

SIEMENS

EX...HXC..

İndüksiyonlu ocak



TR Kullanım kılavuzu



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



Siemens Home Appliances



İçindekiler tablosu

1	Güvenlik	2	16	fryingSensor	12
2	Maddi hasarların önlenmesi	4	17	Çocuk kilidi	13
3	Çevrenin korunması ve tasarruf	5	18	Duraklat	13
4	Uygun pişirme kapları	5	19	Bağımsız emniyet kapatması	14
5	Cihazı tanıma	6	20	Temel ayarlar	14
6	İlk Kullanım öncesi	7	21	Pişirme kabı testi	15
7	Yazılım Güncellemesi	7	22	Home Connect	15
8	Temel Kullanım	8	23	Ocak tabanlı aspiratör kumandası	17
9	Favoriler tuşu	9	24	Cihazı temizleme ve bakımını yapma	18
10	flexInduction	9	25	Arızaları giderme	19
11	Zaman fonksiyonları	9	26	Atığa verme	20
12	powerBoost	10	27	Müşteri hizmetleri	21
13	shortBoost	10	28	Serbest yazılıma ve Open Source yazılımına yönelik bilgiler	21
14	Sıcak tutma fonksiyonu	11	29	Uygunluk beyanı	22
15	flexMotion	11			

1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 İşaret sözcüklerinin tanımlaması

Burada bu kılavuzda kullanılan işaret sözcüklerinin anlamını bulabilirsiniz.

⚠ UYARI

Olası ağır veya ölümcül yaralanmaları önlemek için bu uyarıları dikkate alınız.

⚠ DİKKAT

Cihazda hasarları veya maddi hasarları önlemek için bu uyarıları dikkate alınız.

Not: Burada önemli bilgiler ile ilgili uyarı verilir.

1.2 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.

1.3 Amaca uygun kullanım

Sadece eğitimli bir uzman personel soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar.

Kullanım güvenliği sadece montaj kılavuzuna göre yapılmış uzman bir montaj neticesinde sağlanır. Kurulum yerinde cihazın sorunsuz çalışmasından montajı yapan 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 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.

1.4 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.

1.5 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 aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın şebeke bağlantı kablosu veya cihaz bağlantı kablosu hasar görürse, üreticiden veya müşteri hizmetlerinden temin edebileceğiniz özel bir şebeke bağlantı kablosuyla veya cihaz bağlantı kablosuyla değiştirilmek zorundadır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görürse eğitimli uzman personel tarafından değiştirilmesi gerekir.

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 hizmetleri ile iletişime geçilmelidir.
→ Sayfa 21

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 nesnelere.	Pişirme sırasında cama vurulmamalı veya nesnelere 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.

Hasar	Nedeni	Önlem
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 nesnelere, 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 parçaları 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 artırır.

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 geçiniz.

- ✓ Çok yüksek bir pişirmeye devam kademesi tercih ettiğinizde enerjiyi boşa harcarsınız.

4 Uygun pişirme kapları

İndüksiyonlu pişirmeye uygun pişirme kabı ferromanyetik tabana sahip olmalı, miknatısla çekilmeli ve taban pişirme alanının boyutuna uygun olmalıdır. Bir pişirme

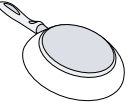

alanı üzerindeki kap algılanmazsa, daha düşük çaptaki bir pişirme alanına yerleştiriniz.

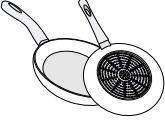
4.1 Pişirme kabının boyutu ve özellikleri

Pişirme kabının doğru tanınması için kabın boyutunu ve malzemesini göz önünde bulundurunuz. Tüm kapların tabanlarının tamamen düz ve pürüzsüz olması gerekir.

Pişirme kabının uygun olup olmadığını kontrol etmek için Pişirme kabı testi tuşunu kullanınız.

→ "Pişirme kabı testi", Sayfa 15

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 veya özel indüksiyon kabı gibi ferromanyetik (manyetikleştirilebilir) kap kullanınız.	Bu pişirme kabı, hızlı ısınır ve sorunsuz tanımlanabilir.
Uygun	Tabanı tamamen ferromanyetik değildir.	Ferromanyetik alan tencere tabanından daha küçükse, yalnızca ferromanyetik alan ısınır. Bu yüzden ısı eşit dağılmaz.
		

Pişirme kabı	Malzemeler	Özellikler
	Alüminyum kısımları olan pişirme kabı tabanları.	Tüm kapların tabanlarının 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

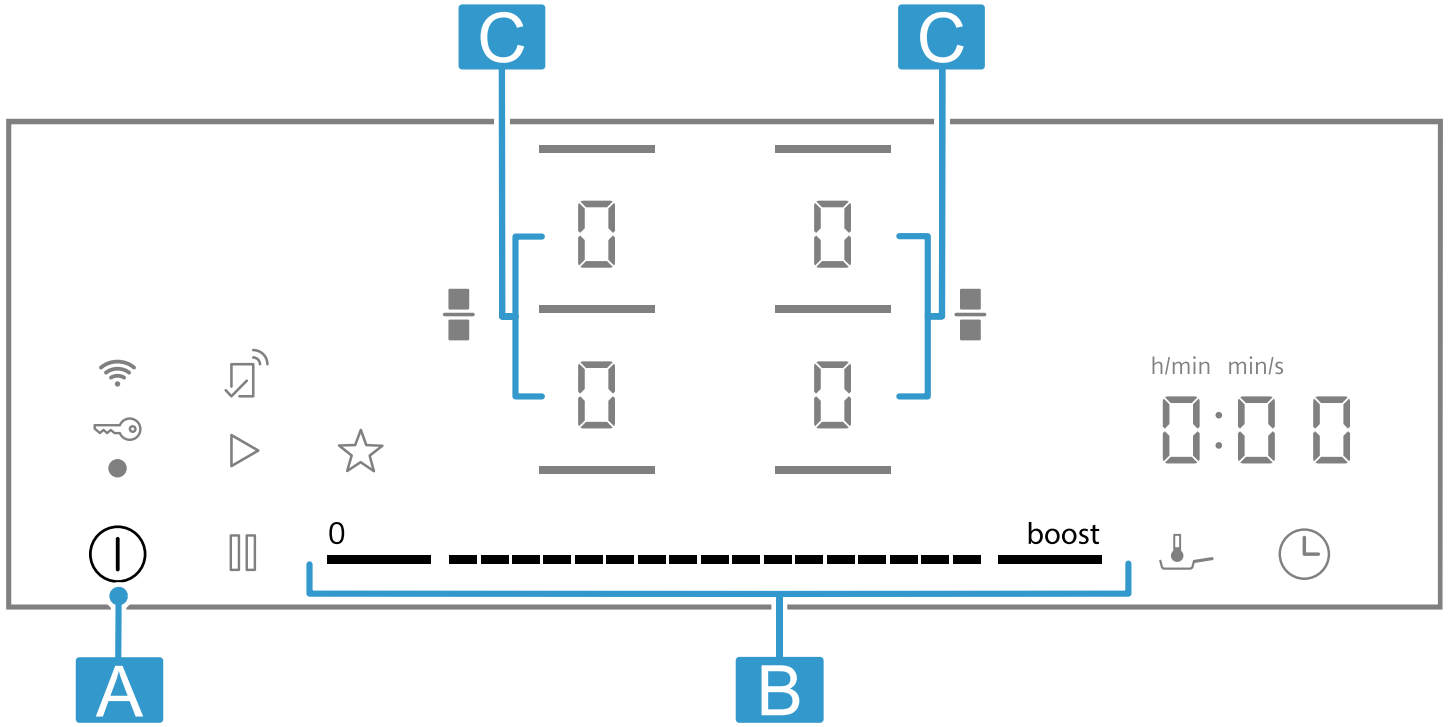
- Ocak ile pişirme kabı arasında kesinlikle adaptör plakaları kullanılmamalıdır.

- Çok fazla ısınmayı önlemek için boş pişirme kapları ısıtılmamalı ve ince tabanlı pişirme kapları kullanılmamalıdır.

5 Cihazı tanıma

5.1 Kumanda bölümü

Renk ve biçim gibi münferit detaylar şekildekinden farklılık gösterebilir.



Harf	Tanım
A	Ana şalter
B	Ayar alanı
C	Pişirme alanı

Not: Kumanda bölümünü her zaman temiz ve kuru tutunuz.

İpucu: Göstergelerin ve sensörlerin yakınına pişirme kabı koymayınız. Elektronik parçalar aşırı ısınabilir.

Dokunmatik alanlar

Ocak ısındığında her iki kumanda bölümünün o anda kullanılabilir olan tuşlarının sembolleri yanar.

Sensör	Fonksiyon
ⓘ	Ana şalter
—	Pişirme alanının seçilmesi
---	Ayar alanı

Sensör	Fonksiyon
boost	powerBoost
⏏	Pişirme alanlarını birleştirme/ayırma
👉	fryingSensor
⌚	Zamanlayıcı fonksiyonları
⏸	Duraklat Çocuk kilidi
☆	Favoriler tuşu
📶	Bağlantı

Göstergeler

Gösterge	Fonksiyon
⏸	Kapatma zamanlayıcısı
👉	fryingSensor
1-9	Güç seviyeleri
🔑	Çocuk kilidi

Home Connect ile bağlantıda tuşlar

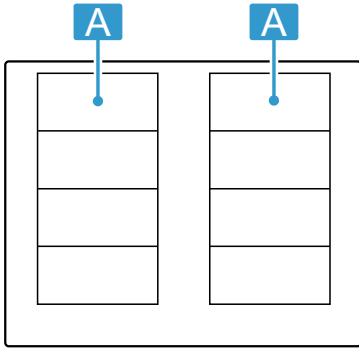
Home Connect bağlantısı kurulduğunda, aşağıdaki tuşlar ve göstergeler kullanılabilir hale gelir:

Sensör	Fonksiyon
▷	Ayarların başka bir cihazdan devir alınması

☑ yanarsa, Home Connect uygulamasında başka bilgileri arayınız.

5.2 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

5.3 Pişirme alanı

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

Alan	Pişirme alanı tipi
■■■■	Tek halkalı pişirme alanı
■	Flex Zone → "flexInduction", Sayfa 9

5.4 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 İlk kez temizleme

Ambalaj kalıntıları ocak yüzeyinden temizlenmeli ve yüzey nemli bir bezle silinmelidir. Önerilen temizleme maddelerinin listesini resmi web sitesinde bulabilirsiniz siemens-home.bsh-group.com. Bakım ve temizlikle ilgili daha fazla bilgi. → Sayfa 18

6.2 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.

6.3 Pişirme kabı

Önerilen pişirme kapları listesini resmi web sitesinde bulabilirsiniz siemens-home.bsh-group.com. Uygun pişirme kaplarıyla ilgili daha fazla bilgi. → Sayfa 5

6.4 Home Connect'in ayarlanması

Cihazı ilk kez çalıştırdığınızda, ev ağı ayarları çağrılır. Gösterge alanında birkaç saniye boyunca yanar. Home Connect ile bağlantıyı başlatmak için seçeneğine dokununuz ve bölümündeki bilgilere dikkat ediniz. Ayarı bitirmek için ocağı kapatınız. İlgili Home Connect ayarını başka bir zamanda da yapabilirsiniz.


7 Yazılım Güncellemesi

Cihaz Home Connect ile bağlandığında, bazı fonksiyonlar yazılım güncellemesine göre mevcuttur.

Ek fonksiyon kullanılabilirliğine ilişkin daha fazla bilgiyi internet sayfamızda bulabilirsiniz siemens-home.bsh-group.com

8 Temel Kullanım

8.1 Ocağın açılması

- ▶ ① tuşuna dokununuz.
Bir sinyal duyulur. Pişirme alanlarının sembolleri ve o anda mevcut fonksiyonlar yanar. Pişirme alanı göstergesinde  yanar.
- ✓ Ocak kullanıma hazırdır.

reStart

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




8.2 Ocağın kapatılması

- ▶ Göstergeler sönene kadar ① üzerine dokunulmalıdır.
- ✓ Tüm pişirme alanları kapatılır.

Not: Tüm pişirme alanları 59 saniyeden uzun süre kapalı kalırsa, ocak kapanır.

8.3 Pişirme alanlarında güç seviyesinin ayarlanması

Pişirme alanı, 1 ile 9 arası ara değerlerle gösterilen 17 güç seviyesine sahiptir. Yemek ve planlanan pişirme işlemine en uygun güç seviyesini seçiniz.


1. İsteddiğiniz pişirme alanı göstergesine  tuşlayınız
- ✓  ve  parlak şekilde yanar.
2. Ayar alanında istenen güç kademesi seçilmelidir.
- ✓ Güç seviyesi ayarlanmıştır.

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


quickStart

- ▶ Cihazı çalıştırmadan önce bir pişirme alanına bir veya daha fazla tava yerleştirirseniz, ocak bunları tanıyıp tavalardan biri için pişirme alanını otomatik olarak seçer. Ardından, sonraki 59 saniye içinde güç seviyesini seçiniz, aksi takdirde ocak kendini kapatır.

Güç kademesinin değiştirilmesi ve pişirme alanının kapatılması

1. Pişirme alanını seçiniz.
2. İstenen güç seviyesi seçilmeli veya  olarak ayarlanmalıdır
- ✓ Pişirme alanının güç seviyesi değiştirilir veya pişirme alanı kapatılır.

8.4 Pişirme önerileri

Tabloda hangi güç kademesinin () hangi yiyecekler için uygun olduğunu bulabilirsiniz. Pişirme süresi (⌚ min) yiyeceğin türüne, ağırlığına, kalınlığına ve kalitesine göre değişebilir. Ön ısıtma için 8 - 9 güç kademesini ayarlayınız.

		⌚ min
Tereyağı, bal, jöle	1 - 2	-
Isıtmak ve sıcak tutmak		
Haşlanmış sosis ¹	3 - 4	-
Buz çözme ve ısıtma		
Dondurulmuş ıspanak	3 - 4	15 - 25
Haşlama, kısık ateşte pişirme		
Patates köftesi ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Çırpılmış soslar, örneğin Bernez sos, Hollandez sos	3 - 4	8 - 12
Pişirme, buharda pişirme, soteleme		
Pirinç, iki katı su ile	2.5 - 3.5	15 - 30
Elma dilim patates	4.5 - 5.5	25 - 35
Makarna ¹	6 - 7	6 - 10
Çorbalar	3.5 - 4.5	15 - 60
Sebze	2.5 - 3.5	10 - 20
Düdüklü tencerede sebze yemeği	4.5 - 5.5	-
Buğulama		
Buğulanıp kızartılan et	4 - 5	60 - 100
Gulaş ²	3 - 4	50 - 60
Közleme/az yağla kızartma¹		
Sade veya panelenmiş şinitzel	6 - 7	6 - 10
Biftek, 3 cm kalınlığında	7 - 8	8 - 12
Tavuk göğsü, 2 cm kalınlığında	5 - 6	10 - 20
Hamburger (2 cm kalınlığında)	6 - 7	10 - 20
Panelenmiş balık ve balık filetosu	6 - 7	8 - 20
Karides ve yengeç	7 - 8	4 - 10
Taze sebze ve mantar soteleme	7 - 8	10 - 20
Dondurulmuş yemekler, örneğin tencere yemekleri	6 - 7	6 - 10
Omlet (arka arkaya pişirme)	3.5 - 4.5	3 - 10
Kızartma (150 ila 200 gramlık her bir porsiyonu 1 2 ila litre yağ içinde kızartınız)¹		
Dondurulmuş ürünler, örneğin patates kızartması, tavuk nugget	8 - 9	-
Mayalı hamurda veya tempura hamurunda sebze, mantar	6 - 7	-
Kurabiyeler, örneğin Krapfen/Berliner, mayalı hamurda meyve	4 - 5	-

 ⌚ min

Eritme

¹ Kapaksız

² 8 - 8.5 pişirme kademesinde ön ısıtma yapınız

9 Favoriler tuşu

Bu fonksiyon iki fonksiyon veya pişirme ayarı seçmek için kullanılabilir ve daha sonra bunlara ☆ üzerinden hızlı bir şekilde erişilebilir.

9.1 Favoriler tuşu fonksiyonları atama

Gereklilik: Cihazı Home Connect ile bağlayınız. Daha fazla bilgiyi Home Connect altında bulabilirsiniz

1. ☆ için fonksiyon atamak için Home Connect uygulamasını açınız ve talimatları izleyiniz.
2. Fonksiyonları atadıktan sonra bunları kullanabilirsiniz:
 - ✓ Fonksiyon 1: ☆ üzerine kısa basınız.
 - ✓ Fonksiyon 2: ☆ üzerine uzun basınız.

Not: Eğer bir fonksiyon atamadıysanız, ocak açıldıktan sonra ☆ kapanır.

10 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.

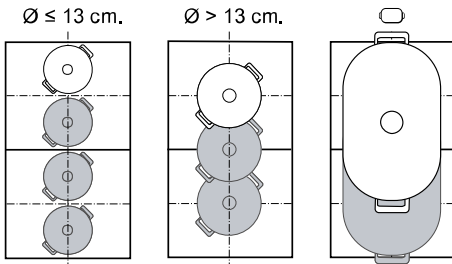
10.1 Pişirme kaplarının yerleştirilmesi

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.

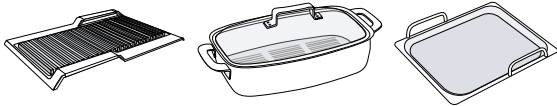
Tek bir birleşik pişirme alanı olarak

Sadece bir pişirme kabı ile pişirme önerilir.

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



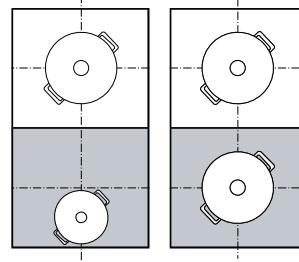
- Uzun pişirme kabı önerilir :



İki ayrı pişirme alanı olarak

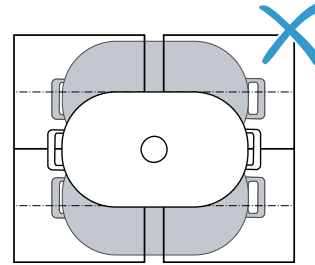
İki pişirme kabı ile pişirme için önerilir.

Ön ve arka alanı birbirinden bağımsız olarak kullanabilir ve her biri için özel bir güç seviyesi ayarlayabilirsiniz.




Dikkat


Pişirme kaplarını sağ ve sol bölgelerin ortasına yerleştirmeyin. Pişirme alanları doğru şekilde etkinleştirilemez ve iyi bir pişirme sonucu elde edilemez.



10.2 flexInduction seçeneğinin açılması

1. Pişirme kabı pişirme alanına yerleştirilmelidir.
 2. Cihaz pişirme kabını algılar ve pişirme alanını seçer.
- ✓ Pişirme kabının büyüklüğüne ve pozisyonuna bağlı olarak pişirme alanları otomatik olarak ayrılır veya birleştirilir.
 - ✓ Esnek alan ayrıldığında  parlak renkte yanar.

Notlar

-  üzerine basarak pişirme alanlarının ayarlarını manuel olarak değiştirebilirsiniz.
- Pişirme kabını aktif bağlı bir pişirme alanından kaydırırsanız veya kaldırırsanız, otomatik bir arama başlatılır. Bu arama sırasında pişirme alanında bulunan her kap, önceden seçilen güç seviyesine ısıtılır.

11 Zaman fonksiyonları

Ocağınız, pişirme süresi ayarlamaya ilişkin farklı fonksiyonlara sahiptir:

- Kapatma zamanlayıcısı
- Çalar saat

☹ tuşuna standart olarak Kapatma zamanlayıcısı fonksiyonu atanmıştır. Sensöre yukarıda belirtilen fonksiyonlardan birini de atayabilirsiniz. Bu ayarları Home Connect Uygulaması üzerinden veya temel ayarlar altından değiştirebilirsiniz → *Sayfa 14*.

11.1 Kapatma zamanlayıcısı

Bir veya daha fazla pişirme alanı için pişirme süresinin programlanmasını ve ayarlanmış olan sürenin sonunda bu ocak gözünün otomatik olarak kapanmasını olanaklı kılar.

Kapatma zamanlayıcısı seçeneğinin açılması

1. Pişirme alanını ve istenen pişirme kademesini seçiniz.
2. ☹ alanına dokununuz.
- ✓ I→I ve 0:00 yanıyor.
3. Sonraki 10 saniye içerisinde ayar bölümünde istenen pişirme süresi ayarlanmalıdır.
4. Onaylamak için, ☹ seçeneğine dokununuz.
- ✓ Pişirme süresi geri saymaya başlar. Sinyal sesi seçilen süre dolmadan 1 dakika önce duyulur. Gıda maddesinin durumunu kontrol edebilir ve gerekirse pişirme süresini uzatabilirsiniz.
- ✓ Pişirme süresi sona erdiğinde pişirme alanı kapanır ve bir sinyal sesi duyulur.

Notlar

- fryingSensor seçeneğinde etkinleştirilmiş bir pişirme alanında bir pişirme süresi programlandığı zaman, seçilen sıcaklık kademesine ulaşıldığında programlanan pişirme süresinden geri sayıma başlanır.

- Ekranda fonksiyon sıcaklığı fryingSensor ile programlanan pişirme süresi arasında geçiş yapmak için seçilen sıcaklığa basınız.

Kapatma zamanlayıcısı Değiştirilmesi veya kapatılması

1. Pişirme alanı seçilmeli ve ardından ☹ üzerine dokunulmalıdır.
2. Fonksiyonu kapatmak için pişirme süresini değiştiriniz veya 0:00 konumuna getiriniz.

11.2 Çalar saat

Süre saatinin aktivasyonuna izin verir. Bu fonksiyon pişirme alanlarından ve diğer ayarlardan bağımsız olarak çalışır. Süre saati pişirme alanlarını otomatik olarak kapatmaz.

Çalar saat seçeneğinin açılması

Gereklilik: ☹ seçeneğine ilgili fonksiyonu atayınız.

1. ☹ sembolüne basınız.
2. İstenen süreyi seçiniz.
- ✓ Süre geri saymaya başlar.
- ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur ve göstergeler yanıp söner.

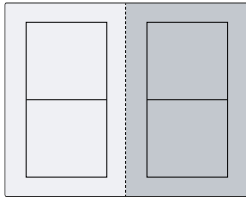
Çalar saat Değiştirilmesi veya kapatılması

1. ☹ sembolüne basınız.
2. Fonksiyonu kapatmak için pişirme süresini değiştiriniz veya 0:00 konumuna getiriniz.

12 powerBoost

Powerboost fonksiyonu ile büyük miktarlarda suyu 9 ile olduğundan daha hızlı ısıtılırsınız.

Bu fonksiyon, aynı taraftaki diğer pişirme alanı kullanımda olmadığı sürece tüm pişirme alanları için mevcuttur. Aksi takdirde seçilen pişirme alanı göstergesinde b ve 9 yanar. Sonra otomatik olarak, fonksiyon etkinleştirilmeden 9 ayarlanır.



12.1 powerBoost seçeneğinin açılması

1. Pişirme alanını seçiniz.
2. boost üzerine dokununuz.
- ✓ b göstergesi yanar.
- ✓ Fonksiyon etkinleştirilmiştir.

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

12.2 powerBoost kapatılması

1. Pişirme alanını seçiniz.
2. boost tuşuna dokununuz.
- ✓ Gösterge b söner ve pişirme alanı güç kademesine 9 geri döner.
- ✓ Fonksiyon kapatılmıştır.

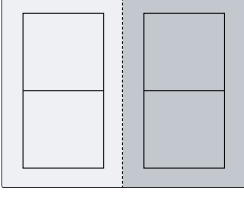
Not: Ocağın içindeki elektronik elemanları korumak için, bu fonksiyon belirli durumlarda otomatik olarak kapanır.

13 shortBoost

Bu fonksiyonla tavayı 9 ile ısıttığınızdan daha hızlı ısıtılırsınız. powerBoost fonksiyonunu kızartma tavaları ile kullanmayınız, kaplama zarar görebilir. Fonksiyonu Home Connect veya Favoriler tuşu üzerinden etkinleştirebilirsiniz.

Bu fonksiyon, aynı taraftaki diğer pişirme alanı kullanımda olmadığı sürece tüm pişirme alanları için

mevcuttur. Aksi takdirde seçilen pişirme alanında P ve S yanar. Ardından otomatik olarak S ayarlanır.



13.1 Uygulama önerileri

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

13.2 shortBoost seçeneğinin açılması

Gereklilik: ☆ seçeneğine ilgili fonksiyonu atayınız. .

→ "Favoriler tuşu", Sayfa 9

1. Pişirme alanını seçiniz.
 2. ☆ alanının üzerine tıklayınız.
- ✓ P yanıyor.
 - ✓ Fonksiyon etkinleştirilmiştir.

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

13.3 shortBoost kapatılması

1. Pişirme alanını seçiniz.
 2. Güç seviyesini seçiniz.
- ✓ P söner
 - ✓ Fonksiyon kapatılmıştır.

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

14 Sıcak tutma fonksiyonu

Bu fonksiyonu çikolata ve tereyağının eritilmesi ve yemeklerin sıcak tutulması için kullanabilirsiniz. Fonksiyonu Home Connect veya Favoriler tuşu üzerinden etkinleştirebilirsiniz.

14.1 Sıcak tutma fonksiyonu seçeneğinin açılması

Gereklilik: ☆ seçeneğine ilgili fonksiyonu atayınız. .

→ "Favoriler tuşu", Sayfa 9

1. İstenilen pişirme alanı seçilmelidir.
 2. ☆ alanının üzerine tıklayınız.
- ✓ L yanıyor.
 - ✓ Fonksiyon açılmıştır.

14.2 Sıcak tutma fonksiyonu kapatılması

1. Pişirme alanını seçiniz.
 2. S konumuna ayarlayınız
- ✓ L söner.
 - ✓ Fonksiyon kapatılmıştır.

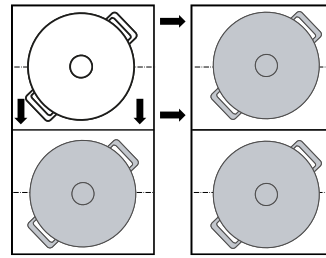
15 flexMotion

Bu fonksiyonla bir pişirme alanının pişirme kademesini ve programlanan pişirme süresini başka bir pişirme alanına aktarabilirsiniz.

15.1 flexMotion

Gereklilik: Pişirme kabını, açılmamış, ön ayarları yapılmamış veya önceden üzerinde başka bir pişirme kabı bulunmayan bir pişirme alanına kaydırınız.

1. Pişirme kabını kaydırınız.




- ✓ Pişirme kabı algılanır.
 - ✓ Yeni pişirme alanının göstergesinde önceden seçilen güç kademesi ve S değişimli olarak yanıp söner.
2. Ayarları devralmak için yeni pişirme alanı seçilmelidir.
- ✓ Asıl pişirme alanının ayarı S olarak değişir
 - ✓ Ayarlar yeni pişirme alanına aktarılır.

Not: Ayarları henüz onaylamamışken başka bir pişirme alanının üzerine yeni bir pişirme kabı yerleştirdiyse, bu fonksiyonu yeni pişirme kabı için de kullanabilirsiniz.

16 fryingSensor

Bu fonksiyon, sıcaklığı kontrol altında tutarken eritme, sos hazırlama, soteleme, kızartma veya karıştırarak kızartma işlemlerini olanaklı kılar.

Pişirme sırasında güç seviyesini sürekli ayarlamak yerine, başlangıçta bir kez istediğiniz sıcaklığı bir kez seçiniz. Cam seramiğin altındaki sensörler pişirme kabının sıcaklığını ölçer ve pişirme işlemi sırasında bu sıcaklığı sabit tutar.

Bu fonksiyon,  ile işaretlenmiş olan pişirme alanlarında kullanılabilir.

Fonksiyonlar	Sıcaklık
Eritme	70 - 80 °C
Sosları hazırlama	110 - 120 °C
Kızartma	140 °C
Kızartma	160 °C
Kızartma	180 - 200 °C
Kızartma	220 °C






16.1 Önerilen pişirme kabı

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

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.

16.2 fryingSensor seçeneğinin açılması

- Boş pişirme kabını bir pişirme alanına yerleştiriniz.
- Pişirme alanını seçiniz.
-  seçeneğine basınız.
-  ve  ve önceden ayarlanmış olan sıcaklık, seçilen pişirme alanının göstergesinde yanar.
- Sıcaklığı seçmek için parmağınızla ayar alanının üzerine dokununuz.
- Ayarlanan sıcaklığa ulaşıncaya kadar  yanıp söner.
- Seçilen sıcaklık ve tavada ulaşılan sıcaklığın gelişimi, seçilen sıcaklığa ulaşılan kadar dönüşümlü olarak yanıp söner.
- Göstergede görüntülenen sıcaklık yaklaşıktır ve kızartma tavaındaki gerçek sıcaklıktan farklı olabilir.
- İstenen sıcaklığa ulaşıldığında bir sinyal duyulur ve  ve sıcaklık sembolünün yanıp sönmeyeceği durur.
- Kızartma yağı ve ardından yiyecekler kızartma tavaasına koyulmalıdır.

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

16.3 fryingSensor kapatılması

- Pişirme alanını seçiniz,  tuşunun üzerine tıklayınız.

16.4 fryingSensor ile pişirme önerileri

Aşağıdaki tablo seçilen yemekler için ideal sıcaklık kademelerini içerir. Sıcaklık δ °C ve pişirme süresi \ominus min yiyeceğin miktarına, durumuna ve kalitesine bağlıdır.

	δ °C	\ominus min
Et		
Şnitzel, sade	160-180	4-10
Şnitzel, panelenmiş	180	6-10
Fileto	180-200	6-10
Pirzola	160-180	10-15
Cordon bleu, Viyana şnitzeli	180	10-15
Biftek, az pişmiş, 3 cm kalınlığında	220	8-10
Biftek, orta, 3 cm kalınlığında	200	6-10
Biftek, iyi pişmiş, 3 cm kalınlığında	180	6-12
T-Bone biftek, az pişmiş, 4,5 cm kalınlığında	200-220	10-15
T-Bone biftek, orta, 4,5 cm kalınlığında	180-200	20-30
Tavuk göğsü, 2 cm kalınlığında	160	10-20
Pastırma	160-180	5-8
Kıyma	180-200	6-10
Hamburger, 1,5 cm kalınlığında	160-200	6-15
Kıyma köfteler	160-180	10-20
Haşlanmış sosisler	160-180	8-20
Chorizo, pişmemiş sosis	160-180	10-20
Kebab	160-180	10-20
Döner	180-200	6-10
Balık ve deniz ürünleri		
Balık filetosu, sade	180	10-20
Balık filetosu, panelenmiş	180	10-20
Balık, kızartılmış, bütün	160	10-20
Hamsi	180	6-12
Karides	180	4-8
Mürekkap balığı, sepya	180-200	6-12
Karakabuk midyesi, istiridye, kum midyesi	110-120	4-8
Yumurtalı yemekler		
Terayağında sahadanda yumurta	140	2-6
Yağda kızarmış yumurta	180-220	2-6
Çırpılmış yumurta	140	4-9
Omlet	140	3-6
Yumurtalı ekmek	160	4-8

	⌂ °C	⌚ min
Krepler, Blini, Krep, Taco	180-200	1-3
Sebze		
Elma dilim patates kızartma	180-200	6-12
Patates kızartması	180-200	15-25
Patates köftesi	200	2-4
Soğanlar, sarımsak, şeffaflaşana kadar sotelenmiş	140	4-12
Soğan halkası	180-200	4-12
Kabak, patlıcan, biber	160-180	4-12
Yeşil kuşkonmaz, kızartılmış	160-180	10-20
Mantar	180	10-15
Sebze, glaze edilmiş	120	10-20
Tempura soslu sebze	180-200	5-10
Dondurulmuş yemekler		
Tavuk nugget	180-200	8-12
Paneli balık çubukları	180	8-12
Patates kızartması	200-220	4-8
Tava yemekleri	160-180	6-10
Çin böreği	180-200	8-15

	⌂ °C	⌚ min
Hamur işi, kroket	200-220	6-8
Sos hazırlama		
Domates sosu	120	20-30
Krema sosu	110-120	10-20
Beşamel sosu	110-120	10-20
Peynir sosu	110-120	3-8
Tatlı soslar	110-120	10-20
Sos hazırlamanın suyunu çektilirme	110-120	5-10
Eritme		
Kuvertür	70-80	5-15
Peynir	70-80	3-10
Tereyağı	70-80	3-5
Fondü	70-80	5-15
Diğer		
Kızarmış peynir	180-200	5-15
Kruton	160-180	6-10
Tost ekmeği	200-220	8-12
Kuru hazır yemekler	110-120	5-10
Badem, ceviz, çam fıstığı, kavrulmuş	180-200	3-15
Patlamış mısır	220	10-20

17 Çocuk kilidi

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

17.1 Çocuk kilidi seçeneğinin açılması

Gereklilik: Ocağın kapalı olması gerekir.

1. Ocağı açmak için ① sembolüne dokununuz.
 2. ⏸ sembolüne 4 saniye süreyle dokununuz.
- ✓ 🔌 sembolü 10 saniye boyunca yanar.
 - ✓ Ocak kilitlemiştir

17.2 Çocuk emniyetinin devre dışı bırakılması

1. Ocağı açmak için ① sembolüne dokununuz.
 2. ⏸ sembolüne 4 saniye süreyle dokununuz.
- ✓ Kilit kaldırılır.

17.3 Otomatik çocuk kilidi

Ayrıca çocuk kilidini de ocak her kapatıldığında otomatik olarak etkinleştirebilirsiniz.

Fonksiyonu nasıl devreye alıp, nasıl devreden çıkartacağınızı temel ayarlar bölümünde öğrenebilirsiniz → Sayfa 14.

18 Duraklat


Bu fonksiyon, seçilen ayarları değiştirmeden aktif pişirme işlemlerini 10 dakikaya kadar duraklatmanıza ve devam ettirmenize olanak tanır.

Örneğin kumanda bölümünü temizlemek için fonksiyonu açabilirsiniz.

18.1 Duraklat fonksiyonunun etkinleştirilmesi

- ▶ ⏸ seçeneğine basınız.
- ✓ Pişirme alanı göstergesinde // yanar.
- ✓ Tüm aktif pişirme işlemleri durdurulur. Ayarlar, bellekte korunur.
- ✓ Fonksiyon etkinleştirilmiştir.

18.2 Duraklat fonksiyonunun devre dışı bırakılması

- ▶  alanının üzerine tıklayınız.
 - ✓ Fonksiyon kapatılmıştır. Pişirme işlemleri devam eder.
- Not:** Pişirme alanı 10 dakika sonra otomatik olarak kapanır.

19 Bağımsız emniyet kapatması

Sizin tarafınızdan herhangi bir ayar değişikliği yapılmadan, bir pişirme alanının uzun süre aralıksız olarak çalışması halinde, emniyet fonksiyonunu devreye sokunuz. Pişirme alanı *FB* görüntüler ve kendini kapatır. Süre, seçilen güç seviyesine bağlıdır.

Pişirme kademesi	Süre
1.0 - 1.5	10 saat
2.0 - 3.5	5 saat

Pişirme kademesi	Süre
4.0 - 5.0	4 saat
5.5 - 6.5	3 saat
7.0 - 7.5	2 saat
8.0 - 9.0	1 Saat

Pişirme alanını açmak için herhangi bir düğmeye basılmalıdır.

20 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

20.1 Temel ayarlara genel bakış

Gösterge	Ayar	Değer
$\epsilon 1$	Çocuk kilidi → "Çocuk kilidi", Sayfa 13	$\bar{1}$ - Manuel. ¹ 1 - Otomatik. 2 - Fonksiyon kapatılmış.
$\epsilon 2$	Sesli sinyaller	$\bar{1}$ - Onay sinyali, hata sinyali ve yanlış kullanım sinyali devre dışı bırakıldı. 1 - Hata sinyali etkinleştirildi. 2 - Onay sinyali ve yanlış kullanım sinyali etkinleştirildi. 3 - Tüm sinyal sesleri açıldı ¹ .
$\epsilon 3$	Akustik sinyallerin ses şiddeti	1 - Sessiz. 2 - Orta ¹ 3 - Sesli.
$\epsilon 5$	Zaman programlama fonksiyonlarından birini atamak için kontrol panelindeki \odot tuşuna basınız. → "Zaman fonksiyonları", Sayfa 9	1 - Kapatma zamanlayıcısı. ¹ 2 - Çalar saat.
$\epsilon 7$	Güç sınırlaması Bununla, elektrik tesisatınızın koşullarına göre ocağın genel gücünü sınırlayabilirsiniz. Yerel elektrik sağlayıcısının kurallarını dikkate alınız. Kullanılabilir ayarlar ocağın maksimum kapasitesine bağlıdır. Daha fazla bilgiyi tip etiketinde bulabilirsiniz. Fonksiyonun açık ve ocağın ayarlanmış olan güç sınırına ulaşmış olması halinde, istenen ve izin verilen güç seviyesi yanıp söner ve daha yüksek bir güç seviyesini seçemezsiniz.	Güç her kademedede 500 W yükselir. $\bar{1}$ - Kapalı. Ocağın maksimum kapasitesi ¹ . 1 - 1000 W. en düşük güç. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. 3.5 - 3500 W. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. ... 9 - Ocağın maksimum kapasitesi.
$\epsilon 8$	Demo modu Ocağın tanıtım modu ocağı açtığınızda, $d E$ birkaç saniye yanar ve pişirme alanları ısınmaz.	$\bar{1}$ - Kapalı. ¹ 1 - Açık.

¹ Fabrika ayarı

Gösterge	Ayar	Değer
ϵ $!2$	Pişirme kabı testi Bu fonksiyonla, pişirme kabının kalitesini kontrol edebilirsiniz. → "Pişirme kabı testi", Sayfa 15	$!$ - Uygun değil. $!$ - Optimum değil. 2 - Uygun.
ϵ $!8$ - ϵ 22	cookConnect System Ayarlar davlumbaz modeline bağlı olarak yapılır.	→ "Aspiratör kumandası ayarlarına genel bakış", Sayfa 18
ϵ $!$	Fabrika ayarlarına sıfırlama	$!$ - Bireysel ayarlar ¹ . $!$ - Fabrika ayarları.

20.2 Temel ayarlar hakkında

Gereklilik: Ocağın kapalı olması gerekir.

- Ocağı açmak için \odot sembolüne dokununuz.
- Sonraki 10 saniyede \odot sembolüne 4 saniye dokununuz.

Ürün bilgisi	Gösterge
Müşteri hizmetleri dizini	$!$ $!$ $!$
İmalat numarası	Fd
İmalat numarası 1	$02-$
İmalat numarası 2	05

- ✓ İlk dört gösterge ürün bilgilerini gösterir. Her bir göstergenin görünmesi için \odot sembolüne dokununuz.

- Temel ayarlara gitmek için \odot sembolüne dokunulmalıdır.
- ✓ ϵ $!$ ve $!$ ön ayar olarak yanar.
- Ekranada istediğiniz ayar görünene kadar \odot sembolüne tekrar tekrar dokununuz.
- İstenilen ayar, ayar alanında seçilmelidir.
- \odot sembolüne 4 saniye süreyle dokununuz.
- ✓ Ayarlar kaydedilir.

20.3 Temel ayarların değişikliğinin iptal edilmesi

- ▶ \odot üzerine dokunulmalıdır.
- ✓ Tüm değişiklikler iptal edilir ve kaydedilmez.

21 Pişirme kabı testi

Pişirme kabının kalitesi, pişirme işleminin hızı ve sonucu üzerinde büyük bir etkiye sahiptir.

Bu fonksiyonla, pişirme kabının kalitesini kontrol edebilirsiniz.

Kontrol etmeden önce, pişirme kabı taban çapının kullanılan pişirme alanı çapına uygun olduğundan emin olunuz.

Erişim, temel ayarlar üzerinden gerçekleşir. → Sayfa 14

21.1 Pişirme kabı testi yürütülmesi

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

- Oda sıcaklığında, yaklaşık 200 ml su içeren pişirme kabını, pişirme kabı tabanının boyutuna en iyi uyan pişirme alanının merkezine yerleştiriniz.

- Temel ayarları çağrılmalı ve ϵ $!2$ seçimini yapılmalıdır.
- Ayar alanına dokununuz. Pişirme alanlarında \cup yanıp söner.
- ✓ Fonksiyon açılmıştır.
- ✓ 10 saniye sonra pişirme alanları göstergesinde sonuç görünür.

21.2 Sonucun kontrol edilmesi

Aşağıdaki tabloda pişirme sürecinin kalite ve hız sonucunun ne anlama geldiği görüntülenmektedir.

Sonuç

- | | |
|-----|---|
| $!$ | Pişirme kabı pişirme alanına uygun değil ve bu nedenle ısınmıyor. |
| $!$ | Pişirme kabı beklenenden daha yavaş ısınıyor ve pişirme işlemi optimum ilerlemiyor. |
| 2 | Pişirme kabı doğru biçimde ısındı ve pişirme işleminde sorun yok. |

Fonksiyonu yeniden etkinleştirmek için ayar alanına dokununuz.

22 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

¹ Fabrika ayarı

bağlıdır. Buna ilişkin bilgileri şurada bulabilirsiniz:
www.home-connect.com.

Home Connect uygulaması, sizi oturma açma sürecinin tamamı boyunca yönlendirir. Home Connect uygulamasında belirtilen talimatları izleyiniz ve bilgi notlarını 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
- 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.

22.1 Home Connect kurulumunu yapınız

Gereklilikler

- Cihazınız elektrik şebekesine bağlı ve açıktır.
 - Örn. bir akıllı telefon gibi, iOS veya Android işletim sisteminin güncel bir sürümüne sahip bir mobil cihazınız var.
 - Cihaz, kurulum yerinde WLAN ev ağını (Wi-Fi) çekiyor.
 - Mobil cihaz ve cihaz, ev ağınızın WLAN sinyalinin menzili içinde bulunuyor.
1. Aşağıdaki QR kodunu taratınız.



QR kod üzerinden Home Connect uygulamasını indirebilirsiniz ve cihazınızı bağlayabilirsiniz.

2. Home Connect uygulamasındaki talimatları takip ediniz.

22.2 WLAN sembolü

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

WLAN Durumu	Açıklama
Yarı parlaklıkta statik olarak yanar.	Ağ bağlantısı kaydedilemedi.
Tam parlaklıkta yanıp sönüyor.	Ağ bağlantısı kuruluyor.
Tam parlaklıkta statik olarak yanar.	Ağ bağlantısı kaydedildi ve WiFi aktif.
Yanıp söner.	Ağ ayarları sıfırlanır.
Devre dışı bırakılmış.	Ağ aktif değil.

22.3 WLAN ev ağının eklenmesi veya kaldırılması

Aşağıdaki genel bakış, bir WLAN ev ağının nasıl ekleneceğini veya kaldırılacağını gösterir.

WLAN ev ağı durumu	İşlem
WLAN ev ağı saklanamıyor.	WLAN ev ağını eklemek için sembolüne kısa basınız.
WLAN ev ağı kaydedilecektir.	Başka cihazları kopyalamak için sembolüne uzun basınız.
WLAN ev ağı kaydedilecektir.	WLAN ev ağının ayarlarını sıfırlamak için sembolüne uzun basınız. sembolü yanıp sönüyorsa, tekrardan sembolüne uzun basınız.

22.4 Ağ bağlantısını devre dışı bırakma

- ▶ düğmesini basılı tutunuz. sembolü yanıp sönüyorsa, tekrardan sembolüne uzun basınız.
- ✓ WLAN ağına bağlantı devre dışı bırakılır ve ağ bağlantıları kesilir.

Not: Ağ bağlantısını yeniden etkinleştirmek için bkz. .
→ "WLAN ev ağının eklenmesi veya kaldırılması", Sayfa 16

22.5 Ayarların Home Connect uygulaması ile değiştirilmesi

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

Gereklilik: Ocak ev ağına ve Home Connect uygulamasına bağlıdır.

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 üzerine basınız.
3. Ayarı reddetmek için ocağa ait başka herhangi bir dokunmatik alana basınız.

22.6 Bluetooth® algılama işlemini etkinleştiriniz

Bu kablosuz teknoloji otomatik varlık algılama olarak tanır. Ocağın yakınında olduğunuz sürece artık ayarları mobil cihazınızdan ocak üzerinde onaylamanız gerekmez. Ayarları bir pişirme alanına gönderdiğinizde, bunları direkt olarak mobil cihazınızdan onaylayabilirsiniz.

Gereklilikler

- Ocak ev ağına ve Home Connect uygulamasına bağlıdır.
 - Bluetooth® sistemi mobil cihaza bağlıdır.
 - Kullanıcı, ocağın yakınında yer alır.
1. Home Connect uygulamasını açınız.
 2. Bluetooth® algılama işlemini ayarlamak için Home Connect uygulamasındaki talimatları izleyiniz.

Not: Ocak ile bağlantı kesildiğinde Bluetooth® bağlantısı devre dışı kalır ve enerji tasarruf moduna

geçilir. Ek olarak Bluetooth® bağlantısı Home Connect uygulaması üzerinden de devre dışı bırakılabilir.

22.7 Yazılım güncellemesi

Yazılım güncellemesi fonksiyonu ile, cihazınızın yazılımı güncellenir, örn. optimizasyon, hata giderme, güvenlik ilişkili güncellemeler, ek fonksiyonlar ve hizmetler için makinenizin yazılımını günceller. 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 (Wi-Fi) girerek Home Connect uygulaması üzerinden kurulumu başlatabilirsiniz. Kurulumun başarıyla tamamlandığı size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir. Güncel yazılım sürümüne, ilgili ev aletinin cihaz bilgileri altında Home Connect uygulamasından ulaşabilirsiniz.

Notlar

- Yazılım güncelleme işlemi iki adımdan oluşur.
 - İlk adım indirmedir.
 - İkinci adım cihazınıza kurulumdur.
- İndirme işlemleri sırasında cihazınızı kullanmaya devam edebilirsiniz. Uygulamadaki kişisel ayarlarınıza bağlı olarak yazılım güncellemesi otomatik olarak da indirilebilir.
- Kurulum birkaç dakika sürer. Kurulum sırasında cihazınızı kullanamazsınız.
- Güvenlikle ilgili bir güncelleme mevcut olduğunda güncellemenin mümkün olan en kısa sürede kurulması önerilir.

22.8 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 cihazınıza erişebilir.

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

22.9 Veri güvenliği

Veri güvenliği ile ilgili bilgileri dikkate alınız.

Cihazınız internete bağlı bir ev ağına ilk defa bağlandığında, 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 modülü güvenlik sertifikası (bilgi işlem teknolojileri bakımından bağlantı güvenliğini sağlamak için).
- Ev cihazınızın güncel yazılım versiyonu ve donanım versiyonu.
- Fabrika ayarlarına olası bir geri alma durumuna dair bilgiler.

Bu ilk kayıt işlemi Home Connect fonksiyonlarını kullanıma hazır hale getirir ve sadece Home Connect fonksiyonlarını ilk defa kullanmak istediğinizde yapılması gereken bir işlemdir.

Not: Home Connect fonksiyonlarının sadece Home Connect uygulamasıyla bağlantılı olarak kullanılabilmesine dikkat edin. Veri güvenliğine ilişkin bilgileri Home Connect uygulaması içinden çağırabilirsiniz.

23 Ocak tabanlı aspiratör kumandası

Ocak ve aspiratör Home Connect uyumlu ise, cihazları bağlamak Home Connect uygulaması 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.
- Aspiratör ile bağlantı sadece Home Connect uygulaması üzerinden yapılabilir.

23.1 Aspiratörün ocak üzerinden kumanda edilmesi

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

Not: Eğer ocağınız için bu ayarları bulamazsanız bağlantıyı yapılandırmak için Home Connect uygulamasında aspiratör ayarlarını kontrol ediniz.

Fanın bağlanması

- ▶ Davlumbaz ocaktan ayarlamak için, önce Favoriler tuşu seçeneğine davlumbaz fonksiyonunu atamanız gerekir.

→ "Favoriler tuşu", Sayfa 9

Davlumbaz fonksiyonunu atarsanız, fan ayarları, otomatik çalışma veya davlumbaz aydınlatması arasından seçim yapabilirsiniz.

Fanın ayarlanması

Gereklilik: Fonksiyon Favoriler tuşu seçeneğine atanmıştır.

1. ☆ sembolüne basınız.
2. İstenilen ayar, ayar alanında seçilmelidir. Aşağıdaki ayarları seçebilirsiniz:

H00	Fan kapalı
H01	Fan kademesi 1
H02	Fan kademesi 2
H03	Fan kademesi 3
H04	Yoğun kademe 1

HP2	Yoğun kademesi 2
H-R	Otomatik çalıştırma

Not: Davlumbaz modeline göre mevcuttur.

✓ Fan devreye girer.

3. Fanı kapatmak için ☆ seçeneğine basınız.

Otomatik modun açılması

Ocak kontrol panelinden otomatik modu ayarlayabilirsiniz.

Gereklilik: Fonksiyon Favoriler tuşu seçeneğine atanmıştır.

1. Otomatik çalıştırmayı açmak için, ☆ tuşuna basınız.
2. Otomatik çalıştırmayı kapatmak için, ☆ tuşuna basınız.

Üst kapak aydınlatmasının ayarlanması

Üst kapak ışığını, ocağın kumanda panelinden açabilir ve kapatabilirsiniz.

Gereklilik: Fonksiyon Favoriler tuşu seçeneğine atanmıştır.

1. Aydınlatmayı açmak için ☆ üzerine basınız.
2. Aydınlatmayı kapatmak için ☆ seçeneği üzerine basınız.

23.2 Aspiratör kumandası ayarlarına genel bakış

Ocağınızın temel ayarlarında; aspiratör modelinize göre ocağın veya her bir pişirme alanının açılmasına ve kapatılmasına bağlı olarak aspiratörünüzün özelliklerini ayarlayabilirsiniz. Eğer ocağınız için bu ayarları bulamazsanız bağlantıyı yapılandırmak için Home Connect uygulamasında aspiratör ayarlarını kontrol ediniz. Ayar sadece, cihaz aspiratöre bağlı durumdayken ekranda gösterilir.

Gösterge	Ayar	Değer
☰	Fanın otomatik olarak açılıp açılmayacağını ve nasıl açılacağını ayarlanması.	Fanın otomatik olarak çalıştırılması ☰ – Kapalı. İhtiyaç olması halinde aspiratör manuel olarak açılabilir. ! – Manuel modda açık. Pişirme alanı belirlenen bir kademe ile açıldığında aspiratör devreye girer. ☰ ¹ – Otomatik modda açık. Bir pişirme alanı açıldığında, aspiratör otomatik modda çalışmaya başlar. ²
☰	Ocak kapatıldıktan sonra fanın çalışmaya devam edip etmeyeceği ve nasıl çalışacağı ile ilgili ayar.	İlave fan çalışması ☰ – Fan, ocak ile birlikte kapanır ! – Standart fan ilave çalışması ile açık ☰ – Ayarlarda değişiklik yok ☰ ¹ – Otomatik modda açık ²
☰	Ocak açıldığında aydınlatma da açılır.	Aydınlatmanın otomatik açılması ☰ – Kapalı ! – Açık
☰	Ocak kapatıldığında aydınlatma da kapanır.	Aydınlatmanın otomatik kapatılması ☰ ¹ – Kapalı ! – Açık

24 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

24.1 Temizlik malzemeleri

Uygun temizlik malzemelerini ve cam kazıyıcıları müşteri hizmetlerinden, online mağazadan veya piyasadan temin edebilirsiniz.

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

24.2 Ocağın temizlenmesi

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

¹ Fabrika ayarı

² Cihazın donanımına göre değişir

Gereklilik: Ocak soğuk olmalıdır. Sadece 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.

24.3 Profillerin temizlenmesi

Profiller kullanımdan sonra kirlendiğinde veya lekeliğinde bu kir ve lekeleri temizleyiniz.

Not: Cam kazıyıcı kullanmayınız.

1. Ilık sabunlu su ve yumuşak bir bez ile temizleyiniz. Yeni temizleme bezleri kullanmadan önce iyice yıkanmalıdır.
2. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.

25 Arızaları giderme

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

İpucu: Cihazınızın yazılım güncellemelerini otomatik olarak alabilmesi için, Home Connect uygulamasına kalıcı şekilde bağlanması gerekmektedir. Hatalar düzeltilmiştir, performans iyileştirilmiştir ve yeni fonksiyonlar eklenmiştir.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- ▶ Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın arızalanması halinde müşteri hizmetlerini arayın.
→ "Müşteri hizmetleri", Sayfa 21

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın şebeke bağlantı kablosu veya cihaz bağlantı kablosu hasar görürse, üreticiden veya müşteri hizmetlerinden temin edebileceğiniz özel bir şebeke bağlantı kablosuyla veya cihaz bağlantı kablosuyla değiştirilmek zorundadır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görürse eğitilmiş uzman personel tarafından değiştirilmesi gerekir.

25.1 Uyarı bilgileri

Notlar

- Göstergelerde E veya F görüntülenirse, ilgili pişirme alanının sensörünü basılı tutunuz ve arıza kodunu okuyunuz.
- Eğer arıza kodu tabloda listelenmemişse ocağın elektrik bağlantısını kesiniz, 30 saniye bekleyiniz ve ocağı yeniden bağlayınız. Gösterge yeniden

görünürse müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz ve ilgili arıza kodunu bildirin.

- Bir hata ortaya çıkarsa cihaz tasarruf düşük güç modu geçmez.
- Cihazın elektronik parçalarını aşırı ısınmadan veya akım dalgalanmalarından korumak için ocak geçici olarak güç kademesini düşürebilir.

25.2 Gösterge alanındaki uyarılar

Hata	Neden ve sorun giderme
Herhangi bir gösterge yanmıyor.	Elektrik beslemesi kesildi. ▶ Başka elektrikli cihazlar yardımıyla bir kısa devre olup olmadığı kontrol edilmelidir. Cihaz devre planına uygun olarak bağlanmamış. ▶ Cihazı devre planına uygun şekilde bağlayınız.
Göstergeler yanıp sönüyor.	Elektronik arızası ▶ Arızayı gideremezseniz, teknik müşteri hizmetlerini bilgilendiriniz.
F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208	Kumanda bölümü nemli veya üzerinde bir cisim var. ▶ Kumanda bölümü kurulanmalı veya cisim kaldırılmalıdır.
	Elektronik sistem fazla ısındı ve bir veya tüm pişirme alanları kapatıldı. ▶ Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. Ardından ocaktaki herhangi bir sembole dokununuz.

Hata	Neden ve sorun giderme
F5 + Güç kademesi ve sinyal sesi	Kumanda bölümü bölgesinde sıcak bir pişirme kabı bulunuyor. Bu yüzden elektronik parçalar aşırı ısınabilir. ► Pişirme kabını alın. 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 alın. 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.
F0	flexMotion etkin değil. ► İstedığınız herhangi bir sensöre dokunarak hata göstergesini onaylayınız. flexMotion fonksiyonu kullanmadan her zamanki gibi yemek pişirebilirsiniz. Müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz.
F8	Pişirme alanı uzun süredir ve kesintisiz olarak çalışıyordu. ► Bağımsız emniyet kapatması açık. Pişirme alanını ayarlamak için herhangi bir sembole dokununuz ve göstergelyi kapatınız.
E 9000/E9010	Çalışma gerilimi hatalı ve normal çalışma değeri aralığının dışında. ► Elektrik şebekesi sağlayıcınız ile görüşünüz.
U400/E9011	Ocak doğru bağlanmamıştır. ► Ocağın elektrik bağlantısı kesilmelidir. Ocak devre planına uygun şekilde bağlanmalıdır.
d E	Demo modu etkinleştirildi. ► Demo modunu temel ayarlardan kapatınız.
Home Connect düzgün biçimde çalışmıyor.	Farklı sebepler söz konusu olabilir. ► www.home-connect.com adresine gidiniz.
Aspiratör kumandası düzgün çalışmıyor.	Aspiratör kumandasının fonksiyonları açılmıyor. ► WLAN ev ağının ayarlarını sıfırlayınız ve tekrar eşleştiriniz
Göstergedeki animasyon 0000	Belirli koşullar altında, ocak kendi kendine bakım görevleri gerçekleştirebilir, örn. bir cihaz yazılımı güncellemesi, optimizasyon veya hata arama. ► İşlem tamamlanana kadar bekleyiniz ve ancak bundan sonra ocağı açınız.

25.3 Cihazınızdaki normal gürültüler

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

26 Atığa verme

26.1 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, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından yayımlanan "Elektrikli ve Elektronik Eşyalarda Bazı Zararlı Maddelerin Kullanımının Kısıtlanmasına İlişkin 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.

27 Müşteri hizmetleri

İlgili Ürünlerin Çevreye Duyarlı Tasarımına İlişkin Yönetmeliği uyarınca fonksiyon ile ilgili orijinal yedek parçaları, cihazınız piyasaya çıkarıldıktan sonra en az 10 yıl süresince müşteri hizmetlerimizden temin edebilirsiniz.

Ek olarak, cihazınızın piyasa sunumunu takiben 15 yıla kadar süreyle, müşteri hizmetlerimiz aracılığıyla fonksiyonel açıdan uygun ve stoklanabilir orijinal yedek parçaları temin etme imkanına sahipsiniz. Daha fazla bilgi için lütfen müşteri hizmetlerimize başvurunuz.

Not: Müşteri hizmetlerinin kullanımı üretici garantisini kapsamı dışında ücretsizdir.

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden, müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcımızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

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 iletişim verilerini ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden veya Web sitemizde bulabilirsiniz.

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.

SGM-2024/5 ve (EU) 66/2014 yönetmeliğine uygun bilgileri, cihazınızın ürün sayfasında ve servis sayfasında

siemens-home.bsh-group.com altında çevrimiçi olarak ilgili kullanım talimatlarında ve ek belgelerde bulabilirsiniz.

27.1 Ürün numarası (E-Nr.), imalat numarası (FD) ve sayma numarası (Z-Nr.)

Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda, cihazınızın etiketinde yer alan ürün numarasını (E-Nr.), imalat numarasını (FD) ve seri numarasını (Z-Nr.) hazır bulundurun.

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 14 da görüntüleyebilirsiniz.

Cihaz bilgilerini ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını hızlıca bulabilmeniz için bilgileri not etmenizi öneririz.

27.2 Garanti Şartları

Kullanım Süresi: 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).

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.

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.

28 Serbest yazılıma ve Open Source yazılımına yönelik bilgiler

Bu ürün, telif hakkı sahipleri tarafından serbest yazılım veya Open Source yazılımı olarak lisanslı olan yazılım bileşenleri içerir.

İlgili lisans bilgileri, ev cihazı üzerinde kayıtlıdır. İlgili lisans bilgilerine erişim, Home Connect uygulaması üzerinden de mümkündür: "Profil -> Yasal bilgiler -> Lisans bilgileri".¹ Lisans bilgilerini ilgili markanın web sayfasından da indirebilirsiniz. (Lütfen ürün web sayfasında cihaz modelinizi ve ek dokümanları arayınız.) Alternatif olarak, ilgili bilgileri ossrequest@bshg.com veya BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Münih adresinden talep edebilirsiniz. İlgili kaynak kodu, talep üzerine sunulur.

Lütfen talebinizi ossrequest@bshg.com veya BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Münih adresine gönderiniz.

Konu: „OSSREQUEST“

Talebinizin işlenmesine yönelik masraflar, size faturalanır. Bu teklif, satın alma tarihinden itibaren üç yıl süresince veya en az ilgili cihaz için destek ve yedek parça sunduğumuz süre boyunca geçerlidir.

¹ Cihazın donanımına göre değişir

29 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.



2,4 GHz bant (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW

5-GHz bant (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 130 mW

	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.

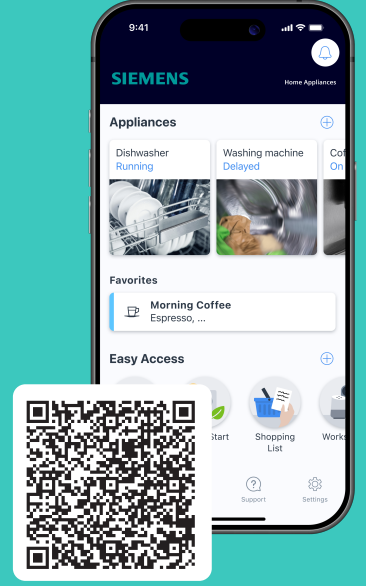




Siemens Home Appliances App

Cihazınızı bugün bağlayınız ve aşağıdaki avantajlardan yararlanınız:

- Ocağınız kapalı mı? Nerede olursanız olun ocağınızı uygulamaya üzerinden kontrol ediniz.
- Tamamen yemek pişirmeye odaklanınız. Pişirmeye başladığınızda davlumbaz otomatik olarak açılır. (Uyumlu davlumbaz gereklidir)
- Tarif çeşitliliğimizi seçiniz. Eğer kızartma sensörü varsa, cihazınıza doğru ayarları gönderebilirsiniz.



TR BSH Hausgeräte GmbH tarafından Siemens AG ticari markası altında üretilmiştir

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

siemens-home.bsh-group.com



9001794860 (060128) REG25

tr