
<sup>5</sup> Yağı (yiyeceğin üzerine sürünüz) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekirse çeviriniz.			
<sup>6</sup> Yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz.			

	Piştirme kabı	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam kızartma süresi (dak.)
<b>Sebze</b>			
Kabak <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Patlıcan <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Biber <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Yeşil kuşkonmaz kızartma <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Mantar <sup>2</sup>	 / 	4	10 - 15
Sarımsak <sup>2</sup>		2	2 - 10
Soğanları soteleyin <sup>2</sup>		2	2 - 10
Sebzeleri glaze edin <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Patates</b>			
Elma dilim patates kızartma <sup>2</sup>		5	6 - 12
Patates köftesi <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Patates glaze <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Yumurtalı yemekler</b>			
Terayağında sahandada yumurta <sup>3</sup>		2	2 - 6
Sıvı yağda sahandada yumurta <sup>1</sup>		4	2 - 6
Çırpılmış yumurta <sup>2</sup>		2	4 - 9
Omlet <sup>4</sup>		2	3 - 6
Krep <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Yumurtalı ekme <sup>4</sup>		3	4 - 8
Avusturya krebi <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Diğer</b>			
Kavurma <sup>5</sup>	 / 	4	4 - 6
Kruton <sup>2</sup>		3	6 - 10
Badem kavurma <sup>6</sup>		4	3 - 15
Fındık kavurma <sup>6</sup>		4	3 - 15
Çam fıstığı kavurma <sup>6</sup>		4	3 - 15

<sup>1</sup> Yağı (gerekliyse) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekliyse çeviriniz.

<sup>2</sup> Yağı (gerekliyse) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Sürekli olarak karıştırınız.

<sup>3</sup> Tereyağını ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekirse çeviriniz.

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

<sup>5</sup> Yağı (yiyeceğin üzerine sürünüz) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekirse çeviriniz.

<sup>6</sup> Yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz.

## Yemek asistanı

Bu fonksiyon ile çok farklı yemekler hazırlayabilirsiniz. Cihaz sizin için optimum ayarı seçer.

### Programın seçilmesi ve ayarlanması

1. Bir ocak gözü seçiniz.
2. Aktif pişirme moduna dokununuz ve Yemek asistanı opsiyonunu seçiniz.
3. İsteddiğiniz program grubunu seçiniz.
4. İsteddiğiniz yemeği seçiniz.

Tamamen seçtiğiniz yemeğin ayar işlemleri tarafından yönlendirileceksiniz ve seçtiğiniz yemeği hazırlamanız için gerekli olan talimatlar size gösterilecek.

### Programın iptal edilmesi

Programı iptal etmek için güç seviyesi 0'ı seçiniz veya ısıtma türünü değiştiriniz.

## Sıcaklık sensörü

Pişirme fonksiyonlarının ilk defa kullanılmasından önce, kablosuz sıcaklık sensörü ile kumanda bölümü arasında bağlantı oluşturulmalıdır.

### Kablosuz sıcaklık sensörünün hazırlanması ve bakımı

Bu bölümde edineceğiniz bilgiler:

- Silikon yamaların yapıştırılması
- Kablosuz pişirme sensörünün kullanılması
- Temizleme
- Pilin değiştirilmesi

Silikon yama ve pişirme sensörü ek olarak yetkili satıcıdan, teknik müşteri hizmetlerimizden veya resmi web sitemizden temin edilebilir. Bunun için ilgili referans numarasını belirtiniz:

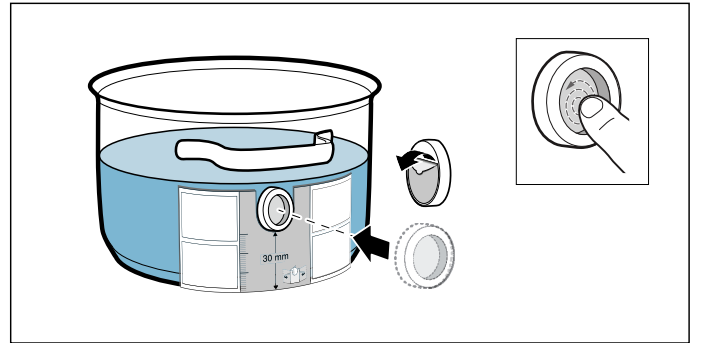
00577921	5 silikon yama içeren set
HZ39050	Pişirme sensörü ve 5 silikon yama içeren set

### Silikon yamaların yapıştırılması

Silikon yama, sıcaklık sensörünü pişirme kabına sabitler.

Bir kap ilk defa pişirme fonksiyonlarıyla birlikte kullanılıyorsa silikon yama doğrudan bu kabın üzerine yapıştırılmalıdır. Önemlidir:

1. Tenceredeki yapıştırma noktası yağsız olmalıdır. Kabi temizleyiniz, iyice kurulayınız ve yapıştırma noktasını örneğin alkol ile fırçalayınız.
2. Koruyucu folyoyu silikon yamadan çıkarınız. Birlikte verilen şablon yardımıyla silikon yamayı uygun bir yükseklikte kabın dışına yapıştırınız.



3. Silikon yamanın iç tarafı da dahil olmak üzere tüm yüzeyine bastırınız.

Yapıştırıcının doğru biçimde sertleşmesi için 1 saat süre gereklidir. Kabi bu süre içinde kullanmayınız veya temizlemeyiniz.

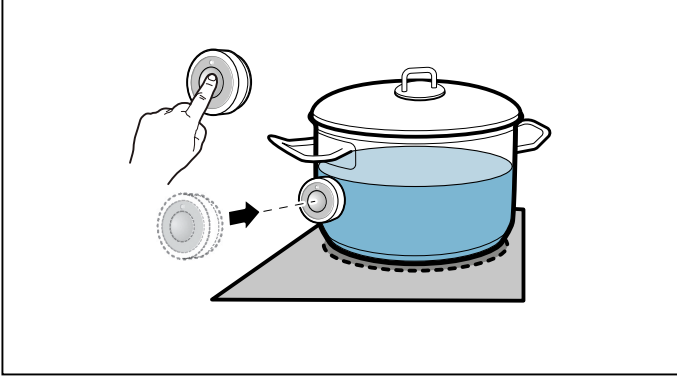
### Bilgiler

- Kabi silikon yama ile birlikte deterjanlı su içinde uzun süre bekletmeyiniz.
- Silikon yama yerinden çıkarsa yenisi kullanılmalıdır.



### Kablosuz sıcaklık sensörünün takılması

Sıcaklık sensörünü, tam uyacak biçimde silikon yamaya takınız.




#### Bilgiler

- Sıcaklık sensörünü yapıştırmadan önce silikon yamanın tamamen kuru olduğundan emin olunuz.
- Pişirme kabını, sıcaklık sensörü ocağın yan dış yüzeyini gösterecek biçimde yerleştiriniz.
- Sıcaklık sensörü başka sıcak bir pişirme kabına yönlendirilemez, aksi takdirde aşırı ısınır.
- Pişirme sonrasında sıcaklık sensörünü tencereden çıkarınız. Sensörü temiz ve güvenli bir yerde, saklayınız ve herhangi bir ısı kaynağının yakınlarında saklamayınız.
- En fazla üç sıcaklık sensörünü eşzamanlı olarak kullanabilirsiniz.

### Kablosuz sıcaklık sensörü ile kumanda alanı arasında bağlantı kurulması

Kablosuz sıcaklık sensörü ile kumanda alanı arasında bağlantı kurmak için aşağıdaki yöntemi izleyiniz:


1. Genişletme menüsünü açınız.
2. Temel ayarları açınız ve Pişirm sensr menü noktasını seçiniz.
3. Yeni pişirme sensörü ekle seçeneğini seçiniz. 30 saniye içinde kablosuz sıcaklık sensöründeki  sembolüne basınız. Birkaç saniye içinde ekranda, sıcaklık sensörünün kumanda bölümüyle olan bağlantısının sonucu gösterilir.

Pişirme sensörü hatasız biçimde kumanda alanına bağlandığında, pişirme fonksiyonları kullanılabilir.

#### Bilgiler

- Pişirme sensörünün arızası sonucunda hatalı bir bağlantı aşağıdaki nedenlerle ortaya çıkabilir:
  - Bluetooth iletişim hatası.
  - Sıcaklık sensörü sembolüne, 30 saniye içinde basılmamış.
  - Pişirme sensörünün pili tükenmiş.
 Pişirme sensörünü sıfırlayınız ve bağlantı işlemini tekrar yürütünüz.
- Aktarım hatası sonucunda ortaya çıkan hatalı bir bağlantı durumunda bağlantı işlemini yeniden yürütünüz. Bağlantı yeniden hatalı olursa teknik servisi bilgilendiriniz.

### Kablosuz sıcaklık sensörünün sıfırlanması

1. Pişirme sensörünün  sembolüne yaklaşık 8-10 saniye boyunca dokununuz. Bu sırada sıcaklık sensörünün LED göstergesi üç defa yanar. LED üç defa yandıktan sonra sıfırlama başlar. Bu anda sembole artık dokunmayınız. LED söndüğü anda kablosuz sıcaklık sensörü sıfırlanmıştır.
2. Bağlantı işlemini tekrarlayınız.

### Temizleme

Kablosuz sıcaklık sensörü bulaşık makinesinde yıkanamaz.

#### Sıcaklık sensörü

Sıcaklık sensörünü nemli bir bezle siliniz. Asla bulaşık makinesinde yıkamayınız. Suya daldırmayınız ve akan su altında temizleyiniz.

Pişirme işleminden sonra sıcaklık sensörünü pişirme tenceresinden çıkarınız. Sensörü temiz ve güvenli bir yerde, örneğin ambalajında saklayınız ve herhangi bir ısı kaynağının yakınlarında saklamayınız.

#### Silikon yama

Yapıştırmadan önce sıcaklık sensörünü temizleyiniz ve kurulayınız. Bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur.

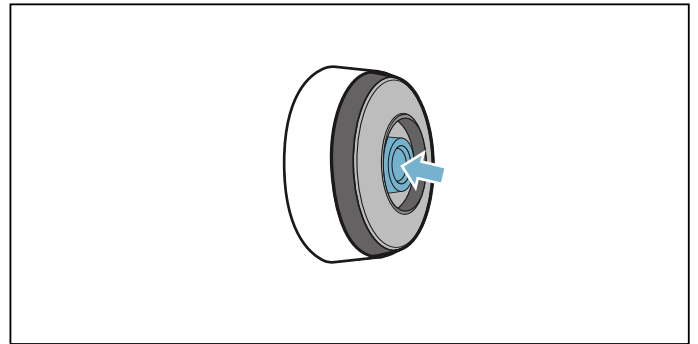
#### Bilgi:

Kabı silikon yama ile birlikte deterjanlı su içinde uzun süre bekletmeyiniz.

#### Sıcaklık sensörünün penceresi

Sensör penceresi daima temiz ve kuru olmalıdır. Aşağıdaki işlemleri uygulayınız:

- Düzenli olarak kirleri ve sıçrayan yağları temizleyiniz.
- Temizlik için yumuşak bir bez ve pamuklu çubuk ve pencere temizleme deterjanı kullanınız.



#### Bilgiler

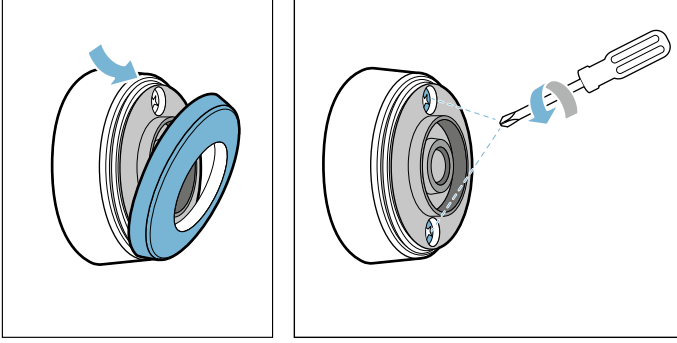
- Aşındırıcı süngerler ve aşındırıcı fırçalar gibi çizecek temizleme maddeleri ve temizleme sütleri kullanmayınız.
- Sensör penceresine parmaklarınızla dokunmayınız. Kirlenebilir veya çizilebilir.

## Pilin değiştirilmesi

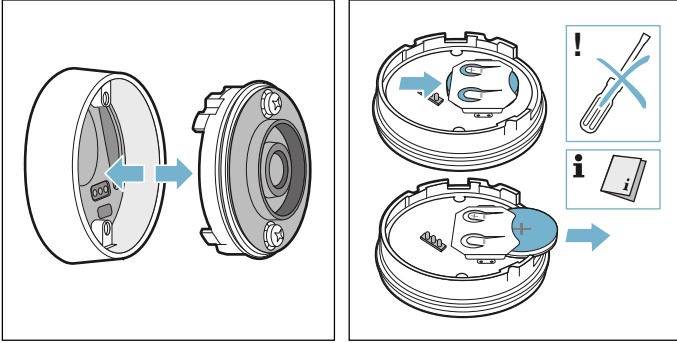
Sembol basılı tutulduğunda sıcaklık sensörü yanmıyorsa pil boşalmıştır.

Pilin değiştirilmesi:

1. Sıcaklık sensörü gövde alt parçasının silikon kapağını çekiniz ve her iki civatayı bir tornavida ile çıkarınız.

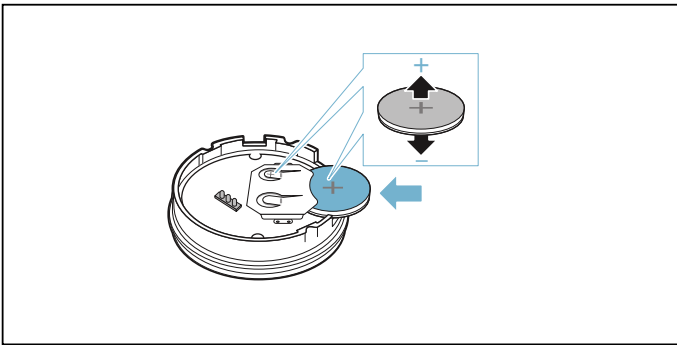


2. Sıcaklık sensörünün kilidini açınız. Pili gövde alt parçasından çıkarınız ve yeni bir pille değiştiriniz (bu sırada pil kutuplarının doğru biçimde hizalanmasına dikkat ediniz).

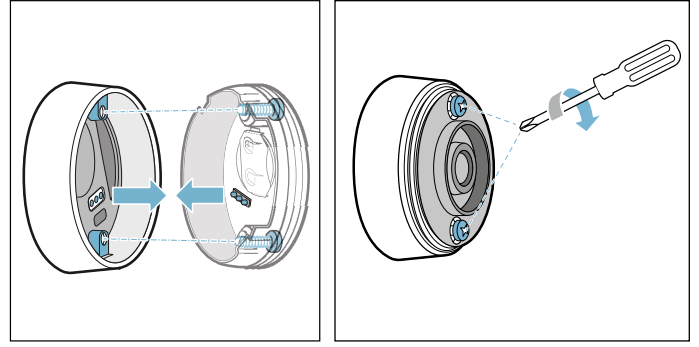


### Dikkat!

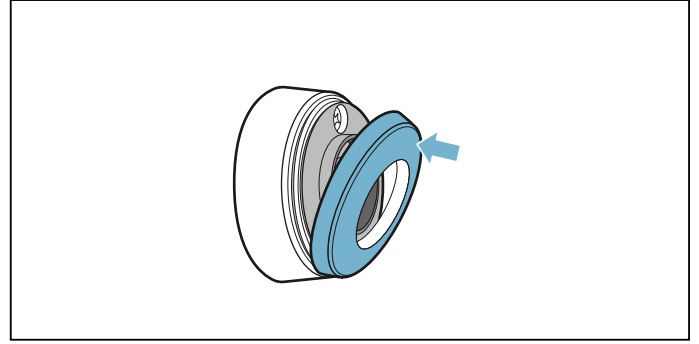
Pili çıkartmak için metal nesnelere dokunmayınız. Pili bağlantı noktalarına dokunmayınız.



3. Sıcaklık sensörünün kilidini kapatınız (kilitteki civata açıklıkları, gövde alt parçasındaki boşluklarla örtüşmelidir). Civataları bir tornavida ile sökünüz.



4. Silikon kapağı yeniden sıcaklık sensörünün gövde alt parçasına takınız.



### Bilgi:

Uzun bir çalışma süresini garanti etmek için sadece CR2032 tipinde yüksek kaliteli piller kullanınız.

## Uygunluk beyanı

BSH Hausgeräte GmbH, kablosuz sıcaklık sensörü fonksiyonuna sahip cihazın, 2014/53/EU yönergesinin temel gerekliliklerine ve diğer kurallarına uygun olduğunu taahhüt eder.

Daha ayrıntılı bir RED uygunluk beyanını internette [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) altında bulunan, cihazınızın ürün sayfasındaki ek dokümanlarda bulabilirsiniz.

Logolar ve Bluetooth® markası müseccel markalardır ve Bluetooth SIG, Inc. şirketine aittir, bu markaların BSH Hausgeräte GmbH tarafından her kullanımı lisans sözleşmesi kapsamındadır. Tüm diğer markalar ve marka adları, ilgili firmalara ait markalar ve marka adlarıdır.


## Çocuk emniyeti

Çocukların pişirme bölümünü açmasını, çocuk emniyeti ile önleyebilirsiniz.

### Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devreden çıkarılması

Tüm ocaklar kapalı olmalıdır.

#### Etkinleştirme

1. Genişletme menüsünü açınız.
2.  sembolüne dokununuz.  
Çocuk emniyeti etkindir. Ocak kilitletir.

#### Devre dışı bırakılması

Gösterge alanındaki uyarılara uyunuz.  
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

Genişletme menüsünü açınız ve  sembolüne dokununuz.

Sinyal sesi duyulur. Kumanda bölümü 30 saniye boyunca kilitletir.

Artık ayarları değiştirmeden kumanda bölümünün yüzeyi temizlenebilir.

### Devre dışı bırakılması

30 saniye sonra bir sinyal duyulur ve kumanda bölümünün kilidi kaldırılır. Fonksiyon etkinliğini daha önce kaldırmak için gösterge alanındaki talimatları izleyiniz.

**Bilgi:** Temizleme kilidinin ana şalter üzerinde bir etkisi yoktur. Ocağı her istediğinizde kapatabilirsiniz.

## Otomatik kapama sistemi

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

Bu sırada ocak ısıtmayı durdurur. Ekranda bir uyarı görünür.

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


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

## Temel ayarlar

Cihazda çeşitli temel ayarlar mevcuttur. Bu ayarlar sizin kişisel ihtiyaçlarınıza uygun olarak uyarlanabilir.


Ayarlar	Tanım ve seçenekler
Dil	Cihazın dilini değiştirebilirsiniz.
Home Connect	Böylece cihazınızı ev ağınıza ve bir mobil cihaza bağlayabilirsiniz.
Dvl. kumandası cookConnect	Böylece aspiratörün temel fonksiyonlarını ocağınızdan kumanda edebilirsiniz, örneğin fan kademesi veya aydınlatma.
Sinyal sesleri	Cihazın hangi sinyal seslerini çalması gerektiğini seçebilirsiniz.
Sinyal süresi	Sinyal sesi sürelerini değiştirebilirsiniz.
Tuş sesi	Dokunmatik ekrandaki alanlara ve sembollere dokunduğunuzda cihazın sesleri çalmasını isteyip istemediğinizi seçebilirsiniz.
Kumanda alanı parlaklığı	Ekranın parlaklığını değiştirebilirsiniz.
flexInduction	Ocak açıldığında Flex alanlarının bir birim olarak mı, ayrı olarak mı çalışması gerektiğini seçebilirsiniz.
powerMove kademeleri	Kaydırma fonksiyonu için pişirme alanlarının ön ayarlı seviyelerini istediğiniz gibi değiştirebilirsiniz.
Çocuk kilidi	Ocağı çocuk emniyeti ile kilitleyebilir ve çocukların izinsiz olarak kullanmasını engelleyebilirsiniz.
quickStop	Pişirme alanının ana ekran üzerinden doğrudan ve hızlıca kapatılmasını sağlar.
Marka logosu	Cihaz açıldığında marka logosunun gösterilip gösterilmemesini burada ayarlayabilirsiniz.
reStart	Cihazınızın kapatıldıktan sonra ne kadar süre boyunca son kullanılan ayarları hatırlayacağını buradan ayarlayabilirsiniz.
Maksimum güç çekişi	Ocağın toplam gücünü sınırlayabilirsiniz ve yerel elektrik şebekesine göre uyarlayabilirsiniz.
Enerji tüketimi	Cihazınızın kapatıldıktan sonra enerji tüketimini gösterip göstermemesine burada karar verebilirsiniz.
Piştirm sensör	Yeni bir sıcaklık sensörü ekleyebilirsiniz.
Kaynama nok. ayarlayınız	Piştirme sensörünün daha hassas biçimde çalışması için bulunduğunuz yerin deniz seviyesinden yüksekliğini girebilirsiniz.
Piştirme kabı testi	Piştirme kabının indüksiyon ile piştirmeye uygun olup olmadığı kontrol edilebilir.
Cihaz bilgisi	Cihazınız ile ilgili bilgileri alabilirsiniz.
Fabrika ayarları	Tüm ayarları fabrika çıkışındaki duruma sıfırlayabilirsiniz.

### Temel ayarlar hakkında:


Genişletme menüsünü açınız ve  sembolüne dokununuz. Bunun için tüm ocak gözleri kapalı olmalıdır.

### Temel ayarlar menüsü

Kullanılabilir ayarlar arasında gezmek için parmağınızı yukarı veya aşağı çekiniz. Alt menü içindeki diğer seçenekleri görmek istediğiniz ayara dokununuz.

Bir alt menüdeyken önceki menüye geri dönmek için  sembolüne dokununuz.

### Temel ayarlardan çıkış

Temel ayarlar menüsünden çıkmak için  sembolüne dokununuz.

### Değişiklerin kaydedilmesi veya reddedilmesi

Değişiklikler yapıldıysa temel ayarlardan çıkılırken bir onay ekranı gösterilerek yapılan değişikliklerin kaydedilmesi veya iptal edilmesi istenir.

## Enerji tüketim göstergesi

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

Kapatma işleminden sonra 10 saniye süresince kWh cinsinden tüketim görüntülenir.

Bu fonksiyonu nasıl açacağınızı 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. Kabı, oda sıcaklığında yaklaşık 200 ml su ile doldurarak kabın taban çapına en uygun olan ocak gözünün ortasına yerleştiriniz.
2. Temel ayarlara gidiniz ve Pişirme kabı testi seçeneğini seçiniz. Gösterge alanındaki uyarılara uyunuz.  
Fonksiyon devreye alınır.

10 saniye sonra ocak göstergelerinde pişirme işleminin kalitesine ve hızına ilişkin bilgiler gösterilir.

Test sonucu optimum değerlere sahip değilse tencereyi daha küçük bir ocak gözü üzerinde yeniden test ediniz.

Testi tekrarlamak için yeniden temel ayarlara gidiniz ve Pişirme kabı testi seçeneğini seçiniz.

### 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 mevcut gücü açılan pişirme alanına akıllı biçimde dağıtan bir dizi bileşene sahiptir.

Power-Manager işlevi devredeyken, pişirme alanının gücü ara sıra nominal değer altına düşebilir. Bir pişirme alanı açıldı ve en yüksek güce ulaşıldıysa ekranda ilgili mesaj görüntülenir. Cihaz mümkün olan en yüksek güç kademesini kendiliğinden düzenler ve seçer.

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

## Home Connect

Bu cihaz WLAN uyumludur, ayarlar bir mobil uç cihaz üzerinden cihaza gönderilebilir.

Cihaz ev ağına bağlı değilken, ağ bağlantısı olmayan bir ocak gibi çalışır. Ocak her zaman kumanda paneli üzerinden kumanda edilebilir.

Home Connect fonksiyonunun kullanılabilirliği, ülkenizdeki Home Connect hizmetlerinin kullanılabilirliğine bağlıdır. Home Connect hizmetleri tüm ülkelerde sunulmaz. Buna ilişkin diğer bilgileri [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com) altında bulabilirsiniz.

### Bilgiler

- Ocaklar, gözetimsiz bir şekilde kullanılmamalıdır; pişirme işlemi her zaman gözetlenmelidir.
- Bu kullanım kılavuzundaki güvenlik uyarılarına uyunuz ve cihazı Home Connect uygulaması üzerinden kumanda ederken de bu kılavuzdaki kurallara uyduğunuzdan emin olunuz. Ayrıca Home Connect uygulamasının uyarılarına dikkat ediniz. → "*Önemli güvenlik uyarıları*", Sayfa 6
- Home Connect uygulaması ile cihazınıza istediğiniz ayarları gönderebilirsiniz, bu ayarların cihaz üzerinde teyit edilmesi gerekir. Cihazın, kullanıcı başında değilken kumanda edilebilmesi mümkün değildir.
- Cihazın manüel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde Home Connect uygulaması üzerinden kullanım mümkün değildir.

### Ayarlama

Home Connect üzerinden ayarları yürütebilmek için Home Connect uygulamasının mobil uç cihazınızda da yüklenmiş ve kurulmuş olması gereklidir.

Bunun için Home Connect ile birlikte teslim edilen belgelere de dikkat edilmelidir.


Ayarları yapmak için uygulama içinde belirtilen adımları takip ediniz.

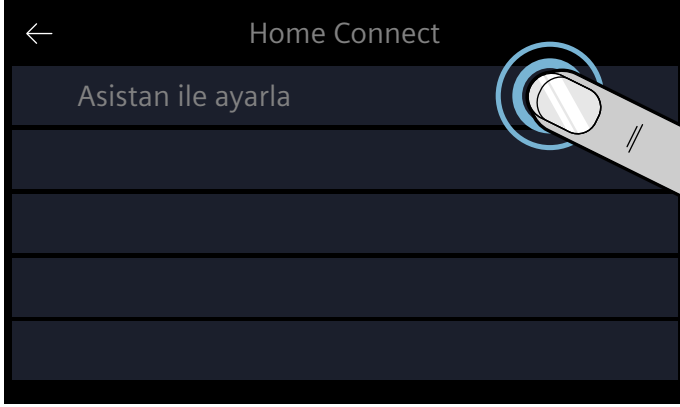
Ayarlamak için uygulamanın açık olması gereklidir.



### Ev ağında otomatik olarak oturum açma

WPS fonksiyonlu bir yönlendiriciye ihtiyacınız olacaktır. Yönlendiricinize erişime sahip olmanız gereklidir. Durum bu değilse "Ev ağında manuel olarak oturum açma" adımlarını izleyiniz.

1. Genişletme menüsü içinde  sembolü üzerinden temel ayarları açınız.
2. "Home Connect" ayarına dokununuz.
3. Home Connect asistanını başlatmak için "Asistan ile ayarla" seçeneğine dokununuz.



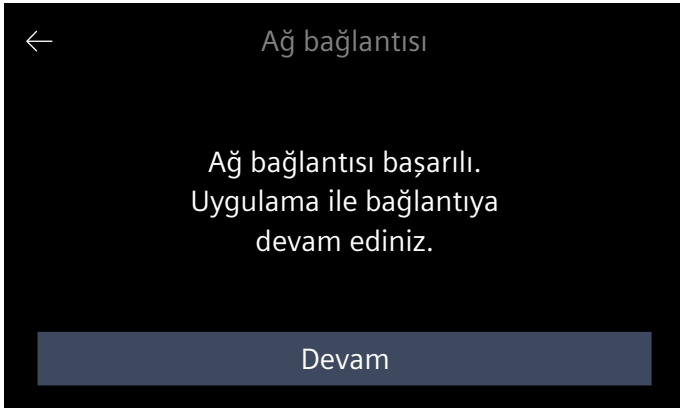
Mobil cihaza ilişkin bir not görünür.


4. Devam etmek için "Devam" seçeneğine dokununuz.
5. 2 dakika içinde yönlendiricideki WPS tuşuna basınız. Ocak ev ağına bağlandığında, buna dair bir mesaj görünür.

#### Bilgi:


Bağlantı kurulamazsa asistanı yeniden başlatınız veya cihazı yeniden manuel olarak ev ağına kaydediniz. Cihazın artık uygulama ile bağlantı kurabileceğine dair bir mesaj görünür.

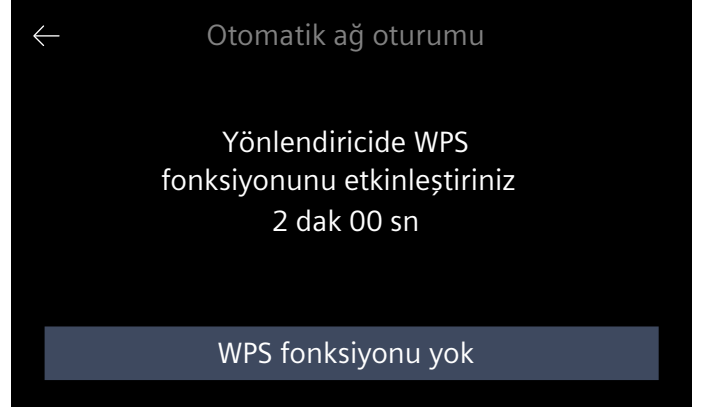
6. Uygulama ile bağlantı kurma işlemine başlamak için "Devam" seçeneğine dokununuz.



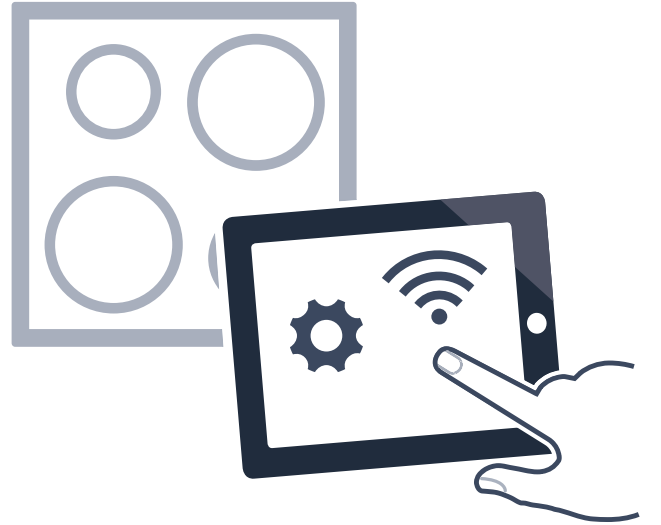
Oturum açma işlemi başarıyla tamamlandığında buna dair bir mesaj görünür. Kumanda panelinin ana alanında  sembolü görünür.

### Ev ağında manüel olarak oturum açma

1. Genişletme menüsü içinde  sembolü üzerinden temel ayarları açınız.
2. "Home Connect" ayarına dokununuz.
3. Home Connect asistanını başlatmak için "Asistan ile ayarla" seçeneğine dokununuz. Yönlendiricinizdeki WPS tuşuna basmanız istenecektir.
4. "WPS fonksiyonu yok" seçeneğini seçiniz.



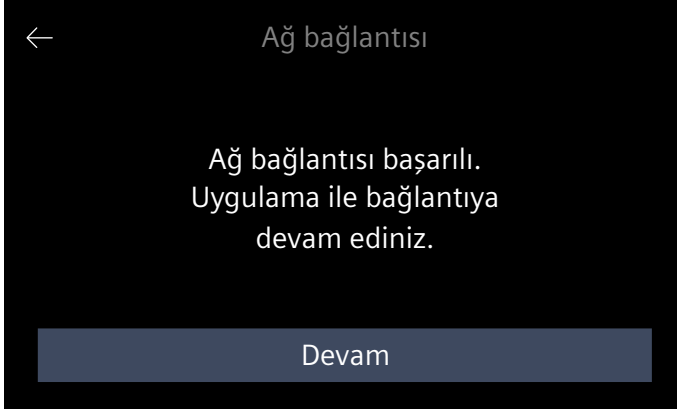
5. Nota dikkat ediniz ve devam etmek için "Başlat" seçeneğine dokununuz.
6. Mobil cihazın ağ ayarlarını açınız ve cihaz ile "HomeConnect" SSID'si ve "HomeConnect" anahtarı ile ocak ağında oturum açınız.




#### Bilgi:

Bağlantı kurulamazsa asistanı yeniden başlatınız ve cihazı yeniden manuel olarak ev ağına kaydediniz.

7. Uygulamadaki talebi uygulayınız ve ev ağıınızın (WLAN) ağ adını ve parolasını giriniz. Cihazın artık uygulama ile bağlantı kurabileceğine dair bir mesaj görünür.
8. Uygulama ile bağlantı kurma işlemine başlamak için "Devam" seçeneğine dokununuz.



Oturum açma işlemi başarıyla tamamlandığında buna dair bir mesaj görünür. Kumanda panelinin ana alanında  sembolü görünür.

## Home Connect ayarları

Home Connect uygulamasını istediğiniz zaman ihtiyaçlarınıza göre uyarlayabilirsiniz.

Ağ ve cihaz bilgilerini görüntülemek için, ocağına ilişkin temel ayarlar bölümünde Home Connect ayarlarına gidiniz.

Ayar	Tanım ve seçenekler
Asistan ile ayarla	Ocağı otomatik veya manuel olarak ev ağına kaydedebilirsiniz. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Asistan ile ayarla: (ev ağına otomatik kayıt)*.</li> <li>■ Asistan ile ayarla: WPS fonksiyonu yok (ev ağına manuel kayıt).</li> </ul> <b>Bilgi:</b> Ayar sadece, ocak henüz ev ağına bağlanmamışsa görüntülenir.
Uygulama bağlantısı	Bir veya birden fazla Home Connect hesabı ile bağlantı kurabilirsiniz. <b>Bilgi:</b> Ayar sadece, ocak ev ağına bağlanmışsa görüntülenir.
Uygulama üzerinden ayar	Ocak ayarlarının gönderilmesinin mümkün olmasını veya olmamasını ayarlayabilirsiniz. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hayır - Uygulamada sadece ocağın güncel durumu gösterilir.</li> <li>■ Evet* - Ocak ayarları uygulamadan ocağa gönderilebilir. Gönderilen ocak ayarları ocak üzerinde onaylanmalıdır.</li> </ul> <b>Bilgi:</b> Ayar sadece, ocak ev ağına bağlanmışsa görüntülenir.
Wi-Fi	Ocağın kablosuz modülünü kapatabilir ve böylece WLAN bağlantısını kesebilirsiniz. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapatıldı - Kablosuz modül kapatıldı.</li> <li>■ Açıldı* - Kablosuz modül açıldı.</li> </ul> <b>Bilgi:</b> Ayar sadece, ocak ev ağına bağlanmışsa görüntülenir.
Bağlantıyı kes	Ev ağının kaydedilmiş bağlantılarını istediğiniz zaman sıfırlayabilirsiniz. <b>Bilgi:</b> Ayar sadece, ocak ev ağına bağlanmışsa görüntülenir.
Cihaz bilgisi	Home Connect ve ağ ile ilgili bilgiler gösterilir. <b>Bilgi:</b> Ayar sadece, ocak ev ağına bağlanmışsa görüntülenir.

\* Teslimat sırasındaki ön ayar

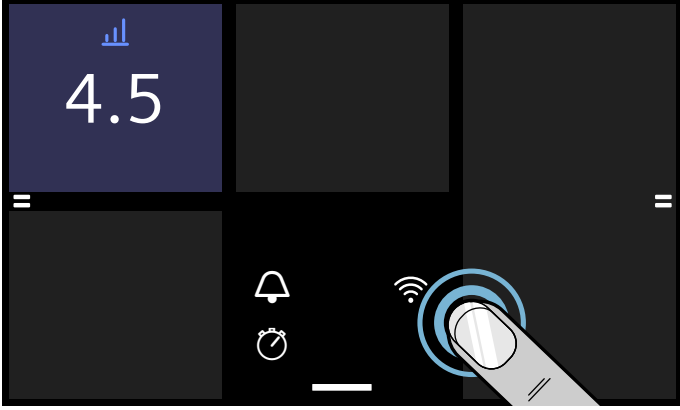
### Bilgi:

"Asistan ile ayarla" ancak, henüz ev ağı ile bağlantı kurulmadıysa gösterilir. Tüm diğer ayarlar sadece ev ağı ile önceden bağlantı oluşturulmuşsa gösterilir.

### WLAN sembolleri

Ana kumanda bölümündeki WLAN göstergesi bağlantı durumuna, kalitesine ve Home Connect sunucularının kullanılabilirliğine göre değişir.

Wi-Fi sembolüne dokunarak görüntülenen sembollerin açıklamalarına ulaşabilirsiniz.



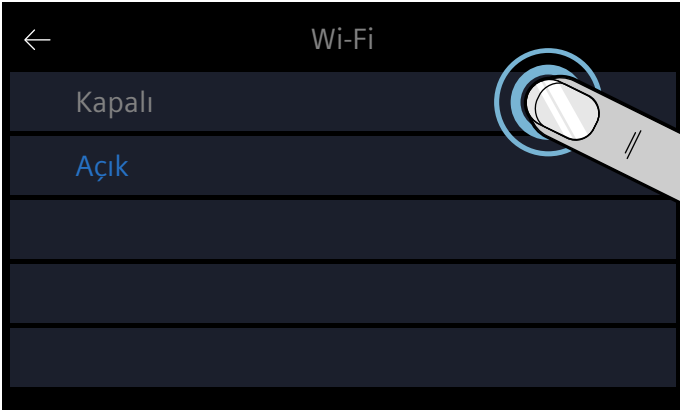
### WLAN'ın devre dışı bırakılması

Wi-Fi etkinleştirilmişse Home Connect fonksiyonlarını kullanabilirsiniz.

#### Bilgi:

Ağa bağlanmış şekilde çalışmaya hazır durumdayken cihazınız maksimum 2 W güç gerektirir.

1. Genişletme menüsü içinde sembolü üzerinden temel ayarları açınız.
2. "Home Connect" ayarına dokununuz.
3. "Wi-Fi" seçeneğine dokununuz.
4. "Kapalı" seçeneğine dokununuz.



WLAN devre dışıdır ve kumanda panelindeki sembolü kaybolur.

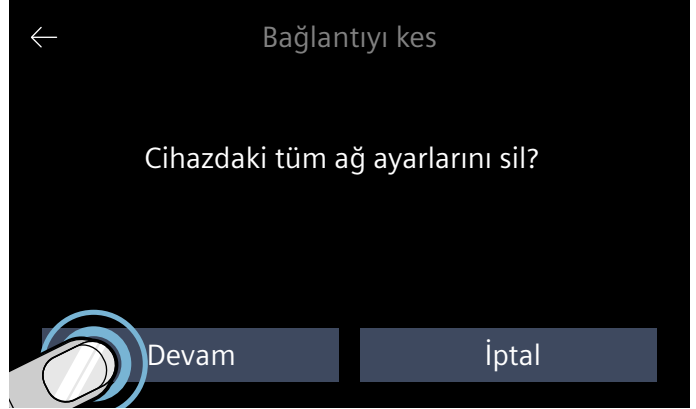
### Ağ bağlantısını kes

Ocağınızın ağ bağlantısını ne zaman isterseniz kesebilirsiniz.

#### Bilgi:

Ocağınızın ağ bağlantısı kesildiğinde, Home Connect üzerinden kumanda edilmesi mümkün değildir.

1. Genişletme menüsü içinde sembolü üzerinden temel ayarları açınız.
2. "Home Connect" ayarına dokununuz.
3. "Bağlantıyı kes" seçeneğine dokununuz.
4. "Devam" ile onaylayınız.



Cihazın ev ağı bağlantısı kesilmiştir ve kumanda panelindeki sembolü kaybolur.

#### Bilgi:

Cihazı fabrika ayarlarına sıfırladığınızda da ağ bağlantısı silinir.

### Ağa bağlan


1. Genişletme menüsü içinde sembolü üzerinden temel ayarları açınız.
2. "Home Connect" ayarına dokununuz.
3. Home Connect asistanını başlatmak için "Asistan ile ayarla" seçeneğine dokununuz.
4. → "Ev ağında otomatik olarak oturum açma" veya → "Ev ağında manuel olarak oturum açma" uyarınca uygulama talimatlarını takip ediniz.

### Uygulama ile bağlantı kur

Mobil cihazınızda Home Connect uygulaması kurulu ise, uygulama ile ocak arasında bağlantı kurabilirsiniz.

#### Bilgiler

- Cihaz bir ağa bağlı olmalıdır.
- Uygulama açılmış ve ayarları yapılmış olmalıdır.
- Bir aspiratöre doğrudan bağlantı varsa, ocağı öncelikle ev ağından ayırınız ve bağlantıyı yeniden başlatınız. → "Ağ bağlantısının kesilmesi", Sayfa 45 → "Ağ bağlantısının kurulması", Sayfa 45

1. Genişletme menüsü içinde  sembolü üzerinden temel ayarları açınız.
2. "Home Connect" ayarına dokununuz.
3. "Uygulama bağlantısı" seçeneğine dokununuz.



Bir başka Home Connect hesabını da ocağa bağlayabilirsiniz. Bunun için "Uygulama bağlantısı" seçeneğine dokununuz.


4. Bağlantı işlemini tamamlamak için uygulamadaki talimatları izleyiniz.

### Uygulama üzerinden ayarlar

Home Connect uygulaması ile ocağınızın temel ayarlarına rahatlıkla erişim sağlayabilir ve ocak gözlerine ilişkin ayarları ocağa gönderebilirsiniz.

### Bilgiler

- Temel ayarları değiştirmek için ocak kapalı olmalıdır.
- Cihazın manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde Home Connect uygulaması üzerinden kullanım mümkün değildir.
- Cihaz, ayar aktarımı fonksiyonu etkinleştirilmiş olarak teslim edilir.
- Ayar aktarımı fonksiyonu devre dışı bırakılmışsa, Home Connect uygulamasında sadece ocak alanının çalışma durumları görüntülenir.

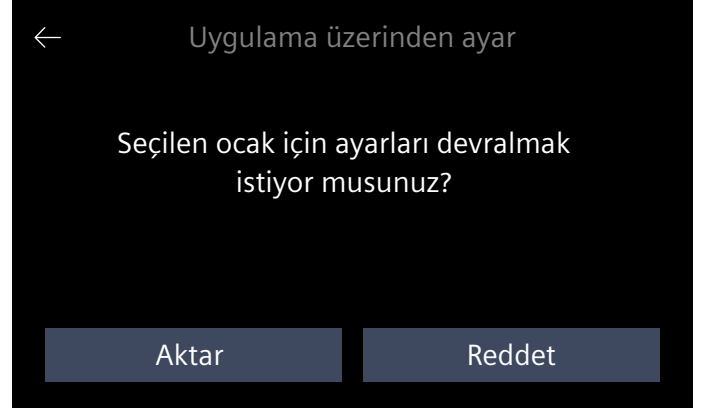
1. Genişletme menüsü içinde  sembolü üzerinden temel ayarları açınız.
2. "Home Connect" ayarına dokununuz.
3. "Uygulama üzerinden ayar" seçeneğine dokununuz.



4. Aktarımı etkinleştirmek için "Evet" seçeneğine, aktarım etkinliğini kaldırmak için "Hayır" seçeneğine dokununuz.

### Pişirme ayarlarını onaylama

Pişirme ayarları bir ocak gözüne aktarıldığında ocakta bir mesaj görünür. Ayarların uygulanmasını isteyip istemediğiniz sorulacaktır. Ayarları onaylamak için "Aktar" seçeneğine dokununuz. Ayarları reddetmek için "Reddet" seçeneğine dokununuz.



### Yazılım güncellemesi

Yazılım güncellemesi fonksiyonu ile, ocağınızın yazılımı güncellenir (örneğin optimizasyon, hata giderme, güvenlik ilişkili güncellemeler). Ön koşullar kayıtlı bir Home Connect kullanıcısı olmanız, uygulamayı mobil uç cihazınıza yüklemiş olmanız ve Home Connect sunucusu ile bağlantıda olmanızdır.

Bir yazılım güncellemesi mevcut olduğu anda bu durum size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir, uygulama üzerinden veya ocak üzerinden yazılım güncellemesini başlatabilirsiniz. Bunun için ocağınızın temel ayarlarını açınız. Size güncelleme sırasında kılavuzluk edecek bir asistan görünür.

İndirme başarıyla tamamlandıktan sonra yerel ağınıza girerek Home Connect uygulaması üzerinden kurulumu başlatabilirsiniz.

Kurulum başarıyla tamamlandığında durum size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir.

### Bilgiler

- İndirme işlemleri sırasında ocağınızı kullanmaya devam edebilirsiniz.
- Uygulamadaki kişisel ayarlarınıza bağlı olarak olarak yazılım güncellemesi otomatik olarak da indirilebilir.
- Güvenlikle ilgili bir güncelleme mevcut olduğunda güncellemenin mümkün olan en kısa sürede kurulması önerilir.

## Uzaktan teşhis

Arıza halinde Müşteri Hizmetleri uzaktan teşhis hizmetiyle cihazınıza erişebilir.

Müşteri Hizmetleri'yle iletişime geçiniz ve cihazınızın Home Connect sunucusuyla bağlantıda olduğundan ve uzaktan teşhis hizmetinin ülkenizde mevcut olduğundan emin olunuz.

### Bilgi:

Ayrıntılı bilgi ve uzaktan teşhis hizmetinin ülkenizdeki kullanılabilirliği için ülkenizin Home Connect web sitesindeki Yardım & Destek alanını ziyaret ediniz: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## Veri güvenliğine dair uyarılar

Cihazınızın internete bağlı bir WLAN ağına ilk defa bağlanmasıyla birlikte cihazınız aşağıdaki kategorilerdeki verileri Home Connect sunucusuna aktarır (ilk kayıt):

- Benzersiz cihaz tanıtıcısı (cihaz anahtarlarından ve monte edilen WiFi iletişim modülünün MAC adresinden oluşur).
- WiFi iletişim modülünün güvenlik sertifikası (bağlantının bilişim tekniği açısından güvencesi için).
- Ev cihazınızın güncel yazılım ve donanım versiyonları.
- Fabrika ayarlarına olası bir geri alma durumuna dair bilgiler.

İlk kayıt ile Home Connect fonksiyonlarının kullanımı için hazırlık yapılmış olur ve bu kayıt ancak Home Connect fonksiyonlarını ilk defa kullanmak istediğiniz anda gerekli olacaktır.

### Bilgi:

Home Connect fonksiyonlarının sadece Home Connect uygulamasıyla bağlantılı olarak kullanılabilmesine dikkat ediniz. Veri güvenliğine ilişkin bilgiler Home Connect uygulaması içinden çağırabilirsiniz.

## Uygunluk beyanı

BSH Hausgeräte GmbH, Home Connect fonksiyonuna sahip cihazın 2014/53/EU yönergesinin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili kurallarına uygun olduğunu taahhüt eder.

Daha ayrıntılı bir RED uygunluk beyanını internette [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) altında bulunan, cihazınızın ürün sayfasındaki ek dokümanlarda bulabilirsiniz.



2,4 GHz bant: 100 mW maks.

5 GHz bant: 100 mW maks.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Sadece kapalı alanlarda kullanıma uygundur

## Davlumbaz bağlantısı

Bu cihazı uygun bir aspiratör ile bağlayabilir ve bu sayede üst kapağın fonksiyonlarını ocağınız üzerinden kumanda edebilirsiniz.

Cihazları birbirine bağlamak için farklı olanaklara sahipsiniz:

### Home Connect

Her iki cihaz da Home Connect ile uyumlu ise Home Connect uygulaması üzerinden bağlantı mümkündür.

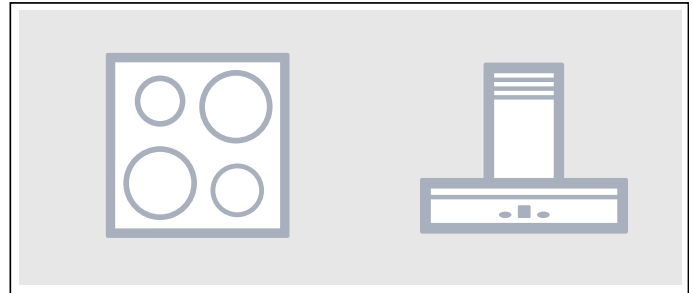
Her iki cihaz da uygulama ve kumanda paneli üzerinden kumanda edilebilir.

Bunun için Home Connect ile birlikte teslim edilen belgelere ve Home Connect bölümüne dikkat edilmelidir. → "Home Connect", Sayfa 42



### Cihazın doğrudan bağlanması

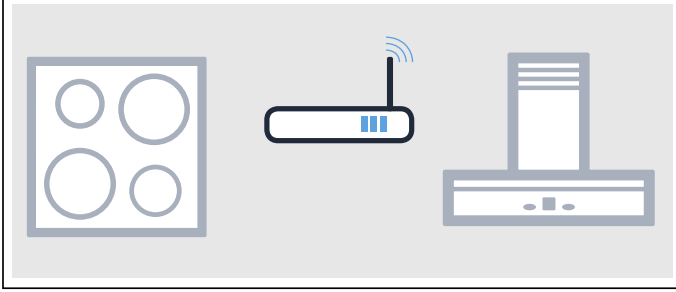
Cihaz doğrudan bir aspiratöre bağlanırsa aspiratör ocak üzerinden kumanda edilebilir. Artık her iki cihaz için de ev ağı veya uygulama üzerinden kumanda mümkün değildir. Her iki cihaz da kumanda paneli üzerinden kumanda edilebilir.



## Cihazların ev ağı üzerinden bağlanması

Bu iki cihazdan hiçbiri Home Connect uygulamasına bağlı değilse veya sadece biri bağlıysa bu bağlantı türünü kullanınız.

Cihazlar ev ağı üzerinden birbiriyle bağlanmışsa ocak için hem Home Connect uygulaması hem de aspiratör kumandası kullanılabilir.



### Bilgiler

- Aspiratörünüzün kullanım kılavuzundaki güvenlik uyarılarına uyunuz ve cihazı, ocağa bağlı aspiratör kumandası üzerinden kullandığınızda da bunlara uyulduğundan emin olunuz. → "Önemli güvenlik uyarıları", Sayfa 6
- Aspiratörün manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde ocağa bağlı aspiratör kumandası mümkün değildir.
- Ağa bağlanmış şekilde çalışmaya hazır durumdayken cihazınız maksimum 2 W güç gerektirir.

## Ayarlama

Ocak ile davlumbaz arasında bağlantı kurulabilmesi için ocağın açık olması gerekir.


### Doğrudan bağlantı

Aspiratörün kapalı durumda olduğundan emin olunuz.

Bunun için aspiratörünüzün kullanım kılavuzundaki "Aspiratör bağlantısı" bölümüne bakınız.

### Bilgi:


Ocak doğrudan aspiratör ile bağlandığında, ağa bağlanması artık mümkün olmaz ve Home Connect uygulamasını artık kullanamazsınız.

1. Genişletme menüsü içinde  sembolü üzerinden temel ayarları açınız.
2. "Dvl. kumandası" ayarına dokununuz.
3. "Doğrudan bağlan" seçeneğine dokununuz.
4. 2 dakika içerisinde aspiratörde bağlantıyı başlatınız. Ocak eğer aspiratöre bağlanmışsa buna ilişkin bir mesaj görünür. Ayar alanında ocak temelli aspiratör kumandası sembolleri gösterilir.

## Ev ağı üzerinden bağlantı

WPS fonksiyonlu bir yönlendiriciye ihtiyacınız olacaktır. Yönlendirici erişimi gereklidir. Aksi takdirde "Doğrudan bağlantı" altındaki adımları takip ediniz.

Başlamadan önce davlumbazın aynı ev ağına bağlandığından emin olunuz.


1. Genişletme menüsü içinde  sembolü üzerinden temel ayarları açınız.
2. "Dvl. kumandası" ayarına dokununuz.
3. "Ağ bağlantısı" seçeneğine dokununuz.
4. 2 dakika içinde yönlendiricideki WPS tuşuna basınız. Ocak ev ağına bağlandığında, buna dair bir mesaj görünür.
5. 2 dakika içerisinde aspiratörde bağlantıyı başlatınız. Ocak eğer aspiratöre bağlanmışsa buna ilişkin bir mesaj görünür. Ayar alanında ocak temelli aspiratör kumandası sembolleri gösterilir.

### Bilgi:

Bağlantı ancak, her iki cihaz da ev ağına bağlanmış durumdaysa ve bağlantı işlemi oluşturulabilir. İki cihazdan birinde bağlantı işlemi süresi zaten sona ermişse bağlantıyı yeniden başlatınız.

## Ağ bağlantısını kes

Ev ağına ve aspiratör ile ilgili olarak kaydedilmiş bağlantıları istediğiniz zaman sıfırlayabilirsiniz.

1. Genişletme menüsü içinde  sembolü üzerinden temel ayarları açınız.
2. "Dvl. kumandası" ayarına dokununuz.
3. "Bağlantıyı kes" seçeneğine dokununuz. Bağlantı yeniden kuruldu.


## Üst kapağın ocak üzerinden kumanda edilmesi

Ocağınızın temel ayarlarında davlumbazınızın özelliklerini, ocağın veya tek tek pişirme alanlarının açılmasına ve kapatılmasına bağlı olarak ayarlayabilirsiniz. → "Davlumbaz ayarları", Sayfa 49


Kumanda bölümü üzerinden başka ayarlar yapabilirsiniz.

### Fanın ayarlanması

#### Etkinleştirme

1. Ayar alanında  sembolüne dokununuz. Ekranda ayarlanan fan kademesi gösterilir.
2. İstenilen fan kademesini seçiniz. Yoğun kademeyi seçmek için **int 1** veya **int 2** seçeneklerinden birine dokununuz. Fan etkinleştirildi.


#### Devre dışı bırakılması

1. Ayar alanında  sembolüne dokununuz.
2. 0 fan kademesini seçiniz. Fan devre dışı bırakılmıştır.




## Otomatik modun ayarlanması

### Etkinleştirme


1. Ayar alanında  sembolüne dokununuz.
2. **auto** sembolünü seçiniz.  
Otomatik çalıştırma etkinleştirildi.  
Duman oluşması halinde fan otomatik olarak çalışmaya başlar.

### Devre dışı bırakılması

1. Ayar alanında  sembolüne dokununuz.
2. 0 fan kademesini seçiniz.  
Otomatik çalıştırma devre dışı.

### Üst kapak aydınlatmasının ayarlanması

Aspiratör ışığını, ocağın kumanda panelinden açabilir ve kapatabilirsiniz.

Ayar alanında  sembolüne dokununuz.

## Davlumbaz kumandası ayarları

Ocak temelli aspiratör kumandasını istediğiniz zaman ihtiyaçlarınıza göre uyarlayabilirsiniz.

### Bilgi:

Ayarlar ancak, cihaz bir aspiratöre bağlandığında gösterilir.

Ayar	Tanım ve seçenekler
Fan kumandası (otomatik başlatma)	Ocak açıldıktan sonra fanın başlatılıp başlatılmayacağını ve başlatılırsa nasıl başlatılacağını ayarlayabilirsiniz. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapatıldı - Aspiratör ihtiyaç durumunda manuel olarak açılmalıdır.</li> <li>■ Otomatik modda* açılması - Bir ocak açıldığında otomatik işletimdeyken aspiratör de açılır.</li> <li>■ Standart işletimde açılması - Bir ocak gözü açıldığında davlumbaz sabit bir kademede çalışmaya başlar.</li> </ul>
Fanın ardıl çalışması	Fanın ardıl çalışması kalan kokuların giderilmesini sağlar, bundan sonra fan kendiliğinden kapanır. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fan kapalı.</li> <li>■ Otomatik modda açma.*</li> <li>■ Standart fan ardıl çalışmasında açma.</li> <li>■ Ocak kapatıldığında fan ayarlarında değişiklik yok.</li> </ul>
Işık açık otomatik	Aspiratör ışığının otomatik olarak açılıp açılmayacağını ayarlayabilirsiniz. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapalı</li> <li>■ Açık* - Ocak açıldığında aydınlatma açılır.</li> </ul>
Işık kapalı otomatik	Aspiratör ışığının ocak ile birlikte otomatik olarak kapatılıp kapatılmayacağını ayarlayabilirsiniz. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapalı*</li> <li>■ Açık - Ocak kapatıldığında, aydınlatma kapanır.</li> </ul>
Bağlantıyı kes	Ev ağız ve aspiratör ile ilgili olarak kaydedilmiş bağlantıları istediğiniz zaman sıfırlayabilirsiniz.

\* Teslimat sırasındaki ön ayar

## 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

#### Gösterge alanında ekran görünmüyor.

Muhtemelen parlaklık doğru ayarlanmadı. Ekranı yukarıdan bakınız ve temel ayarlar üzerinden parlaklığı ayarlayınız. Ayarlara ilişkin daha fazla bilgiyi Bölüm → "Temel ayarlar" içinde bulabilirsiniz.

#### Pişirme asistanı fonksiyonları 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" içinde bulabilirsiniz.

### Sesler / Gürültüler

#### Pişirme sırasında neden sesler duyuluyor?

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

#### Olası sesler:

##### Transformatörlerdeki gibi derinden gelen uğultu:

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

##### Derin ısıklık sesi:

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

##### Çıtırtı:

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

##### Yüksek ısıklık sesi:

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

##### Vantilatör sesi:

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

### Pişirme kabı

#### İndüksiyon ocağı için hangi pişirme kapları uygundur?

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

#### Niye ocak ısınmıyor ve pişirme kademesi yanıp sönüyor?

Pişirme kabının üzerinde bulunduğu ocak açılmadı.

Pişirme kabının üzerinde bulunduğu ocağın açıldığından emin olunuz.

Pişirme kabı açılan ocak için çok küçük veya induksiyona uygun değil.

Pişirme kabının induksiyona uygun olduğundan ve pişirme kabının büyüklüğüne en uygun ocağın üzerinde olduğundan emin olunuz.

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

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

Pişirme kabı açılan ocak için çok küçük veya induksiyona uygun değil.

Pişirme kabının induksiyona uygun olduğundan ve pişirme kabının büyüklüğüne en uygun ocağın üzerinde olduğundan emin olunuz.

Pişirme kabının türü, boyutu ve konumlandırılması ile ilgili bilgileri Bölüm → "İndüksiyonla yemek pişirme", → "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 yapmalı?**

Oluşan arızaların çoğu çok basit sorunlardan kaynaklanmaktadır. Müşteri hizmetlerini aramadan önce lütfen aşağıdaki uyarılara dikkat ediniz.

**Bilgiler, uyarılar ve hata mesajları**

Bir problem ortaya çıktığında ekranda otomatik olarak bilgiler, uyarılar ve hata mesajları gösterilir. Problemi gidermek için dokunmatik ekrandaki talimatları uygulayınız.

**Bilgiler**

- Bazı uyarılarda ayrıca bir hata kodu gösterilir. Gerekirse bu hata kodunu müşteri hizmetlerine bildiriniz.
- Bir hata ortaya çıkarsa cihaz Bekleme Moduna geçmez.

**Yararlı bilgiler**

Sorun	Çözüm
Ocak açılmıyor.	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.
Dokunmatik ekran tepki vermiyor veya bloke.	Kumanda bölümü nemli veya üzerinde bir cisim var. Kumanda bölümünü kurulaştırın veya cismi kaldırınız.
Pişirme alanının güç düzeyi arttırılamaz.	Ocağın toplam gücü sınırlandırıldı. Temel ayarlar içinde Maksimum güç çekişi altında toplam gücü ayarlayınız. Aynı ocak yarısı üzerinde başka ve çok büyük bir pişirme kabı maksimum güç seviyesini sınırlar. Pişirme kabını yeniden yerleştiriniz.
Dokunmatik ekran üzerinde bir nesne bulunduğunda bir sinyal sesi duyulur.	Nesneyi kaldırınız ve ocağı yeniden ayarlayınız. Kumanda bölümü üzerine sıcak bir pişirme kabı yerleştirmeyiniz.
Ocak alışılmadık tepkiler veriyor veya düzgün biçimde kullanılmıyor.	Cihazı, ev sigortasını veya sigorta kutusundaki koruma şalterini kapatarak elektrik şebekesinden ayırınız. Birkaç saniye bekleyiniz ve cihazı yeniden açınız.
Elektronik sistem fazla ısındı ve ilgili pişirme alanı kapatıldı. Elektronik sistem fazla ısındı ve tüm pişirme alanları kapatıldı.	Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. Hata göstergesi söndüğünde pişirmeye devam edilebilir.
Kumanda bölümü bölgesinde sıcak bir pişirme kabı mevcut. Elektronik sistemin korunması için pişirme alanı kapatıldı.	İlgili kabı kaldırınız. Birkaç saniye bekleyiniz. Hata göstergesi söndüğünde pişirmeye devam edilebilir.
Pişirme alanı aşırı ısındı ve çalışma alanının korunması amacıyla kapatıldı.	Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve pişirme alanını yeniden açınız.
Ayar aktarımı fonksiyonu etkinleştirilemiyor.	Hata göstergesini onaylayınız, bunun için istediğiniz bir sensör alanına dokunabilirsiniz. Ayarlama aktarımı fonksiyonunu kullanmadan, alıştığınız gibi yemek pişirebilirsiniz. Teknik müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz.
Pişirme alanı uzun süredir ve kesintisiz olarak çalışıyordu.	Otomatik emniyet kapatması sistemi etkinleştirildi. Bakınız bölüm

Sorun	Çözüm
Ocak, ev ağıyla veya aspiratör ile bağlantı kuramadı. <b>E 70 10</b>	Hata göstergesini onaylayınız, bunun için istediğiniz bir sensör alanına dokunabilirsiniz. Alıştığınız gibi, bağlantı olmadan pişirebilirsiniz. Gösterge yeniden görünürse teknik müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz.
Pişirme sensörü aşırı ısındı ve pişirme alanı kapatıldı. <b>E8202</b>	Pişirme sensörü yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve fonksiyonu yeniden etkinleştiriniz.
Pişirme sensörü fazla ısındı ve tüm pişirme alanları kapatıldı. <b>E8203</b>	Pişirme sensörü kullanılmıyorsa sensörü pişirme kabından çıkarınız ve diğer pişirme alanlarından ve ısı kaynaklarından uzakta saklayınız. Pişirme alanlarını yeniden açınız.
Pişirme sensörünün pili neredeyse tükenmiş. <b>E8204</b>	3V CR2032 pili değiştiriniz. Bakınız bölüm → " <i>Pilin değiştirilmesi</i> "
Pişirme sensörü ile olan bağlantı kesildi. <b>E8205</b>	Fonksiyonu kapatınız ve sonra yeniden açınız.
Pişirme sensörü arızalı. <b>E8206</b>	Teknik müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz.
Pişirme sensörü göstergesi yanmıyor ve pişirme sensörü tepki vermiyor.	3V CR2032 pili değiştiriniz. Bakınız bölüm → " <i>Pilin değiştirilmesi</i> " Problem devam ediyorsa pişirme sensöründeki sembolü 8-10 saniye basılı tutunuz, böylece pişirme sensörü ile ocak arasında yeniden bağlantı kurabilirsiniz. Bakınız bölüm Problem devam ederse teknik müşteri hizmetleri ile irtibat kurunuz.
Sensördeki gösterge iki defa yanıp söner. Pişirme sensörünün pili neredeyse tükenmiş. Sonraki pişirme işlemi, pilin bitmesi nedeniyle yarıda kalabilir.	3V CR2032 pili değiştiriniz. Bakınız bölüm → " <i>Pilin değiştirilmesi</i> "
Sensördeki gösterge üç defa yanıp söner. Pişirme sensörü ile olan bağlantı kesildi.	Pişirme sensöründeki sembolü 8-10 saniye basılı tutunuz, böylece pişirme sensörü ile ocak arasında yeniden bağlantı kurabilirsiniz. Bakınız bölüm → " <i>Kablosuz sıcaklık sensörü ile kumanda alanı arasında bağlantı kurulması</i> "
Çalışma gerilimi hatalı, normal çalışma değeri aralığının dışında. <b>E9000/E90 10</b>	Elektrik hizmeti sağlayıcısı ile irtibat kurunuz.
Ocak doğru bağlanmamış <b>U400</b>	Ocağın elektrik bağlantısını kesiniz. Devre planına uygun olarak bağlandığından emin olunuz.

## Demo kipi

Ekranda <sup>DEMO</sup>MODE sembolü gösterilirse, demo modu etkindir. Demo modunda cihaz ısıtma yapmaz. Cihazın elektrik bağlantısını kesiniz. Birkaç saniye bekleyiniz ve ardından cihazı yeniden açınız. Açtıktan sonra 3 dakika içinde temel ayarlar içinden demo modunun etkinliği kaldırılmalıdır.

## 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 bilgi formu üzerinde.
- Ocağın alt tarafında.

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

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

## Test yemekleri

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

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

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

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



Test yemekleri	Kap	Piştirme kademesi	Ön ısıtma Süre (Dk:Sn)	Kapak	Piştirme Piştirme kademesi	Kapak
<b>Sütlaç piştirme</b>						
Sütlaç, kapalı kapakla piştirme Süt sıcaklığı: 7 °C 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
<b>Sütlaç, kapaksız piştirme</b>						
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
<b>Pirinç piştirme*</b>						
Su sıcaklığı: 20 °C						
İçindekiler: 125 g uzun pirinç, 300 g su ve bir tutam tuz	Piştirme tenceresi Ø 16 cm	9	Yakl. 2:30	Evet	2	Evet
İçindekiler: 250 g uzun pirinç, 600 g su ve bir tutam tuz	Piştirme tenceresi Ø 22 cm	9	Yakl. 2:30	Evet	2.5	Evet
<b>Domuz kalçası kızartma</b>						
Kalça başlangıç sıcaklığı: 7 °C						
Miktar: 3 domuz kalçası (toplam ağırlık yaklaşık 300 g, 1 cm kalınlığında) ve 15 ml ayçiçek yağı	Kızartma tavası Ø 24 cm	9	Yakl. 1:30	Hayır	7	Hayır
<b>Krep hazırlama**</b>						
Miktar: Krep başına 55 ml hamur	Kızartma tavası Ø 24 cm	9	Yakl. 1:30	Hayır	7	Hayır
<b>Dondurulmuş patates kızartmasının kızartılması</b>						
Miktar: 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](http://siemens-home.bsh-group.com)



9001387842 (991129)