

# SIEMENS

EX8..NV...

# İndüksiyonlu ocak



TR Kullanım kılavuzu



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

Siemens Home Appliances



## İçindekiler tablosu

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

## 1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

### 1.1 İşaret sözcüklerinin tanımlaması

Burada bu kılavuzda kullanılan işaret sözcüklerinin anlamını bulabilirsiniz.

#### ⚠ UYARI

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

#### ⚠ DİKKAT

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

**Not:** Burada önemli bilgiler ile ilgili uyarı verilir.

### 1.2 Genel uyarılar

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

### 1.3 Amaca uygun kullanım

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

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

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

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

Cihazı aşağıdaki amaçlar için kullanmayın:

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

Aktif bir tıbbi implant cihaz (örneğin kalp pili veya defibrilasyon cihazı) taşıyorsanız,

doktorunuz ile görüşerek bu cihazın Avrupa Birliği 90/385/EWG yönergesine uyup uymadığını (20 Haziran 1990) öğrenmeli, ayrıca cihazın EN 45502-2-1 ve EN 45502-2-2 standartlarına uygun olduğundan ve VDE-AR-E 2750-10 uyarınca seçildiğinden, takıldığından ve programlandığından emin olmalısınız. Bu ön koşulların yerine getirilmiş olması, ayrıca metal olmayan pişirme gereçlerinin ve metal sapı olmayan pişirme kaplarının kullanılması şartıyla, usulüne uygun biçimde kullanıldığı takdirde bu indüksiyon ocağının kullanılması zararsızdır.

#### 1.4 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

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

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

#### 1.5 Emniyetli kullanım

##### ⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

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

- ▶ Sıcak durumdaki sıvı ve katı yağları asla gözetimsiz bırakmayınız.
- ▶ Asla yangını su ile söndürmeye çalışmayınız, cihazı kapatınız ve sonra alevleri örneğin bir kapak veya yangın battaniyesi ile kapatınız.

Ocak yüzeyi çok sıcaktır.

- ▶ Asla ocak yüzeyinin üzerine veya yakınlarına yanabilecek cisimler koymayınız.
- ▶ Asla ocak yüzeyinin üzerine cisim koymayınız.

Cihaz sıcak olur.

- ▶ Yanıcı cisimleri veya sprey tüpleri doğrudan pişirme bölümünün altındaki çekmecelerde muhafaza etmeyiniz.

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

- ▶ Ocak kapağı kullanmayınız.

Her kullanım sonrasında ocağı ana şalter üzerinden kapatınız.

- ▶ Üzerinde tencere ve tava olmadığı için ocağın otomatik olarak kapanmasını beklemeyiniz.

Yiyecekler alev alabilir.

- ▶ Pişirme işlemi denetlenmelidir. Kısa bir işlem sürekli denetlenmelidir.

##### ⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları, özellikle ocak çerçevesi varsa, kullanım esnasında sıcaktır.

- ▶ Sıcak bileşenlere dokunmaktan kaçınmaya dikkat edilmelidir.
- ▶ 8 yaşın altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır. Ocak koruma ızgaraları kazalara sebep olabilir.
- ▶ Asla ocak koruma ızgaraları kullanmayınız. Cihaz çalışırken çok ısınır.
- ▶ Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.

Metal cisimler ocak üzerinde çok hızlı ısınır.

- ▶ Örneğin bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal cisimleri asla ocağın üzerine bırakmayınız.

##### ⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

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

Kendisi veya şebeke bağlantı kablosu hasar görmüş olan bir cihaz tehlikelidir.

- ▶ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▶ Yüzey yırtıldıysa, olası bir elektrik çarpmasını önlemek için cihaz kapatılmalıdır. Bunun için cihaz ana şalterden değil, sigorta kutusunda bulunan sigortadan kapatılmalıdır.
- ▶ Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke

bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.

- ▶ Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa, derhal sigorta kutusundaki sigorta kapatılmalıdır.
- ▶ Müşteri hizmetleri ile iletişime geçilmelidir.  
→ Sayfa 21

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

- ▶ Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

Elektrikli cihazdaki kablo izolasyonu sıcak parçalara temas ettiğinde eriyebilir

- ▶ Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.

Ocağın alt kısmında bulunan fanın metal objelere temas etmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

- ▶ Uzun ve sivri metal objeleri ocağın altındaki çekmecelere sokmayınız.

#### ⚠ **UYARI – Yaralanma tehlikesi!**

Pişirme tencereleri, tencere tabanı ile ocak arasındaki sıvı nedeniyle aniden sıçrayabilir.

- ▶ Ocak ve tencere tabanı her zaman kuru tutulmalıdır.

- ▶ Asla donmuş pişirme kapları kullanmayınız. Benmaride pişirme sırasında aşırı ısınma nedeniyle ocak ve kap çatlayabilir.
- ▶ Benmarideki kap, su doldurulmuş tencerenin tabanına doğrudan temas etmemelidir.
- ▶ Sadece ısıya karşı dayanıklı kapları kullanınız.

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

- ▶ Yüzeyinde çatlak veya kırık olan cihazları kullanmayınız.

#### ⚠ **UYARI – Boğulma tehlikesi!**

Çocuklar ambalaj malzemelerini başlarının üzerine geçirebilir ve ambalaj malzemesine dolanarak boğulabilir.

- ▶ Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.

- ▶ Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.

Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.

- ▶ Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
- ▶ Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

## 2 Maddi hasarların önlenmesi

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

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

Hasar	Nedeni	Önlem
Aşırı ısınma	Kumanda alanı veya çerçeve üzerinde sıcak pişirme kabı.	Bu bölgelere kesinlikle sıcak pişirme kabı koyulmamalıdır.

### DİKKAT

Bu ocağın alt kısmında bir fan mevcuttur.

- ▶ Ocağın altında bir çekmece varsa orada küçük veya sivri nesnelere, kağıt ve bulaşık bezi tutmayınız. Bu

cisimler emilebilir ve fana zarar verebilir veya soğutmayı kötü yönde etkileyebilir.

- ▶ Çekmecenin iç kısmı ile fan girişi arasında en az 2 cm mesafe olmalıdır.

## 3 Çevrenin korunması ve tasarruf

### 3.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

- ▶ Münferit 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.

## 4 Uygun pişirme kapları

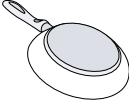

İndüksiyonlu pişirmeye uygun pişirme kabı ferromanyetik tabana sahip olmalı, miknatısla çekilmeli ve taban pişirme alanının boyutuna uygun olmalıdır. Bir pişirme

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

### 4.1 Pişirme kabının boyutu ve özellikleri

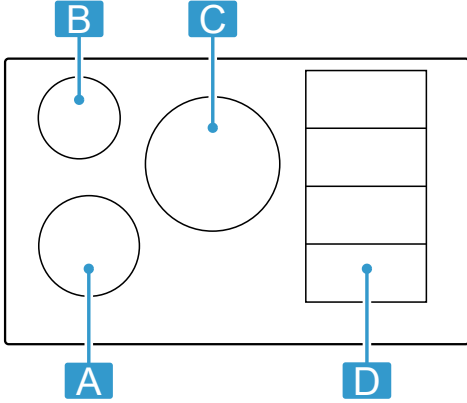
Pişirme kabının doğru tanınması için kabın boyutunu ve malzemesini göz önünde bulundurunuz. Tüm kapların tabanlarının tamamen düz ve pürüzsüz olması gerekir.

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

Pişirme kabı	Malzemeler	Özellikler
Önerilen pişirme kabı	Isıyı eşit şekilde dağıtan, sandviç modelinde paslanmaz çelik kap.	Bu pişirme kabı, ısıyı eşit dağıtır, hızlı ısınır ve sorunsuz algılanabilir.
	Paslanmaz çelikten yapılmış veya özel indüksiyon kabı gibi ferromanyetik (manyetikleştirilebilir) kap kullanınız.	Bu pişirme kabı, hızlı ısınır ve sorunsuz tanımlanabilir.
Uygun	Tabanı tamamen ferromanyetik değildir.	Ferromanyetik alan tencere tabanından daha küçükse, yalnızca ferromanyetik alan ısınır. Bu yüzden ısı eşit dağılmaz.
		



kabının boyutuna veya malzemesine göre değişiklik gösterebilir.



Alan	En yüksek pişirme kademesi	
A Ø 18 cm	Güç seviyesi 9 powerBoost	1.800 W 3.100 W
B Ø 14,5 cm	Güç seviyesi 9 powerBoost	1.400 W 2.200 W
C Ø 24 cm	Güç seviyesi 9 powerBoost	2.200 W 3.700 W
D ■■■■	Güç seviyesi 9	2.200 W

Alan	En yüksek pişirme kademesi	
	powerBoost	3.700 W
D ■■■■	Güç seviyesi 9 powerBoost	3.300 W 3.700 W

#### 5.4 Pişirme alanı

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

Alan	Pişirme alanı tipi
■	Flex Zone → "flexInduction", Sayfa 9
○/■	Tek halkalı ocak gözü

#### 5.5 Kalan ısı göstergesi

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

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

## 6 İlk Kullanım öncesi

Aşağıdaki önerileri dikkate alınız.

### 6.1 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 19

### 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. → Sayfa 5

### 6.4 Home Connect'in ayarlanması

Cihazın ilk çalıştırmasında ev ağı ayarları çağrılır. Gösterge alanında birkaç saniye boyunca sembolü yanar.

Bağlantı ayarını başlatmak için ilgili sensöre dokununuz ve bölüm altındaki bilgilere dikkat ediniz. Ayarlardan çıkmak için istediğiniz bir sensöre dokununuz.

→ "Home Connect", Sayfa 15

## 7 Temel Kullanım

### 7.1 Ocağın açılması

- ▶ üzerine dokunulmalıdır. Pişirme alanlarının sembolleri ve o anda mevcut fonksiyonlar yanar.
- ✓ Ocak çalışmaya hazırdır.

### reStart

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

### 7.2 Ocağın kapatılması


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

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

### 7.3 Pişirme alanlarında güç seviyesinin ayarlanması

Piştirme alanı, 1 ila 9 arası ara değerlerle gösterilen 17 güç seviyesine sahiptir. Yemek ve planlanan piştirme işlemine en uygun güç seviyesini seçiniz.

1. İstenen piştirme alanının sembolüne □/□ dokunulmalıdır.

✓ Gösterge  daha parlak yanar.

2. Ayar alanında istenen güç kademesi seçilmelidir.

✓ Güç kademesi ayarlanmıştır.


#### Notlar

- Piştirme alanında piştirme kabı yoksa veya tencere uygun değilse seçilen güç kademesi yanıp söner. Belirli bir süre sonra piştirme alanı kapanır.
- Ocak açıksa ve esnek piştirme alanlarından birinin üzerine uygun bir piştirme kabı yerleştirirseniz bu alan otomatik olarak seçilir. Esnek olmayan piştirme alanlarını manuel seçmeniz gerekir.


#### quickStart


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

### Güç kademesinin değiştirilmesi veya piştirme alanının kapatılması

1. Piştirme alanı seçilmelidir.
  2. Ayar alanında istenilen piştirme kademesi seçilmeli veya  ayarlanmalıdır.
- ✓ Piştirme alanının piştirme kademesi değişir veya piştirme alanı kapatılır ve kalan ısı göstergesi görünür.

### 7.4 Piştirme önerileri

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

		⌚ min
<b>Eritme</b>		
Tereyağı, bal, jöle	1 - 2	-
<b>Isıtmak ve sıcak tutmak</b>		
Haşlanmış sosis <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Buz çözme ve ısıtma</b>		
Dondurulmuş ıspanak	3 - 4	15 - 25
<b>Haşlama, kısık ateşte piştirme</b>		
Patates köftesi <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Çırpılmış soslar, örneğin Bernez sos, Hollandez sos	3 - 4	8 - 12
<b>Piştirme, buharda piştirme, soteleme</b>		
Pirinç, iki katı su ile	2.5 - 3.5	15 - 30
Elma dilim patates	4.5 - 5.5	25 - 35

<sup>1</sup> Kapaksız

<sup>2</sup> 8 - 8.5 piştirme kademesinde ön ısıtma yapınız

		⌚ min
Makarna <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Çorbalar	3.5 - 4.5	15 - 60
Sebze	2.5 - 3.5	10 - 20
Düdüklü tencerede sebze yemeği	4.5 - 5.5	-
<b>Buğulama</b>		
Buğulanıp kızartılan et	4 - 5	60 - 100
Gulaş <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Közleme/az yağla kızartma <sup>1</sup></b>		
Sade veya panelenmiş şinitzel	6 - 7	6 - 10
Biftek, 3 cm kalınlığında	7 - 8	8 - 12
Tavuk göğsü, 2 cm kalınlığında	5 - 6	10 - 20
Hamburger (2 cm kalınlığında)	6 - 7	10 - 20
Panelenmiş balık ve balık filetosu	6 - 7	8 - 20
Karides ve yengeç	7 - 8	4 - 10
Taze sebze ve mantar soteleme	7 - 8	10 - 20
Dondurulmuş yemekler, örneğin tencere yemekleri	6 - 7	6 - 10
Omlet (arka arkaya piştirme)	3.5 - 4.5	3 - 10
<b>Kızartma (150 ila 200 gramlık her bir porsiyonu 1 2 ila litre yağ içinde kızartınız) <sup>1</sup></b>		
Dondurulmuş ürünler, örneğin patates kızartması, tavuk nugget	8 - 9	-
Mayalı hamurda veya tempura hamurunda sebze, mantar	6 - 7	-
Kurabiyeler, örneğin Krapfen/ Berliner, mayalı hamurda meyve	4 - 5	-

## 8 flexInduction

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

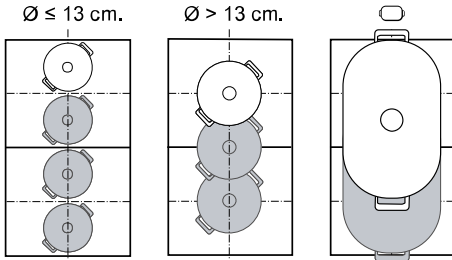
### 8.1 Pişirme kaplarının yerleştirilmesi


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

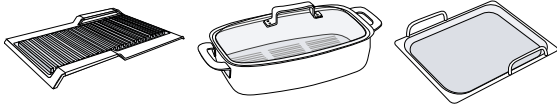
#### Tek bir birleşik pişirme alanı olarak

Sadece bir pişirme kabı ile pişirme önerilir.

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

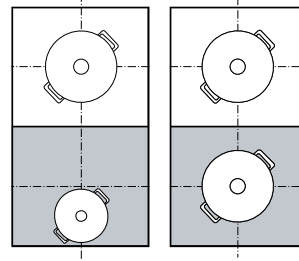


- Uzun pişirme kabı önerilir :




#### İki ayrı pişirme alanı olarak


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



### 8.2 flexInduction seçeneğinin açılması

- Pişirme kabı pişirme alanına yerleştirilmelidir.
- Pişirme alanı seçilmelidir.
- Pişirme kabının büyüklüğüne ve pozisyonuna bağlı olarak pişirme alanları otomatik olarak ayrılır veya birleştirilir.
- Flex Zone bağlanmıştır ve  yanar.

#### Notlar

-  üzerine dokunarak pişirme alanının ayarlarını manuel olarak değiştirebilirsiniz.
- Esnek pişirme alanının standart konfigürasyonunu değiştirebilirsiniz. Temel Ayarlar bölümünde, değerleri nasıl değiştireceğinizi öğrenebilirsiniz. → Sayfa 14
- Pişirme kabını aktif bağlı bir pişirme alanından kaydırırsanız veya kaldırırsanız, otomatik bir arama başlatılır. Bu arama sırasında pişirme alanında bulunan her kap, önceden seçilen güç seviyesine ısıtılır.

## 9 powerMove Plus

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

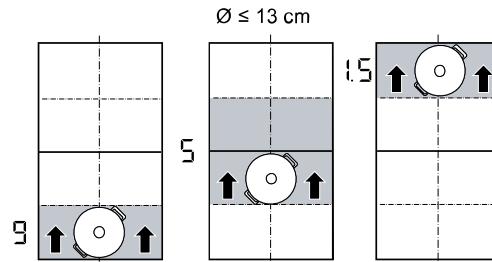
### 9.1 Pişirme kabının yerleştirilmesi ve kaydırılması

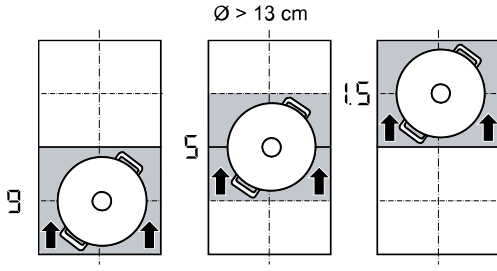
Sadece bir pişirme kabı kullanılmalıdır. Pişirme alanı kullanılan pişirme kabına, boyutuna ve konumlandırılmasına bağlıdır.

Her pişirme alanının bir ön ayarlı güç seviyesi vardır:

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



Ön ayarlı güç seviyelerinin standart ayarını değiştirebilirsiniz. Temel Ayarlar bölümünde, değerleri nasıl değiştireceğinizi öğrenebilirsiniz → Sayfa 14.







## 9.2 powerMove Plus fonksiyonunun etkinleştirilmesi

**Gereklilik:** Esnek pişirme alanına sadece bir pişirme kabı yerleştirilmelidir.

1. Esnek pişirme alanının iki pişirme alanından biri seçilmelidir.
2.  üzerine basılmalıdır.
- ✓  daha parlak yanar ve kabın bulunduğu alanın güç seviyesi yanar.
- ✓ Fonksiyon açılmıştır.

**Not:** Pişirme işlemi sırasında bu alanların güç seviyelerini değiştirebilirsiniz.

## 9.3 powerMove Plus fonksiyonunun devre dışı bırakılması

- ▶  üzerine dokunulmalıdır
- ✓  ışığı azalır.
- ✓ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

# 10 Zaman fonksiyonları






Ocağınız, pişirme süresi ayarlamaya ilişkin farklı fonksiyonlara sahiptir:

- Kapatma zamanlayıcısı
- Çalar saat
- countUp function

## 10.1 Kapatma zamanlayıcısı




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

### Kapatma zamanlayıcısı seçeneğinin açılması

1.  üzerine iki kez dokunulmalıdır.
- ✓  ve  göstergeleri yanar.
2. İstenen pişirme alanı ve pişirme süresi seçilmelidir.
- ✓ Ocağın  göstergesi yanar.
3.  ile onaylanmalıdır.
4. İstenen güç seviyesi seçilmelidir.
- ✓ Pişirme süresi geri saymaya başlar.
- ✓ Pişirme süresi sona erdiğinde pişirme alanı kapanır ve bir sinyal sesi duyulur.

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





### Kapatma zamanlayıcısı Değiştirilmesi veya kapatılması

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




## 10.2 Çalar saat

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

### Çalar saat seçeneğinin açılması

1.  üzerine dokunulmalıdır.
- ✓  ve  yanar.
2. Ayar alanında istenen süre ayarlanmalıdır.
3.  ile onaylanmalıdır.
- ✓ Süre geri saymaya başlar.
- ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur ve göstergeler yanıp söner.



### Çalar saat Değiştirilmesi veya kapatılması

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


## 10.3 countUp function

Durdurma saati fonksiyonu etkinleştirmeden bu yana geçen süreyi gösterir.

### countUp function seçeneğinin açılması

- ▶  üzerine dokunulmalıdır.
- ✓  yanar.
- ✓ Süre geri saymaya başlar.

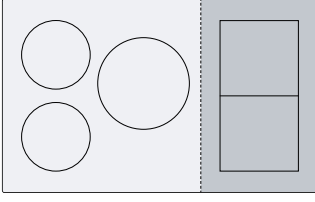
### countUp function kapatılması

- ▶  üzerine dokunulmalıdır.
- ✓ Çalışma süresini programlama fonksiyonunun göstergeleri silinir.
- ✓ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

# 11 powerBoost

Bu fonksiyonla büyük miktarda suyu  ile ısıttığınızdan daha hızlı ısıtabilirsiniz.

Bu fonksiyon, aynı gruba ait diğer pişirme alanı işletimde olmadığında tüm pişirme alanları için kullanılabilir.



### 11.1 powerBoost seçeneğinin açılması

1. Pişirme alanı seçilmelidir.
  2. **b** sembolüne dokununuz. Gösterge **b** yanar.
- ✓ Fonksiyon açılmıştır.

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

### 11.2 powerBoost kapatılması

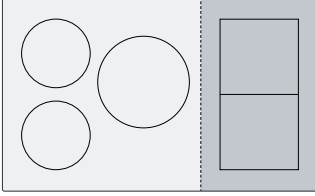
1. Pişirme alanı seçilmelidir.
  2. **b** sembolüne dokununuz. **b** göstergesi söner ve pişirme alanı, **9** pişirme kademesine geri döner.
- ✓ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

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

## 12 shortBoost

Bu fonksiyonla tavayı **9** ile ısıttığınızdan daha hızlı ısıtılabilir.

Bu fonksiyon, aynı gruba ait diğer pişirme alanı işletimde olmadığında tüm pişirme alanları için kullanılabilir.



### 12.1 Uygulama önerileri

- Tava kapakla kapatılmamalıdır.
- Boş tavalar asla gözetimsiz ısıtılmamalıdır.
- Sadece soğuk tavalar kullanılmalıdır.

- Tamamen düz tabanlı tavalar kullanılmalıdır. İnce tabanlı tavalar kullanılmamalıdır.

### 12.2 shortBoost seçeneğinin açılması

1. Pişirme alanı seçilmelidir.
  2. İki kez **b** üzerine dokununuz. **b<sup>-</sup>** yanıyor.
- ✓ Fonksiyon açılmıştır.

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

### 12.3 shortBoost kapatılması

1. Pişirme alanı seçiniz.
  2. **b** sembolüne dokununuz. **b<sup>-</sup>** söner ve pişirme alanı **9** pişirme kademesine geri döner.
- ✓ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

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

## 13 Sıcak tutma fonksiyonu

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

### 13.1 Sıcak tutma fonksiyonu seçeneğinin açılması

1. **☺** seçeneğine basın.
  2. Sonraki 10 saniye içerisinde istenen pişirme alanı seçilmelidir.
- L** yanar.
- ✓ Fonksiyon başlar.

### 13.2 Sıcak tutma fonksiyonu kapatılması

1. **☺** üzerine dokunulmalıdır.
  2. Pişirme alanı seçiniz.
- L** söner.
- Pişirme alanı kapanır ve kalan ısı göstergesi yanar.
- ✓ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

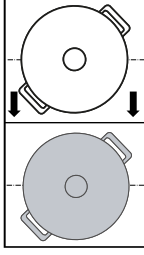
## 14 flexMotion

Bu fonksiyon ile esnek pişirme alanında programlanan güç seviyesini ve pişirme süresini bir ocaktan diğerine aktarabilirsiniz.

### 14.1 flexMotion

**Gereklilik:** Pişirme kabını açılmamış, ön ayarları yapılmamış ve önceden üzerinden başka bir pişirme kabı bulunmayan bir pişirme alanına kaydırınız.

## 1. Pişirme kabını kaydırınız.



Piştirme kabı algılanır ve yeni piştirme alanının göstergesinde önceden seçilen güç kademesi ve  $\downarrow$  değişimli olarak yanıp söner.

2. Ayarları devralmak için yeni piştirme alanı seçilmelidir. Cihaz, asıl piştirme alanının güç kademesini  $\downarrow$  olarak ayarlar.
- ✓ Ayarlar yeni piştirme alanına aktarılır.

## 15 fryingSensor

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

Bu fonksiyon özellikle  $\downarrow$  ile işaretlenen piştirme alanlarıyla kullanılabilir.

### 15.1 Avantajları

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

### 15.2 Sıcaklık kademeleri

Yemeklerin hazırlanması için sıcaklık kademeleri.

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

### 15.3 Önerilen piştirme kabı

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

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

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

### 15.4 fryingSensor seçeneğinin açılması

1. Boş piştirme kaplarını piştirme alanına yerleştiriniz.
2.  $\downarrow$  üzerine dokununuz ve ardından piştirme alanını seçiniz.
3. Sonraki 10 saniye içinde ayar alanında istenilen sıcaklık kademesini seçiniz.
- ✓ Fonksiyon başlar. Ayarlanan hedef sıcaklığa ulaşılan kadar  $\downarrow$  yanıp söner.
- ✓ Hedef sıcaklığa ulaşıldığında, bir sinyal sesi duyulur ve  $\downarrow$  yanıp sönmeyi bırakır.
4. Kızartma yağını ve ardından yiyecekleri kızartma tavasına koyunuz.

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

### 15.5 fryingSensor kapatılması

- ▶ Piştirme alanını seçiniz ve  $\downarrow$  seçeneğine dokununuz.
- ✓ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

### 15.6 fryingSensor ile piştirme önerileri

Aşağıdaki tablo seçilen yemekler için ideal sıcaklık kademelerini gösterir. Sıcaklık  $\downarrow$  ve piştirme süresi  $\ominus$  min yiyeceğin miktarına, durumuna ve kalitesine bağlıdır.

	$\downarrow$	$\ominus$ min
<b>Et</b>		
Şnitzel	4	6-10
Şnitzel, panelenmiş	4	6-10
Fileto	4	6-10
Pirzola	3	10-15
Cordon bleu, Viyana şnitzeli	4	10-15
Biftek, az pişmiş, 3 cm kalınlığında	5	6-8
Biftek, orta, 3 cm kalınlığında	5	8-12
Biftek, iyi pişmiş, 3 cm kalınlığında	4	8-12
T-Bone biftek, az pişmiş, 4,5 cm kalınlığında	5	10-15
T-Bone biftek, orta, 4,5 cm kalınlığında	5	20-30
Tavuk göğsü, 2 cm kalınlığında	3	10-20
Pastırma	2	5-8
Kıyma	4	6-10
Hamburger, 1,5 cm kalınlığında	3	6-15
Küçük köfteler, 2 cm kalınlığında	3	10-20

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

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

## 16 Çocuk kilidi

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

### 16.1 Çocuk kilidi seçeneğinin açılması

**Gereklilik:** Ocak kapalı olmalıdır.

1. ⓪ sembolüne dokununuz.
  2. Ⓜ sembolüne 4 saniye dokunulmalıdır.
- ✓ Ⓜ göstergesi 10 saniye boyunca yanar.
  - ✓ Ocak kilitletir.

### 16.2 Çocuk kilidi kapatılması

1. ⓪ sembolüne dokununuz.
  2. Ⓜ sembolüne 4 saniye dokunulmalıdır.
- ✓ Kilit kaldırılır.

### 16.3 Otomatik çocuk emniyeti

Ayrıca çocuk kilidini de otomatik olarak ocak her kapatıldığında otomatik olarak etkinleştirebilirsiniz. Temel Ayarlar bölümünde, fonksiyonu nasıl açıp kapatabileceğinizi öğrenebilirsiniz → Sayfa 14.

## 17 Silme koruması

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

### 17.1 Silme koruması seçeneğinin açılması

- ▶ Ⓜ seçeneğine basın. Bir ikaz sesi duyulur ve Ⓜ yanar.
- ✓ Kumanda alanı 35 saniye boyunca kilitletir. Kapanmadan 5 saniye önce bir sinyal duyulur.

### 17.2 Silme koruması kapatılması

Fonksiyonu zamanından önce kapatmak için:

- ▶ Ⓜ sembolüne dokununuz.
- ✓ Kumanda bölümü kilidi açılır.

## 18 Bağımsız emniyet kapatması

Bir pişirme alanı uzun süre aralıksız olarak ve herhangi bir ayar değişikliği yapılmadan çalışırsa, otomatik kapama devreye sokulur. Pişirme alanı *FB* görüntüleri ve kendini kapatır.

Seçilen güç kademesine bağlı olarak süre 1 ile 10 saat arasında değişir. Pişirme alanını açmak için herhangi bir düğmeye basılmalıdır.

## 19 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

### 19.1 Temel ayarlara genel bakış

Gösterge	Ayar	Değer
<i>c 1</i>	Çocuk kilidi	<i>0</i> - Manuel. <sup>1</sup> <i>1</i> - Otomatik. <i>2</i> - Kapalı.
<i>c 2</i>	Akustik sinyaller	<i>0</i> - Onay sinyali ve hata sinyali kapatıldı. <i>1</i> - Sadece hata sinyali açıldı. <i>2</i> - Sadece onay sinyali açıldı. <i>3</i> - Tüm sinyal sesleri açıldı. <sup>1</sup>
<i>c 3</i>	Enerji tüketim göstergesi Ocağın açılması ve kapatılması arasındaki toplam enerji tüketimini kWh olarak gösterir. Göstergenin hassasiyeti şebekenin akım kalitesine bağlıdır.	<i>0</i> - Kapalı. <sup>1</sup> <i>1</i> - Açık
<i>c 5</i>	Pişirme bölgelerinin otomatik kapanması.	<i>00</i> - kapatı. <sup>1</sup> <i>01-99</i> Otomatik kapatmaya kadar olan süre.
<i>c 6</i>	Zamanlayıcı sonu sinyal sesinin süresi	<i>1</i> - 10 saniye. <sup>1</sup> <i>2</i> - 30 saniye <i>3</i> - 1 dakika
<i>c 7</i>	Güç sınırlaması İlgili elektrik tesisatının gerekliliklerine göre ihtiyaç halinde ocağın toplam gücünün sınırlandırılmasını sağlar. Kullanılabilir ayarlar ocağın maksimum kapasitesine bağlıdır. Kesin bilgileri tip levhasının üzerinde bulabilirsiniz. Fonksiyonun etkin ve ocağın ayarlanmış olan güç sınırına ulaşılmış olması halinde, _ görüntülenir ve daha yüksek bir güç seviyesini seçemezsiniz.	<i>0</i> - Kapalı. Ocağın maksimum kapasitesi. <sup>1</sup> <i>1</i> - 1000 W. En düşük güç. <i>1</i> - 1500 W. ... <i>3</i> - 3000 W. 13 Amper için önerilir. <i>3</i> - 3500 W. 16 Amper için önerilir. <i>4</i> - 4000 W. <i>4</i> - 4500 W. 20 Amper için önerilir. ... <i>9</i> - Ocağın maksimum kapasitesi.
<i>c 11</i>	powerMove Plus Esnek pişirme alanının üç pişirme bölgesindeki önceden ayarlanmış güç kademelerini değiştirmenize imkan tanır. Bunun için bir pişirme alanı seçilmeli, ayar alanından istenen güç kademesi ayarlanmalı ve yeni güç kademesini onaylamak için <i>0</i> seçeneğine dokunulmalıdır.	<i>9</i> - Ön pişirme alanı için önceden ayarlanmış güç kademesi. <i>5</i> - Orta pişirme alanı için önceden ayarlanmış güç kademesi. <i>1.5</i> - Arka pişirme alanı için önceden ayarlanmış güç kademesi.
<i>c 12</i>	Pişirme kabı testi Bu fonksiyonla pişirme kabının kalitesini kontrol edebilirsiniz.	<i>0</i> - Uygun değil. <i>1</i> - Optimum değil. <i>2</i> - Uygun.
<i>c 13</i>	flexInduction FlexZone açma modunu değiştiriniz.	<i>0</i> - İki bağımsız pişirme alanı olarak. <i>1</i> - Tek bir birleşik pişirme alanı olarak. <sup>1</sup>
<i>c 14</i>	Fabrika ayarlarına sıfırlama	<i>0</i> - Bireysel ayarlar. <sup>1</sup> <i>1</i> - Fabrika ayarları.

<sup>1</sup> Fabrika ayarı

## 19.2 Temel ayarlar hakkında

**Gereklilik:** Ocak kapalı olmalıdır.

1. Ocağı açmak için  $\odot$  üzerine dokunulmalıdır.
2. Sonraki 10 saniye içinde  $\odot$  sembolüne 4 saniye süreyle dokunulmalıdır.

Ürün bilgisi	Gösterge
Teknik müşteri hizmetleri (TK) dizini	$\odot 1$
İmalat numarası	$Fd$
İmalat numarası 1	$\odot 2$
İmalat numarası 2	$\odot 5$

- ✓ İlk dört gösterge ürün bilgilerini gösterir. Her bir göstergesi çağırmak için ayar alanına dokunulmalıdır.

3. Temel ayarlara gitmek için  $\odot$  sembolüne dokunulmalıdır.
- ✓  $c 1$  ve  $\odot$  ön ayar olarak yanar.
4. Ekranda istediğiniz ayar görünene kadar  $\odot$  sembolüne tekrar tekrar dokununuz.
5. İstenilen ayar, ayar alanında seçilmelidir.
6.  $\odot$  tuşuna 4 saniye dokunulmalıdır.
- ✓ Ayarlar kaydedilmiştir.

## 19.3 Temel ayarların değişikliğinin iptal edilmesi

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

## 20 Pişirme kabı testi

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

Bu fonksiyonla, pişirme kabının kalitesini kontrol edebilirsiniz.

Kontrol etmeden önce, pişirme kabı taban boyutunun kullanılan pişirme alanı boyutuna uygun olduğundan emin olunuz.

Erişim, temel ayarlar üzerinden gerçekleşir. → Sayfa 14

### 20.1 Pişirme kabı testi yürütülmesi

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

1. Oda sıcaklığında, yaklaşık 200 ml su içeren pişirme kabını, pişirme kabı tabanının boyutuna en iyi uyan pişirme alanının merkezine yerleştiriniz.
2. Temel ayarları çağrılmalı ve  $c 1$  seçimini yapılmalıdır.
3. Ayar alanına dokunulmalıdır. Pişirme alanında — göstergesi yanıp söner.
- ✓ Test devam ediyor.
- ✓ 20 saniye sonra pişirme alanları göstergesinde sonuç gösterilir.

### 20.2 Sonucun kontrol edilmesi

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

#### Sonuç

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

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

Bu fonksiyonu yeniden etkinleştirmek için ayar alanına dokununuz.

## 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.

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

## 21.3 Ağ bağlantısını devre dışı bırakma

- ▶ Temel ayarlara erişiniz, H Ç 3 ve ardından 0 değerini seçiniz.
- ✓ WLAN (N) ile bağlantı devre dışı bırakılmıştır.

**Not:** Ağ bağlantısını tekrar etkinleştirmek için 1 değerini seçiniz.

## 21.4 Ayarların Home Connect uygulaması ile değiştirilmesi

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

<sup>1</sup> Fabrika ayarı

### Gereklilikler

- Ocak ev ağına ve Home Connect uygulamasına bağlıdır.
  - Ocağı Home Connect uygulaması üzerinden ayarlayabilmek için, HCY temel ayarı devrede olmalıdır. Teslimat durumunda, HCY açıktır. Ayar aktarımı fonksiyonu devre dışı bırakılmışsa, Home Connect uygulamasında sadece ocağın çalışma durumları gösterilir.
1. Ayarı Home Connect uygulamasında yapınız ve ocağa gönderiniz.  
Home Connect uygulamasındaki talimatları takip ediniz.  
Home Connect uygulamasından ocağa gönderdiğiniz ayarları ocakta onaylamanız gerekir.
  - ✓ Pişirme ayarları bir pişirme alanına aktarıldığında, ayara bağlı olarak ilgili gösterge yanıp sönmeye başlar.
  2. Ayarı onaylamak için, istediğiniz pişirme alanına ait ocak gözü göstergesine basınız.
  3. Ayarı reddetmek için ocağa ait başka herhangi bir dokunmatik alana dokununuz.

### 21.5 Yazılım güncellemesi

Yazılım güncellemesi fonksiyonu ile, cihazınızın yazılımı güncellenir, örn. optimizasyon, hata giderme, güvenlik ilişkili güncellemeler, ek fonksiyonlar ve hizmetler için makinenizin yazılımını günceller.

Bunun için kayıtlı bir Home Connect kullanıcısı olmanız, uygulamayı mobil cihazınıza yüklemiş olmanız ve Home Connect sunucusuna bağlanmış olmanız şarttır.

Bir yazılım güncellemesi mevcut olduğu anda bu durum size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir, uygulama üzerinden yazılım güncellemesini başlatabilirsiniz. İndirme başarıyla tamamlandıktan sonra WLAN ev ağınıza (Wi-Fi) girerek Home Connect uygulaması üzerinden kurulumu başlatabilirsiniz. Kurulumun başarıyla tamamlandığı size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir.

Güncel yazılım sürümüne, ilgili ev aletin cihaz bilgileri altında Home Connect uygulamasından ulaşabilirsiniz.

#### Notlar

- Yazılım güncelleme işlemi iki adımdan oluşur.
  - İlk adım indirmedir.
  - İkinci adım cihazınıza kurulumdur.

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

### 21.6 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).

### 21.7 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 kullanılabileceğine 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. ☹ sembolünü 4 saniye süreyle basılı tutunuz.
- ✓ Ekranda ürün bilgileri gösterilir.
2. Ekranda dönüşümlü olarak  $\epsilon$  ve  $\#5$  gösterilene kadar ☹ sembolüne gereken sıklıkta dokununuz.
3. Ayar alanından  $\#$  değerini ayarlayınız.

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

### Fanın kapatılması

- ▶ Ayar alanından 0 fan kademesini seçiniz.

## 22.3 Aspiratör kumandası ayarlarına genel bakış

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

Ayar <sup>1</sup>	Seçim	Açıklama
c#5	Ocak - Aspiratör bağlantısı <b>1</b> – Bağlı değil / Bağlantıyı kesildi <b>2</b> – Fonksiyon yok <b>3</b> – WLAN ev ağına (Wi-Fi) bağlı <b>4</b> – WLAN ve aspiratöre bağlı	-
c#8	Fanın otomatik olarak çalıştırılması <b>1</b> – Kapalı. İhtiyaç olması halinde aspiratör manuel olarak açılabilir. <b>2</b> – Otomatik modda açık <sup>2</sup> . Bir pişirme alanı açıldığında, aspiratör otomatik modda çalışmaya başlar. <b>3</b> – Manuel modda açık. Pişirme alanı belirlenen bir kademe ile açıldığında aspiratör devreye girer.	Ayar sadece, cihaz aspiratöre bağlı durumdayken ekranda gösterilir.
c#10	Fanın ardıl çalışması <b>1</b> – Fan, ocak ile birlikte kapanır. <b>2</b> – Otomatik modda açık <sup>2</sup> <b>3</b> – Standart fan ilave çalışması ile açık <b>4</b> – Ayarlarda değişiklik yok	Ocak kapatıldıktan sonra fanın çalışmaya devam edip etmeyeceği ve nasıl çalışacağı ile ilgili ayar. Ayar sadece, cihaz aspiratöre bağlı durumdayken ekranda gösterilir.
c#11	Aydınlatmanın otomatik açılması <b>1</b> – Kapalı <b>2</b> – Devrede <sup>2</sup> Ocak açıldığında aydınlatma da açılır.	Ayar sadece, cihaz aspiratöre bağlı durumdayken ekranda gösterilir.
c#12	Aydınlatmanın otomatik kapatılması <b>1</b> – Kapalı <sup>2</sup> <b>2</b> – Ocak kapatıldığında aydınlatma da kapanır.	Ayar sadece, cihaz aspiratöre bağlı durumdayken ekranda gösterilir.

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

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

### Otomatik modun açılması

- ▶ Göstergede **f** gösterilene kadar **f** tuşunu basılı tutunuz.
- ✓ Duman oluşması halinde fan otomatik olarak çalışmaya başlar.

### Otomatik modun kapatılması

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

### Üst kapak aydınlatmasının ayarlanması

Üst kapak ışığını, ocağın kumanda panelinden açabilir ve kapatabilirsiniz.

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

## 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.

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 21

#### ⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

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

### 24.1 Uyarı bilgileri

#### Notlar

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

görünürse müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz ve ilgili arıza kodunu bildiriniz.

- 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
Herhangi bir gösterge yanmıyor.	Elektrik beslemesi kesildi. ▶ Başka elektrikli cihazlar yardımıyla bir kısa devre olup olmadığı kontrol edilmelidir.
	Cihaz devre planına uygun olarak bağlanmamış. ▶ Cihazı devre planına uygun şekilde bağlayınız.
	Elektronik arızası ▶ Arızayı gideremezseniz, teknik müşteri hizmetlerini bilgilendiriniz.
Göstergeler yanıp sönüyor.	Kumanda bölümü nemli veya üzerinde bir cisim var. ▶ Kumanda bölümü kurulanmalı veya cisim kaldırılmalıdır.
Pişirme alanı, üzerine bir pişirme kabı yerleştirildiğinde seçilemez.	Sadece esnek pişirme alanları, üzerine uygun bir pişirme kabı yerleştirdiğinizde otomatik olarak seçilir. ▶ Pişirme kaplarını otomatik olarak algılamayan pişirme alanlarını manuel seçiniz.
<i>F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Elektronik sistem fazla ısındı ve bir veya tüm pişirme alanları kapatıldı. ▶ Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. Ardından ocaktaki herhangi bir sembole dokununuz.
<i>F5</i> + Güç kademesi ve sinyal sesi	Kumanda bölümü bölgesinde sıcak bir pişirme kabı bulunuyor. Bu yüzden elektronik parçalar aşırı ısınabilir. ▶ Pişirme kabını alınız. Hata göstergesi kısa bir süre sonra kaybolur. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
<i>F5</i> ve sinyal sesi	Kumanda bölümü bölgesinde sıcak bir pişirme kabı bulunuyor. Elektroniğin korunması için pişirme alanı kapatıldı. ▶ Pişirme kabını alınız. Birkaç saniye bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. Hata göstergesi söndüğünde pişirmeye devam edebilirsiniz.
<i>F1/F6</i>	Pişirme bölgesi aşırı ısınmış ve cam seramiği korumak için kapatılmıştır. ▶ Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve ardından pişirme alanını yeniden açınız.
<i>F0</i>	flexMotion etkin değil. ▶ İstedığınız herhangi bir sensöre dokunarak hata göstergesini onaylayınız. flexMotion fonksiyonu kullanmadan her zamanki gibi yemek pişirebilirsiniz. Müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz.
<i>F8</i>	Pişirme alanı uzun süredir ve kesintisiz olarak çalışıyordu. ▶ Bağımsız emniyet kapatması açık. Pişirme alanını ayarlamak için herhangi bir sembole dokununuz ve göstergelyi kapatınız.
<i>E 9000/E9010</i>	Çalışma gerilimi hatalı ve normal çalışma değeri aralığının dışında. ▶ Elektrik şebekesi sağlayıcınız ile görüşünüz.
<i>U400/E9011</i>	Ocak doğru bağlanmamıştır. ▶ Ocağın elektrik bağlantısı kesilmelidir. Ocak devre planına uygun şekilde bağlanmalıdır.
<i>d E</i>	Demo modu etkinleştirildi. ▶ Ocağın elektrik bağlantısı kesilmelidir. 30 saniye beklenmeli ve ocak bağlanmalıdır. Sonraki 3 dakika içinde herhangi bir sensöre dokunulmalıdır. Demo modunun etkinliği kaldırıldı.
Home Connect düzgün biçimde çalışmıyor.	Farklı sebepler söz konusu olabilir. ▶ <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a> adresine gidiniz.

## 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.

## 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 hizmetlerimizle 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](http://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.

## 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 14* da görüntüleyebilirsiniz.

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

## 27.2 Garanti Şartları

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

Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

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

haklarından birini kullanabilir.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.



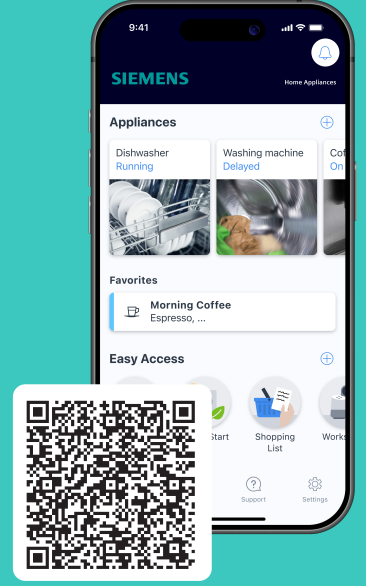




# Siemens Home Appliances App

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



9001928325 (060205) REG25

tr