

# SIEMENS

EZ8..KZ...

# Tam yüzey indüksiyonlu ocak



TR Kullanım kılavuzu



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

Siemens Home Appliances



## İçindekiler tablosu

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

## 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.

Pişirme sensörü fonksiyonunu kullanırken, üzerinde sıcaklık sensörlü tencerenin durduğu ocağı ayarlayınız.

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 eğitilmiş 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 26

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.
- Kablosuz sıcaklık sensöründe yüksek sıcaklığa maruz kaldığında zarar görebilecek bir pil bulunmaktadır.
- ▶ Sensörü pişirme kabından çıkartınız ve her türlü ısı kaynağından uzak tutunuz.

Sıcaklık sensörü, pişirme tenceresinden çıkarıldığında çok sıcak olabilir.

- ▶ Almak için mutfak eldiveni veya bir mutfak bezi kullanınız.

Benmaride pişirme sırasında aşırı ısınma nedeniyle ocak ve kap çatlayabilir.

- ▶ Benmarideki kap, su doldurulmuş tencerenin tabanına doğrudan temas etmemelidir.
- ▶ Sadece ısıya karşı dayanıklı kapları kullanınız.

Yüzeyinde çatlak veya kırık olan bir cihaz kesilme yaralanmalarına neden olabilir.

- ▶ Yüzeyinde çatlak veya kırık olan cihazları kullanmayınız.

#### ⚠ **UYARI – Tehlike: Manyetizma!**

Kablosuz sıcaklık sensörü manyetiktir ve elektronik implantlara, örneğin kalp pillerine veya insülin pompalarına hasar verebilir.

- ▶ Elektronik implant bulunan kişiler, manyetik kumanda elemanı ile aralarında en az 10 cm'lik bir mesafeyi korumalıdır.
- ▶ Kumanda elemanı asla kıyafet cebinde taşınmamalıdır.

#### ⚠ **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	Önem
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.

Hasar	Nedeni	Önlem
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.
Cihazdaki hasarlar	Kumanda alanı, gösterge paneli veya ocak çerçevesindeki sıcak pişirme kabı.	Bu bölgelere kesinlikle sıcak pişirme kabı koyulmamalıdır.
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 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.

Pişirme kabını daima kullanılabilir ocak yüzeyinin sınırları içine yerleştiriniz.

**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

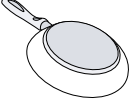
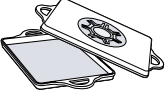
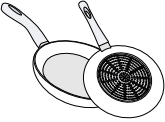
İndüksiyonlu pişirmeye uygun pişirme kabı ferromanyetik tabana sahip olmalıdır. Bu da demektir ki pişirme kabı manyetik ve önerilen boyutta olmalıdır.

Ocak, ferromanyetik çapa ve kap tabanının malzemesine bağlı olarak kullanılan pişirme kabının

konumunu, boyutunu ve şeklini otomatik olarak algılar. Pişirme kabı üreticisinin bilgilerini dikkate alınız. Taban çapı 90 ila 340 mm olan pişirme kapları uygundur.

## 4.1 Pişirme kabının boyutu ve özellikleri

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

Kaplar	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.
Uygun  	Paslanmaz çelikten yapılmış veya özel induksiyon kabı gibi ferromanyetik (manyetikleştirilebilir) kap kullanınız. Tabanı tamamen ferromanyetik değildir. Alüminyum kısımları olan pişirme kabı tabanları.	Bu pişirme kabı, hızlı ısınır ve sorunsuz tanımlanabilir. Ferromanyetik alan tencere tabanından daha küçükse, yalnızca ferromanyetik alan ısınır. Bu yüzden ısı eşit dağılmaz. 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.	

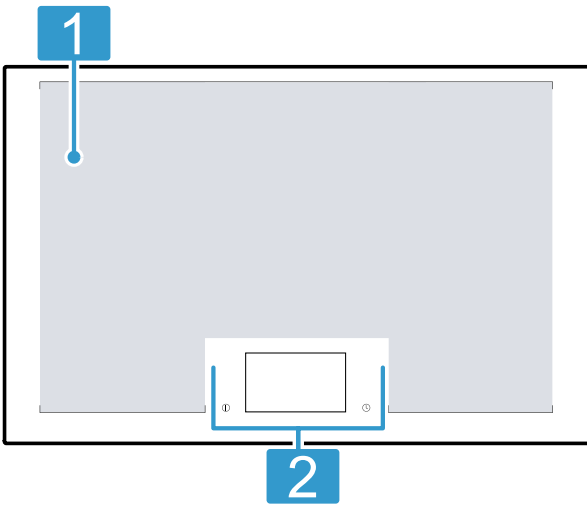
### Notlar

- 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 Ocak yüzeyi

Ocak, tüm ocak yüzeyi boyunca induksiyondur. Pişirme kabını, kullanılabilir ocak yüzeyinin sınırları dahilindeki herhangi bir konuma yerleştiriniz. Ocak, pişirme kabının konumunu, boyutunu ve şeklini otomatik olarak algılar. Ocak yüzeyinde aynı anda 5 pişirme kabı ile yemek pişirebilirsiniz.

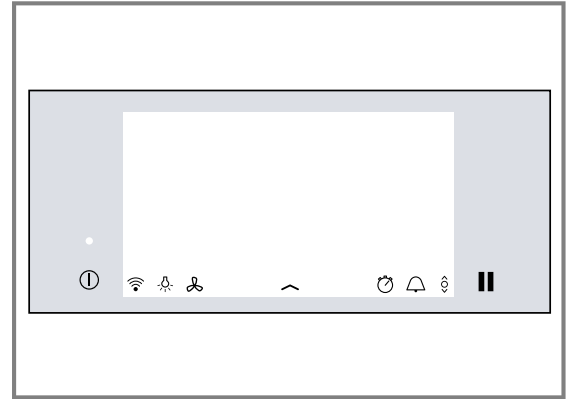


1 Kullanılabilir ocak yüzeyi

2 Kumanda paneli

### 5.2 Kumanda paneli

Renk ve biçim gibi münferit detaylar şekildedekinden farklılık gösterebilir.



### Notlar

- Kumanda bölümünü her zaman temiz ve kuru tutunuz.
- Göstergelerin ve sensörlerin yakınına pişirme kabı koymayınız. Elektronik parçalar aşırı ısınabilir.

### Dokunmatik tuşlar

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

Tuş	Fonksiyon
ⓘ	Ana şalter
	Duraklatma fonksiyonu
⤴	Docking (genişletme) menüsü

Tuş	Fonksiyon
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bilgi menüsü</li> <li>■ Çocuk kilidi</li> <li>■ Temel ayarlar</li> </ul>
🕒	countUp function
🔔	Çalar saat
⚙️	powerMove Pro
	Pişirme modları menüsü <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Güç seviyeleri</li> <li>■ powerMove Pro</li> <li>■ cookingSensor</li> <li>■ Yemek asistanı</li> </ul>
	Ocak gözü <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1....9 Güç seviyeleri</li> <li>■ powerBoost</li> <li>■ shortBoost</li> <li>■ Sıcak tutma fonksiyonu</li> <li>■ Kapatma zamanlayıcısı</li> </ul>

### Home Connect ile bağlantıda tuşlar

Home Connect bağlantısı kurulduğunda, aşağıdaki tuşlar kullanılabilir hale gelirler :

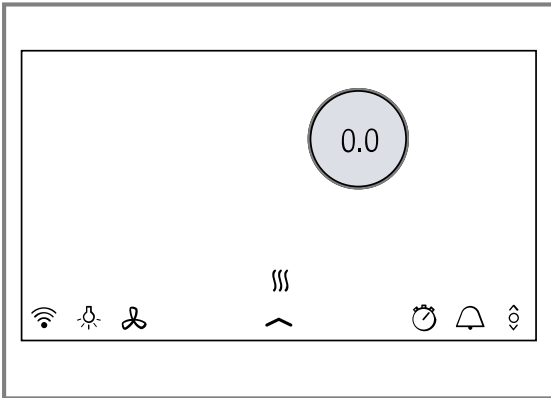
Tuş	Fonksiyon
📶	Bağlantı
🔔	cookConnect System
🕒	Havalandırma kumandası sensörü
🔔	Üst kapak aydınlatması

### 5.3 Dokunmatik ekran

Dokunmatik ekran ile cihazı kolayca ve sezgisel olarak çalıştırabilirsiniz.

#### Ana görünüm

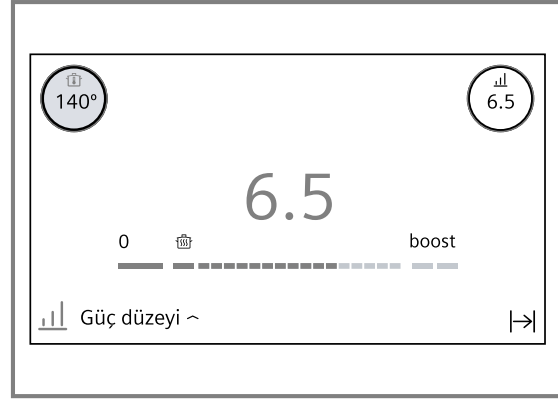
Ocak yüzeyindeki pişirme kapları ve etkin pişirme alanı için geçerli ayarlar, örn. pişirme modu, güç kademeleri ve aktif zaman fonksiyonları görüntülenir.



#### Ayar alanı

Bir pişirme alanının ayar alanında güç kademelerini, pişirme sürelerini ve bu pişirme alanı için farklı pişirme modları ayarlanır.

İstediğiniz pişirme alanı ilgili göstergeye dokunarak seçebilirsiniz. Gösterge alanında, seçilen pişirme alanının ayar alanı görünür.



#### Durum satırı

Belirli işlemlere ve diğer menülere erişim sağlayabilirsiniz.

Durum çubuğu aşağıdaki seçenekleri gösterir:

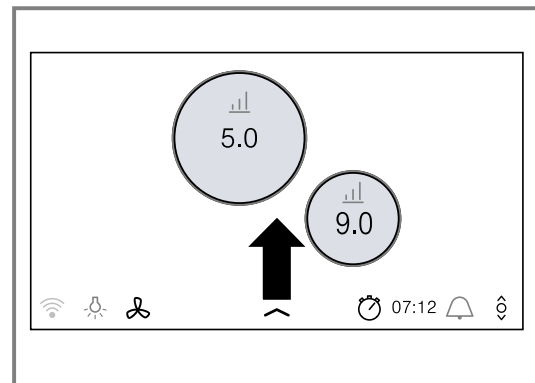
📶	Bağlantı
🔔	Üst kapak aydınlatması
🔔	cookConnect System
^	Docking menüsü
🕒	countUp function
⚙️	Temel ayarlar
⚙️	powerMove Pro

#### Docking menüsü

Belirli işlemlere ve diğer menülere erişim sağlayabilirsiniz.

#### Docking menüsünün açılması

1. Ana görünümün alt kısmında ~ tuşuna basınız ve yukarı çekiniz.



Docking menüsü aşağıdaki işlevleri içerir:


📶	Bilgi menüsü
🔔	Çocuk kilidi
⚙️	Temel ayarlar

2. Docking menüsünden çıkmak için ^ tuşuna basınız ve aşağı çekiniz.

#### Bilgi menüsü

Cihaz ve mevcut fonksiyonları hakkında bilgi alabilirsiniz.

### Bilgi menüsünün açılması

1. Docking (genişletme) menüsünü açınız.
2.  tuşuna dokununuz.
- ✓ Kullanılabilir seçenekler görüntülenir.
3. Ana görünüme geri dönmek için X tuşuna dokununuz.

**Not:** Ayrıca güncel fonksiyonlara ilişkin bilgileri de çağırabilirsiniz. Bunun için istediğiniz fonksiyonun

sembolüne birkaç saniye boyunca dokununuz. Ekranda güncel fonksiyonu açıklayan bir bilgi penceresi görünür.

### Bildirimler ve Uyarılar

Bunlar cihazınızı doğru şekilde çalıştırmanıza yardımcı olacaktır.





Ekran, cihaz durumundaki bir değişiklik hakkında bilgi verir veya kullanıcı tarafından bir işlem yapılması gerektiğinde bildirimde bulunur.

Gösterge alanındaki uyarılara dikkat ediniz.

### Pişirme modları menüsü




Ocak çeşitli pişirme modlarına sahiptir.



Bu pişirme modlarından birine erişmek için, seçilen pişirme alanının programlama bölgesindeki aktif pişirme moduna dokununuz.

Sembol	Pişirme modu	Fonksiyon
	Güç seviyeleri	Her pişirme kabı için güç seviyesi seçimi.
	powerMove Pro	Ocak yüzeyi üzerindeki pişirme kabının pozisyonuna göre sıcaklığın kontrol edilmesi.
	cookingSensor	Kablosuz pişirme sensörünün otomatik sıcaklık algılama özelliği ile pişirme. Kablosuz pişirme sensörüne bağlandıktan sonra kullanılabilir.
	Yemek asistanı	Yemek ön seçimi yaparak kızartma ve pişirme.

### 5.4 Pişirme alanlarının göstergeleri

Ocak yüzeyine yemek koyduğunuzda, dokunmatik ekranda ilgili pişirme alanının göstergesi yanar.


Ocak gözü	Durum
	<b>Algılanan pişirme alanı</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ocak yüzeyi üzerinde kap algılandı.</li> <li>▪ Pişirme alanı göstergesi yanar.</li> <li>▪ Pişirme alanını seçmek için göstergeye dokununuz.</li> </ul>
	<b>Seçilen pişirme alanı</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Görüntülenen pişirme alanı seçildi.</li> <li>▪ Güç seviyesini ayarlayabilirsiniz.</li> </ul>
	<b>Açılan pişirme alanı</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Görüntülenen pişirme alanı açıldı.</li> <li>▪ Seçilen pişirme kademesi ekranda yanar.</li> </ul>
	<b>Pişirme alanında pişirme kabı yok</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pişirme kabını ocak yüzeyinden kaldırdınız.</li> <li>▪ Önceden seçilen güç seviyesi renk değiştirir.</li> </ul>

Ocak gözü	Durum
	<b>Diğer göstergeler</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Seçilen pişirme alanını ayarlayamazsınız.</li> <li>▪ Daha fazla bilgi için  tuşuna basınız.</li> </ul> <p>Olası nedenler:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ocak yüzeyinde azami 5 adet eşit dağıtılmış pişirme kabı eşzamanlı olarak pişirilebilir.</li> <li>▪ Kap, indüksiyonlu ocaklara uygun değildir.</li> <li>▪ Cihazın maksimum güç tüketimi aşıldı.</li> </ul>

**Not:** Pişirme alanı göstergeleri, pişirme kabının gerçek boyutundan ve şeklinden farklı olabilir. Bu durum normaldir ve ocak fonksiyonunu etkilemez.

### 5.5 Kalan ısı göstergesi

Ocak yüzeyinde, pişirme alanının hala sıcak olduğunu gösteren iki adet kalan ısı göstergesi bulunur.

-  sembolü ana görünümde. Kalan ısının yoğunluğuna bağlı olarak bir, iki veya üç çizgi birden yanabilir.

Kalan ısı göstergeleri yandığı sürece veya söndükten hemen sonra ocak yüzeyine dokunmayınız.

Ocak kapatılmış olsa da kalan ısı göstergeleri ocak yüzeyi sıcak olduğu sürece yanar.

## 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](http://siemens-home.bsh-group.com).  
Bakım ve temizlikle ilgili daha fazla bilgi. → *Sayfa 23*

## 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](http://siemens-home.bsh-group.com).

Uygun pişirme kaplarıyla ilgili daha fazla bilgi.

## 6.4 İlk kez çalıştırma

Cihazı ilk kez açtığınızda, ocağın konfigürasyonunun ilk adımı olarak varsayılan dil ayarı ekranda belirir. Ayarları her zaman temel ayarlar altında değiştirebilirsiniz. → *Sayfa 20*

## 6.5 Home Connect'in ayarlanması

Bağlantı ayarlarını başlatmak için, temel ayarlarda Home Connect ayarını seçin ve bölümündeki talimatı izleyin. → *"Home Connect ", Sayfa 20*

# 7 Temel Kullanım

## 7.1 Ocağın açılması

- ▶ ① tuşuna dokununuz.  
Bir ikaz sesi duyulur ve dokunmatik ekran aydınlanır.
- ✓ Ocak kullanıma hazırdır.

### reStart

- ▶ Cihazı kapattıktan sonraki 10 saniye içerisinde tekrar açarsanız, ocak önceki ayarlarıyla çalışmaya başlar. Bu fonksiyonu temel ayarlarda açabilirsiniz. → *Sayfa 20*

## 7.2 Ocağın kapatılması

- ▶ Göstergeler sönene kadar ① tuşuna dokununuz.
- ✓ Tüm pişirme alanları kapatılmıştır.

**Not:** Tüm pişirme alanları 30 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 seviyesini seçiniz.

**Gereklilik:** Ocak açık olmalıdır.

1. Pişirme kabını ocak yüzeyine koyunuz.
2. İsteddiğiniz pişirme alanı göstergesine tuşlayınız.
- ✓ Ekranda, seçilen pişirme alanının ayar bölgesi görünür.
3. Parmağınızı ayar alanına sürünüz ve istediğiniz güç seviyesine dokununuz.
- ✓ Güç seviyesi ayarlanmıştır.

### quickStart

- ▶ Cihazı çalıştırmadan önce ocak yüzeyine bir pişirme kabı yerleştirirseniz, ana şaltere dokunduktan sonra algılanır ve dokunmatik ekranda pişirme alanı göstergesi görüntülenir.

## Pişirme kademesinin değiştirilmesi ve pişirme alanının kapatılması

1. Pişirme alanını seçiniz.
2. İsteddiğiniz güç seviyesini seçiniz veya programlama bölgesinde 0 olarak ayarlayınız.
- ✓ Pişirme alanının güç seviyesi değişir veya pişirme alanı kapatılır ve kalan ısı göstergesi görünür.

## Pişirme kabı yok veya uygun olmayan boyut

**Gereklilik:** Pişirme kabını daima kullanılabilir ocak yüzeyinin sınırları içine yerleştiriniz.

- ▶ Pişirme kabı doğru şekilde yerleştirilmediyse veya doğru malzeme ya da boyutta değilse, pişirme alanı ekranının yanında  $\Delta$  görüntülenir. Pişirme kabının kaydırınız veya farklı bir pişirme kabı kullanınız.  
Aktif pişirme kabını 30 saniyeden uzun süre ocak yüzeyinden kaldırırsanız, ocak gözü otomatik olarak kapanır.

## Pişirme alanının hızlı kapatılması

- ▶ Ana ekrandaki pişirme alanı göstergesine birkaç saniye bastığınızda, güç seviyesi otomatik olarak 0.0'a ayarlanır. Bu fonksiyonu temel ayarlardan kapatabilirsiniz. → *Sayfa 20*

## 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.
- Dödüklü 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 altında bulabilirsiniz  
→ "Enerji tasarrufu", Sayfa 5

### Pişirme önerileri

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

	⏏	⌚ min
<b>Eritme</b>		
Çikolata, Kuvertürler	1 - 1.5	-
Tereyağı, bal, jöle	1 - 2	-
<b>Isıtmak ve sıcak tutmak</b>		
Sulu yemek, örn. mercimek yemeği	1.5 - 2	-
Süt <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Haşlanmış sosis <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Buz çözme ve ısıtma</b>		
Ispanak, dondurulmuş	3 - 4	15 - 25
Gulaş, dondurulmuş	3 - 4	35 - 55
<b>Haşlama, kısık ateşte pişirme</b>		
Patates köftesi <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Balık <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Beyaz soslar, örneğin beşamel sos	1 - 2	3 - 6
Çırpılmış soslar, örneğin Bernez sosu, Hollandez sos	3 - 4	8 - 12
<b>Kaynatma, buharda pişirme, soteleme</b>		
Pirinç, iki katı su ile	2.5 - 3.5	15 - 30
Sütlâç	2 - 3	30 - 40
Elma dilim patates	4.5 - 5.5	25 - 35
Haşlanmış patates	4.5 - 5.5	15 - 30
Makarna <sup>1</sup>	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	-
<b>Buğulama</b>		
Sarma et kızartması	4 - 5	50 - 65
Buğulanıp kızartılan et	4 - 5	60 - 100
Gulaş	3 - 4	50 - 60
<b>Buğulama/az yağla kızartma<sup>1</sup></b>		
Şnitzel, sade veya panelenmiş	6 - 7	6 - 10
Şinitzel, dondurulmuş	6 - 7	6 - 12
Pirzola, sade veya panelenmiş	6 - 7	8 - 12

<sup>1</sup> Kapaksız

	⏏	⌚ min
Biftek (3 cm kalınlığında)	7 - 8	8 - 12
Tavuk göğsü, 2 cm kalınlığında	5 - 6	10 - 20
Tavuk göğsü, dondurulmuş	5 - 6	10 - 30
Köfte (3 cm kalınlığında)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm kalınlığında)	6 - 7	10 - 20
Sade balık ve balık filetosu	5 - 6	8 - 20
Panelenmiş balık ve balık filetosu	6 - 7	8 - 20
Balık, panelenmiş ve dondurulmuş, örneğin balık kroket	6 - 7	8 - 15
Yengeç ve karides	7 - 8	4 - 10
Taze sebze ve mantar soteleme	7 - 8	10 - 20
Tencere yemekleri, sebze, Asya usulü şeritler halinde et	7 - 8	15 - 20
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
Yağda kızarmış yumurta	5 - 6	3 - 6
<b>Kızarma, 1-2 l yağda her porsiyon için 150-200 g, porsiyonlar halinde kızartma<sup>1</sup></b>		
Dondurulmuş ürünler, örneğin patates kızartması, tavuk nugget	8 - 9	-
Dondurulmuş kroket	7 - 8	-
Et, örneğin tavuk parçaları	6 - 7	-
Balık, panelenmiş veya mayalı hamurda	6 - 7	-
Mayalı hamurda veya tempura hamurunda sebze, mantar	6 - 7	-
Kurabiyeler, örneğin Krapfen/ Berliner, mayalı hamurda meyve	4 - 5	-

## 8 Zaman fonksiyonları

Ocağınız, pişirme süresi ayarlamaya ilişkin farklı fonksiyonlara sahiptir:

- Kapatma zamanlayıcısı
- Çalar saat
- countUp function

### 8.1 Kapatma zamanlayıcısı

Bu fonksiyon ile bir veya daha fazla pişirme alanı için bir pişirme süresi programlayabilirsiniz. Süre dolduktan sonra pişirme alanı otomatik olarak kapanır. Azami 12 saat 59 dakikalık bir pişirme süresi ayarlayabilirsiniz.

#### Kapatma zamanlayıcısı seçeneğinin açılması

1. Pişirme alanını ve güç seviyesini seçiniz.
2. Ayar alanında I→I seçeneğine dokununuz.
3. Pişirme süresini ayar alanında ayarlayınız.
  - ▶ Saati ayarlamak için 00 h üzerine dokununuz ve ayar alanında zamanı ayarlayınız.
  - ▶ Dakikayı ayarlamak için 00 min üzerine dokununuz ve ayar alanında zamanı ayarlayınız.
 Dakikaları 30 saniyelik kademelerle 5 dakikaya kadar ayarlayabilirsiniz. Saniyeler, dakika göstergesinin üzerinde gösterilir.
4. Onaylamak için, ▷ seçeneğine dokununuz.
  - ✓ Pişirme süresi geri saymaya başlar.
  - ✓ Pişirme süresi sona erdiğinde pişirme alanı kapanır ve bir sinyal sesi duyulur.

**Not:** Bir pişirme alanı için bir pişirme süresi programlanmıştır ve cookingSensor etkinleştirildiyse, pişirme süresi geri sayımı ancak seçilen sıcaklık kademesine ulaşılmasından sonra başlar.

#### Kapatma zamanlayıcısı Değiştirilmesi veya kapatılması

1. Pişirme alanını seçiniz ve I→I tuşuna dokununuz.
2. Süreyi silmek için, ○ tuşuna dokununuz veya süreyi programlama alanında değiştiriniz.
3. Seçilen ayarı teyit etmek için ▷ tuşuna dokununuz.
4. Ana görünüme geri dönmek için X tuşuna basınız.

### 8.2 Çalar saat

Bu fonksiyon ile bir zaman saatini açabilirsiniz. Bu fonksiyon pişirme alanlarından ve diğer ayarlardan

bağımsız olarak çalışır. Süre saati pişirme alanlarını otomatik olarak kapatmaz.

#### Mutfak saatinin ayarlanması

1. ↻ sembolüne basınız.
2. İsteddiğiniz süreyi ayarlayınız.
  - ▶ Saati ayarlamak için 00 h üzerine dokununuz ve ayar alanında zamanı ayarlayınız.
  - ▶ Dakikayı ayarlamak için 00 min üzerine dokununuz ve ayar alanında zamanı ayarlayınız.
 Dakikaları 30 saniyelik kademelerle 5 dakikaya kadar ayarlayabilirsiniz. Saniyeler, dakika göstergesinin üzerinde gösterilir.
3. ▷ sembolüne basınız.
  - ✓ Pişirme süresi geri saymaya başlar.
  - ✓ Birkaç saniye sonra ana görünümde ilgili süre görünür.
  - ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur.
  - ✓ Zaman göstergesinde 00:00 görünür.
4. ↻ tuşuna dokununuz.
  - ✓ Göstergeler söner
  - ✓ Sinyal sesi kesilir.

#### Zamanlayıcının değiştirilmesi veya silinmesi

1. ↻ sembolüne dokununuz.
2. Ayarlanan süreyi deđiştiriniz.
3. Yapılan ayarı onaylamak için sembolüne dokununuz.
4. İlgili zamanı silmek için sembolüne dokununuz.

### 8.3 countUp function

Kronometre fonksiyonu, etkinleştirmeden bu yana geçen süreyi görüntüler.

#### countUp function seçeneğinin açılması

- ▶ ⌚ tuşuna dokununuz.
- ✓ Süre geri saymaya başlar.

#### countUp function kapatılması

1. ⌚ tuşuna dokununuz.
2. ○ tuşuna dokununuz. Zaman göstergesi 00d 00s olarak görünür. Zaman göstergesini yeniden açmak için, ▷ tuşuna dokununuz.
3. Ana görünüme geri dönmek için ← tuşuna dokununuz.

## 9 powerBoost




Bu fonksiyon ile büyük miktarlarda su, güç seviyesi 9 ile olduğundan daha hızlı ısıtılır.

Pişirme kabının ayar alanında boost seçeneği görüldüğünde, bu fonksiyon seçilebilir. Bu fonksiyon,



- Pişirme kabının boyutuna ve konumlandırmasına yönelik ayrıntılı bilgileri uygun pişirme kabı bölümünde bulabilirsiniz. → Sayfa 5

## 10.2 shortBoost seçeneğinin açılması

1. Pişirme alanını seçiniz.
2. Ayar alanında Boost seçimini yapınız.
3.  ve  yanar.
4.  sembolüne basınız.

## 10.3 shortBoost kapatılması


- ▶ Pişirme alanı göstergesine dokununuz ve ayar alanında istediğiniz pişirme kademesini seçiniz.

**Not:** shortBoost işlevi 30 saniye sonra otomatik olarak kapanır ve ardından kendini otomatik olarak 9.0 güç kademesine ayarlar.


# 11 Sıcak tutma fonksiyonu

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

## 11.1 Sıcak tutma fonksiyonu seçeneğinin açılması

1. Pişirme alanını seçiniz.
2. Ayar alanında daha düşük güç seviyesi seçiniz.
- ✓  yanar.
- ✓ Fonksiyon açılmıştır.

## 11.2 Sıcak tutma fonksiyonu kapatılması

1. Pişirme alanını seçiniz.
2. Ayar alanında başka bir güç kademesi seçiniz.
- ✓  söner.
3. Fonksiyon kapatılmıştır.

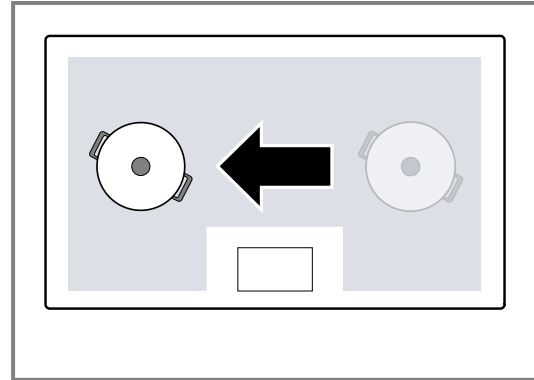
# 12 flexMotion

Bu fonksiyonu, pişirme kabını ocak yüzeyine taşıdığınızda, ayarlanan güç kademesini veya sıcaklık kademesini ve süreyi aktarmak için kullanabilirsiniz. Pişirme kabını ocaktan alır veya kaydırırsanız, pişirme alanı artık ısınmaz.

Pişirme alanının ayarları 30 saniye süreyle korunur. Pişirme kabını yeniden aynı konuma yerleştirirseniz, ayarlar korunur.

## 12.1 flexMotion

1. Pişirme kabını ocak yüzeyinde yeni bir konuma yerleştiriniz.



- ✓ Pişirme alanı göstergesi, pişirme kabının pişirme kademesi yeni konumunu gösterir.
- ✓ Ekranda bir mesaj görülür.
- 2. Ayarların aktarımını onaylayınız.
- ✓ Ayarlar yeni pişirme alanına aktarılır.

# 13 cookingSensor


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


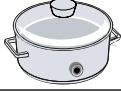

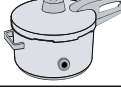



Bu fonksiyonları kullanabilmeniz için, kablosuz pişirme için kablosuz pişirme sensörü gereklidir.

Bu fonksiyon normal pişirme kaplarında kablosuz pişirme sensörlü tüm pişirme alanlarında mevcuttur.

## 13.1 Sıcaklık kademeleri

Yemeklerin hazırlanması için sıcaklık kademeleri.

Kade me	Sıcaklık	Fonksiyonlar	Pişirme kabı
1	70 °C	Isıtma ve sıcak tutma	


Kade me	Sıcaklık	Fonksiyonlar	Piştirme kabı
2	85 °C	Sütte haşlama	
3	90 °C	Suda haşlama	
4	100 °C	Piştirme	
5	115 °C	Düdüklü tencerede piştirme	
6	160 °C	Düşük sıcaklıkta daldırma banyosunda kızartma	
7	170 °C	Orta sıcaklıkta daldırma banyosunda kızartma	
8	180 °C	Yüksek sıcaklıkta daldırma banyosunda kızartma	


### 13.2 Fonksiyona yönelik bilgiler cookingSensor

- Kablosuz piştirme sensörü kaba takılan silikon zemin üzerinden sıvının sıcaklığını ölçer. Doğru bir ölçüm için silikon zemin tamamen ölçülecek sıvıyla kaplı olmalıdır.
- Piştirmeye başlayabilmeniz için kablosuz piştirme sensörünün çerçevesi ve piştirme kabına takılan silikon zemin tamamen kuru olmalıdır.
- Devam eden piştirme işlemi sırasında kablosuz piştirme sensörü çıkarılmamalıdır. Sensör sıcak olabileceği için piştirme işleminden sonra sensör dikkatlice çıkarılmalıdır.
- Enerji tasarrufu sağlamak için bir kapak kullanılmalıdır.
- Piştirme kabı, kablosuz piştirme sensörü ocağın yan dış yüzeyini gösterecek biçimde yerleştirilmelidir.
- Aşırı ısınmayı engellemek için kablosuz piştirme sensörü kesinlikle başka bir sıcak piştirme kabına temas etmemelidir.

### 13.3 cookingSensor seçeneğinin açılması

**Gereklilik:** Kablosuz piştirme sensörünü bağlayınız.

1. Kablosuz piştirme sensörü piştirme kabına yerleştirilmelidir.
2. Yeterli sıvı bulunan piştirme kabını istediğiniz piştirme alanına koyunuz ve bir kapakla kapatınız.
3. Kablosuz piştirme sensörlü piştirme kabının üzerinde bulunduğu piştirme alanı seçilmelidir.
4. Etkin piştirme moduna dokununuz ve  cookingSensor seçeneğini seçiniz.
5. Ardından kablosuz piştirme sensörünün ortasına dokununuz.

6. Piştirmek istediğiniz yemek için ilgili sıcaklık kademesi seçilmelidir.
- ✓ Fonksiyon açılmıştır.
- ✓ Sıcaklık kademesi ve  yanar. Sıcaklık göstergesi, su veya yağ istenen sıcaklığa ulaşana kadar kademeli olarak, piştirmeye yiyecek ekleyebilmek için kırmızı renkte yanar. Bir sinyal duyulur.
7. Sinyal sesinden sonra kapağı kaldırınız ve yemeği yerleştiriniz. Kapalı kapak ile piştiriniz.

### 13.4 cookingSensor kapatılması

1. Piştirme alanını seçiniz.
2. 0 konumuna ayarlayınız.
- ✓ Fonksiyon kapatılmıştır.
3. cookingSensor fonksiyonundan çıkmak için, başka bir piştirme moduna geçiniz.

### 13.5 cookingSensor ile piştirme önerileri

Aşağıdaki tablo seçilen yemekler için ideal sıcaklık kademelerini içerir. ℓ°C ve ⊖ min yiyeceğin miktarına, durumuna ve kalitesine bağlıdır.

#### Isıtma ve sıcak tutma

	ℓ°C	⊖ min
Gulaş ısıtma	70	10-20
Sıcak şarap ısıtma	70	5-15
Kremalı soslu sebze	70	15-20
Et suyu buz çözme	70	15-25

#### - Sütte haşlama

	ℓ°C	⊖ min
<b>Patates</b>		
Patates köftesi	85	30-40
<b>Makarna ve tahıl</b>		
Mısır lapası	85	3-8
İrmik tatlısı	85	5-10
<b>Tatlı</b>		
Sütlaç	85	40-50
Yulaf lapası	85	10-15
Çikolatalı puding	85	3-5
<b>Diğer</b>		
Süt ısıtma	85	3-10

#### Suda haşlayınız.

	ℓ°C	⊖ min
<b>Et</b>		
Sosis	90	10-20
<b>Balık</b>		
Sotelenmiş balık	90	15-20
<b>Makarna ve tahıl</b>		
Sade Pilav	90	25-35
Önceden haşlanmış pirinç	90	25-35
Esmer pirinç	90	45-55
Egzotik pirinç yemekleri (Basmati, Tayland)	90	8-12
Yabani pirinç	90	20-30

	⌘ °C	⌚ min
Kinoa	90	10-12
<b>Çorbalar</b>		
Hazır kremalar	90	10-15
<b>- Kaynatma</b>		
	⌘ °C	⌚ min
<b>Et</b>		
Köfte	100	20-30
Tavuk	100	60-90
Dana	100	60-90
<b>Yumurtalı yemekler</b>		
Haşlanmış yumurta	100	5-10
<b>Sebze ve baklagiller</b>		
Brokoli	100	10-20
Karnabahar	100	10-20
Ispanak	100	5-10
Brüksel lahanası	100	30-40
Taze fasulye	100	15-30
Nohut	100	60-90
Bezelye	100	15-20
Mercimek	100	45-60
<b>Patates</b>		
Gnocchi	100	3-6
Patates, haşlanmış	100	30-45
Tatlı patatesler	100	30-45
<b>Makarna ve tahıl</b>		
Sert buğdaylı makarna	100	7-10
Taze hamur işleri	100	3-5
Kepekli undan makarna	100	7-10
Sert buğdaylı makarna, doldurulmuş	100	15-20
Taze makarna, doldurulmuş	100	5-8
Kinoa	100	10-12
<b>Çorbalar</b>		
Ev yapımı haşlamalar	100	60-90
Hazır çorbalar	100	5-10
<b>Tatlı</b>		
Komposto	100	15-25
<b>Dondurulmuş ürünler</b>		
Taze fasulye	100	15-30
<b>Düdüklü tencerede pişirme</b>		
	⌘ °C	⌚ min
<b>Et</b>		
Tavuk	115	15-25
Dana	115	15-25
<b>Sebze ve baklagiller</b>		
Sebze	115	3-6
Nohut	115	25-35
Mercimek	115	10-20

	⌘ °C	⌚ min
Fasulye	115	25-35
<b>Patates</b>		
Patates	115	10-20
Tatlı patatesler	115	10-20
<b>Makarna ve tahıl</b>		
Sade Pilav	115	6-8
Esmer pirinç	115	12-18
<b>Çorbalar</b>		
Ev yapımı et/sebze suyu	115	20-30
<b>Düşük sıcaklıkta çok yağ ile kızartınız.</b>		
Yağı ısıtmak için kapak kullanılmalı, yiyeceği kızartmak için kapak kaldırılmalıdır.		
	⌘ °C	⌚ min
<b>Patates</b>		
Patates Bravas	160	8-12
<b>Tatlı</b>		
Berliner, Donuts ve kızarmış hamur	160	5-10
<b>Orta sıcaklıkta çok yağ ile kızartınız.</b>		
Yağı ısıtmak için kapak kullanılmalı, yiyeceği kızartmak için kapak kaldırılmalıdır.		
	⌘ °C	⌚ min
<b>Et</b>		
Tavuk parçaları	170	10-15
Köfte	170	10-15
<b>Balık</b>		
Mayalı hamurda balık, panelenmiş	170	10-15
<b>Sebze ve baklagiller</b>		
Mayalı hamurda sebze, panelenmiş	170	4-8
Mantar, panelenmiş veya mayalı hamurda	170	4-8
<b>Yüksek sıcaklıkta çok yağ ile kızartınız.</b>		
Yağı ısıtmak için kapak kullanılmalı, yiyeceği kızartmak için kapak kaldırılmalıdır.		
	⌘ °C	⌚ min
<b>Dondurulmuş ürünler</b>		
Patates kızartması	180	4-8
<b>13.6 Kablosuz pişirme sensörü</b>		
cookingSensor kullanımı için kablosuz bir pişirme sensörü temin etmeniz gerekir.		
Kablosuz pişirme sensörünü müşteri hizmetleri veya çevrimiçi mağazamız üzerinden ya da siemens-home.bsh-group.com yetkili satıcılarımızdan temin edebilirsiniz.		
<b>Kablosuz pişirme sensörünün bağlanması</b>		
Kablosuz pişirme sensörünü kumanda alanına bağlamak için aşağıdaki yöntemi kullanınız:		
<b>1. Docking (genişletme) menüsünü açınız.</b>		

2. Temel ayarları açınız ve pişirme sensörü menü noktasını seçiniz.
3. "Yeni pişirme sensörü ekle" seçeneğini seçiniz.
4. 30 saniye içinde kablosuz pişirme sensörünün ortasına kısa süre dokununuz.
  - ▶ Birkaç saniye içinde ekranda pişirme sensörü ve kumanda bölümü arasındaki bağlantının sonucu görünür.

Sonuç	
✓ Hatasız bağlantı	cookingSensor kullanılabilir.
! Hatalı bağlantı	İletişim hatası - Bağlantı işlemi tekrarlayınız. Sonuç yine ! olursa müşteri hizmetleri bilgilendirilmelidir.
⌘ Hatalı bağlantı	İletişim hatası - Bluetooth iletişim hatası. Bağlantı işlemi tekrarlayınız. - Pişirme alanını seçtikten sonraki 30 saniye içinde kablosuz pişirme sensörünün ortasına dokunmadınız. Bağlantı işlemi tekrarlayınız. - Kablosuz pişirme sensörünün pili bitmiş. Pili değiştirilmeli, kablosuz pişirme sensörü sıfırlanmalı ve bağlantı işlemi tekrarlanmalıdır.

- ✓ Pişirme sensörü hatasız biçimde kumanda bölümüne bağlandığında, pişirme sensörü kullanılabilir.

### Kablosuz pişirme sensörünün sıfırlanması

1. Yakl. 8 - 10 saniye boyunca pişirme sensörünün ortasına basılmalıdır.
  - ✓ Bu işlem sırasında, kablosuz pişirme sensörü üzerindeki LED gösterge üç kez yanar.
  - ✓ Sıfırlama işlemi LED üç defa yandıktan sonra başlar.
2. Kablosuz pişirme sensörünün ortasına basmanıza artık gerek yoktur.
  - ✓ LED söndüğü anda kablosuz pişirme sensörü sıfırlanmıştır.
3. Bağlantı işlemi 2. maddeden başlayarak tekrarlanmalıdır.

### Kaynama noktasının ayarlanması

Suyun kaynamaya başlama noktası oturduğunuz şehrin denizden yüksekliğine bağlıdır. Eğer su çok güçlü ya da çok zayıf kaynıyorsa, kaynama noktasını ayarlayabilirsiniz. Bunun için:

"Kaynama noktasını ayarla" ayarını temel ayarlar içinden seçiniz. → *Sayfa 20*

Temel ayar standart olarak 200-400 m değerine ayarlanmıştır. Oturduğunuz yer deniz seviyesinde bulunuyorsa, kaynama noktasını ayarlamanıza gerek yoktur. Aksi takdirde oturduğunuz şehrin deniz seviyesinden yüksekliğine uygun olan ayarı seçiniz.


**Not:** 4/100°C sıcaklık verimli pişirme için yeterlidir. Daha yoğun pişirme için daha düşük bir yükseklik seçiniz.

**İpucu:** Sıcaklığı daha hassas biçimde ayarlamak istiyorsanız 1°C ila 5°C'lik adımlarla arttırabilir veya azaltabilirsiniz. Bunun için seçtiğiniz sıcaklığa dokununuz ve ardından +/- ile seçiniz. Daha sonra istenen sıcaklığı seçiniz. İptal etmek ve menüden çıkmak için üzerine dokununuz.

## 14 Yemek asistanı

Bu fonksiyon ile her türlü yemek hazırlanabilir. Cihaz sizin için optimum ayarı seçer. cookingSensor fonksiyonunun tarifleri, ancak kablosuz pişirme sensörüne bağlandıktan sonra kullanılabilir.

### 14.1 Yemek asistanının açılması

1. Bir pişirme alanı seçiniz.
2. Etkin pişirme moduna dokununuz ve  seçeneğini seçiniz.

3. İsteddiğiniz program grubunu ve yemeği seçiniz.
4. Ekrandaki talimatı takip ediniz.

### 14.2 Yemek asistanının iptal edilmesi



1. Pişirme alanını seçiniz.
  2. Etkin pişirme modunu seçiniz ve başka bir pişirme moduna geçiniz.
- ✓ Fonksiyon kapatılmıştır.

## 15 Kablosuz pişirme sensörü

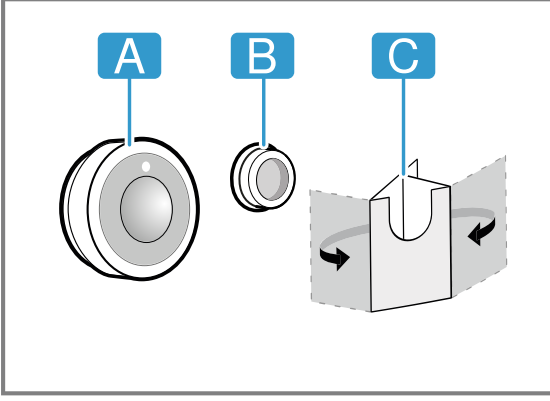
cookingSensor kullanımı için kablosuz bir pişirme sensörü temin etmeniz gerekir. Kablosuz pişirme sensörünü müşteri hizmetleri veya çevrimiçi mağazamız üzerinden ya da siemens-home.bsh-group.com yetkili satıcılarından birinden temin edebilirsiniz.

### 15.1 Teslimat kapsamı

Ambalajından çıkardıktan sonra tüm parçalarda nakliyeden kaynaklanan hasarlar olup olmadığını ve teslimatın eksiksiz olup olmadığını kontrol ediniz.

-  Kablosuz pişirme sensörü
-  Silikon yama

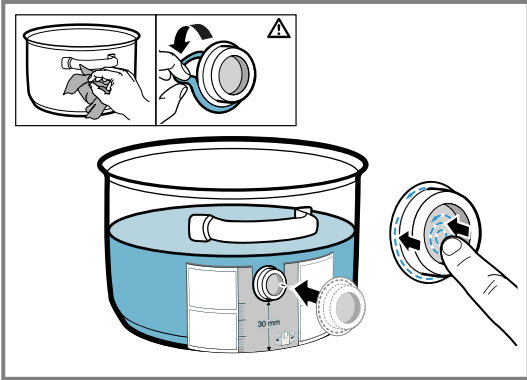
■ C Şablon



## 15.2 Silikon yamaların yapıştırılması

Silikon yama, pişirme sensörünü kaba sabitler. Pişirme kabına yerleştirmek için:

1. Pişirme kabındaki yapıştırma noktasında yağ bulunmaması gerekir. Kabi temizleyiniz, iyice kurulayınız ve yapıştırma noktasını örneğin alkol ile fırçalayınız.
2. Koruyucu folyoyu silikon yamadan çıkartınız. Silikon yamayı birlikte verilen şablon yardımıyla pişirme kabının dış tarafına uygun bir yükseklikte yapıştırınız.

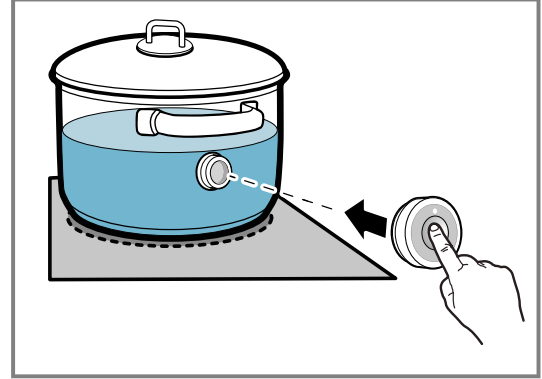


3. Silikon yamanın tüm yüzeyine ve iç tarafına bastırılmalıdır.
4. Yapışkanın kuruması için bir saat bekleyiniz. Bu süre zarfında pişirme kabını kullanmayınız veya yıkamayınız.

**Not:** Silikon yama sökülürse yeni bir yama kullanılmalıdır. Gerekirse beş silikon yama içeren bir seti yetkili bayilerden, müşteri hizmetlerimizden veya cihazın E numarası 17007119 ile resmi web sitemizden [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) satın alabilirsiniz. Saklanma durumunda tüm yapışkanlar zamanla çözülür. Bunu önlemek için silikon zemin temin edildikten hemen sonra kabına koyulmalıdır.

## 15.3 Kablosuz pişirme sensörünün takılması

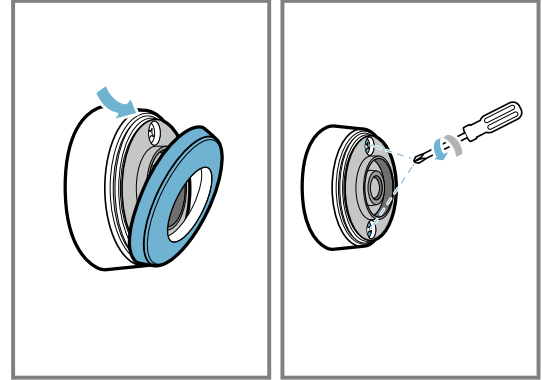
1. Pişirme sensörünü yapıştırmadan önce silikon yamanın tamamen kuru olduğundan emin olunuz.
2. Pişirme sensörünü, tam uyacak biçimde silikon yamaya takınız.



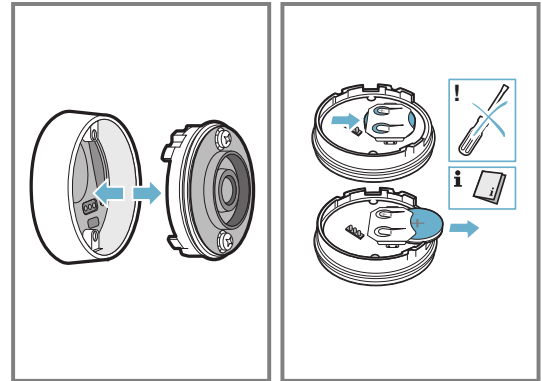
## 15.4 Pilin değiştirilmesi

Kablosuz pişirme sensöründeki LED basma sırasında yanmıyorsa pili deşarj olmuştur. Pilin değiştirilmesi:

1. Pişirme sensörü gövde alt parçasının silikon kapağı çekilmeli ve her iki vida bir tornavida ile çıkarılmalıdır.

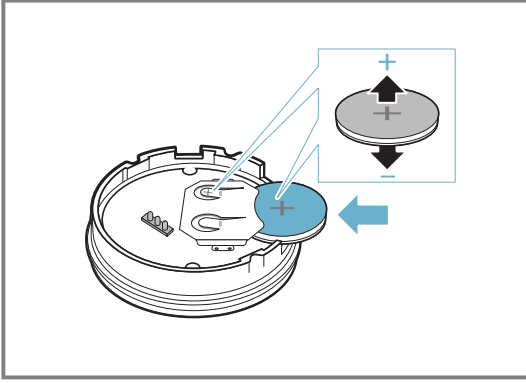


2. Pişirme sensörünün kapağı açılmalı ve pil tabandan çıkarılmalıdır.



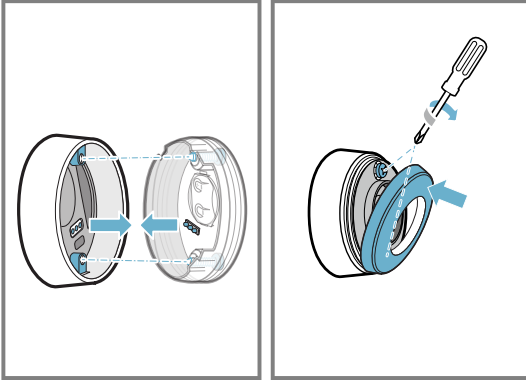
3. Yeni bir pil takılmalı ve bu sırada pil polarizasyonlarının talimatları dikkate alınmalıdır.

Sadece CR2032 tipinde yüksek kaliteli piller kullanılmalıdır.



**Not:** Pili çıkartmak için metal nesnelere kullanılmamalıdır. Pil bağlantı noktalarına dokunulmamalıdır.

4. Pişirme sensörünün kapağı kapatılmalıdır. Kapaktaki vida boşlukları, gövde alt parçasındaki boşluklarla örtüşmelidir. Vidalar bir tornavida ile sıkılmalı ve pişirme sensörünün gövde alt parçasındaki silikon kapak sabitlenmelidir.



## 15.5 Temizleme

### Pişirme sensörü

Nemli bir bezle temizleyiniz. Bulaşık makinesine yerleştirmeyiniz ve iletinmeyiniz. Pişirme sensörünü kullanmadığınızda kaptan çıkarınız ve ısı kaynaklarından uzak, temiz ve güvenli bir yerde saklayınız.

### Silikon yama

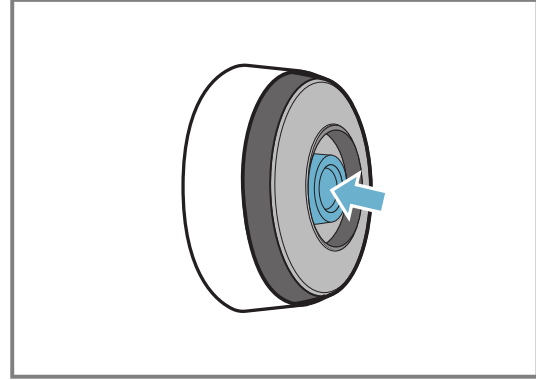
Yapıştırmadan önce pişirme sensörünü temizleyiniz ve kurulaınız. Bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur.

**Not:** Kabı silikon yama ile birlikte deterjanlı su içinde uzun süre bekletmeyiniz.

### Kablosuz pişirme sensörü penceresi

Pencereyi temiz ve kuru tutunuz. Önemlidir:

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



### Notlar

- Ocağı temizlemek için kıl fırçalar veya bulaşık süngerleri veya aşındırıcılar gibi sert ve sert nesnelere kullanmayınız.
- Kirlenmemesi veya çizilmemesi için kablosuz pişirme sensörü penceresine parmaklarınızla dokunmayınız.

## 15.6 Uygunluk beyanı

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

RED uyarınca kapsamlı bir uygunluk beyanını [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) altında, cihazınızın ürün sayfasındaki Ek Dokümanlar kategorisinde bulabilirsiniz. Logolar ve Bluetooth® markası müseccel markalardır ve Bluetooth SIG, Inc. şirketine aittir, bu markaların BSH Hausgeräte GmbH tarafından her kullanımı lisans sözleşmesi kapsamındadır. Tüm diğer markalar ve marka adları, ilgili firmaların mülkiyetindedir.

## 16 powerMove Pro

Bu sayede pişirme kabını biraz öne veya arkaya kaydırarak ilgili güç kademesini, pişirme işlemi sırasında değiştirebilirsiniz.

Bu fonksiyonu etkinleştirirseniz pişirme kabı için ön ayarlı pişirme kademeleri gösterilir. Kap pozisyonuna bağlı olarak kullanılabilir beş güç kademesinden birini seçiniz: 3.0, 5.0, 7.0 ve 9.0.

Ön ayarlı güç kademelerini temel ayarlarda değiştirebilirsiniz.

→ "Temel ayarlar", Sayfa 20

**Not:** Güç kademesini seçtiğinizde fonksiyon etkinleşmezse, cihaz maksimum güç tüketimine

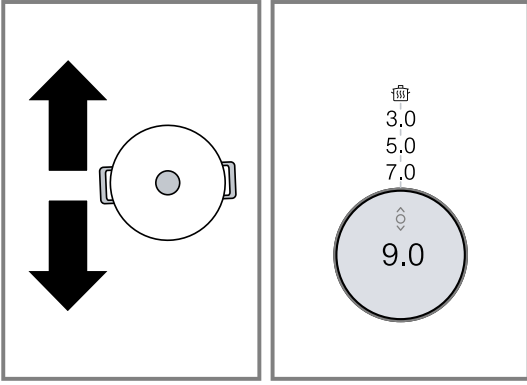
ulaşmış olabilir. Daha fazla bilgiyi Güç sınırlaması altında bulabilirsiniz.

→ "Temel ayarlar", Sayfa 20

### 16.1 PowerMove Pro'yu açma

1. Pişirme kabını ocak yüzeyine koyunuz.
  2. Ana görünümde  $\hat{e}$  tuşuna dokununuz. Ekrandan istenilen pişirme alanını seçebilirsiniz.
  3. İstedığınız pişirme alanı göstergesine tuşlayınız.
- ✓ Fonksiyon açılmıştır.

4. İstenen güç kademesi ayarlanana kadar pişirme kabı ilgili pişirme alanında hareket ettiriniz. Pişirme alanı göstergesinde seçilen güç kademesi görünür.



#### Notlar

- İstediğiniz pişirme kabı için fonksiyon kullanılamıyorsa akustik bir sinyal duyulur ve fonksiyon etkinleştirilmez.

- Yerleştirilen pişirme kaplarının hiçbiri için fonksiyon kullanılamıyorsa, ana ekranda  $\hat{e}$  görünmez.

#### Güç kademesinin değiştirilmesi

Güç kademeleri pişirme işlemi sırasında değiştirilebilir. Programlama alanında başka bir güç kademesini değiştirmek veya seçmek için, güç kademesini değiştirmek istediğiniz alana dokununuz.

**Not:** Fonksiyonu devre dışı bırakırsanız, güç kademeleri önceden ayarlanan değerlerine geri döner.

#### 16.2 powerMove Pro kapatma

- Ana ekranda güç kademesi 0.0 gösterilene kadar pişirme alanı göstergesine dokununuz.
- ✓ Pişirme alanı kapanır.
- ✓ Fonksiyon kapatılmıştır.

## 17 Çocuk kilidi

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

### 17.1 Çocuk emniyetinin devreye alınması

#### Gereklikler

- Ocak açık.
- Tüm pişirme alanları kapatılır.
- 1. Docking menüsünü açınız.
- 2.  $\Rightarrow$  sembolüne dokununuz.
- ✓ Ocak kilitlenir.

### 17.2 Çocuk kilidi kapatılması

- ▶ Gösterge alanındaki uyarılara dikkat ediniz.
- ✓ Kilit kaldırılır.

### 17.3 Otomatik çocuk emniyeti

Ayrıca çocuk kilidini de otomatik olarak ocak her kapatıldığında otomatik olarak etkinleştirebilirsiniz. Temel Ayarlar bölümünde, fonksiyonu nasıl açıp kapatabileceğinizi öğrenebilirsiniz → Sayfa 20.

## 18 Ara verme fonksiyonu

Duraklatma fonksiyonu etkin olduğu sürece seçilen ayarlar korunur, ama hiçbir güç seviyesi kullanılmaz ve ayarlanan pişirme süresi durur.

Çalar saat veya kısa süreli zamanlayıcı etkinleştirildiyse bunlar çalışmaya devam eder. Duraklatma fonksiyonu aktif olduğu sürece, alarm süresi değiştirilemez.

Kilitleme işleminin ana şalter üzerinde bir etkisi yoktur. Ocağı her zaman kapatabilirsiniz.

### 18.1 Duraklatma fonksiyonunun açılması

- ▶ **II** seçeneğine basınız.
- ✓ Ocak, 30 dakika süreyle kilitli kalır.
- ✓ Şimdi ayarları değiştirmeden dokunmatik ekranın yüzeyini değiştirebilirsiniz.

### 18.2 Durdurma fonksiyonunun kapatılması

- ▶ 30 dakika dolmadan önce fonksiyonu kapatmak için önce **II** sembolüne ve ardından onay için ekrana basınız.

#### Notlar

- Fonksiyon kapanmazsa, ocak 30 dakika sonra otomatik olarak kapanır.
- Pişirme kabını fonksiyon açıkken ocak yüzeyinde hareket ettirirseniz, tüm ayarlar kaybolabilir.

## 19 Bağımsız emniyet kapatması

Bir pişirme alanı uzun bir süre aralıksız olarak ve herhangi bir ayar değişikliği yapılmadan çalışırsa, otomatik kapama devreye girer. Ekranda bir mesaj belirir ve pişirme alanında ısıtma durur.

Gösteregyi kapatmak ve pişirme alanını yeniden ayarlamak için herhangi bir tuşa dokununuz.

## 20 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.


### 20.1 Temel ayarlara genel bakış

Ayar	Tanım ve Seçenekler
Dil	Cihazın ekran dilinin değiştirilmesi.
Home Connect	Bu fonksiyon ile cihazı ev ağına ve bir mobil cihaza bağlayabilirsiniz.
cookConnect System	Bu fonksiyon ile aspiratörün belli fonksiyonlarına ocağınızdan kumanda edebilirsiniz.
Akustik sinyaller	Bu fonksiyon ile, cihazın yayacağı uyarı tonlarını seçebilirsiniz.
Uyarı sinyalinin süresi	Bu fonksiyon ile uyarı sinyalinin süresini değiştirebilirsiniz.
Sinyal sesi seviyesi	Bu fonksiyon ile akustik sinyallerin ses şiddetini değiştirebilirsiniz.
Tuş sesleri	Bu fonksiyon ile dokunmatik ekrandaki tuşlara dokunduğunuzda cihazın ses verip vermeyeceğini seçebilirsiniz.
Gösterge parlaklığı	Ekran parlaklığının değiştirilmesi.
powerMove Plus	Bu fonksiyon ile Flex Zone içindeki üç pişirme alanının önceden ayarlanmış güç seviyelerini değiştirebilirsiniz.
Çocuk kilidi	Bu fonksiyon ile, çocukların cihazı yetkisiz kullanımını önlemek için, ocağı otomatik olarak kilitleyebilirsiniz.
quickStop fonksiyonu	Pişirme alanının ana ekran üzerinden doğrudan ve hızlıca kapatılmasını sağlar.
Marka logosu	Bu fonksiyon ile, ocak açıldığında marka logosunun gösterilip gösterilmeyeceğini ayarlayabilirsiniz.

Ayar	Tanım ve Seçenekler
reStart	Bu fonksiyon ile, cihazı kapatmanızın ardından son kullanılan ayarların ne kadar süre boyunca hatırlayacağını buradan ayarlayabilirsiniz.
Güç sınırlaması	Bununla, elektrik tesisatınızın koşullarına göre ocağın genel gücünü sınırlayabilirsiniz. Kullanılabilir ayarlar ocağın maksimum kapasitesine bağlıdır. Kesin bilgileri tip plakasının üzerinde bulabilirsiniz. Fonksiyonun açık ve ocağın ayarlanmış olan güç sınırına ulaşmış olması halinde, - görüntülenir ve daha yüksek bir güç seviyesini seçemezsiniz.
Pişirme sensörü	Yeni bir kablosuz pişirme sensörünün eklenmesi.
Kaynama noktasının ayarlanması	Pişirme sensörünün daha hassas çalışması için, bulunduğunuz yerin deniz seviyesinden yüksekliğini giriniz.
Demo modu	Ocağın demo modu. Pişirme alanı ısınmadan ocağı açınız.
Cihaz bilgileri	Bu fonksiyon ile cihaza ilişkin bilgileri çağırabilirsiniz.
Fabrika ayarları	Tüm ayarları fabrika ayarlarına getiriniz.

### 20.2 Temel ayarlar menüsünün çağırılması

**Gereklilik:** Tüm pişirme alanlarının kapalı olması gerekir.

1. Docking (genişletme) menüsünü açınız.
2.  tuşuna dokununuz.
3. Kullanılabilir ayarlar arasında gezmek için parmağınızı çekiniz.
4. Alt menüye girmek ve istediğiniz seçeneği seçmek için bir ayara dokununuz. Bir önceki menüye geri dönmek için, alt menünün içindeyken ← tuşuna dokununuz.
5. Temel ayarlardan çıkmadan önce, teyit ekranındaki ayarları kaydediniz veya iptal ediniz.
6. Çıkmak için ← tuşuna dokununuz.

## 21 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 şurada bulabilirsiniz: [www.home-connect.com](http://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.

### 21.1 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.

## 21.2 Home Connect ayarlarına genel bakış

Home Connect ayarlarını ve ağ ayarlarını ocağınızın Temel Ayarlar bölümünde uyarlayabilirsiniz. Ocak ev ağına bağlı değilse ocakta "Asistan ile ayarla" ayarı görüntülenir. Ocak tüm diğer ayarları ev ağı ile önceden bağlantı oluşturulmuşsa gösterir.

Ayar	Tanım ve Seçenekler
Asistan ile ayarla	Ocağı otomatik veya manuel olarak ev ağına kaydedebilirsiniz. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Asistan ile ayarla (ev ağı ile otomatik bağlantı).<sup>1</sup></li> <li>▪ Asistan ile ayarla: WPS fonksiyonu yok (ev ağına manuel oturum açma).</li> </ul>
Uygulamaya bağlan	Ocağı bir veya daha fazla Home Connect hesabı ile bağlayabilirsiniz.
Uygulama üzerinden ayar	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kapalı: Uygulama içinde sadece ocağın güncel durumu gösterilir.</li> <li>▪ Açık<sup>1</sup>: Pişirme ayarlarını uygulamadan ocağa gönderebilirsiniz. Gönderilen pişirme ayarlarını ocak üzerinde onaylamanız gerekir.</li> </ul>
Wi-Fi	Ocağın kablosuz modülünü kapatabilir ve böylece WLAN bağlantısını kesebilirsiniz. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Devre dışı: Kablosuz modülü kapalı.</li> <li>▪ Devrede<sup>1</sup>: Kablosuz modül bağlı.</li> </ul>
Ağ bağlantısının kesilmesi	Ev ağının kaydedilmiş bağlantılarını silebilirsiniz. Ocağı fabrika ayarlarına sıfırladığınızda da ağ bağlantısı silinir.
Cihaz bilgisi	Home Connect ve ağ ile ilgili bilgileri görüntüleyebilirsiniz.

<sup>1</sup> Fabrika ayarı

## 21.3 WLAN sembolü

Ana görünümdeki WLAN göstergesi bağlantı durumuna, kalitesine ve Home Connect sunucularının kullanılabilirliğine göre değişir. Sembolü en az 2 saniye basılı tutarsanız ekran sembole yönelik bir açıklama görüntüler.

## 21.4 Ağ bağlantısını devre dışı bırakma

- ▶ Temel ayarlara gidiniz ve "Ağ ayarlarını kesme" ayarlarını seçiniz.
- ✓ WLAN (N) ile bağlantı devre dışı bırakılmıştır.

## 21.5 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, "Uygulama üzerinden ayar" temel ayarı devrede olmalıdır. Cihazın teslim edildiği halde temel ayar 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 ekranda bir mesaj görünür.
  2. Ayarı onaylamak için "Devral" üzerine dokununuz.
  3. Ayarı reddetmek için "Reddet" üzerine dokununuz.

## 21.6 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 ağına (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 indirmedi.
  - 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 güncellenmenin mümkün olan en kısa sürede kurulması önerilir.

## 21.7 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](http://www.home-connect.com).

## 21.8 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 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 üzerinden çağırabilirsiniz.

# 22 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.

## 22.1 Home Connect ayarlarının sıfırlanması

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

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


1. Temel ayarları açmak için, ilgili  seçeneğini tıklayınız.
2. "Aspiratör kumandası cookConnect" ayarını seçiniz.
3. "Bağlantıyı kes" seçeneğini tıklayınız.

## 22.2 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.


### Fanın ayarlanması

1. Ayar alanında  seçeneğini tıklayınız.
- ✓ Ekran, önceden ayarlanmış fan kademesini görüntüler.
2. Bir fan kademesi seçiniz. Kademe 1, 2 ve 3 arasından seçim yapabilirsiniz. Bir yoğunluk kademesi ayarlamak için, **int 1** veya **int 2** seçeneğini tıklayınız.


### Fanın kapatılması

1. Ayar alanında  seçeneğini tıklayınız.
2. 0 fan kademesini seçiniz.

### Otomatik modun açılması


1. Ayar alanında  seçeneğini tıklayınız.
2. auto seçimini yapınız.
- ✓ Duman oluşması halinde, fan otomatik olarak çalışmaya başlar.

### Otomatik modun kapatılması

1. Ayar alanında  seçeneğini tıklayınız.
2. 0 fan kademesini seçiniz.

### Üst kapak aydınlatmasının ayarlanması

Üst kapak ışığını, ocağın kumanda panelinden açabilir ve kapatabilirsiniz.

- ▶ Aydınlatmayı açmak için, ana görünümde  seçeneğini tıklayınız.

## 22.3 Aspiratör kumandası ayarlarına genel bakış

Ocağınızın temel ayarlarında; ocağın veya her bir pişirme alanının açılmasına ve kapatılmasına bağlı olarak aspiratörünüzün özelliklerini ayarlayabilirsiniz. Ekran, ilgili ayarları yalnızca cihaz aspiratöre bağlandığında gösterir.

Ayar <sup>1</sup>	Seçim	Açıklama
Fan kumandası (otomatik başlatma)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kapalı - Gerekirse aspiratör manuel olarak açılmalıdır.</li> <li>▪ Otomatik modda açık<sup>2</sup> - Bir pişirme alanı açıldığında, aspiratör otomatik modda çalışmaya başlar.</li> <li>▪ Standart modda açık - Pişirme alanı belirlenen bir kademe ile açıldığında aspiratör devreye girer.</li> </ul>	Ocak açıldığında fanın başlayıp başlamayacağını ve nasıl başlayacağını ayarlayabilirsiniz.
İlave fan çalışması	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fan kapalı.</li> <li>▪ Otomatik modda açık.<sup>2</sup></li> <li>▪ Standart fan ilave çalışması ile açık.</li> <li>▪ Ocak kapandığında fan ayarlarında değişiklik olmaz.</li> </ul>	Ocak kapandığında fanın çalışıp çalışmayacağını ve nasıl çalışacağını ayarlayabilirsiniz.
Işık açık-Otomatik	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kapalı</li> <li>▪ Açık<sup>2</sup> - Ocak açıldığında aydınlatma da açılır.</li> </ul>	Ocak ile aspiratör aydınlatmasının otomatik olarak açılıp açılmayacağını ayarlayabilirsiniz.
Işık kapalı-Otomatik	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kapalı<sup>2</sup></li> <li>▪ Açık - Ocak kapatıldığında aydınlatma da kapanır.</li> </ul>	Ocak ile aspiratör aydınlatmasının otomatik olarak kapanıp kapanmayacağını ayarlayabilirsiniz.
Bağlantıyı kes	-	Bu ayarla, ev ağına ve aspiratöre yönelik kaydedilmiş bağlantıları sıfırlarsınız.

## 23 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

### 23.1 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

### 23.2 Ocağın temizlenmesi

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

**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.

### 23.3 Profillerin temizlenmesi

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

**Not:** Cam kazıyıcı kullanmayınız.

<sup>1</sup> Cihazın donanımına göre değişir

<sup>2</sup> Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

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

2. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.

## 24 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 26

### ⚠ 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 değiştirilmelidir.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görürse eğitilmiş uzman personel tarafından değiştirilmesi gerekir.

### 24.1 Uyarı bilgileri

Bir sorun ortaya çıkarsa; bilgiler, uyarılar veya hata mesajları otomatik olarak ekranda gösterilir. Sorunu gidermek için dokunmatik ekrandaki talimatları takip ediniz. Gerekirse, Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçiniz ve tam hata kodunu veriniz.

### Notlar

- 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.

### 24.2 Gösterge alanındaki uyarılar

Hata	Neden ve sorun giderme
Ocak açılmıyor.	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.
Dokunmatik ekran tepki vermiyor veya bloke.	Elektronik arızası ▶ Arızayı gideremezseniz, teknik müşteri hizmetlerini bilgilendiriniz.
Pişirme alanının pişirme kademesi arttırılmıyor.	Kumanda bölümü nemli veya üzerinde bir cisim var. ▶ Kumanda bölümü kurulmalı veya cisim kaldırılmalıdır.
Pişirme alanının pişirme kademesi arttırılmıyor.	Ocağın toplam gücü sınırlandırıldı. ▶ Temel ayarlar içinde "Maksimum güç çekişi" altında toplam gücü ayarlayınız. ▶ Aynı ocak yarısı üzerinde başka ve çok büyük bir pişirme kabı, maksimum güç seviyesini sınırlar. Pişirme kabını yeniden yerleştiriniz.
Sinyal sesi	Dokunmatik ekran üzerinde bir cisim mevcut. 1. Nesneyi kaldırınız ve ocağı yeniden ayarlayınız. 2. Kumanda bölümü üzerine sıcak bir pişirme kabı yerleştirmeyiniz.
Ocak alışılmadık tepkiler veriyor veya düzgün biçimde kullanılmıyor.	Elektronikte bir arıza ortaya çıktı. 1. Cihaz, ev sigortası veya sigorta kutusundaki koruma şalteri kapatılarak elektrik şebekesinden ayrılmalıdır. 2. Birkaç saniye bekleyiniz ve cihazı yeniden bağlayınız.
Pişirme alanlarının biri veya tümü otomatik olarak kapatıldı.	Elektronik sistem fazla ısındı ve bir veya tüm pişirme alanları kapatıldı. Kumanda bölümü bölgesinde sıcak bir pişirme kabı bulunuyor. Elektroniğin korunması için pişirme alanı kapatıldı.

Hata	Neden ve sorun giderme
Pişirme alanlarının biri veya tümü otomatik olarak kapatıldı.	Pişirme bölgesi aşırı ısınmış ve cam seramiği korumak için kapatılmıştır.
Ayar aktarımı fonksiyonu etkinleştirilemiyor.	Elektronik arızası ▶ İsteddiğiniz herhangi bir sensöre dokunarak hata göstergesini onaylayınız. flexMotion fonksiyonu kullanmadan her zamanki gibi yemek pişirebilirsiniz. Müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz.
E7010	Ocak, ev ağıyla veya aspiratör ile bağlantı kuramıyor. 1. Hata göstergesini onaylayınız, bunun için istediğiniz bir sensör alanına dokununuz. Alıştığınız gibi, bağlantı olmadan pişirebilirsiniz. 2. Sorun devam ederse teknik müşteri hizmetlerine bildirin.
E8202	Pişirme sensörü aşırı ısındı ve pişirme alanı kapatıldı. ▶ Pişirme sensörü yeterince soğuyana kadar beklenmeli ve fonksiyon etkinleştirilmelidir.
E8203	Pişirme sensörü fazla ısındı ve tüm pişirme alanları kapatıldı. ▶ Pişirme sensörünü kullanmıyorsanız bu kabı alınız ve diğer pişirme alanlarından veya ısı kaynaklarından uzakta saklayınız. Pişirme alanları açılmalıdır.
E8204	Pişirme sensörünün pili neredeyse tükenmiş. Sonraki pişirme işlemi, pilin bitmesi nedeniyle yarıda kalabilir. ▶ 3V CR2032 pil değiştirilmelidir. Daha fazla bilgiyi bölümünde bulabilirsiniz → "Pilin değiştirilmesi", Sayfa 17
E8205	Pişirme sensörü ile olan bağlantı kesildi. ▶ Fonksiyon kapatılmalı ve tekrar etkinleştirilmelidir.
E8206	Pişirme sensörü bozuk/arızalı. ▶ Teknik müşteri hizmetleri ile irtibat kurunuz.
Kablosuz pişirme sensörü göstergesi yanmıyor.	Kablosuz pişirme sensörü tepki vermiyor ve gösterge yanmıyor. ▶ 3V CR2032 pil değiştirilmelidir. Daha fazla bilgiyi bölümünde bulabilirsiniz. → "Pilin değiştirilmesi", Sayfa 17 ▶ Sorun devam ediyorsa pişirme sensöründeki sembolü 8-10 saniye basılı tutunuz, böylece pişirme sensörü ile ocak arasında yeniden bağlantı kurabilirsiniz. Daha fazla bilgiyi bölümünde bulabilirsiniz. → "Kablosuz pişirme sensörünün bağlanması", Sayfa 15 ▶ Sorun devam ederse teknik müşteri hizmetlerine bildirin.
Sensördeki gösterge iki defa yanıp sönüyor.	Pişirme sensörünün pili neredeyse tükenmiş. Sonraki pişirme işlemi, pilin bitmesi nedeniyle yarıda kalabilir. ▶ 3V CR2032 pil değiştirilmelidir. Daha fazla bilgiyi bölümünde bulabilirsiniz. → "Pilin değiştirilmesi", Sayfa 17
Sensördeki gösterge üç defa yanıp sönüyor.	Pişirme sensörü ile olan bağlantı kesildi. ▶ Pişirme sensöründeki sembolü 8-10 saniye basılı tutunuz, böylece pişirme sensörü ile ocak arasında yeniden bağlantı kurabilirsiniz.
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.
Pişirme alanları ısınmıyor ve görünüyor.	Demo modu aktiftir. 1. Ocağı güç kaynağından ayırınız ve birkaç saniye sonra tekrar bağlayınız. 2. Demo modunu 3 dakika içinde temel ayarlardan devre dışı bırakınız.

### 24.3 Cihazınızdaki normal gürültüler

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

## 25 Atığa verme

### 25.1 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.

### 25.2 Akülerin/pillerin imha edilmesi

Aküler/piller çevre dostu bir yeniden değerlendirme sürecine tabi tutulmalıdır. Aküler/piller evsel atıklara atılmamalıdır.

- Aküler/piller çevre dostu bir şekilde imha edilmelidir.

## 26 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](http://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. 50 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.

## 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 garantisi koşulları kapsamında 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](http://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](http://siemens-home.bsh-group.com) altında çevrimiçi olarak ilgili kullanım talimatlarında ve ek belgelerde bulabilirsiniz.

bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.



## 27.1 Ürün numarası (E-Nr.) ve imalat numarası (FD)

Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda, cihazınızın etiketinde yer alan ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) 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 20* 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 Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;

- Sözleşmeden dönme
- Satış bedelinden indirim isteme,
- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

haklarından birini kullanabilir.

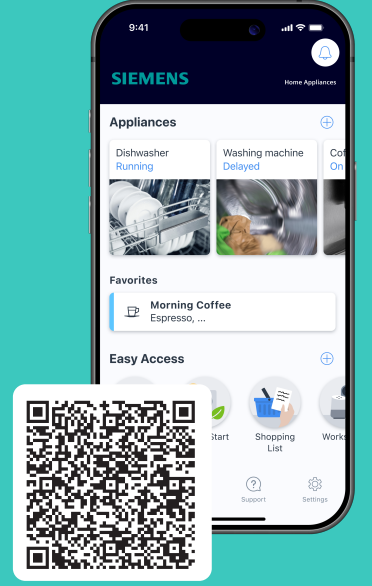
Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin



# 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



9001846789 (060205) REG25

tr