SIEMENS



İndüksiyonlu ocak

EX...LE

tr Kullanım kılavuzu

Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Daha fazla bilgi için lütfen Dijital Kullanım Kılavuzuna bakın.

İçindekiler tablosu

1 Güvenlik ... 2
2 Maddi hasarların önlenmesi ... 4
3 Çevrenin korunması ve tasarruf ... 5
4 Uygun pişirme kapları ... 5
5 Cihazı tanıma ... 7
6 İlk Kullanım öncesi ... 8
7 Temel Kullanım ... 8
8 flexInduction ... 10
9 powerMove Plus ... 10
10 Zaman fonksiyonları ... 11
11 powerBoost ... 12
12 shortBoost ... 12
13 Sıcak tutma fonksiyonu ... 12
14 fryingSensor ... 13
15 Çocuk kilidi ... 14
16 Silme koruması ... 14
17 Bağımsız emniyet kapatması ... 15
18 Temel ayarlar ... 15
19 Pişirme kabı testi ... 16
20 Home Connect ... 16
21 Ocak tabanlı aspiratör kumandası ... 18
22 Cihazı temizleme ve bakımını yapma ... 20
23 Arızaları giderme ... 20
24 Atığa verme ... 21
25 Uygunluk beyanı ... 22
26 Müşteri hizmetleri ... 22
27 Test yemekleri ... 23

⚠ 1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 Genel uyarılar

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Talimatları, cihaz üretim bilgilerini ve ürün bilgilerini ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayınız.
- Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayınız.

1.2 Amaca uygun kullanım

Sadece eğitimli bir uzman personel soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar.
Sadece montaj kılavuzuna göre yapılmış uzmanca bir kurma sayesinde, kullanım güvenliği garanti edilmiş olur. Yerleşim yerinde sorunsuz çalışmadan tesisatçı sorumludur.
Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanın.
- gözünüzü cihazdan ayırmadan kullanınız. Kısa süreli pişirme işlemlerinde sürekli olarak dikkat ediniz.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında kullanın.
- deniz seviyesinden en fazla 4000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Cihazı aşağıdaki amaçlar için kullanmayın:

- harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile. Bu, EN 50615 kapsamındaki cihazlarla işletim durumunda geçerli değildir.

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 cihazın EN 45502-2-1 ve EN 45502-2-2 standartlarına uygun olduğundan ve VDE-AR-E 2750-10 uyarınca seçildiğinden, takıldığından ve programlandığından emin

AEEE Yönetmeliğine Uygundur. PCB içermez.

olmalısınız. Bu ön koşulların yerine getirilmiş olması, ayrıca metal olmayan pişirme gereçlerinin ve metal sapı olmayan pişirme kaplarının kullanılması şartıyla, usulüne uygun biçimde kullanıldığı takdirde bu indüksiyon ocağının kullanılması zararsızdır.

1.3 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

Bu cihaz, 8 yaşında ve daha büyük çocuklar tarafından, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ve / veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ve buna bağlı tehlikeleri anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.
Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.
Temizleme ve kullanıcının yapabileceği bakım işleri çocuklar tarafından yapılmamalıdır; 15 yaşında veya daha büyük çocukların, bir yetişkin gözetimi altında olmaları şartıyla bu işlemleri yapmalarına izin verilebilir.
8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutun.

1.4 Emniyetli kullanım

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Üzerinde katı veya sıvı yağ olan pişirme bölümlerinin gözetimsiz bir şekilde bırakılması tehlikeli olabilir ve yangına sebep olabilir.
- ▸ Sıcak durumdaki sıvı ve katı yağları asla gözetimsiz bırakmayınız.
- ▸ Asla yangını su ile söndürmeye çalışmayınız, cihazı kapatınız ve sonra alevleri örneğin bir kapak veya yangın battaniyesi ile kapatınız.

Ocak yüzeyi çok sıcaktır.
- ▸ Asla ocak yüzeyinin üzerine veya yakınlarına yanabilecek cisimler koymayınız.
- ▸ Asla ocak yüzeyinin üzerine cisim koymayınız.

Cihaz sıcak olur.
- ▸ Yanıcı cisimleri veya sprey tüpleri doğrudan pişirme bölümünün altındaki çekmecelerde muhafaza etmeyiniz.

Ocak kapakları aşırı ısınma, kıvılcım oluşmasına veya malzemelerin etrafa saçılması gibi kazalara neden olabilir.
- ▸ Ocak kapağı kullanmayınız.

Her kullanım sonrasında ocağı ana şalter üzerinden kapatınız.
- ▸ Üzerinde tencere ve tava olmadığı için ocağın otomatik olarak kapanmasını beklemeyiniz.

Yiyecekler alev alabilir.
- ▸ Pişirme işlemi denetlenmelidir. Kısa bir işlem sürekli denetlenmelidir.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları, özellikle ocak çerçevesi varsa, kullanım esnasında sıcaktır.
- ▸ Sıcak bileşenlere dokunmaktan kaçınmaya dikkat edilmelidir.
- ▸ 8 yaşın altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.

Ocak koruma ızgaraları kazalara sebep olabilir.
- ▸ Asla ocak koruma ızgaraları kullanmayınız.

Cihaz çalışırken çok ısınır.
- ▸ Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.

Metal cisimler ocak üzerinde çok hızlı ısınır.
- ▸ Örneğin bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal cisimleri asla ocağın üzerine bırakmayınız.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.
- ▸ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▸ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▸ Bu cihazın elektrik kablosu hasar görürse, üreticiden veya müşteri hizmetlerinden temin edebileceğiniz özel bir elektrik kablosuyla değiştirilmek zorundadır.

Kendisi veya şebeke bağlantı kablosu hasar görmüş olan bir cihaz tehlikelidir.
- ▸ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▸ Yüzey yırtıldıysa, olası bir elektrik çarpmasını önlemek için cihaz kapatılmalıdır. Bunun için cihaz ana şalterden değil, sigorta kutusunda bulunan sigortadan kapatılmalıdır.
- ▸ Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.
- ▸ Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa, derhal sigorta kutusundaki sigorta kapatılmalıdır.
- ▸ Müşteri hizmetlerini arayınız. → *Sayfa 22*

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.
- ▸ Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

Elektrikli cihazdaki kablo izolasyonu sıcak parçalara temas ettiğinde eriyebilir
- ▸ Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.

Ocağın alt kısmında bulunan fanın metal objelere temas etmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.
- ▸ Uzun ve sivri metal objeleri ocağın altındaki çekmecelere sokmayınız.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Pişirme tencereleri, tencere tabanı ile ocak arasındaki sıvı nedeniyle aniden sıçrayabilir.
- ▸ Ocak ve tencere tabanı her zaman kuru tutulmalıdır.
- ▸ Asla donmuş pişirme kapları kullanmayınız.

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.

Yüzeyinde çatlak veya kırık olan bir cihaz kesilme yaralanmalarına neden olabilir.
- ▸ Yüzeyinde çatlak veya kırık olan cihazları kullanmayınız.

⚠ UYARI – Boğulma tehlikesi!

Çocuklar ambalaj malzemelerini başlarının üzerine geçirebilir ve ambalaj malzemesine dolanarak boğulabilir.
- ▸ Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.
- ▸ Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.

Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.
- ▸ Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
- ▸ Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

2 Maddi hasarların önlenmesi

Burada en sık görülen maddi hasarları ve bunları nasıl önleyebileceğinize ilişkin ipuçlarını bulabilirsiniz.

Hasar	Nedeni	Önlem
Lekeler	Gözetimsiz pişirme işlemi.	Pişirme işlemi izlenmelidir.
Lekeler, kabuksu çatlaklar	Dökülen yiyecekler, özellikle yüksek şeker içerenler.	Hemen bir cam kazıyıcı ile temizlenmelidir.
Camda lekeler, kabuksu çatlaklar veya kırıklar	Hasarlı pişirme kabı, emayesi erimiş pişirme kabı veya bakır ya da alüminyum tabanlı pişirme kabı.	Uygun ve iyi durumdaki pişirme kaplarını kullanınız.
Lekeler, renk değişimleri	Uygun olmayan temizleme yöntemleri.	Sadece cam seramiğine uygun temizlik malzemeleri kullanılmalı ve ocak sadece soğuk haldeyken temizlenmelidir.
Camda kabuksu çatlaklar veya kırılmalar	Darbeler veya yere düşen pişirme kapları, pişirme aksesuarları veya diğer sert ya da sivri nesneler.	Pişirme sırasında cama vurulmamalı veya nesneler ocağa düşürülmemelidir.
Çizikler, renk değişimleri	Pürüzlü pişirme kabı tabanları veya pişirme kabının ocak üzerinde kaydırılması.	Kabın kontrol edilmesi. Kaydırırken pişirme kabının kaldırılması.
Çizikler	Tuz, şeker veya kum.	Ocağı çalışma tezgahı olarak kullanmayınız, üzerine eşya bırakmayınız.
Cihazdaki hasarlar!	Donmuş pişirme kapları ile pişirme.	Asla donmuş pişirme kapları kullanmayınız.
Pişirme kabında veya cihazda hasarlar	Malzemesiz pişirme.	Pişirme kabı kesinlikle malzemesiz şekilde bir pişirme alanına koyulmamalı veya ısıtılmamalıdır.
Cam hasarları	Sıcak pişirme alanında erimiş malzeme veya cam üzerinde sıcak tencere kapağı.	Ocağın üzerine pişirme kağıdı, alüminyum folyo, plastik kap veya tencere kapağı koyulmamalıdır.
Aşırı ısınma	Kumanda alanı veya çerçeve üzerinde sıcak pişirme kabı.	Bu bölgelere kesinlikle sıcak pişirme kabı koyulmamalıdır.

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

3 Çevrenin korunması ve tasarruf

3.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.
- ▸ Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

3.2 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki bilgilere uyarsanız cihazınız daha az enerji tüketir.

Tencere boyutuna uygun pişirme alanı seçiniz. Pişirme kabını ortalayarak yerleştiriniz.
Taban çapı ocağın çapına uygun olan pişirme kapları kullanınız.

İpucu: Tencere üreticileri genellikle tencerenin ağız kısmının çap bilgisini verir. Taban çapı genellikle daha büyüktür.
- ■ Pişirme kaplarının uygun olmaması veya kapların ocağı tam kaplamaması durumunda fazla enerji harcanır.

Tencereler uygun bir kapak ile kapatılmalıdır.
- ■ Kapakları kapatmadığınızda cihaz çok daha fazla enerjiye ihtiyaç duyar.

Tencere kapakları mümkün olduğunca nadir açılmalıdır.
- ■ Kapağı açtığınızda yüksek miktarda enerji çıkışı söz konusu olur.

Cam kapak kullanılmalıdır.
- ■ Cam kapak kullandığınızda, tencerenin kapağın açmak zorunda kalmadan içindekileri görebilirsiniz.

Düz tabanlı tencere ve tavalar kullanınız.
- ■ Düz olmayan tabanlar enerji tüketimini arttırır.

Yiyecek miktarına uygun büyüklükte bir pişirme kabı kullanılmalıdır.
- ■ İçine az yiyecek konan büyük bir pişirme kabının ısınması için gereken enerji miktarı daha yüksektir.

Yemekler az su ile pişirilmelidir.
- ■ Pişirme kabında ne kadar fazla su olursa, ısınma için gereken enerji de o kadar yüksek olur.

Erkenden daha düşük bir pişirme kademesine geçilmelidir.
- ■ Çok yüksek bir pişirmeye devam kademesi tercih ettiğinizde enerjiyi boşa harcarsınız.

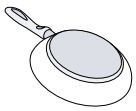
(AB) 66/2014 uyarınca ürün bilgilerini cihaz kimliğine eklenmiş olarak veya internet üzerinden cihazınızın ürün sayfasında bulabilirsiniz.

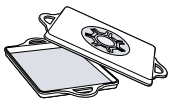
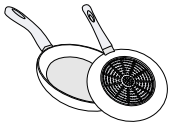
4 Uygun pişirme kapları

İndüksiyonlu pişirmeye uygun pişirme kabı ferromanyetik tabana sahip olmalı, mıknatısla çekilmeli ve taban pişirme alanının boyutuna uygun olmalıdır. Bir pişirme alanı üzerindeki kap algılanmazsa, daha düşük çaptaki bir pişirme alanına yerleştiriniz.

4.1 Pişirme kabının boyutu ve özellikleri

Pişirme kabının doğru algılanabilmesi için kabın boyutunu ve malzemesini göz önünde bulundurunuz. Tüm kapların tabanlarının tamamen düz ve pürüzsüz olması gerekir.
Pişirme kabınızın uygun olup olmadığını Pişirme kabı testi ile kontrol edebilirsiniz. Daha fazla bilgiyi → *"Pişirme kabı testi", Sayfa 16* altında bulabilirsiniz.

Pişirme kabı	Malzemeler	Özellikler
Önerilen pişirme kabı 	Isıyı eşit şekilde dağıtan, sandviç modelinde paslanmaz çelik kap.	Bu pişirme kabı, ısıyı eşit dağıtır, hızlı ısınır ve sorunsuz algılanabilir.
	Paslanmaz çelikten yapılmış özel indüksiyon kabı gibi ferromanyetik (manyetikleştirilebilir) kap kullanınız.	Bu pişirme kabı, hızlı ısınır ve sorunsuz algılanabilir.

Uygun  	Tabanı tamamen ferromanyetik değildir.	Ferromanyetik alan tencere tabanından daha küçükse, yalnızca ferromanyetik alan ısınır. Bu yüzden ısı eşit dağılmaz.
	Alüminyum kısımları olan pişirme kabı tabanları.	Bunlar ferromanyetik yüzeyi küçültür ve böylece pişirme kabına daha düşük güç yansıtılır. Bu kaplar yeterince algılanmayabilir veya hiç algılanmayabilir ve bu nedenle yeterince ısıtılmayabilir.
Uygun değil	Normal ince çelik, cam, kil, bakır veya alüminyumdan yapılmış pişirme kapları.	

Notlar
- Ocak ile pişirme kabı arasında kesinlikle adaptör plakaları kullanılmamalıdır.
- Çok fazla ısınmayı önlemek için boş pişirme kapları ısıtılmamalı ve ince tabanlı pişirme kapları kullanılmamalıdır.

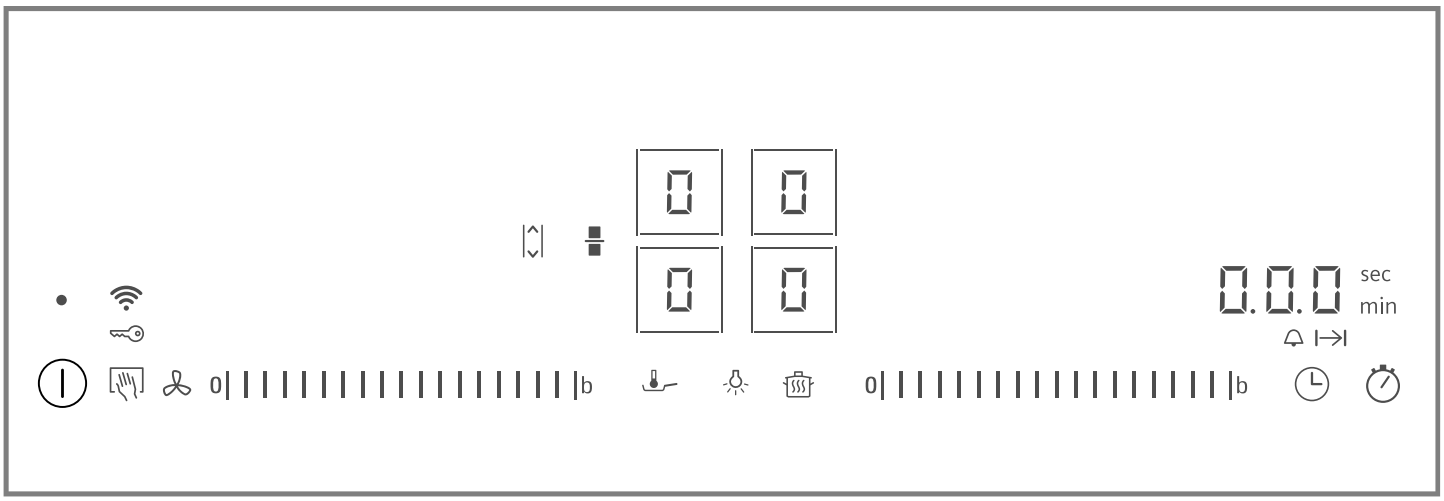
5 Cihazı tanıma

5.1 İndüksiyonla pişirme

İndüksiyonla pişirme, geleneksel ocaklara göre bazı değişikliklere neden olabilir, pişirme ve kızartmada zaman tasarrufu, enerji tasarrufu ve daha kolay bakım ve temizlik gibi bir dizi avantaj sağlar. Ayrıca, ısının doğrudan pişirme kabı üzerinde oluşturulması sayesinde daha iyi bir ısı kontrolü de sağlar.

5.2 Kumanda paneli

Renk ve biçim gibi münferit detaylar şekildekinden farklılık gösterebilir.



İpucu: Kumanda bölümü temiz ve kuru tutulmalıdır.

Not: Göstergelerin ve sensörlerin yakınına pişirme kabı koyulmamalıdır. Elektronik parçalar aşırı ısınabilir.

Seçim sensörleri

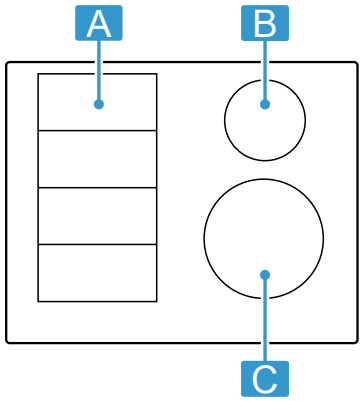
Ocak ısındığında her iki kumanda alanının da şu anda kullanılabilir olan sembolleri yanar.

Sensör	Fonksiyon
⏻	Ana şalter
□/⌴	Pişirme alanının seçilmesi
0||||||||||||	Ayarlama alanı
b	powerBoost / shortBoost
▮	flexInduction
⇕	powerMove Plus
	Silme koruması / Çocuk kilidi
	Sıcak tutma fonksiyonu
	fryingSensor
	Kapatma zamanlayıcısı / Çalar saat
	countUp function
	WLAN
	cookConnect System
	Davlumbaz aydınlatması

Ocağın durumuna bağlı olarak, pişirme alanlarının göstergeleri ve çeşitli etkinleştirilmiş ve kullanılabilir işlevler de yanar.

5.3 Pişirme alanlarının dağılımı

Belirtilen güç, IEC/EN 60335-2-6 standardında tanımlanan standart kaplarla ölçülmüştür. Güç, pişirme kabının boyutuna veya malzemesine göre değişiklik gösterebilir.



Alan	En yüksek pişirme kademesi	
A ▮▮▮	Güç seviyesi 9 powerBoost	2.200 W 3.700 W
A ▮	Güç seviyesi 9 powerBoost	3.300 W 3.700 W
B Ø 14,5 cm	Güç seviyesi 9 powerBoost	1.400 W 2.200 W
C Ø 21 cm	Güç seviyesi 9 powerBoost	2.200 W 3.700 W

5.4 Pişirme alanı

Pişirmeye başlamadan önce pişirme kabının büyüklüğünün pişirdiğiniz pişirme alanına uygun olup olmadığını kontrol ediniz:

Alan	Pişirme alanı tipi
⌸	Flex Zone → *"flexInduction", Sayfa 10*
○/⊟	Tek halkalı ocak gözü

5.5 Kalan ısı göstergesi

Ocakta her bir pişirme alanı için bir kalan ısı göstergesi mevcuttur. Kalan ısı göstergesi yandığı sürece pişirme alanına dokunulmamalıdır.

Gösterge	Anlamı
H	Pişirme alanı sıcak.
h	Pişirme alanı ılık.

6 İlk Kullanım öncesi

Aşağıdaki önerileri dikkate alınız.

6.1 Home Connect'in ayarlanması

Cihazın ilk çalıştırmasında ev ağı ayarları çağrılır. Gösterge alanında birkaç saniye boyunca sembolü yanar.
Bağlantı ayarını başlatmak için ilgili sensöre dokununuz ve bölüm
→ *"Home Connect ", Sayfa 16* altındaki bilgilere dikkat ediniz. Ayarlardan çıkmak için istediğiniz bir sensöre dokununuz.

7 Temel Kullanım

7.1 Ocağın açılması

- ▸ ⏻ üzerine dokunulmalıdır.
  Pişirme alanlarının sembolleri ve o anda mevcut fonksiyonlar yanar.
- ✔ Ocak çalışmaya hazırdır.

reStart

- ▸ Cihazı kapattıktan sonraki 4 saniye içerisinde tekrar açarsanız, ocak önceki ayarlarıyla çalışmaya başlar.

7.2 Ocağın kapatılması

- ▸ Göstergeler sönene kadar ⏻ üzerine dokunulmalıdır.
- ✔ Tüm pişirme alanları kapatılır.

Not: Tüm pişirme alanları 20 saniyeden uzun süre kapalı kalırsa, ocak kapanır.

7.3 Pişirme alanlarında güç seviyesinin ayarlanması

Pişirme alanı, 1 ila 9 arası ara değerlerle gösterilen 17 güç seviyesine sahiptir. Yemek ve planlanan pişirme süreci için en uygun güç seviyesi seçilmelidir.

1. İstenen pişirme alanının sembolüne □/⌴ dokunulmalıdır.
- ✔ Gösterge 0 daha parlak yanar.
2. Ayar alanında istenen güç kademesi seçilmelidir.
- ✔ Güç kademesi ayarlanmıştır.

Not: Pişirme alanında pişirme kabı yoksa veya tencere uygun değilse seçilen güç kademesi yanıp söner. Belirli bir süre sonra pişirme alanı kapanır.

quickStart

- ▸ Açmadan önce ocağa bir pişirme kabı yerleştirdiğinizde, açılma esnasında bu algılanır ve ilgili pişirme alanı otomatik olarak seçilir. Sonraki 20 saniye içinde güç kademesi seçilmelidir, aksi halde ocak kapanır.

Güç kademesinin değiştirilmesi veya pişirme alanının kapatılması

1. Pişirme alanı seçilmelidir.
2. Ayar alanında istenilen pişirme kademesi seçilmeli veya 0 ayarlanmalıdır.
- ✔ Pişirme alanının pişirme kademesi değişir veya pişirme alanı kapatılır ve kalan ısı göstergesi görünür.

7.4 Pişirme önerileri

- ■ Püre, kremalı çorbalar veya yoğun sosları ısıtırken ara sıra karıştırınız.
- ■ Ön ısıtma için 8-9 pişirme kademesini ayarlayınız.
- ■ Kapakla pişirirken buhar çıkmaya başladığında pişirme kademesini düşürünüz. Buhar çıkışı pişirme sonucunu değiştirmez.

- Pişirme işleminden sonra, yemeği servis edene kadar pişirme kabının üzerine bir kapak kapatınız.
- Düdüklü tencerede pişirirken üreticinin uyarılarını dikkate alınız.
- Besin değerlerini korumak için yiyecekleri uzun süre pişirmeyiniz. Mutfak saati ile optimum pişirme süresini ayarlayabilirsiniz.
- Yağdan duman çıkmamasına dikkat ediniz.
- Yemeklerin üstünü kızartabilmek için yemekleri art arda ve küçük porsiyonlar halinde kızartınız.
- Bazı pişirme kapları pişirme sırasında yüksek sıcaklıklara çıkabilir. Bu nedenle tutacak kullanınız.
- Enerjiyi verimli kullanarak pişirme konusundaki önerileri
  → *"Enerji tasarrufu", Sayfa 5* altında bulabilirsiniz

Pişirme önerileri

Tabloda hangi güç kademesinin (⎓) hangi yiyecekler için uygun olduğunu bulabilirsiniz. Pişirme süresi (◷ min) yiyeceğin türüne, ağırlığına, kalınlığına ve kalitesine göre değişebilir.

	⎓	◷ min
Eritme		
Çikolata, kuvertürler	1 - 1.5	-
Tereyağı, bal, jelatin	1 - 2	-
Isıtma ve sıcak tutma		
Sulu yemek, örn. mercimek yemeği	1.5 - 2	-
Süt[1]	1.5 - 2.5	-
Haşlanmış sosis[1]	3 - 4	-
Buz çözme ve ısıtma		
Ispanak, dondurulmuş	3 - 4	15 - 25
Gulaş, dondurulmuş	3 - 4	35 - 55
Haşlama, kısık ateşte pişirme		
Patates köftesi [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Balık [1]	4 - 5	10 - 15
Beyaz soslar, örneğin beşamel sos	1 - 2	3 - 6
Çırpılmış soslar, örneğin Bernez sosu, Hollandez sos	3 - 4	8 - 12
Kaynatma, buharda pişirme, soteleme		
Pirinç, iki katı su ile	2.5 - 3.5	15 - 30
Sütlaç [2]	2 - 3	30 - 40
Elma dilim patates	4.5 - 5.5	25 - 35
Tuzlu patates	4.5 - 5.5	15 - 30
Makarna [1]	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 sulu yemek	4.5 - 5.5	-
Buğulama		
Sarma et kızartması	4 - 5	50 - 65
Buğulanıp kızartılan et	4 - 5	60 - 100
Gulaş [2]	3 - 4	50 - 60
Buğulama/az yağla kızartma [1]		
Şnitzel, sade veya panelenmiş	6 - 7	6 - 10
Dondurulmuş şinitzel	6 - 7	6 - 12
Pirzola, sade veya panelenmiş	6 - 7	8 - 12
Biftek (3 cm kalınlıkta)	7 - 8	8 - 12
Tavuk göğsü (2 cm kalınlıkta)	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 balık filetosu, sade	5 - 6	8 - 20
Balık ve balık filetosu, panelenmiş	6 - 7	8 - 20
Balık, panelenmiş ve dondurulmuş, örneğin balık kroket	6 - 7	8 - 15
Karides ve yengeç	7 - 8	4 - 10
Taze sebze ve mantar soteleme	7 - 8	10 - 20
Tava yemekleri, sebze, Asya usulü şeritler halinde et	7 - 8	15 - 20
Dondurulmuş yemekler, örneğin tava yemekleri	6 - 7	6 - 10
Krep, arka arkaya pişirme	6.5 - 7.5	-
Omlet (arka arkaya pişirme)	3.5 - 4.5	3 - 10
Sahanda yumurta	5 - 6	3 - 6
Kızarma, 1-2 l yağda her porsiyon için 150-200 g, porsiyonlar halinde kızartma[1]		
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, mantar, mayalı hamurda veya tempura hamurunda panelenmiş	6 - 7	-
Kurabiyeler, örneğin Krapfen/ Berliner, mayalı hamurda meyve	4 - 5	-

[1] Kapaksız
[2] 8 - 8.5 pişirme kademesinde ön ısıtma yapınız

8 flexInduction

Esnek pişirme alanı, her şekilde veya ebattaki pişirme kaplarını istediğiniz gibi yerleştirmenizi sağlar. Bunlar, birbirinden bağımsız olarak çalışan toplam dört indüktörden oluşmaktadır. Esnek pişirme alanı çalışırken sadece pişirme kabı tarafından üzeri kapatılan alanlar etkinleştirilir.

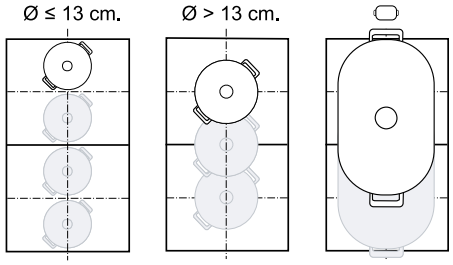
8.1 Pişirme kaplarının yerleştirilmesi

Esnek pişirme alanı, hangi pişirme kabının kullanıldığında bağlı olarak iki farklı şekilde konfigüre edilebilir. İyi bir ısı algılaması ve ısı dağılımı sağlamak için, pişirme kabı şekillerde gösterildiği gibi iyi ortalanmış olarak yerleştirilmelidir.

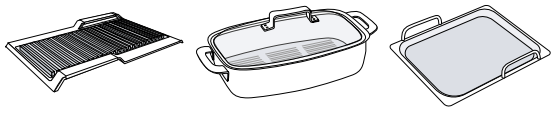
Tek bir birleşik pişirme alanı olarak

Sadece bir pişirme kabı ile pişirme önerilir.

- Ebatlarına göre pişirme kaplarının yerleştirilmesi:Pişirme kabını ebatına göre yerleştiriniz:

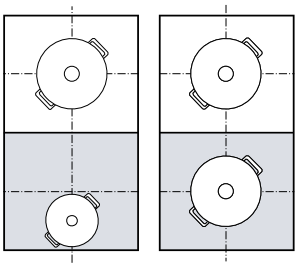


- Uzun pişirme kabı önerilir ⬭:



İki ayrı pişirme alanı olarak

İki pişirme kabı ile pişirme için önerilir.
Ön ve arka alanı birbirinden bağımsız olarak kullanabilir ve her biri için özel bir güç seviyesi ayarlayabilirsiniz.



8.2 flexInduction ayırmak

Standart olarak pişirme alanı her iki pişirme alanını birbirine bağlayacak şekilde konfigüre edilmiştir.
Pişirme alanlarını ayırmak için:

1. İki pişirme alanından biri seçilmelidir.
2. ▮ üzerine basınız.

✔ Gösterge yanar. Flex-Zone ayrılmıştır.

Notlar

- Esnek pişirme alanı için standart ayarı değiştirebilirsiniz. Temel Ayarlar bölümünde, değerleri nasıl değiştireceğinizi öğrenebilirsiniz → *Sayfa 15*.
- Aktif pişirme alanının kabını değiştirdiğinizde veya kaldırdığınızda, pişirme alanı otomatik arama başlatır ve önceden seçilmiş güç seviyesi korunur.

8.3 flexInduction bağlan

► ▮ üzerine dokunulmalıdır.

✔ Pişirme alanları birbirine bağlıdır ve birlikte çalışmaya devam ederler.

9 powerMove Plus

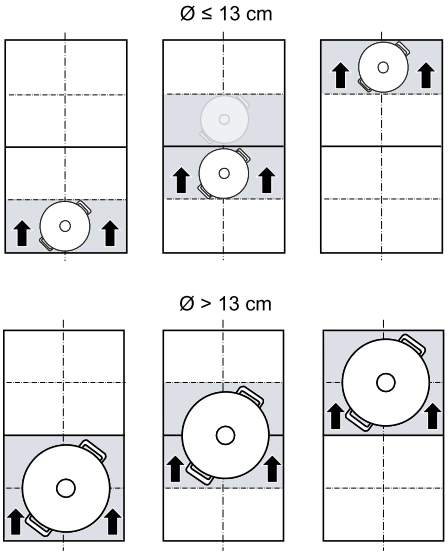
Bu fonksiyonla bir pişirme kabını esnek pişirme alanında ileri veya geriye doğru hareket ettirerek pişirme kabının güç seviyesini değiştirebilirsiniz. Bunun için pişirme alanı farklı güç seviyelerine sahip üç alana ayrılır.

9.1 Pişirme kabının yerleştirilmesi ve kaydırılması

Sadece bir pişirme kabı kullanılmalıdır. Pişirme alanı kullanılan pişirme kabına, boyutuna ve konumlandırılmasına bağlıdır.
Her pişirme alanının bir ön ayarlı güç seviyesi vardır:

- Ön alan = Pişirme kademesi 9
- Orta alan = Pişirme kademesi 5
- Arka alan = Pişirme kademesi 1.5

Ön ayarlı güç seviyelerinin standart ayarını değiştirebilirsiniz. Temel Ayarlar bölümünde, değerleri nasıl değiştireceğinizi öğrenebilirsiniz → *Sayfa 15*.



9.2 powerMove Plus fonksiyonunun etkinleştirilmesi

Gereklilik: Esnek pişirme alanına sadece bir pişirme kabı yerleştirilmelidir.

1. Esnek pişirme alanının iki pişirme alanından biri seçilmelidir.
2. ⍰ üzerine basılmalıdır.

✔ ⍰ daha parlak yanar ve kabın bulunduğu alanın güç seviyesi yanar.
✔ Fonksiyon açılmıştır.

Not: Pişirme işlemi sırasında bu alanların güç seviyelerini değiştirebilirsiniz.

9.3 powerMove Plus fonksiyonunun devre dışı bırakılması

► ⍰ üzerine dokunulmalıdır
✔ ⍰ ışığı azalır.
✔ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

10 Zaman fonksiyonları

Ocağınız, pişirme süresi ayarlamaya ilişkin farklı fonksiyonlara sahiptir:

- Kapatma zamanlayıcısı
- Çalar saat
- countUp function

10.1 Kapatma zamanlayıcısı

Bir veya birden fazla pişirme alanı için pişirme süresinin programlanmasını sağlar. Süre dolduktan sonra pişirme alanı otomatik olarak kapatılır.

Kapatma zamanlayıcısı seçeneğinin açılması

1. ◷ üzerine iki kez dokunulmalıdır.

✔ 00 ve I→I göstergeleri yanar.

2. İstenen pişirme alanı ve pişirme süresi seçilmelidir.

✔ Ocağın I→I göstergesi yanar.

3. ◷ ile onaylanmalıdır.
4. İstenen güç seviyesi seçilmelidir.

✔ Pişirme süresi geri saymaya başlar.
✔ Pişirme süresi sona erdiğinde pişirme alanı kapanır ve bir sinyal sesi duyulur.

Not: fryingSensor seçeneğinde etkinleştirilmiş bir pişirme alanında bir pişirme süresi programlandığı zaman, seçilen sıcaklık kademesine ulaşıldığında programlanan pişirme süresinden geri sayıma başlanır.

Kapatma zamanlayıcısı Değiştirilmesi veya kapatılması

1. ◷ üzerine iki kez dokunulmalıdır.
2. Pişirme alanı seçilmelidir.
3. Süreyi silmek için, ayar alanında süre değiştirilmeli veya 00 ayarı gerçekleştirilmelidir.
4. ◷ ile onaylanmalıdır.

10.2 Çalar saat

Bir çalar saatin 0 ila 99 dakika arasında etkinleştirilmesini olanaklı kılar. .Bu fonksiyon pişirme alanlarından ve diğer ayarlardan bağımsız olarak çalışır. Saat pişirme alanlarını otomatik olarak kapatmaz.

Çalar saat seçeneğinin açılması

1. ◷ üzerine dokunulmalıdır.

✔ 00 ve 🔔 yanar.

2. Ayar alanında istenen süre ayarlanmalıdır.
3. ◷ ile onaylanmalıdır.

✔ Süre geri saymaya başlar.
✔ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur ve göstergeler yanıp söner.

Çalar saat Değiştirilmesi veya kapatılması

1. ◷ üzerine dokunulmalıdır.
2. Süreyi silmek için, ayar alanında süreyi değiştiriniz veya 00 ayarını gerçekleştiriniz.
3. ◷ ile onaylanmalıdır.

10.3 countUp function

Durdurma saati fonksiyonu etkinleştirmeden bu yana geçen süreyi gösterir.

countUp function seçeneğinin açılması

► ⏱ üzerine dokunulmalıdır.

✔ 00 yanar.
✔ Süre geri saymaya başlar.

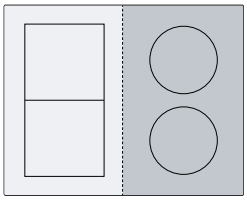
countUp function kapatılması

► ⏱ üzerine dokunulmalıdır.

✔ Çalışma süresini programlama fonksiyonunun göstergeleri silinir.
✔ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

11 powerBoost

Bu fonksiyonla büyük miktarda suyu 9 ile ısıttığınızdan daha hızlı ısıtabilirsiniz.
Bu fonksiyon, aynı gruba ait diğer pişirme alanı işletimde olmadığında tüm pişirme alanları için kullanılabilir.



11.1 powerBoost seçeneğinin açılması

1. Pişirme alanı seçilmelidir.
2. b sembolüne dokununuz. Gösterge b yanar.

✔ Fonksiyon açılmıştır.

Not: Bu fonksiyonu pişirme sırasında bağlı Flexzone ile birlikte de açabilirsiniz.

11.2 powerBoost kapatılması

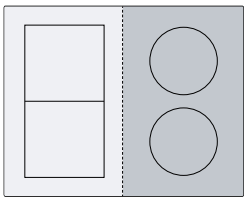
1. Pişirme alanı seçilmelidir.
2. b sembolüne dokununuz. b göstergesi söner ve pişirme alanı, 9 pişirme kademesine geri döner.

✔ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

Not: Belirli koşullar altında bu fonksiyon otomatik olarak devre dışı kalabilir, böylece ocakların içindeki elektronik elemanları korur.

12 shortBoost

Bu fonksiyonla tavayı 9 ile ısıttığınızdan daha hızlı ısıtabilirsiniz.
Bu fonksiyon, aynı gruba ait diğer pişirme alanı işletimde olmadığında tüm pişirme alanları için kullanılabilir.



12.1 Uygulama önerileri

- Tava kapakla kapatılmamalıdır.
- Boş tavalar asla gözetimsiz ısıtılmamalıdır.
- Sadece soğuk tavalar kullanılmalıdır.
- Tamamen düz tabanlı tavalar kullanılmalıdır. İnce tabanlı tavalar kullanılmamalıdır.

12.2 shortBoost seçeneğinin açılması

1. Pişirme alanı seçilmelidir.
2. İki kez b üzerine dokununuz. b⁻ yanıyor.

✔ Fonksiyon açılmıştır.

Not: Bu fonksiyonu pişirme sırasında bağlı Flexzone ile birlikte de açabilirsiniz.

12.3 shortBoost kapatılması

1. Pişirme alanı seçiniz.
2. b sembolüne dokununuz. b⁻ söner ve pişirme alanı 9 pişirme kademesine geri döner.

✔ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

Not: Yüksek sıcaklıkları önlemek için bu fonksiyon 30 saniye sonra otomatik olarak kapanır.

13 Sıcak tutma fonksiyonu

Bu fonksiyonu çikolata ve tereyağının eritilmesi ve yemeklerin sıcak tutulması için kullanabilirsiniz.

13.1 Sıcak tutma fonksiyonu seçeneğinin açılması

1. ♨ seçeneğine basın.
2. Sonraki 10 saniye içerisinde istenen pişirme alanı seçilmelidir.
   L yanar.

✔ Fonksiyon başlar.

13.2 Sıcak tutma fonksiyonu kapatılması

1. ♨ üzerine dokunulmalıdır.
2. Pişirme alanı seçiniz.
   L söner.
   Pişirme alanı kapanır ve kalan ısı göstergesi yanar.

✔ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

14 fryingSensor

Sos hazırlama ve suyunu çektirme, krep hazırlama veya yumurtaları tereyağında kızartma, sebzeleri veya biftekleri istenen pişme derecesine kadar kızartma için uygundur ve bu sırada sıcaklığı kontrol altında tutar. Pişirme sırasında güç seviyesini sık sık ayarlamak yerine, başlangıçta bir kez hedef sıcaklık seçilmelidir. Cam seramiğin altındaki sensörler pişirme kabının sıcaklığını ölçer ve pişirme işlemi sırasında bu sıcaklığı sabit tutar.
Bu fonksiyon özellikle ile işaretlenen pişirme alanlarıyla kullanılabilir.

14.1 Avantajları

- Güç seviyesini değiştirmenize gerek kalmadan sıcaklık sabit tutulur.
- Yağ aşırı ısıtılmaz. Yemeğin yanması önlenir.
- Pişirme alanı sadece bu sıcaklığı korumak için gerekli olduğunda ısıtılır ve böylece enerji tasarrufu sağlanır.

14.2 Sıcaklık kademeleri

Yemeklerin hazırlanması için sıcaklık kademeleri.

Kademe	Sıcaklık	Fonksiyonlar	Pişirme kabı
1	120 °C	Sos pişirme ve suyunu çektirme, sebze kızartma	
2	140 °C	Zeytinyağında veya tereyağında hafif kızartma	
3	160 °C	Balık ve büyük parçalı yiyecekleri kızartma	
4	180 °C	Panelenmiş, dondurulmuş ve ızgara yapılmış yiyecekleri kızartma	
5	215 °C	Yüksek sıcaklıkta ızgara ve ızgara tavası	

14.3 Önerilen pişirme kabı

Bu fonksiyon için en iyi sonuçları veren özel pişirme kabı geliştirilmiştir.

Pişirme kabı	Önerilen pişirme alanı
Tava Ø 15 cm	Basit pişirme alanı
Tava Ø 19 cm	Basit pişirme alanı
Tava Ø 21 cm	Basit pişirme alanı
Teppanyaki	Flex Zone
Izgara	Flex Zone

Önerilen pişirme kaplarını müşteri hizmetleri, satış yerleri veya siemens-home.bsh-group.com çevrim içi satış merkezi üzerinden alabilirsiniz.

Not: Başka bir pişirme kabı da kullanabilirsiniz. Yine de pişirme kabının özelliklerine bağlı olarak erişilen sıcaklık seçilen sıcaklıktan farklı olabilir.

14.4 fryingSensor seçeneğinin açılması

1. Boş pişirme kaplarını pişirme alanına yerleştiriniz.
2. üzerine dokununuz ve ardından pişirme alanını seçiniz.
3. Sonraki 10 saniye içinde ayar alanında istenilen sıcaklık kademesini seçiniz.

✔ Fonksiyon başlar. Ayarlanan hedef sıcaklığa ulaşılana kadar yanıp söner.
✔ Hedef sıcaklığa ulaşıldığında, bir sinyal sesi duyulur ve yanıp sönmeyi bırakır.

4. Kızartma yağını ve ardından yiyecekleri kızartma tavasına koyunuz.

Not: Pişirmek için 250 ml'den fazla yağa ihtiyacınız varsa, yağı ekleyiniz ve yemeği koymadan önce birkaç saniye bekleyiniz.

14.5 fryingSensor kapatılması

▸ Pişirme alanını seçiniz ve seçeneğine dokununuz.
✔ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

14.6 fryingSensor ile pişirme önerileri

Aşağıdaki tablo seçilen yemekler için ideal sıcaklık kademelerini gösterir. Sıcaklık ve pişirme süresi min yiyeceğin miktarına, durumuna ve kalitesine bağlıdır.

- Kızartma tavası
- Teppanyaki
- Izgara tavası

	Pişirme kabı		min
Et			
Şnitzel		4	6-10
Şnitzel, panelenmiş		4	6-10
Fileto		4	6-10
Pirzola		3	10-15
Cordon bleu, Viyana şnitzeli		4	10-15
Biftek, az pişmiş, 3 cm kalınlığında		5	6-8
Biftek, orta, 3 cm kalınlığında		5	8-12
Biftek, iyi pişmiş, 3 cm kalınlığında		4	8-12
T-Bone biftek, az pişmiş, 4,5 cm kalınlığında		5	10-15
T-Bone biftek, orta, 4,5 cm kalınlığında		5	20-30
Tavuk göğsü, 2 cm kalınlığında		3	10-20
Pastırma		2	5-8
Kıyma		4	6-10
Hamburger, 1,5 cm kalınlığında		3	6-15
Küçük köfteler, 2 cm kalınlığında		3	10-20
Sosis		3	8-20

	Pişirme kabı		min
Chorizo, taze sosis		3	10-20
Şiş, kebaplar		3	10-20
Döner		4	7-12
Balık ve deniz ürünleri			
Balık filetosu		4	10-20
Balık filetosu, panelenmiş		4	10-20
Balık, kızartılmış, bütün		3	10-20
Hamsi		4	6-12
Karides, büyük karides		4	4-8
Mürekkep balığı, sepya		4	6-12
Yumurtalı yemekler			
Terayağında sahanda yumurta		2	2-6
Sahanda yumurta		4	2-6
Çırpılmış yumurta		2	4-9
Omlet		2	3-6
Yumurtalı ekmek		3	4-8
Krep, Blini, Tortita, Taco		5	1-3
Sebze			
Fırında patates		5	6-12
Patates kızartması		4	15-25
Patates köftesi		5	2-4
Soğan, kavrulmuş sarımsak		2	2-10
Soğan halkası		3	5-10
Kabak, patlıcan, biber		2	4-12

	Pişirme kabı		min
Yeşil kuşkonmaz		3	4-15
Mantar		4	10-15
Sebze, yağda sotelenmiş		1	10-20
Tempura soslu sebze		4	5-10
Dondurulmuş ürünler			
Tavuk nugget		4	10-15
Paneli balık çubukları		4	8-12
Patates kızartması		5	4-8
Tava yemekleri		3	6-10
Çin böreği		4	10-30
Hamur işi, kroket		5	3-8
Soslar			
Domates sosu		1	25-35
Beşamel sosu		1	10-20
Peynir sosu		1	10-20
Tatlı soslar		1	15-25
Soslar, suyu çektirilmiş		1	25-35
Diğer			
Kızarmış peynir		3	7-10
Kruton		3	6-10
Kızartılmış ekmek		4	4-8
Kuru hazır yemekler		1	5-10
Badem, ceviz, çam fıstığı, kavrulmuş		4	3-15
Patlamış mısır		5	3-4

15 Çocuk kilidi

Ocak bir çocuk kilidiyle donatılmıştır. Böylece çocukların ocağı açmasını önleyebilirsiniz.

15.1 Çocuk kilidi seçeneğinin açılması

Gereklilik: Ocak kapalı olmalıdır.

1. ⏻ sembolüne dokununuz.
2. 🔒 sembolüne 4 saniye dokunulmalıdır.
- ✔ 🔒 göstergesi 10 saniye boyunca yanar.
- ✔ Ocak kilitlenir.

15.2 Çocuk kilidi kapatılması

1. ⏻ sembolüne dokununuz.
2. 🔒 sembolüne 4 saniye dokunulmalıdır.
- ✔ Kilit kaldırılır.

15.3 Otomatik çocuk emniyeti

Ayrıca çocuk kilidini de otomatik olarak ocak her kapatıldığında otomatik olarak etkinleştirebilirsiniz. Temel Ayarlar bölümünde, fonksiyonu nasıl açıp kapatabileceğinizi öğrenebilirsiniz → *Sayfa 15*.

16 Silme koruması

Kontrol paneli kilidi sayesinde, ayarları istemeden değiştirmeksizin kontrol panelini temizleyebilirsiniz. Kilitleme işleminin ana şalter üzerinde bir etkisi yoktur.

16.1 Silme koruması seçeneğinin açılması

- ▸ 🔒 seçeneğine basın. Bir ikaz sesi duyulur ve 🔒 yanar.
- ✔ Kumanda alanı 35 saniye boyunca kilitlenir. Kapanmadan 5 saniye önce bir sinyal duyulur.

16.2 Silme koruması kapatılması

Fonksiyonu zamanından önce kapatmak için:

- ▸ 🔒 sembolüne dokununuz.
- ✔ Kumanda bölümü kilidi açılır.

17 Bağımsız emniyet kapatması

Bir pişirme alanı uzun süre aralıksız olarak ve herhangi bir ayar değişikliği yapılmadan çalışırsa, otomatik kapama devreye sokulur. Pişirme alanı F8 görüntüler ve kendini kapatır.
Seçilen güç kademesine bağlı olarak süre 1 ile 10 saat arasında değişir.

Pişirme alanını açmak için herhangi bir düğmeye basılmalıdır.

18 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

18.1 Temel ayarlara genel bakış

Gösterge	Ayar	Değer
c 1	Çocuk kilidi	0 - Manuel.[1] 1 Otomatik. 2 – Kapalı.
c 2	Akustik sinyaller	0 – Onay sinyali ve hata sinyali kapatıldı. 1 – Sadece hata sinyali açıldı. 2 – Sadece onay sinyali açıldı. 3 – Tüm sinyal sesleri açıldı [1].
c 3	Enerji tüketim göstergesi Ocağın açılması ve kapatılması arasındaki toplam enerji tüketimini kWh olarak gösterir. Göstergenin hassasiyeti şebekenin akım kalitesine bağlıdır.	0 – Kapalı[1] 1 – Açık
c 5	Pişirme bölgelerinin otomatik kapanması.	00 - kapatı.[1] 01-99 Otomatik kapatmaya kadar olan süre.
c 6	Zamanlayıcı sonu sinyal sesinin süresi	1 – 10 saniye [1] 2 – 30 saniye 3 - 1 dakika
c 7	Güç sınırlaması İlgili elektrik tesisatının gerekliliklerine göre ihtiyaç halinde ocağın toplam gücünün sınırlandırılmasını sağlar. Kullanılabilir ayarlar ocağın maksimum kapasitesine bağlıdır. Kesin bilgileri tip levhasının üzerinde bulabilirsiniz. Fonksiyonun etkin ve ocağın ayarlanmış olan güç sınırına ulaşmış olması halinde, _ görüntülenir ve daha yüksek bir güç seviyesini seçemezsiniz.	0 - Kapalı. Ocağın maksimum kapasitesi [1]. 1 - 1000 W. En düşük güç. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. 13 Amper için önerilir. 3. - 3500 W. 16 Amper için önerilir. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. 20 Amper için önerilir. ... 9 - Ocağın maksimum kapasitesi.
c 11	powerMove Plus Esnek pişirme alanının üç pişirme bölgesindeki önceden ayarlanmış güç kademelerini değiştirmenize imkan tanır. Bunun için bir pişirme alanı seçilmeli, ayar alanından istenen güç kademesi ayarlanmalı ve yeni güç kademesini onaylamak için ⇳ seçeneğine dokunulmalıdır.	9 - Ön pişirme alanı için önceden ayarlanmış güç kademesi. 5 - Orta pişirme alanı için önceden ayarlanmış güç kademesi. 1.5 - Arka pişirme alanı için önceden ayarlanmış güç kademesi.
c 12	Pişirme kabı testi Bu fonksiyonla pişirme kabının kalitesini kontrol edebilirsiniz.	0 - Uygun değil. 1 - Optimum değil. 2 - Uygun.
c 13	flexInduction FlexZone açma modunu değiştiriniz.	0 - İki bağımsız pişirme alanı olarak. 1 - Tek bir birleşik pişirme alanı olarak.[1]
c 0	Fabrika ayarlarına sıfırlama	0 - Bireysel ayarlar [1]. 1 - Fabrika ayarları.

[1] Fabrika ayarı

18.2 Temel ayarlar hakkında

Gereklilik: Ocak kapalı olmalıdır.

1. Ocağı açmak için ⏻ üzerine dokunulmalıdır.
2. Sonraki 10 saniye içinde ◷ sembolüne 4 saniye süreyle dokunulmalıdır.

Ürün bilgisi	Gösterge
Teknik müşteri hizmetleri (TK) dizini	01
İmalat numarası	Fd
İmalat numarası 1	02.
İmalat numarası 2	05

✔ İlk dört gösterge ürün bilgilerini gösterir. Her bir göstergeyi çağırmak için ayar alanına dokunulmalıdır.

3. Temel ayarlara gitmek için ◷ sembolüne dokunulmalıdır.

✔ c 1 ve 0 ön ayar olarak yanar.

4. Ekranda istediğiniz ayar görünene kadar ◷ sembolüne tekrar tekrar dokununuz.
5. İstenilen ayar, ayar alanında seçilmelidir.
6. ◷ tuşuna 4 saniye dokunulmalıdır.

✔ Ayarlar kaydedilmiştir.

18.3 Temel ayarların değişikliğinin iptal edilmesi

▸ ⏻ üzerine dokunulmalıdır.

✔ Tüm değişiklikler iptal edilir ve kaydedilmez.

19 Pişirme kabı testi

Pişirme kabının kalitesi, pişirme sürecinin hızı ve sonucu üzerinde büyük bir etkiye sahiptir.
Bu fonksiyonla, pişirme kabının kalitesini kontrol edebilirsiniz.
Kontrol etmeden önce, pişirme kabı taban boyutunun kullanılan pişirme alanı boyutuna uygun olduğundan emin olunuz.
Erişim, temel ayarlar üzerinden gerçekleşir. → *Sayfa 15*

19.1 Pişirme kabı testi yürütülmesi

Esnek pişirme alanı, sadece bir pişirme kabını kontrol edeceği şekilde, tek bir pişirme alanı olarak ayarlanmıştır.

1. Oda sıcaklığında, yaklaşık 200 ml su içeren pişirme kabını, pişirme kabı tabanının boyutuna en iyi uyan pişirme alanının merkezine yerleştiriniz.
2. Temel ayarları çağrılmalı ve c 12 seçimini yapılmalıdır.
3. Ayar alanına dokunulmalıdır. Pişirme alanında — göstergesi yanıp söner.

✔ Test devam ediyor.

✔ 10 saniye sonra pişirme alanları göstergesinde sonuç gösterilir.

19.2 Sonucun kontrol edilmesi

Aşağıdaki tabloda pişirme sürecinin kalite ve hız sonucunun ne anlama geldiğini görebilirsiniz.

Sonuç	
0	Pişirme kabı pişirme alanına uygun değil ve bu nedenle ısınmıyor.
1	Pişirme kabı beklenenden daha yavaş ısınıyor ve pişirme işlemi optimum ilerlemiyor.
2	Pişirme kabı doğru biçimde ısındı ve pişirme işleminde sorun yok.

Not: Kötü sonuçlar elde edilmesi durumunda, eğer mevcutsa pişirme kabını daha küçük bir pişirme alanına yerleştiriniz.

Bu fonksiyonu yeniden etkinleştirmek için ayar alanına dokununuz.

20 Home Connect

Bu cihaz ağ bağlantısı için uygundur. Fonksiyonları Home Connect uygulaması üzerinden kumanda etmek, temel ayarları uyarlamak veya güncel işletim durumunu denetlemek için cihazınızı bir mobil cihaza bağlayınız.
Home Connect hizmetleri her ülkede sunulmaz.
Home Connect fonksiyonunun kullanılabilirliği, ülkenizde Home Connect hizmetlerinin sunulup sunulmamasına bağlıdır. Buna ilişkin bilgileri www.home-connect.com altında bulabilirsiniz.
Home Connect uygulaması, sizi oturum açma sürecinin tamamı boyunca yönlendirir. Ayarları yapmak için Home Connect uygulamasında belirtilen talimatları izleyiniz.

İpuçları

- Ürün ile birlikte teslim edilen Home Connect belgelerini dikkate alınız.
- Home Connect uygulamasındaki uyarıları da dikkate alınız.

Notlar

- Bu kullanım kılavuzundaki güvenlik uyarılarına uyunuz ve ayrıca cihazı Home Connect uygulaması üzerinden kullandığınızda da bu kurallara uyulduğundan emin olunuz.
  → *"Güvenlik", Sayfa 2*
- Ocaklar, gözetimsiz bir şekilde kullanılmamalıdır. Pişirme işlemi gözlenmelidir.
- Cihazın manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde Home Connect uygulaması üzerinden kullanım mümkün değildir.
- Ağa bağlı durumdaki bir cihaz maks. 2 W güç gerektirir.

20.1 Home Connect ayarlarının yapılması

Gereklilikler

- Cihazınız elektrik şebekesine bağlı ve açıktır.
- İOS veya Android işletim sisteminin güncel bir sürümüne sahip bir mobil cihazınız var, örn. bir Akıllı telefon.
- Mobil son cihaz ve cihaz, ev ağınızın WLAN sinyalinin menzili içinde.

1. Home Connect uygulamasını yükleyiniz.

Google Play 'DEN ALIN

App Store'dan İndirin

2. Home Connect uygulamasını açınız ve aşağıdaki QR kodunu taratınız.
3. Home Connect uygulamasındaki talimatları takip ediniz.

20.2 Home Connect ayarlarına genel bakış

Home Connect ayarlarını ve ağ ayarlarını ocağınızın Temel Ayarlar bölümünde uyarlayabilirsiniz.

Ayar	Seçim veya gösterim	Ek bilgiler
HC 1	Ağ bağlantısı 0 – Bağlı değil/Ağ bağlantısının ayrılması 1 – Otomatik bağlantı kurma 2 – Manuel bağlantı kurma 3 – Bağlı	Ocak için WLAN ev ağında (Wi-Fi) oturum açınız veya ağ bağlantısını ayırınız
HC 2	Uygulama ile bağlantı 0 – Bağlı değil 1 – Bağlantı kurma	HC 2 sadece, ocak ev ağına bağlanmışsa görüntülenir.
HC 3	WLAN ile bağlantı 0 – Kablosuz modül kapalı 1 – Kablosuz modül devrede	WLAN aktifken Home Connect fonksiyonunu kullanabilirsiniz. HC 3 sadece, ocak daha önce bir ağa bağlanmışsa gösterilir.
HC 4	Uygulama üzerinden ayar 0 – Kapalı 1 – Devrede[1]	HC 4 kapalı olduğunda, Home Connect uygulamasında sadece ocağın çalışma durumları gösterilir.
HC 5	Yazılım güncellemesi 1 – Güncelleme mevcut ve kuruluma hazır 2 – Kurulumun başlatılması	HC 5 sadece, bir yazılım güncellemesi mevcut olduğunda gösterilir.
HC 6	Müşteri hizmetleri tarafından uzaktan erişimin kontrol edilmesi 0 – İzin verilmiyor 1 – İzin veriliyor	HC 6 sadece, müşteri hizmetleri ocağınıza bağlanmaya çalıştığında gösterilir. Verdiğiniz erişimi ne zaman isterseniz sonlandırabilirsiniz.
HC 7	WLAN sinyal gücünün gösterilmesi 0 – WLAN ev ağına (Wi-Fi) bağlı değil 1 – Sinyal gücü 1 (zayıf) 2 – Sinyal gücü 2 (orta) 3 – Sinyal gücü 3 (iyi)	HC 7 sadece, WLAN ev ağına bir bağlantı (Wi-Fi) mevcut olduğunda gösterilir.
HC 8	Home Connect sunucusuna bağlantı 0 – Bağlı değil 1 – Bağlı	HC 8 sadece, WLAN ev ağına bir bağlantı (Wi-Fi) mevcut olduğunda gösterilir.

[1] Fabrika ayarı

20.3 Ayarların Home Connect uygulaması ile değiştirilmesi

Home Connect uygulaması ile pişirme alanlarının ayarlarını değiştirebilir ve ocaklara ayar gönderebilirsiniz.

Gereklilikler

- Ocak ev ağına ve Home Connect uygulamasına bağlıdır.
- Ocağı Home Connect uygulaması üzerinden ayarlayabilmek için, HC4 temel ayarı devrede olmalıdır. Teslimat durumunda, HC4 açıktır. Ayar aktarımı fonksiyonu devre dışı bırakılmışsa, Home Connect uygulamasında sadece ocağın çalışma durumları gösterilir.

1. Ayarı Home Connect uygulamasında yapınız ve ocağa gönderiniz.
   Home Connect uygulamasındaki talimatları takip ediniz.
   Home Connect uygulamasından ocağa gönderdiğiniz ayarları ocakta onaylamanız gerekir.

✔ Pişirme ayarları bir pişirme alanına aktarıldığında, ayara bağlı olarak ilgili gösterge yanıp sönmeye başlar.

2. Ayarı onaylamak için, istediğiniz pişirme alanına ait ocak göstergesine dokununuz.
3. Ayarı reddetmek için ocağa ait başka herhangi bir dokunmatik alana dokununuz.

20.4 Yazılım güncellemesi

Yazılım güncellemesi fonksiyonu ile, cihazınızın yazılımı güncellenir, örn. optimizasyon, hata giderme, güvenlik ilişkili güncellemeler.
Bunun için kayıtlı bir Home Connect kullanıcısı olmanız, uygulamayı mobil cihazınıza yüklemiş olmanız ve Home Connect sunucusuna bağlanmış olmanız şarttır. Bir yazılım güncellemesi mevcut olduğu anda bu durum size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir, uygulama üzerinden yazılım güncellemesini başlatabilirsiniz. İndirme başarıyla tamamlandıktan sonra WLAN ev ağınıza (WiFi) girerek Home Connect uygulaması üzerinden kurulumu başlatabilirsiniz. Kurulumun başarıyla tamamlandığı size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir.

Notlar

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

20.5 Uzaktan teşhis

Müşteri Hizmetlerine bu istekle başvurursanız, cihazınız Home Connect sunucusuna bağlıysa ve cihazı kullandığınız ülkede uzaktan hata tespiti kullanılıyorsa, Müşteri Hizmetleri uzaktan hata tespiti üzerinden cihazınına erişebilir.

İpucu: Daha fazla bilgi ve uzaktan hata tespitinin ülkenizde kullanılıp kullanılamadığına dair açıklamalar için yerel web sitenizdeki servis/destek alanına bakınız: www.home-connect.com

20.6 Veri güvenliği

Veri güvenliği ile ilgili bilgileri dikkate alınız.
Cihazınızın internete bağlı bir ev ağına ilk defa bağlanmasıyla birlikte cihazınız aşağıdaki kategorilerdeki verileri Home Connect sunucusuna aktarır (ilk kayıt):

- Benzersiz cihaz tanıtıcısı (cihaz anahtarlarından ve monte edilen Wi-Fi iletişim modülünün MAC adresinden oluşur).
- Wi-Fi iletişim modülünün güvenlik sertifikası (bağlantının bilgi teknolojileri bakımından güvenli şekilde kurulabilmesi için).
- Ev cihazınızın güncel yazılım versiyonu ve donanım versiyonu.
- Fabrika ayarlarına olası bir geri alma durumuna dair bilgiler.

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

Not: Home Connect fonksiyonlarının sadece Home Connect uygulamasıyla bağlantılı olarak kullanılabileceğine dikkat ediniz. Veri güvenliğine ilişkin bilgiler Home Connect uygulaması içinden çağırabilirsiniz.

21 Ocak tabanlı aspiratör kumandası

Her iki cihaz Home Connect uyumlu ise, cihazları bağlamak Home Connect uygulamasıu ile bağlayabilirsiniz. Bunun için her iki cihazı Home Connect ile bağlayınız ve uygulamadaki talimatları takip ediniz.

Notlar

- Aspiratörün manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde ocak tabanlı bir aspiratör kumandası mümkün değildir.
- Ağa bağlı durumdaki bir cihaz maks. 2 W güç gerektirir.
- Aspiratör ile bağlantı sadece Home Connect uygulaması üzerinden yapılabilir. Diğer bağlantı yolları artık desteklenmemektedir.

21.1 Home Connect ayarlarının sıfırlanması

Cihazınızı WLAN ev ağına (Wi-Fi) bağlamakla ilgili sorun yaşıyorsanız veya cihazınızla başka bir WLAN ev ağında (Wi-Fi) oturum açmak istiyorsanız Home Connect ayarlarını sıfırlayabilirsiniz.

Not: Home Connect ayarlarını sıfırladığınızda, varsa bağlı durumdaki bir aspiratöre olan bağlantı da ayrılır.

1. ◷ sembolünü 4 saniye süreyle basılı tutunuz.

✔ Ekranda ürün bilgileri gösterilir.

2. Ekranda dönüşümlü olarak c ve 16 gösterilene kadar ◷ sembolüne gereken sıklıkta dokununuz.
3. Ayar alanından 0 değerini ayarlayınız.

21.2 Aspiratörün ocak üzerinden kumanda edilmesi

Pişirme bölümünüzün temel ayarlarında; pişirme bölümünün veya her bir pişirme alanının açılmasına ve kapatılmasına bağlı olarak aspiratörünüzün özelliklerini ayarlayabilirsiniz.
Pişirme alanının kumanda elemanları üzerinden başka ayarlar da yapabilirsiniz.

Fanın ayarlanması

1. sembolüne dokununuz.
2. Ayar alanından bir fan kademesini seçiniz.
   Kademe 1, 2 ve 3 arasından seçim yapabilirsiniz. Yoğunluk kademesini ayarlamak için ayar alanında 4 veya 5 üzerine dokununuz. Alternatif olarak, istediğiniz yoğunluk kademesini gösterilene kadar **b** sembolüne de dokunabilirsiniz.

Fanın kapatılması

- Ayar alanından 0 fan kademesini seçiniz.

Otomatik modun açılması

- Göstergede A gösterilene kadar tuşunu basılı tutunuz.
- ✔ Duman oluşması halinde fan otomatik olarak çalışmaya başlar.

Otomatik modun kapatılması

- A sönene kadar tuşunu basılı tutunuz.
  Başka bir fan kademesi ayarladığınızda otomatik çalışma modu da sonlandırılır.

Üst kapak aydınlatmasının ayarlanması

Üst kapak ışığını, ocağın kumanda panelinden açabilir ve kapatabilirsiniz.

1. Aydınlatmayı açmak için üzerine dokununuz.
2. Aydınlatmayı kapatmak için tekrar üzerine dokununuz.

21.3 Aspiratör kumandası ayarlarına genel bakış

Ocağınızın temel ayarlarında; ocağın veya her bir pişirme alanının açılmasına ve kapatılmasına bağlı olarak aspiratörünüzün özelliklerini ayarlayabilirsiniz.

Ayar	Seçim	Açıklama
c16	Ocak - Aspiratör bağlantısı 0 – Bağlı değil / Bağlantıyı kesildi 1 – Fonksiyon yok 2 – WLAN ev ağına (Wi-Fi) bağlı 3 – WLAN ve aspiratöre bağlı	-
c18	Fanın otomatik olarak çalıştırılması 0 – Kapalı. İhtiyaç olması halinde aspiratör manuel olarak açılabilir. 1 – Otomatik modda açık[1]. Bir pişirme alanı açıldığında, aspiratör otomatik modda çalışmaya başlar. 2 – Manuel modda açık. Pişirme alanı belirlenen bir kademe ile açıldığında aspiratör devreye girer.	Ayar sadece, cihaz aspiratöre bağlı durumdayken ekranda gösterilir.
c20	Fanın ardıl çalışması 0 – Fan, ocak ile birlikte kapanır. 1 – Otomatik modda açık[1] 2 – Standart fan ilave çalışması ile açık 3 – Ayarlarda değişiklik yok	Ocak kapatıldıktan sonra fanın çalışmaya devam edip etmeyeceği ve nasıl çalışacağı ile ilgili ayar. Ayar sadece, cihaz aspiratöre bağlı durumdayken ekranda gösterilir.
c21	Aydınlatmanın otomatik açılması 0 – Kapalı 1 – Devrede[1] Ocak açıldığında aydınlatma da açılır.	Ayar sadece, cihaz aspiratöre bağlı durumdayken ekranda gösterilir.
c22	Aydınlatmanın otomatik kapatılması 0 – Kapalı[1] 1 – Ocak kapatıldığında aydınlatma da kapanır.	Ayar sadece, cihaz aspiratöre bağlı durumdayken ekranda gösterilir.

[1] Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

22 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

Cihazınızın uzun süre işler durumda kalmasını sağlamak için, itinayla temizliğini ve bakımını yapınız.

22.1 Temizlik malzemeleri

Uygun temizlik malzemelerini ve cam kazıyıcıları müşteri hizmetlerinden, piyasadan veya online mağazadan temin edebilirsiniz siemens-home.bsh-group.com .

DİKKAT!

Uygun olmayan temizlik malzemeleri cihazın yüzeyine zarar verebilir.

- ▸ Uygun olmayan temizlik malzemelerini kesinlikle kullanmayınız.
- ▸ Ocak sıcak olduğu sürece üzerinde temizlik malzemesi kullanmayınız. Yüzeyde izlerin oluşması söz konusu olabilir.

Uygun olmayan temizlik malzemeleri

- Seyreltilmemiş deterjan
- Bulaşık makinesi için temizleyici
- Aşındırıcı maddeler
- Fırın spreyi veya leke giderici gibi güçlü temizlik malzemeleri
- Çizen süngerler
- Yüksek basınçlı temizleyici ve buhar püskürtme makinesi

22.2 Ocağın temizlenmesi

Yemek artıklarının yanarak yapışmaması için, ocağı her kullanımdan sonra temizleyiniz.

Gereklilik: Ocak soğuk olmalıdır. Şeker lekeleri, pirinç nişastası, plastik veya alüminyum folyo varsa, ocağın soğumasına izin verilmemelidir.

1. İnatçı kirleri piyasada bulunan bir cam kazıyıcı ile temizleyiniz.
2. Ocağı, bir cam seramik temizlik malzemesi ile temizleyiniz.
   Temizlik malzemesinin ambalajının üzerindeki temizleme talimatlarına dikkat edilmelidir.

   İpuçları
   - En iyi temizlik sonuçlarını cam seramik için özel bir sünger kullanarak elde edebilirsiniz.
   - Pişirme kabının altını temiz tutmak ocak yüzeylerinin de iyi durumda kalmasını sağlar.

22.3 Pişirme bölümü çerçevesinin temizlenmesi

Ocak çerçevesi kullanımdan sonra kirlendiğinde veya lekelendiğinde bu kir ve lekeler temizlenmelidir.

Not: Cam kazıyıcı kullanılmamalıdır.

1. Ocak çerçevesi sıcak deterjanlı su ve yumuşak bir bez ile silinmelidir.
   Yeni temizleme bezleri kullanmadan önce iyice yıkanmalıdır.
2. Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.

23 Arızaları giderme

Cihazınızdaki küçük arızaları kendiniz giderebilirsiniz. Müşteri hizmetlerine başvurmadan önce arıza gidermeye ilişkin verilen bilgilerden yararlanınız. Bu sayede gereksiz masrafı önlemiş olursunuz.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- ▸ Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▸ Cihazın arızalanması halinde müşteri hizmetlerini arayın.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

- ▸ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▸ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▸ Bu cihazın elektrik kablosu hasar görürse, üreticiden veya müşteri hizmetlerinden temin edebileceğiniz özel bir elektrik kablosuyla değiştirilmek zorundadır.

23.1 Uyarı bilgileri

Notlar

- Göstergelerde E görüntülenirse, ilgili pişirme alanının sensörünü basılı tutunuz ve arıza kodunu okuyunuz.
- Eğer arıza kodu tabloda listelenmemişse ocağın elektrik bağlantısını kesiniz, 30 saniye bekleyiniz ve yeniden bağlayınız. Gösterge yeniden görünürse teknik müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz ve ilgili arıza kodunu bildiriniz.
- Bir hata ortaya çıkarsa cihaz Bekleme moduna geçmez.
- Cihazın elektronik parçalarını aşırı ısınmadan veya akım dalgalanmalarından korumak için ocak geçici olarak güç kademesini düşürebilir.

23.2 Gösterge alanındaki uyarılar

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Herhangi bir gösterge yanmıyor.	Elektrik beslemesi kesildi. ▸ Başka elektrikli cihazlar yardımıyla bir kısa devre olup olmadığı kontrol edilmelidir.

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Herhangi bir gösterge yanmıyor.	Cihaz devre planına uygun olarak bağlanmamış. ▸ Cihazı devre planına uygun şekilde bağlayınız.
	Elektronik arızası ▸ Arızayı gideremezseniz, teknik müşteri hizmetlerini bilgilendiriniz.
Göstergeler yanıp sönüyor.	Kumanda bölümü nemli veya üzerinde bir cisim var. ▸ Kumanda bölümü kurulanmalı veya cisim kaldırılmalıdır.
F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208	Elektronik sistem fazla ısındı ve bir veya tüm pişirme alanları kapatıldı. ▸ Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. Ardından ocaktaki herhangi bir sembole dokununuz.
F5 + Güç kademesi ve sinyal sesi	Kumanda bölümü bölgesinde sıcak bir pişirme kabı bulunuyor. Bu yüzden elektronik parçalar aşırı ısınabilir. ▸ Pişirme kabını alınız. Hata göstergesi kısa bir süre sonra kaybolur. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
F5 ve sinyal sesi	Kumanda bölümü bölgesinde sıcak bir pişirme kabı bulunuyor. Elektroniğin korunması için pişirme alanı kapatıldı. ▸ Pişirme kabını alınız. Birkaç saniye bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. Hata göstergesi söndüğünde pişirmeye devam edebilirsiniz.
F1/F6	Pişirme bölgesi aşırı ısınmış ve cam seramiği korumak için kapatılmıştır. ▸ Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve ardından pişirme alanını yeniden açınız.
F8	Pişirme alanı uzun süredir ve kesintisiz olarak çalışıyordu. ▸ Bağımsız emniyet kapatması açıldı. Pişirme alanını ayarlayabilmeniz için herhangi bir sembole dokunarak göstergeyi kapatabilirsiniz.
E 9000/E9010	Çalışma gerilimi hatalı ve normal çalışma değeri aralığının dışında. ▸ Elektrik şebekesi sağlayıcınız ile görüşünüz.
U400	Ocak doğru bağlanmamıştır. ▸ Ocağın elektrik bağlantısı kesilmelidir. Ocak devre planına uygun şekilde bağlanmalıdır.
dE	Demo modu etkinleştirildi. ▸ Ocağın elektrik bağlantısı kesilmelidir. 30 saniye beklenmeli ve ocak bağlanmalıdır. Sonraki 3 dakika içinde herhangi bir sensöre dokunulmalıdır. Demo modunun etkinliği kaldırıldı.

23.3 Cihazınızdaki normal gürültüler

İndüksiyonlu cihaz bazen uğultu, cızırtı, çıtırtı gibi gürültü veya titreşimlere ya da ritmik gürültülere neden olabilir.

24 Atığa verme

24.1 Eski cihazları atığa verme

Çevreye duyarlı bir imha işlemiyle çok değerli ham maddeler yeniden kullanılmak üzere değerlendirilebilir.

1. Elektrik kablosunun elektrik fişini çekin.
2. Elektrik kablosunu kesip ayırın.
3. Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz.
   Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.



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.

25 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 siemens-home.bsh-group.com altında bulunan, cihazınızın ürün sayfasındaki ek dokümanlarda bulabilirsiniz.

CE

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

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA

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

2,4 GHz bant (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
5 GHz bant (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 100 mW

26 Müşteri hizmetleri

İlgili Eko Tasarım Yönetmeliği uyarınca fonksiyon ile ilgili orijinal yedek parçaları, cihazınız Avrupa Ekonomik Bölgesi'nde piyasaya çıkarıldıktan sonra en az 10 yıl süresince müşteri hizmetlerimizden temin edebilirsiniz.

Not: Müşteri hizmetlerinin kullanımı üretici garantisi koşulları kapsamında ücretsizdir.

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcınızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) hazır bulundurunuz.
İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51
Ümraniye-İstanbul-Türkiye
Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99
Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery Straße 34
81739 München, Germany
siemens-home.bsh-group.com
Phone: 0049 89 4590-01

Müşteri hizmetlerinin irtibat bilgileri, ekteki müşteri hizmetleri dizninde veya web sitemizde yer almaktadır. Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.
https://yetkiliservis.siemens-home.bsh-group.com/
Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.

26.1 Ürün numarası (E-Nr.) ve imalat numarası (FD)

Ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) cihazın tip etiketinde bulabilirsiniz.
Tip levhasını bulabileceğiniz yerler:
- Cihaz pasaportu üzerinde.
- Ocağın alt tarafında.

Ürün numarasını (E-Nr.) cam seramik üzerinde de bulabilirsiniz. Müşteri hizmetleri indeksini (KI) ve imalat numarasını (FD) Temel ayarlardan → *Sayfa 15* da görüntüleyebilirsiniz.
Cihaz bilgilerini ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını hızlıca bulabilmeniz için bilgileri not etmenizi öneririz.

26.2 Garanti Şartları

Kullanim Süresi: 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).
Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumda 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 olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcından talep edilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

27 Test yemekleri

Bu ayar önerileri, cihazlarımızın daha kolay test edilebilmesini sağlamak amacıyla test enstitülerine yönelik olarak oluşturulmuştur. Bu testler indüksiyonlu ocaklara yönelik pişirme kabı setlerimizle gerçekleştirilmiştir. Gerekirse bu aksesuar setlerini daha sonradan piyasadan, teknik müşteri hizmetlerinden veya çevrimiçi mağazamızdan temin edebilirsiniz.

27.1 Kuvertür eritme

İçindekiler: 150 g bitter çikolata (% 55 kakao).
- Ø 16 cm kapaksız tencere
  - Pişirme: Güç kademesi 1.5

27.2 Mercimek yemeğini ısıtma ve sıcak tutma

DIN 44550'ye göre tarif
Başlangıç sıcaklığı 20 °C
Isıtma, karıştırmadan
- Ø 16 cm kapaklı tencere Miktar: 450 g
  - Isıtma: 1 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 9
  - Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 1.5
- Ø 20 cm kapaklı tencere Miktar: 800 g
  - Isıtma: 2 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 9
  - Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 1.5

27.3 Mercimek yemeğini ısıtma ve sıcak tutma

Örn.: Mercimek çapı 5-7 mm. Başlangıç sıcaklığı 20 °C 1 dakika ısıtma sonrasında karıştırılmalıdır
- Ø 16 cm kapaklı tencere Miktar: 500 g
  - Isıtma: 1 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 9
  - Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 1.5
- Ø 20 cm kapaklı tencere Miktar: 1 kg
  - Isıtma: 2 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 9
  - Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 1.5

27.4 Beşamel sosu

Süt sıcaklığı: 7 °C
- Ø 16 cm kapaksız tencere İçindekiler: 40 g tereyağı, 40 g un, % 3,5 yağ oranına sahip 0,5 l süt ve bir tutam tuz

Beşamel sosunu hazırlama

1. Tereyağını eritiniz, un ve tuzu karıştırınız ve tümünü ısıtınız.
   - Isıtma: 6 dak. süre, güç kademesi 2
2. Sütü beyaz sosa ekleyiniz ve bunları sürekli karıştırarak kaynatınız.
   - Isıtma: 6 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 7
3. Beşamel sosu kaynadığında 2 dak. daha sürekli karıştırarak pişirme alanı üzerinde tutunuz.
   - Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 2

27.5 Kapakla sütlaç pişirme

Süt sıcaklığı: 7 °C
1. Kaynayıncaya kadar sütü ısıtınız. Kapaksız ısıtınız. 10 dak. ısıttıktan sonra karıştırınız.
2. Önerilen güç kademesini ayarlayınız ve pirinç, şeker ve tuzu süte ekleyiniz.
Pişirme süresi, ısıtma dahil yaklaşık 45 dakika.

- Ø 16 cm tencere İçindekiler: 190 g yuvarlak taneli pirinç, 90 g şeker, 750 ml süt (%3,5 yağ oranına sahip) ve 1 g tuz
  - Isıtma: 5 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 8.5
  - Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 3
- Ø 20 cm tencere İçindekiler: 250 g yuvarlak taneli pirinç, 120 g şeker, 1 l süt (%3,5 yağ oranına sahip) ve 1,5 g tuz
  - Isıtma: 5 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 8.5
  - Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 3, 10 dak. sonra karıştırınız

27.6 Kapaksız sütlaç pişirme

Süt sıcaklığı: 7 °C
1. Malzemeleri süte ekleyiniz ve sürekli karıştırarak pişiriniz.
2. Süt yakl. 90 °C sıcaklığa önerilen güç kademesini seçiniz ve düşük kademede yaklaşık 50 dak. kaynatınız.

- Ø 16 cm kapaksız tencere İçindekiler: 190 g yuvarlak taneli pirinç, 90 g şeker, 750 ml süt (%3,5 yağ oranına sahip) ve 1 g tuz
  - Isıtma: 5 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 8.5
  - Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 3
- Ø 20 cm kapaksız tencere İçindekiler: 250 g yuvarlak taneli pirinç, 120 g şeker, 1 l süt (%3,5 yağ oranına sahip) ve 1,5 g tuz
  - Isıtma: 5 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 8.5
  - Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 2.5

27.7 Pilav pişirme

DIN 44550'ye göre tarif
Su sıcaklığı: 20°C

- Ø 16 cm kapaklı tencere İçindekiler: 125 g uzun pirinç, 300 g su ve bir tutam tuz
  - Isıtma: 2 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 9
  - Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 2
- Ø 20 cm kapaklı tencere İçindekiler: 250 g uzun pirinç, 600 g su ve bir tutam tuz
  - Isıtma: 2 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 9
  - Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 2.5

27.8 Domuz kalçası kızartma

Kalça başlangıç sıcaklığı: 7°C

- Ø 24 cm tava Miktar: 3 domuz kalçası, (toplam ağırlık yaklaşık 300 g, 1 cm kalınlığında) ve 15 g ayçiçek yağı
  - Isıtma: 1 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 9
  - Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 7

27.9 Krep hazırlama

Tarif DIN EN 60350-2'ye göre

- Ø 24 cm kapaksız tava İçindekiler: Krep başına 55 ml hamur
  - Isıtma: 1 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 9
  - Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 7

27.10 Dondurulmuş patates kızartma

- Ø 20 cm kapaksız tencere İçindekiler: 2 l ayçiçek yağı. Her kızartma işlemi için: 200 g dondurulmuş patates, 1 cm kalınlığında.
  - Isıtma: Güç kademesi 9, yağ 180 °C sıcaklığa erişene kadar.
  - Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 9

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

BSH Hausgeräte GmbH tarafından Siemens AG ticari markası altında üretilmiştir

9001645043 (020926)
tr