

PROFİLO

dayanıklı ev aletleri

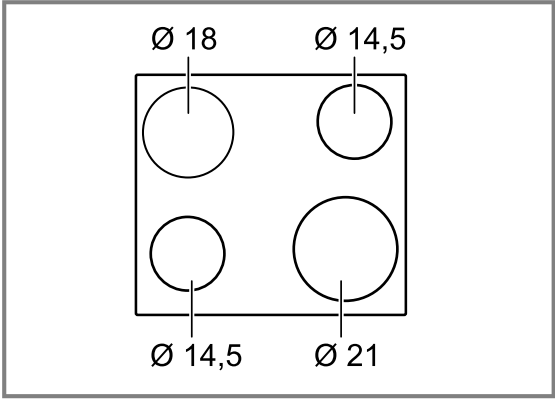
tr Kullanım kılavuzu ve kurulum talimatları

Piştirme bölümü

OR06ET01.



ORO6ET01.



Ek bilgi ve açıklamaları çevrimiçi olarak bulabilirsiniz. Başlık sayfasındaki QR kodunu tarayın.



İçindekiler tablosu

KULLANIM KILAVUZU

1	Güvenlik	3
2	Maddi hasarların önlenmesi	4
3	Çevrenin korunması ve tasarruf	5
4	Cihazı tanıma	5
5	Temel Kullanım	6
6	Çocuk kilidi	8
7	Zaman fonksiyonları	8

8	Otomatik kapatma	9
9	Temel ayarlar	9
10	Cihazı temizleme ve bakımını yapma	10
11	Arızaları giderme	11
12	Atığa verme	12
13	Müşteri hizmetleri	12
14	MONTAJ KILAVUZU	13
14.1	Güvenli montaj	13

1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 Genel uyarılar

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

1.2 Amaca uygun kullanım

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

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 2000 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.

1.3 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

Bu cihaz, 8 yaşında ve daha büyük çocuklar tarafından, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ve / veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ve buna bağlı tehlikeleri anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir. Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeminiz.

Temizleme ve kullanıcının yapabileceği bakım işleri çocuklar tarafından yapılmamalıdır; 15 yaşında veya daha büyük çocukların, bir yetişkin gözetimi altında olmaları şartıyla bu işlemleri yapmalarına izin verilebilir. 8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutun.

1.4 Emniyetli kullanım

UYARI – Yangın tehlikesi!

Üzerinde katı veya sıvı yağ olan pişirme bölümlerinin gözetimsiz bir şekilde bırakılması tehlikeli olabilir ve yangına sebep olabilir.

- ▶ Sıcak durumdaki sıvı ve katı yağları asla gözetimsiz bırakmayınız.
- ▶ Asla yangını su ile söndürmeye çalışmayınız, cihazı kapatınız ve sonra alevleri örneğin bir kapak veya yangın battaniyesi ile kapatınız. Ocak yüzeyi çok sıcaktır.
- ▶ Asla ocak yüzeyinin üzerine veya yakınlara 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.
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.
- Pişirme kabının tutma kolları çalışma sırasında ısınabilir. Tutma kolları ısıtma bölgesi tarafından aydınlatılırsa, tutma kolları özellikle ısınabilir.
- ▶ Pişirme kabı ile her zaman tüm ısıtma alanını kaplayınız.
 - ▶ Bir tencere eldiveni kullanınız.

⚠ **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 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.
 - ▶ Müşteri hizmetlerini arayınız. → Sayfa 12
Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.
 - ▶ Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.
- Elektrikli cihazdaki kablo izolasyonu sıcak parçalara temas ettiğinde eriyebilir
- ▶ Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.

⚠ **UYARI – Yaralanma tehlikesi!**

- Pişirme tencereleri, tencere tabanı ile ocak arasındaki sıvı nedeniyle aniden sıçrayabilir.
- ▶ Ocak ve tencere tabanı her zaman kuru tutulmalıdır.

⚠ **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

DİKKAT

- Pürüzlü tencere ve tava tabanları cam seramiği çizerek.
- ▶ Pişirme kaplarını kontrol ediniz.
- İçi boş bir pişirme kabının ocakta tutulması kaba veya cihaza zarar verebilir.
- ▶ İçinde malzeme olmayan tencereleri kesinlikle sıcak ocak üzerine koymayınız veya içi boş şekilde ocakta tutmayınız.
- Pişirme kaplarının hatalı yerleştirilmesi cihazın aşırı ısınmasına neden olabilir.
- ▶ Sıcak tava veya tencereleri kesinlikle kumanda elemanlarının veya ocak çerçevesinin üzerine koymayınız.

- Sert veya sivri cisimler pişirme bölümünün üzerine düştüğü takdirde hasar oluşabilir.
- ▶ Pişirme bölümü üzerine sert veya sivri cisimler düşürmeyiniz.
- Isıya karşı dayanıklı olmayan malzemeler, sıcak ocakların üzerinde erir.
- ▶ Ocak koruma folyosu kullanmayınız.
 - ▶ Alüminyum folyo veya plastik kaplar kullanmayınız.

2.1 En sık görülen hasarlara genel bakış

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

Hasar	Nedeni	Önlem
Lekeler	Taşan yemekler	Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcı ile temizleyiniz.
Lekeler	Uygun olmayan temizlik malzemeleri	Sadece cam seramiğe uygun temizlik malzemeleri kullanınız.
Çizikler	Tuz, şeker veya kum	Ocağı çalışma tezgahı olarak kullanmayınız, üzerine eşya bırakmayınız.
Çizikler	Pürüzlü tencere veya tava tabanları	Pişirme kabını kontrol ediniz.

Hasar	Nedeni	Önlem
Renk değişir me	Uygun olmayan temizlik malzemeleri	Sadece cam seramiğe uygun temizlik malzemeleri kullanınız.
Renk değişir me	Tencerenin aşınması, örn. alüminyum	Tencereleri veya tavaları kaldırarak taşıyınız.
Konkoid al çatlak	Şeker veya şeker oranı yüksek yemekler	Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcı ile temizleyiniz.

3 Çevrenin korunması ve tasarruf

3.1 Ambalajı atığı verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

- Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

3.2 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki bilgilere uyarsanız cihazınız daha az enerji tüketir.

Tencere boyutuna uygun pişirme alanı seçiniz. Pişirme kabını ortalayarak yerleştiriniz.

Taban çapı ocağın çapına uygun olan pişirme kapları kullanınız.

İpucu: Tencere üreticileri genellikle tencerenin ağız kısmının çap bilgisini verir. Taban çapı genellikle daha büyüktür.

- ✓ Pişirme kaplarının uygun olmaması veya kapların ocağı tam kaplamaması durumunda fazla enerji harcanır.

Tencereler uygun bir kapak ile kapatılmalıdır.

- ✓ Kapakları kapatmadığınızda cihaz çok daha fazla enerjiye ihtiyaç duyar.

Tencere kapakları mümkün olduğunca nadir açılmalıdır.

- ✓ Kapağı açtığınızda yüksek miktarda enerji çıkışı söz konusu olur.

Cam kapak kullanılmalıdır.

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

Düz tabanlı tencere ve tavalar kullanınız.

- ✓ Düz olmayan tabanlar enerji tüketimini 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.

Ocakta kalan artık ısıdan faydalanınız. Uzun sürede pişen yemeklerde, yemek pişmeden 5-10 dakika önce ocağı kapatınız.

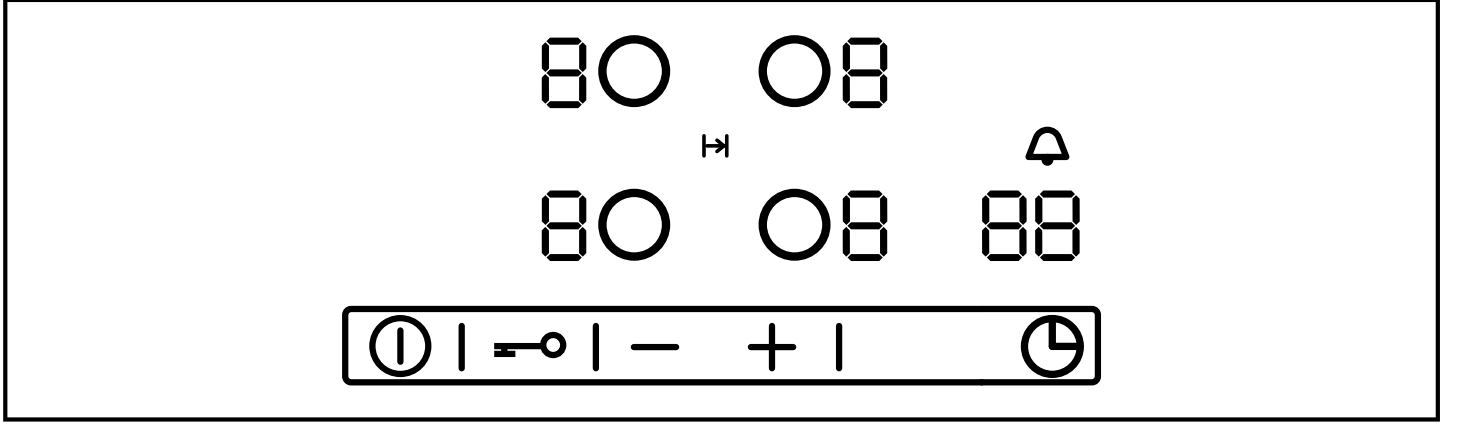
- ✓ Kullanılmayan kalan ısı, enerji tüketimini artırır.

4 Cihazı tanıma

Kullanma kılavuzu farklı ocaklar için geçerlidir. Ocaklara yönelik ölçü bilgilerini tiplere genel bakış altında bulabilirsiniz. → Sayfa2

4.1 Kumanda paneli

Kumanda alanı üzerinden cihazınızın tüm fonksiyonlarını ayarlayabilir ve işletim durumu ile ilgili bilgiler alabilirsiniz.



4.2 Göstergeler

Göstergelerde, ayarlanan değerler ve fonksiyonlar gösterilir.

Gösterge	Ad
I - 9	Pişirme kademeleri
H / h	Kalan ısı
8 8	Zamanlayıcı

4.3 Dokunmatik alanlar

Dokunmatik alanlar, dokunmaya karşı duyarlı alanlardır. Bir fonksiyon seçmek için ilgili alana dokununuz.

Dokunma Ad tik alan	
①	Ana şalter
🔑	Çocuk kilidi
○	Ocak gözü seçimi
- +	Ayar alanları

Dokunma Ad tik alan

⦿	Bölge etkinleştirme
⌚	Zamanlayıcı

Notlar

- Kumanda panelini daima kuru tutunuz. Nem fonksiyonları olumsuz yönde etkiler.
- Göstergelerin ve dokunmatik alanların yakınına tencere çekmeyiniz. Elektronik parçalar aşırı ısınabilir.

4.4 Kalan ısı göstergesi

Ocakta her ocak gözü için iki kademeli bir kalan ısı göstergesi bulunur. Kalan ısı göstergesi yandığı sürece ocağa dokunmayınız.

Gösterge	Anlamı
H	Ocak, az miktarda yemekleri sıcak tutacak veya kuvertür eritebilecek kadar sıcaktır.
h	Ocak sıcaktır.

5 Temel Kullanım

5.1 Pişirme bölümünün açılması veya kapatılması

Pişirme bölümünü ana şalter ile açıp kapatabilirsiniz. Cihazı kapattıktan sonraki 4 saniye içerisinde tekrar açarsanız, pişirme bölümü önceki ayarlarıyla çalışmaya başlar.

5.2 Pişirme bölümünün açılması

- ▶ ① sembolüne dokununuz.
- ✓ ① üzerindeki gösterge lambası yanar.
- ✓ 8 8 göstergeleri yanar.
- ✓ Pişirme bölümü çalışmaya hazırdır.

5.3 Pişirme bölümünün kapatılması

Tüm ocaklar belirli bir süre (10-60 saniye) kapalı kaldığında ocak otomatik olarak kapanır.

- ▶ ① sembolüne dokununuz.
- ✓ ① üzerindeki gösterge lambası söner.
- ✓ Göstergeler söner.
- ✓ Tüm ocaklar kapalıdır.
- ✓ Kalan ısı göstergesi, ocaklar yeterince soğuyana kadar yanmaya devam eder.

5.4 Ocakların ayarlanması

Ocaklarda ayar yapabilmemiz için ilgili ocağın seçilmiş olması gerekir. Ayar alanından istediğiniz pişirme kademelerini seçiniz.

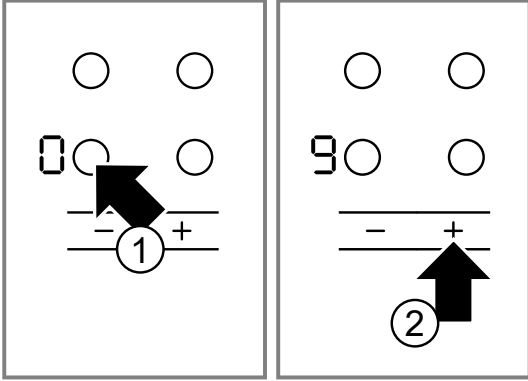
Piştirme kademeleri

1	en düşük performans
9	en yüksek performans
.	Her piştirme kademesinin bir ara kademesi vardır, örn. 4. .

5.5 Piştirme kademelerinin ayarlanması

Gereklilik: Ocak açık.

1. ○ ile ocak seçiniz.
- ✓ Piştirme kademesi göstergesinde **9** yanar.
2. Sonraki 10 saniye içerisinde **+** veya **-** üzerine dokununuz.



Temel ayarlar görünür.

- **+** Piştirme kademesi 9
- **-** Piştirme kademesi 4

5.6 Piştirme kademelerinin değiştirilmesi

1. ○ ile ocak seçiniz.
2. İstenen piştirme kademesi görününceye kadar **+** veya **-** sembolüne dokununuz.

5.7 Ocağın kapatılması

Ocağı 2 şekilde kapatabilirsiniz.

1. ○ sembolüne 2 kez dokununuz.
- ✓ Piştirme kademesi göstergesinde **9** gösterilir.
- ✓ 10 saniye sonra kalan ısı göstergesi görünür.
2. Ocağı seçiniz ve piştirme kademesi göstergesinde **9** gösterilinceye kadar **+** veya **-** üzerine dokununuz.
- ✓ 10 saniye sonra kalan ısı göstergesi görünür.

Not: En son ayarlanan ocak aktif kalır. Ocağı yeniden seçmek zorunda olmadan ayarlayabilirsiniz.

5.8 Piştirme için ayar önerileri

Burada çeşitli yemeklere yönelik uygun piştirme seviyelerine bir genel bakış sunulmuştur. Piştirme süresi yiyeceklerin türüne, ağırlığına, kalınlığına ve kalitesine göre değişir. Piştirmeye devam kademesi, kullanılan piştirme kabına bağlıdır.

Hazırlık bilgileri

- Kaynatma işlemi için piştirme kademesi 9'u kullanınız.
- Koyu kıvamlı yemekleri arada bir karıştırınız.

- Mühürleyeceğiniz yiyecekleri veya kızartma yapılırken fazla sıvı salan yiyecekleri küçük porsiyonlar halinde kızartmanız tavsiye edilir.
- Enerji tasarruflu piştirme için ipuçları. → Sayfa 5

Eritme

Yemek	Piştirmeye devam kademesi	Dakika olarak piştirmeye devam etme süresi
Çikolata, kuvertürler	1-1.	-
Tereyağı, bal, jelatin	1-2	-

Isıtma veya sıcak tutma

Sulu yemek, örn. mercimek yemeği	1-2	-
Süt ¹	1.-2.	-
Suda sosis ¹	3-4	-

Buz çözme ve ısıtma

Ispanak, dondurulmuş	2.-3.	10-20
Gulaş, dondurulmuş	2.-3.	20-30

Haşlama veya kısık ateşte piştirme

Hamur patates köftesi ^{2,3}	4.-5.	20-30
Balık ^{2,3}	4-5	10-15
Beyaz sos, örn. beşamel sosu	1-2	3-6
Çırpılmış soslar, örn. bearnes sosu veya holandez sosu	3-4	8-12

Piştirme, buharda piştirme veya soteleme

Pirinç, iki katı su ile	2-3	15-30
Sütlac	1.-2.	35-45
Elma dilim patates	4-5	25-30
Tuzlu patates	4-5	15-25
Hamur işleri, makarna ^{2,3}	6-7	6-10
Sulu yemek, çorba	3.-4.	15-60
Sebze, taze	2.-3.	10-20
Sebze, dondurulmuş	3.-4.	10-20
Düdüklü tencerede yemek	4-5	-

Buğulama

Et sarma	4-5	50-60
Buğulanıp kızartılan et	4-5	60-100
Gulaş	2.-3.	50-60

Az yağ ile kızartma

Yiyecekleri kapağı kapatmadan kızartınız.

Şnitzel, sade veya panelenmiş	6-7	6-10
Şnitzel, dondurulmuş	6-7	8-12

¹ Yemek kapak olmadan hazırlanmalıdır.

² Su, kapak kapalıyken kaynatılmalıdır.

³ Yemek kapak olmadan piştirilmelidir.

Pirzola, sade veya panelenmiş ¹	6-7	8-12
Biftek, 3 cm kalınlığında	7-8	8-12
Köfte, 3 cm kalınlığında ¹	4.-5.	30-40
Hamburger, 2 cm kalınlığında ¹	6-7	10-20
Tavuk göğsü, 2 cm kalınlığında ¹	5-6	10-20
Tavuk göğsü, dondurulmuş ¹	5-6	10-30
Balık ve balık filetosu, sade	5-6	8-20
Balık ve balık filetosu, panelenmiş	6-7	8-20
Balık veya balık filetosu, panelenmiş ve dondurulmuş, örn. paneli balık çubukları	6-7	8-12
Karides, büyük karides	7-8	4-10
Taze sebzeler veya mantarlar, soteleme	7-8	10-20
Asya tipi jülyen sebze veya et	7.-8.	15-20
Tava yemekleri, dondurulmuş	6-7	6-10
Krep	6-7	aralıksız

Omlet	3.-4.	aralıksız
Sahanda yumurta	5-6	3-6
Kızartma		
Yiyecekleri 150-200 g'lık porsiyonlar halinde 1-2 litre yağ içinde kızartınız. Yiyecekleri kapağı kapatmadan kızartınız.		
Dondurulmuş ürünler, örn. patates kızartması, tavuk nugget	8-9	-
Kroket, dondurulmuş	7-8	-
Et, örn. tavuk	6-7	-
Balık, panelenmiş veya mayalı hamurda	5-6	-
Sebze veya mantar, panelenmiş veya mayalı hamurda	5-6	-
Tempura		
Kurabiyeler, örn. krema dolgulu çörek veya Berlin tatlısı, mayalı hamurda meyve	4-5	-

6 Çocuk kilidi

Çocukların pişirme bölümünü açmasını çocuk kilidi ile önleyebilirsiniz.

6.1 Çocuk kilidinin açılması

Gereklilik: Ocak kapalıdır.

- ▶  tuşunu yakl. 4 saniye süreyle basılı tutunuz.
- ✓  üzerindeki gösterge, 10 saniye süreyle yanar.
- ✓ Ocak kilitlenir.

6.2 Çocuk kilidinin kapatılması

- ▶  tuşunu yakl. 4 saniye süreyle basılı tutunuz.
- ✓ Kilit kaldırılır.

6.3 Otomatik çocuk kilidi

Bu fonksiyon ile, pişirme bölümünü kapattığınızda çocuk kilidi otomatik olarak aktif hale geçer. Otomatik çocuk kilidini Temel Ayarlar bölümünden etkinleştirebilirsiniz. → Sayfa 9

7 Zaman fonksiyonları

Cihazınızda süre ayarı veya çalar saat ayarı yapmak için kullanabileceğiniz çeşitli zaman fonksiyonları mevcuttur.

7.1 Süre

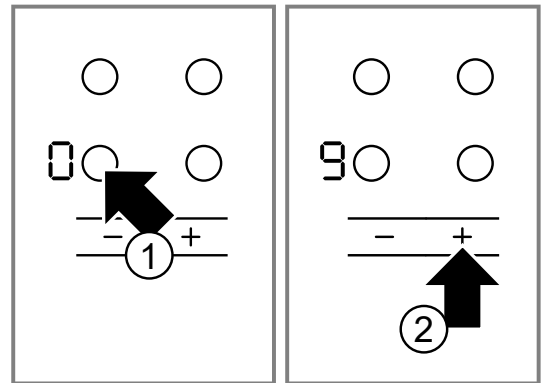
İstenen ocak için bir süre giriniz. Bu süre dolduğunda ocak otomatik olarak kapanacaktır. Süreyi en fazla 99 dakika olarak ayarlayabilirsiniz.

Sürenin ayarlanması

Gereklilik: Ocak seçildi.

1. Pişirme kademesini ayarlayınız.
 2.  sembolüne dokununuz.
- ✓  yanında ocağın gösterge lambası yanar. Zamanlayıcı göstergesinde  yanar.

3. + veya - sembolüne dokununuz.



Önerilen değer göstergede belirir.
- + 30 dakika.

¹ Yemek birkaç kez çevrilmelidir.

- — 10 dakika.
- ✓ Süre başlar. Birden fazla ocak için süre ayarladıysanız, her zaman seçili durumdaki ocağın süresi gösterilir.
- ✓ Süre dolmuşsa ocak devreden çıkar. Bir sinyal sesi duyulur ve göstergede 10 saniye süresince **00** yanar.

Sürenin düzeltilmesi veya silinmesi

1. Ocak gözü seçiniz.
2. **0** üzerine dokunulmalıdır.
3. **+** veya **–** ile süreyi değiştiriniz veya **00** olarak ayarlayınız.

Sürekli sinyalin kapatılması

Sinyali manuel olarak kapatabilirsiniz.

- Herhangi bir sembole dokununuz.
- ✓ Göstergeler kaybolur ve sinyal sesi kesilir.

Otomatik zamanlayıcı

Bu fonksiyon ile bütün ocaklar için bir süre seçebilirsiniz. Bir ocağın devreye alınmasından sonra önceden seçilen süre işlemeye başlar. Bu süre dolduğunda ocak otomatik olarak kapanacaktır.

Otomatik zamanlayıcıyı Temel Ayarlar bölümünden devreye sokabilirsiniz. → Sayfa9

İpucu: Otomatik zamanlayıcı, tüm ocaklar için geçerlidir. Tek bir ocak için süreyi kısaltabilir veya silebilirsiniz. → Sayfa8

7.2 Mutfak saati

Süreyi en fazla 99 dakika olarak ayarlayabilirsiniz, süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. Mutfak saati diğer tüm ayarlardan bağımsızdır.

Mutfak saatinin ayarlanması

1. Mutfak saatini açınız.
Mutfak saatini 2 farklı şekilde açabilirsiniz.

Seçilmiş ocak varken.	10 saniye içerisinde 0 üzerine iki kez dokununuz.
Seçilmiş ocak yokken.	0 sembolüne dokununuz.

- ✓ **0** yanındaki gösterge lambası yanar.
- 2. **+** veya **–** ile süreyi ayarlayınız.
- ✓ Zaman işlemeye başlar.
- ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Zamanlayıcı göstergesinde **00** yanar. 10 saniye sonra gösterge kapanır.

Sürenin görüntülenmesi

- **0** ile mutfak saatini seçiniz.
- ✓ Süre, 10 saniye boyunca gösterilir.

Zamanın düzeltilmesi

1. **0** ile mutfak saatini seçiniz.
2. **+** veya **–** sembolü ile istediğiniz zamanı ayarlayınız.

Alarm sinyalinin kapatılması

Sinyali manuel olarak kapatabilirsiniz.

- Herhangi bir dokunmatik alana dokununuz.
- ✓ Gösterge kaybolur ve sinyal sesi kesilir.

8 Otomatik kapatma

Bir ocağın ayarlarını uzun süre değiştirmezseniz otomatik kapatma devreye girer. Ocağın ne zaman kapatılacağı ayarlanan pişirme kademesine (1 - 10 saat) bağlıdır. Ocağın ısıtması kapatılır. Ocak göstergesinde **F8** ve kalan ısı göstergesi **H/h** dönüşümlü olarak yanıp söner.

8.1 Otomatik kapatmanın ardından pişirmeye devam etme

1. Herhangi bir dokunmatik alana dokununuz.
- ✓ Gösterge söner.
2. Yeniden ayarlayınız.

9 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

9.1 Temel ayarlara genel bakış

Burada temel ayarlara ve fabrikada ön ayarı yapılan değerlere bir genel bakış sunulmuştur.

Göster Seçim ge

0	Otomatik çocuk kilidi
0	Kapalı ¹
1	Açık
2	Manuel ve otomatik çocuk kilidi kapalı.

Göster Seçim ge

0	Sinyal sesi
0	Onay sinyali ve hatalı kullanım sinyali kapalı. Ana şalter sinyali açık kalır.
1	Sadece hatalı kullanım sinyali açık.
2	Sadece onay sinyali açık.
3	Onay sinyali ve hatalı kullanım sinyali açık. ¹
0	Otomatik zamanlayıcı
00	Kapalı. ¹
1-99	Ocakların kapatılması için geçmesi gereken süre.
0	Zamanlayıcıyı sona erdirmeye sinyali süresi

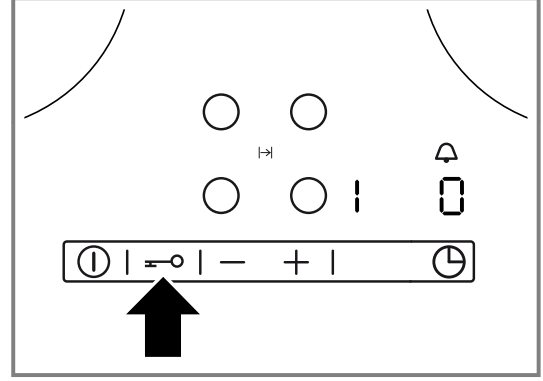
¹ Fabrika ayarı

Göster Seçim ge

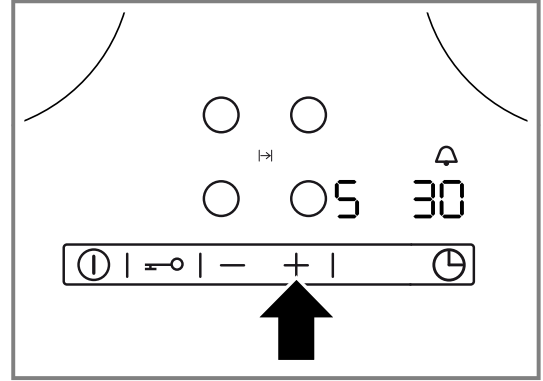
	1 – 10 saniye. ¹
	2 – 30 saniye.
	3 – 1 dakika.
ε 9	Ocak seçim süresi 9 – Sınırlanmamış: En son seçilen ocağı her zaman yeniden seçime gerek olmadan ayarlayabilirsiniz. ¹ 1 – Son seçtiğiniz ocağı, seçimden sonra 10 saniye içerisinde ayarlayabilirsiniz. Sonrasında ayar yapmadan önce ocağı yeniden seçmeniz gerekir.
ε 0	Fabrika ayarlarına sıfırlama 0 – Kapalı ¹ 1 – Açık

9.2 Temel ayarın değiştirilmesi**Gereklilik:** Ocak kapalıdır.

1. Ocağı açınız.

2. Sonraki 10 saniye içinde  sembolünü 4 saniye süreyle basılı tutunuz.

- ✓ Sol ekranda ε ve 1 dönüşümlü olarak yanıp söner.
 - ✓ Sağ ekranda 9 sembolü yanar.
3. Sol ekranda istenen gösterge görünene kadar  sembolüne gereken sıklıkta dokununuz.
4. + veya - ile istediğiniz değeri ayarlayınız.



5.  sembolünü 4 saniye süreyle basılı tutunuz.
- ✓ Ayar aktif durumdadır.

İpucu: Temel ayarlardan kaydetmeden çıkmak için ocağı 1 ile kapatınız. Ocağı tekrar açınız ve yeniden ayarlayınız.

10 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

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

10.1 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.

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

10.2 Cam seramiğin temizlenmesi

Yemek artıklarının yanarak yapışmaması için ocağı her kullanımdan sonra temizleyiniz.

Not: Uygun olmayan temizlik malzemelerine ilişkin bilgileri dikkate alınız. → Sayfa 10

Gereklilik: Ocak soğuktur.

¹ Fabrika ayarı

1. Güçlü kirler piyasada bulunan bir cam kazıyıcı ile temizlenmelidir.
2. Ocak, bir cam seramik temizlik malzemesi ile temizlenmelidir.

Temizleyicinin ambalajındaki temizleme uyarılarını dikkate alınız.
İpucu: En iyi temizlik sonuçlarını cam seramik için özel bir sünger kullanarak elde edebilirsiniz.

11 Arızaları giderme

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

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- Cihazın arızalanması halinde müşteri hizmetlerini arayın.
→ "Müşteri hizmetleri", Sayfa 12

⚠ 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 elektrik kablosu zarar görürse eğitilmiş uzman personel tarafından değiştirilmesi gerekir.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Ocak gözü ısıtıyor, ama gösterge çalışmıyor.

- Sigortayı sigorta kutusundan kapatınız.
- Müşteri hizmetlerini arayınız.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Ocak otomatik olarak devre dışı kalır ve kullanıma kapalı duruma gelir. Daha sonra istenmeyen şekilde devreye girme söz konusu olabilir.

- Sigortayı sigorta kutusundan kapatınız.
- Müşteri hizmetlerini arayınız.

11.1 Gösterge alanındaki uyarılar

Hata	Neden ve sorun giderme
Yok	Elektrik beslemesi kesildi. 1. Cihazın ev sigortasını kontrol ediniz. 2. Diğer elektronik cihazlara da bakarak elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol ediniz.
Tüm göstergelerin yanıp sönmesi	Kumanda bölümü ıslak veya üzerinde nesneler mevcut. ► Kumanda bölümünü kurulaştırınız veya cismi kaldırınız.
F2	Birkaç ocakta uzun süre yüksek performansla pişirme yapıldı. Elektroniğin korunması için ocak gözü kapatıldı. 1. Bir süre bekleyiniz. 2. Herhangi bir dokunmatik alana dokununuz. ✓ Mesaj kaybolduğunda elektronik yeteri kadar soğutulmuş demektir. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
F4	F2 ile kapatma yapılmış olmasına rağmen elektronik yine ısındı. Bu nedenle bütün ocaklar kapatıldı. 1. Bir süre bekleyiniz. 2. Herhangi bir dokunmatik alana dokununuz. ✓ Mesaj kaybolduğunda elektronik yeteri kadar soğutulmuş demektir. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
F5 ve pişirme kademesi dönüşümlü olarak yanıp söner. Bir sinyal sesi duyulur.	Kumanda bölümü alanında sıcak bir tencere mevcut. Elektronik, aşırı ısınma tehlikesi altında. ► Tencereyi kaldırınız. ✓ Kısa süre sonra gösterge kaybolur.

Hata	Neden ve sorun giderme
F 5 ve sinyal sesi	Kumanda bölümü alanında sıcak bir tencere mevcut. Elektroniğin korunması için ocak gözü kapatıldı. 1. Tencereyi kaldırınız. 2. Bir süre bekleyiniz. 3. Herhangi bir dokunmatik alana dokununuz. ✓ Mesaj kaybolduğunda elektronik yeteri kadar soğutulmuş demektir. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
F 8	Ocak çok uzun süre çalıştı ve otomatik olarak kapandı. Ocağı hemen tekrar açabilirsiniz.
dE ve ocaklar ısınmıyor	Demo modu aktiftir. 1. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatarak cihazı 30 saniye süresince elektrik şebekesinden ayırınız. 2. Sonraki 3 dakika içerisinde herhangi bir dokunmatik alana dokununuz.
Ekranda "E" ile mesaj görüntülenir, örn. E0111.	Elektronik sistem bir hata tespit etti. 1. Cihazı kapatıp tekrar açınız. ✓ Arıza bir defaya mahsus ise mesaj kaybolur. 2. Mesaj yeniden görüntülenirse müşteri hizmetlerini arayınız. Aradığınızda hata mesajını eksiksiz olarak belirtiniz. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 12

12 Atığa verme

12.1 Eski cihazları atığa verme

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

- ▶ 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.

13 Müşteri hizmetleri

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

Not: Müşteri hizmetlerinin kullanımı üretici garantisi koşulları kapsamında ücretsizdir.

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri 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.

Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) hazır bulundurunuz.

İthalatçı / Üretici 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

www.profilo.com

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://www.profilo-yetkiliservisi.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 www.profilo.com altında çevrimiçi olarak ilgili kullanım talimatlarında ve ek belgelerde bulabilirsiniz.

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

Ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) cihazın tip etiketinde bulabilirsiniz.

Tip levhasını bulabileceğiniz yerler:

- Cihaz pasaportu üzerinde.
- Ocağın alt tarafında.

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

13.2 Garanti Şartları

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

14 Montaj kılavuzu

Cihazın montajı sırasında bu bilgilere dikkat ediniz.



mm



14.1 Güvenli montaj

Cihazı monte ederken bu güvenlik bilgilerini dikkate alınız.

- Elektrik bağlantısı sadece eğitimli uzman personel tarafından yapılmalıdır. Yanlış bağlantı durumunda garanti kapsamı dışında kalır.
- Cihazın montajı ancak bu montaj talimatında tarif edilen şekilde, usulüne uygun olarak yapılmışsa, cihazın güvenli kullanımı söz konusu olabilir. Usulüne uygun olmayan montajdan kaynaklanan arızalardan, montajı yapan kişi sorumludur.

14.4 Mobilyanın hazırlanması

Çalışma tezgahı düz, yatay ve sabit olmalıdır.

- Duvar kenar şeritleri dahil ankastre mobilyalar en az 90°C'ye kadar ısıya dayanıklı olmalıdır.
- Arka duvara 50 mm mesafedeki niş kaplamalar yanıcı olmamalıdır (örn. fayans, taş).

14.2 Alt yapı

Soğutma cihazları, bulaşık makineleri, havalandırmasız fırınlar ve çamaşır makineleri temel olarak kullanılmamalıdır.

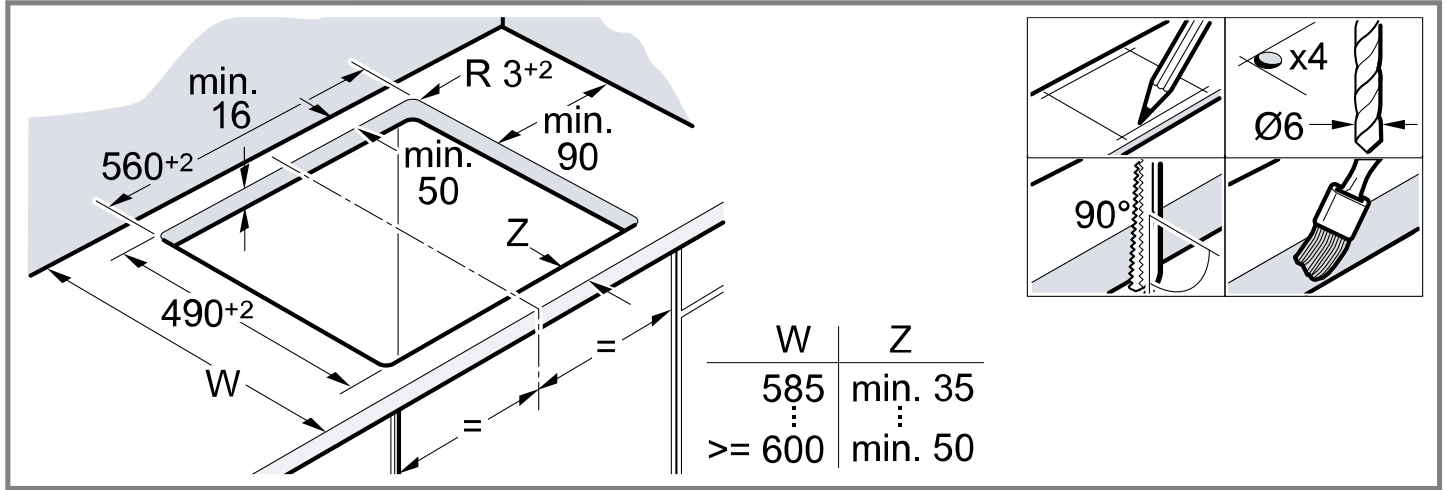
- Bir fırını temel olarak kullanırsanız, çalışma tezgahının kalınlığı en az 20 mm olmalı ve bazı durumlarda bu değer daha yüksek olmalıdır. Fırının montaj kılavuzundaki uyarılara dikkat ediniz.
- Elektrik bağlantısı gövdesi veya elektrik bağlantısı kablosu gibi çıkıntılı parçaların örneğin bir çekmeceye çarpmasına dikkat ediniz.

14.3 Ara zemin

Ocağın alt kısmı temas edilebilir durumda açıkta ise, bir ara zemin monte edilmelidir.

- Yetkili satıcıdan aksesuar olarak bir ara zemin talep ediniz.
- Kendi ara zemininizi kullanacaksanız, cihazın elektrik bağlantısına olan asgari mesafe 10 mm olmalıdır.

- Çalışma alanında nem sebebiyle oluşacak eğimleri engelleyebilmek için kesilen alanları ısıya dayanıklı olarak mühürleyiniz.



14.5 Elektrik bağlantısı

Koruma için, cihazı deliğe bastırana kadar cihazı strafor kabuğundan çıkarmayınız. Cihazı asla cihazın bir tarafına dik olarak yerleştirmeyiniz.

- Cihaz bağlantısından önce ev tesisatını kontrol ediniz.
- Cihaz, koruma sınıfı I'e uygundur ve sadece topraklama kablosu bağlanarak çalıştırılmalıdır.
- Sabit döşenen elektrik tesisatında kurulum şartlarına uygun olarak fazla bir kesme tertibatı takılmalıdır.
- Cihazın ekranında **U400** görüntülenirse, yanlış bağlanmıştır. Cihazı şebekeden ayırınız, bağlantıyı kontrol ediniz.

3 telli kablo ile bağlantı

Ev tesisatında uygun bir sigorta olmasına dikkat ediniz. Şebeke bağlantı hattının renkli kodlamasına dikkat ediniz.

- Yeşil-sarı hat, topraklama kablosudur ⊕.
- Mavi hat, nötr kablodur.
- Kahverengi hat, fazdır (dış kablo).
- İlgili hat, gerekirse çok fazlı bir bağlantı kablosuyla da değiştirilebilir. Kablo değişimi sırasında aşağıdakiler dikkate alınmalıdır.

Önceden monte edilmiş kablo olmadan bağlantı

Ocağı, sadece bağlantı şemasına göre bağlayınız.

- Gerekirse birlikte teslim edilen bakır köprüler takılmalıdır.
- Şebeke bağlantı kablosu tip H05 VV-F veya daha yüksek değerli bir tipte olmalıdır.
- Kablo kesidi, akım yüküne göre belirlenmelidir. Kesidin < 1,5 mm² olmasına izin verilmez.

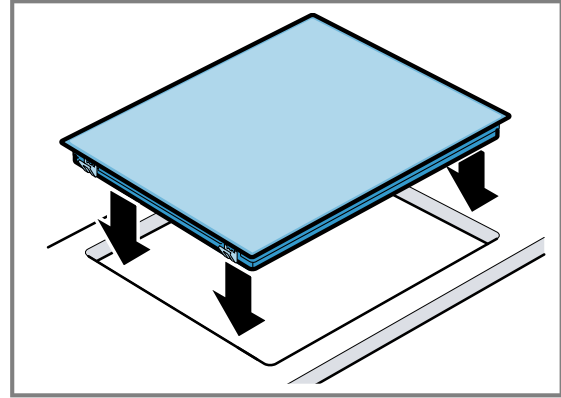
Önceden monte edilmiş 5 telli bağlantı kablosu ile bağlantı

Bağlantı kablosu sadece eğitimli müşteri hizmetleri personeli tarafından değiştirilmelidir.

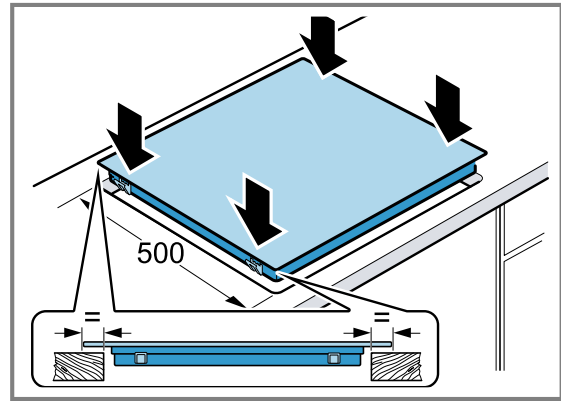
14.6 Ocağın yerleştirilmesi

Bağlantı kablosu sıkıştırılmamalı ve keskin kenarlar üzerinden geçirilmemelidir.

- Temel olarak kullanılan fırınlarda, kablo fırının arka köşesinden prize çekilmelidir.



- Ocak, 500mm derinliğinde bir mevcut bir keside de monte edilebilir.
- Önden ve arkadan eşit şekilde çıkıntı olmalıdır.



14.7 Ocağın sökülmesi

- Cihaz fişten çekilmelidir.
- Ocak alttan bastırılarak dışarı çekilmelidir.





A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

Her zaman
yanınızdayız

PROFİLO

4447766

Çağrı Yönetim Merkezi

Profilo ile ilgili tüm sorularınız için...

www.profilo.com

BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mahallesi, Balkan Caddesi No:51
34771 Ümraniye İstanbul
Türkiye



9001922972 (050627) REG25
tr