

SIEMENS

Entegre havalandırma sistemine sahip indüksiyon ocak

EX8..LX6..

tr Kullanma kılavuzu

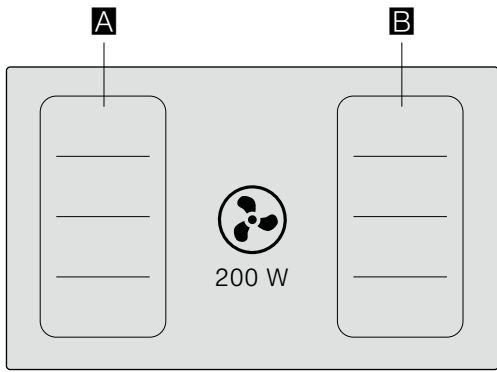


Register your product on My Siemens and discover
exclusive services and offers.

siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances












		g^*	b^*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

İçindekiler

	Amacına uygun kullanım	5		Zaman fonksiyonları	21
	Önemli güvenlik uyarıları	6		Pişirme süresinin programlanması	21
	Hasar nedenleri	8		Mutfak saati	21
	Çevre koruma	8		PowerBoost fonksiyonu	22
	Enerji tasarrufu önerileri	8		Etkinleştirme	22
	AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	9		Devre dışı bırakılması	22
	İndüksiyonla yemek pişirme	9		ShortBoost fonksiyonu	23
	İndüksiyonla pişirmenin avantajları	9		Uygulama için öneriler	23
	Kaplar	9		Etkinleştirme	23
	Cihazı tanıyınız	11		Sıcak tutma fonksiyonu	23
	Yeni cihazınız	11		Etkinleştirme	23
	Özel aksesuar	11		Devre dışı bırakılması	23
	Kumanda paneli	12		Ayarların aktarılması	24
	Ocaklar	13		Etkinleştirme	24
	Kalan ısı göstergesi	13		Pişirme asistanı fonksiyonları	25
	İşletme türleri (modları)	14		Pişirme asistanı fonksiyon türleri	25
	Atık hava modu	14		Uygun pişirme kapları	26
	Dolaşımli hava modu	14		Sensörler ve özel aksesuarlar	26
	İlk kullanımdan önce	14		Fonksiyonlar ve pişirme seviyeleri	26
	Home Connect'in ayarlanması	14		Önerilen yemekler	30
	Çalışma modunun ayarlanması	14		Flex Zone için Teppan Yaki ve Grill	38
	Cihazın kullanılması	15		Sıcaklık sensörü	40
	Ocağın açılması ve kapatılması	15		Kablosuz sıcaklık sensörünün hazırlanması ve bakımı	40
	Ocağın ayarlanması	15		Kablosuz sıcaklık sensörü ile kumanda alanı arasında bağlantı kurulması	40
	Pişirme önerileri	16		Temizleme	41
	Manuel havalandırma kumandası	18		Pilin değiştirilmesi	41
	Yoğun kademesi	18		Uygunluk beyanı	42
	Otomatik başlatma	18		Çocuk emniyeti	42
	Sensörlü kontrolle otomatik işletim	18		Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devreden çıkarılması	42
	Takip fonksiyonu	18		Otomatik çocuk emniyeti	42
	Flex Zone	19		Temizlik koruması	43
	Kap kullanımıyla ilgili öneriler	19		Otomatik kapama sistemi	43
	Tek bir ocak olarak	19		Temel ayarlar	44
	İki bağımsız ocak olarak	19		Böylece temel ayarlara dönersiniz:	46
	Move fonksiyonu	20			
	Etkinleştirme	20			
	Devre dışı bırakılması	20			

	Enerji tüketim göstergesi	46
	Piştirme kabı testi	47
	PowerManager	47
	Home Connect	48
	Ayarlama	48
	Home Connect ayarları.	49
	Yazılım güncellemesi	51
	Uzaktan teşhis	51
	Veri güvenliğine dair uyarılar	51
	Uygunluk beyanı.	52
	Temizleme.	52
	Temizlik malzemeleri	52
	Temizlenecek bileşenler.	53
	Ocak çerçevesi (sadece ocak çerçevesine sahip cihazlarda)	53
	Piştirme tezgahı.	53
	Havalandırma	54
	Taşma haznesinin temizlenmesi.	55
	Sıkça Sorulan Sorular ve Yanıtları (FAQ).	56
	Arıza halinde ne yapmalı?	58
	Yetkili servisin çağırılması	60
	Ürün numarası (E no.) ve üretim numarası (FD no.).	60
	Test yemekleri	61

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: **www.siemens-home.bsh-group.com** ve Online-Mağaza: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Amacına uygun kullanım

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Kullanım kılavuzu, montaj kılavuzu ve cihazın belgeleri sonraki bir kullanım veya sonraki kullanıcılar için muhafaza edilmelidir.

Cihazı ambalajından çıkardıktan sonra kontrol ediniz. Nakliye süresince hasar olması durumunda cihazı açmayınız, Teknik Destek Servisi ile bağlantı kurunuz ve ortaya çıkan hasarları yazılı olarak belirtiniz, aksi takdirde her türlü tazminat hakkı kaybedilecektir.

Sadece eğitimli bir uzman socket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Bu cihaz, verilen montaj kılavuzundaki talimatlara uygun şekilde monte edilmelidir.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Pişirme işlemi izlenmelidir. Kısa süreli bir pişirme işlemi sürekli olarak izlenmelidir. Cihazı yalnızca kapalı alanlarda kullanınız.

Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 2000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Ocak kapağı kullanmayınız. Aşırı ısınma, kıvılcım oluşmasına veya malzemelerin etrafa saçılması gibi kazalara neden olabilir.

Sadece tarafımızdan onaylanmış olan koruma cihazlarını veya çocuk güvenlik bariyerlerini kullanınız. Uygun olmayan koruma cihazları veya çocuk güvenlik bariyerleri kazalara neden olabilir.

Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

Tehlikeli veya patlayıcı maddeler veya buharlar emilmemelidir.

Cihazın içine küçük parçaların veya sıvıların kaçmamasına dikkat ediniz.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 15 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Pişirme fonksiyonlarının kullanılması durumunda, ayarlanan ocak ile sıcaklık sensörlü tencerenin üzerinde bulunduğu ocak aynı olmalıdır.

Eğer 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 DIN EN 45502-2-1 ve DIN EN 45502-2-2 standartlarına uygun olduğundan ve VDE-AR-E 2750-10 uyarınca seçildiğinde, takıldığından ve programlandığından emin olmalısınız. Eğer bu ön koşullar yerine getirilmişse ve ayrıca metal olmayan pişirme gereçleri ve metal tutamağı olmayan pişirme kapları kullanılıyorsa, bu indüksiyon ocağının kullanılması, usulüne uygun biçimde kullanıldığı takdirde, zararsızdır.

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

⚠️ Uyarı – Boğulma tehlikesi!

Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamalarına kesinlikle izin vermeyiniz.

⚠️ Uyarı – Ölüm tehlikesi!

Geri emilen yanıcı gazlar zehirlenmelere neden olabilir.

Cihaz kirli hava işletiminde aynı zamanda oda havasına bağlı bir ısı kaynağı ile birlikte çalıştırıldığında havalandırmanın her zaman yeterli olmasını sağlayınız.



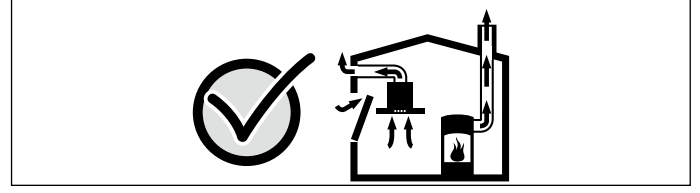
Oda havasına bağlı ısı kaynakları (örneğin gaz, yağ, odun veya kömürle çalışan sobalar, ani su ısıtıcıları, su ısıtıcıları) yanma havasını kurulum yerinden alırlar ve atık gazı ir atık gaz sistemi kanalıyla dışarıya aktarırlar. (Örneğin baca)

Çalışmakta olan davlumbazla birlikte mutfaktan ve komşu odalardan hava çekilir. Yeterli hava girişi sağlanmazsa vakum oluşur. Bu durumda bacadan ve atık gaz kanalından zehirli gazlar emilerek tekrar eve girer.

- Bu nedenle temiz hava girişinin daima yeterli olması sağlanmalıdır.
- Limit değerlere uymak için, hava giriş/çıkış menfezi tek başına yeterli olmayabilir.

Cihaz, ancak ısı kaynağının kurulum yerinde vakumun 4 Pa (0,04 mbar) değerini aşmadığı sürece tehlikesiz bir şekilde işletilebilir. Bu, ancak örneğin hava giriş/çıkış menfezleriyle birlikte kapı ve pencerelerde kapatılması mümkün olmayan hava delikleri veya başka teknik önlemlerle yeterli derecede yanma havası ikmalinin sağlanmasıyla mümkündür. Atık hava, ne devrede olan bir duman veya atık gaz bacasına, ne de ısıtma kaynaklarının kurulu olduğu yerlerin havalandırılması için kullanılan bir bacaya aktarılmalıdır.

Atık havanın devrede olmayan bir duman veya atık gaz bacasına aktarılması isteniyorsa yetkili baca temizleme ustasının iznini almanız gerekir.



Binanın komple baca ve havalandırma sistemini değerlendirebilecek ve havalandırma için uygun önerilerde bulunabilecek yetkili baca temizleme firmasına mutlaka danışınız. Davlumbaz sadece hava dolaşimli işletimde kullanılırsa, herhangi bir kısıtlama olmadan işletilmesi mümkündür.

⚠️ Uyarı – Yangın tehlikesi!

- Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar kolay alev alırlar. Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar asla gözetimsiz şekilde bırakılmamalıdır. Ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Ocağı kapatınız. Alevleri dikkatlice bir kapak, yangın battaniyesi veya benzeri bir malzeme ile öldürünüz.
- Ocaklar çok sıcak olur. Pişirme bölümünün üzerine asla yanıcı cisimler koymayınız. Pişirme bölümünün üzerine hiçbir cisim koymayınız.
- Cihaz sıcak olur. Yanıcı cisimleri veya sprey tüpleri doğrudan pişirme bölümünün altındaki çekmecelerde muhafaza etmeyiniz.
- Pişirme bölümü otomatik olarak devre dışı kalır ve kullanıma kapalı duruma gelir. Daha sonra istenmeyen şekilde devreye girme söz konusu olabilir. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Yağ filtresindeki yağ tortuları tutuşabilir. Yağ filtresi düzenli olarak temizlenmelidir. Cihazı kesinlikle yağ filtresi olmadan çalıştırmayınız.
- Havalandırma açıkken yağ filtresindeki yağ tortuları tutuşabilir. Cihazın yakınında kesinlikle açık ateş ile çalışılmamalıdır (örn. flambe). Cihazın katı yakıt (örn. odun veya kömür) kullanılarak ısıtılan bir ısıtma donanımının yakınına kurulmasına sadece, çıkarılamayan kapalı bir kapak mevcut olması halinde izin verilir. Kıvılcım saçılmamalıdır.

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

- Pişirme gözleri ve bunların çevresi, özellikle mevcut olması halinde ocak çerçevesi, çok ısınmaktadır. Sıcak bölgelere dokunulmamalıdır. Çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Ocak ısıtıyor, ama gösterge çalışmıyor. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Metal cisimler ocak üzerinde çok hızlı ısınır. Örneğin bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal cisimleri asla ocağın üzerine bırakmayınız.
- Pişirme tezgahını her kullanımdan sonra mutlaka ana şalterden kapatınız. Kap olmadığı için pişirme tezgahının otomatik olarak kapanacağını düşünmeyiniz.
- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Cihaz çalışırken ısınır. Sıcak sıvılar cihazın içine girerse metal yağ filtresini veya taşıma haznesini çıkarmadan önce cihazın soğuması beklenmelidir.

⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Yüksek basınçlı temizleyici veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır. Elektrik çarpmasına neden olabilir.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Seramik camda bulunan açıklıklar veya kırıklar elektrik çarpmasına neden olabilir. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

⚠ Uyarı – Manyetizma tehlikesi!

Kablosuz sıcaklık sensörü manyetikdir. Manyetik elemanlar elektronik implantlara, örneğin kalp pillerine veya insülin pompalarına hasar verebilir. Elektronik implanta sahip olanlar bu nedenle sıcaklık sensörünü giysilerinin cebinde taşımamalıdır ve kalp piline veya benzer tıbbi cihazlarla en az 10 cm uzak tutulmalıdır.

⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

- Kablosuz pişirme sensöründe yüksek sıcaklığa maruz kaldığında zarar görebilecek bir pil bulunmaktadır. Sensörü pişirme kabından çıkartınız ve her türlü ısı kaynağından uzak tutunuz.
- Sıcaklık sensörü, pişirme tenceresinden çıkarıldığında çok sıcak olabilir. Almak için mutfak eldiveni veya bir mutfak bezi kullanınız.
- Benmaride pişirme sırasında aşırı ısınma nedeniyle ocak ve kap çatlayabilir. Benmarideki kap, su doldurulmuş tencerenin tabanına doğrudan temas etmemelidir. Sadece ısıya karşı dayanıklı kapları kullanınız.
- Pişirme tencereleri, tencere tabanı ile ocak arasındaki sıvı nedeniyle aniden sıçrayabilir. Ocak ve tencere tabanı her zaman kuru bir şekilde tutulmalıdır.

Hasar nedenleri

Dikkat!

- Kapların altındaki pürüzlü yüzeyler pişirme tezgahını çizebilir.
- Sert ve sivri cisimler nedeniyle hasar tehlikesi. Ocak üzerine sert veya sivri cisimler düşürmeyiniz.
- Pişirme kabı boşken pişirme nedeniyle hasar tehlikesi. Pişirme kabını asla boşken ısıtmayınız.
- Kumanda paneline, gösterge bölümlerine veya tezgah çerçevesine sıcak kapları koymayınız. Hasara yol açabilir.
- Alüminyum folyo veya plastik kap nedeniyle hasar tehlikesi. Alüminyum folyoları ve plastik kapları asla sıcak ocak gözüne yerleştirmeyiniz. Ocak koruma folyosu kullanmayınız.
- Uygun olmayan deterjan nedeniyle yüzey hasarı, renk değişimi ve lekeler. Sadece bu türden ocaklar için uygun deterjan kullanınız.
- Yüzey hasarı ve kap sürtünmesi nedeniyle renk değişimi. Tencere ve tavaları kaldırıp taşıyınız, itmeyiniz.
- Yanmış yiyecekler nedeniyle yüzey hasarı ve lekeler. Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcısı ile temizleyiniz.
- Tuz, şeker ve kum nedeniyle yüzey hasarı. Ocağı çalışma tezgahı olarak kullanmayınız, üzerine eşya bırakmayınız.
- Pürüzlü kap zemini nedeniyle yüzey hasarı. Pişirme kabını kullanmadan önce kontrol ediniz.
- Şeker veya çok şeker içeren yemekler nedeniyle yüzey hasarı veya çatlaklar. Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcısı ile temizleyiniz.

Çevre koruma

Bu bölümde enerji tasarrufu ve cihazın imhası konularında bilgiler edineceksiniz.

Enerji tasarrufu önerileri

- Her pişirme kabı için her zaman uygun bir kapak kullanılmalıdır. Kapaksız pişirme işlemi çok fazla enerji harcar. Cam kapak kullanılmalıdır. Bu sayede tencerenin içini kapağı kaldırmadan da görebilirsiniz.
- Düz zeminli kaplar kullanılmalıdır. Düz olmayan zeminler enerji tüketimini arttırır.
- Kap zemininin çapının ocak gözünün çapıyla uyumlu olmasına dikkat edilmelidir. Bunun için şuna dikkat edilmelidir: Kapların üreticileri genelde tencere çapı olarak üst çapı verirler, bu da genelde tencere zemini çapından büyüktür.
- Az miktardaki yemekler için küçük pişirme kapları kullanılmalıdır. Büyük ve az doldurulmuş bir pişirme kabı çok fazla enerji tüketir.
- Yemekler az miktarda suyla pişirilmelidir. Bu sayede enerjiden tasarruf edilir ve sebzelerdeki vitamin ve mineraller korunur.
- Doğru zamanda bir alt pişirme kademesine geçilmelidir. Aksi takdirde enerji kaybı yaşanır.
- Pişirme sırasında havalandırmanın verimli ve düşük çalışma gürültüsü ile çalışmasını sağlamak için yeterli hava girişi sağlanmalıdır.
- Fan kademesi pişirme buharının yoğunluğuna göre ayarlanmalıdır. Yoğun kademe yalnızca ihtiyaç halinde kullanılmalıdır. Daha düşük bir fan kademesi daha az enerji harcar.
- Yoğun pişirme buharlarının ortaya çıkacağı durumlarda önceden daha yüksek bir fan kademesi seçilmelidir. Mutfağa dağılmış olan pişirme buharlarını gidermek için havalandırmanın çok daha uzun süre çalışması gereklidir.
- Cihazı kullanmadığınızda cihazı kapatınız.
- Havalandırmanın verimliliğini arttırmak ve yangın tehlikesini önlemek için filtre sık sık temizlenmeli veya değiştirilmelidir.

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

Kablosuz sıcaklık sensörü bir pile sahiptir. Kullanılmış pilin çevreye zarar vermeyecek biçimde imha edilmesini sağlayınız.

İndüksiyonla yemek pişirme

İndüksiyonla pişirmenin avantajları

İndüksiyonla pişirme geleneksel pişirme yönteminden radikal biçimde farklıdır, ısı doğrudan pişirme kabına aktarılır. Bu da bir dizi avantaj sağlar:

- Pişirme ve kızartma esnasında zamandan tasarruf.
- Enerji tasarrufu.
- Daha kolay bakım ve temizlik. Taşan yemekler çok hızlı yanmaz.
- Isı kontrolü ve güvenlik; ocak her kullanımdan sonra ısı aktarımını hemen artırır veya azaltır. İndüksiyonlu ocak, kap ocaktan alınır alınmaz ısı aktarımını keser, bunun için ocağın önceden kapatılmasına gerek yoktur.

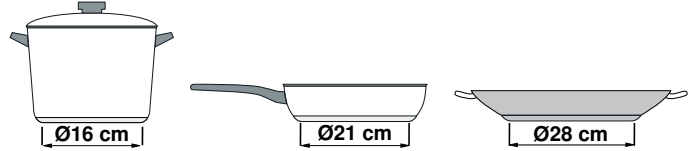
Kaplar

İndüksiyon ile pişirme için sadece ferromagnetik kaplar kullanınız, örneğin:

- Emayeli çelik kaplar
- Dökme demir kaplar
- Paslanmaz çelikten üretilen ve indüksiyona uygun özel kaplar.

Pişirme kabının indüksiyon için uygun olup olmadığını kontrol etmek için Bölüm → "Pişirme kabı testi" içindeki bilgilere bakabilirsiniz.

İyi bir pişirme sonucu elde etmek için kap tabanındaki ferromagnetik alan, ocak büyüklüğüne uygun olmalıdır. Bir ocak üzerindeki kap eğer algılanmazsa, daha düşük çapa sahip bir ocakla yeniden deneyiniz.

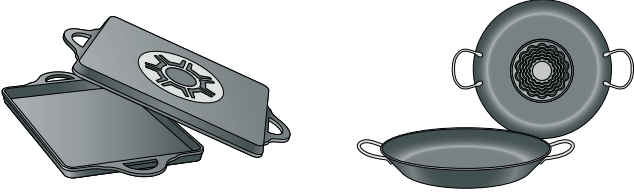


Esnek pişirme alanı tek bir ocak olarak kullanılırsa, özellikle bu alan için uygun olan daha büyük pişirme kapları kullanılabilir. Pişirme kabının konumlandırılması ile ilgili bilgileri Bölüm → "Flex Zone" içinde bulabilirsiniz.

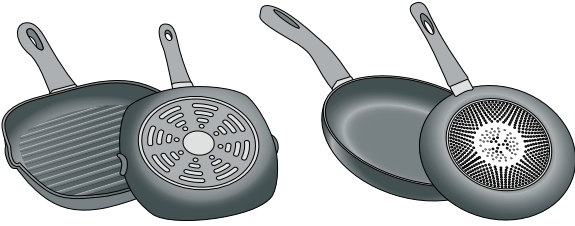


Ayrıca tabanı ferromagnetik olmayan indüksiyonlu kaplar da mevcuttur:

- Eğer kabın tabanı sadece kısmen ferromagnetik ise, sadece ferromagnetik kısım ısınır. Bu nedenle ısı eşit dağılmaz. Ferromagnetik olmayan alan, pişirme için gerekenden daha düşük bir sıcaklığa çıkabilir.



- Eğer kabın taban malzemesi alüminyum içeriyorsa ferromagnetik alan yine azalır. Bu kabın yeterince ısınmaması veya hiç algılanmaması da söz konusu olabilir.



Uygun olmayan kaplar

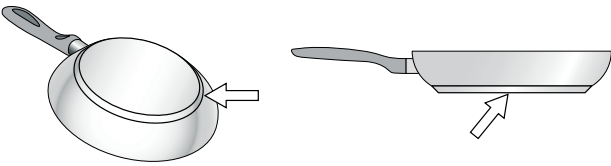
Difüzör plakalar veya kaplar kullanmayınız:

- normal ince çelik kaplar
- cam kaplar
- toprak kaplar
- bakır kaplar
- alüminyum kaplar

Kap tabanının özellikleri

Kap tabanının özelliği pişirme sonucunu etkiler. Isıyı pişirme kabına eşit biçimde dağıtan tencereler veya tavalar kullanınız, örneğin paslanmaz çelikten "Sandwich tabanlı" tencereler kullanırsanız zamandan ve enerjiden tasarruf edersiniz.

Düz tabanlı kaplar kullanınız, düz olmayan kap tabanları ısı iletimini engeller.



Kap olmaması veya ebadının uygun olmaması

Seçili pişirme bölümüne kap yerleştirilmemişse, kap uygun malzemeden yapılmamışsa ya da uygun boyuta sahip değilse, pişirme bölümünün göstergesinde yanıp durmakta bulunan pişirme seviyesi göstergesi yanıp sönmeye başlayacaktır. Yanıp sönmemesi için uygun kabı koyunuz. Eğer 90 saniyeden fazla gecikilirse pişirme bölümü otomatik olarak kapanacaktır.

Boş ya da ince tabanlı kaplar

Boş kapları ısıtmayınız, ince tabanlı kap kullanmayınız. Pişirme tezgahı bir iç güvenlik sistemi ile donatılmıştır, ama boş bir kap o kadar çabuk ısınabilir ki "otomatik kapanma" sistemi devreye girecek zaman bulamayabilir ve kap çok yüksek bir ısıya ulaşabilir. Kabın tabanı eriyebilir ve hatta tezgahın camı zarar görebilir. Bu durumda kaba dokunmayınız ve pişirme bölümünü kapatınız. Eğer soğuduktan sonra çalışmıyorsa, teknik destek servisiyle temasa geçiniz.

Tencere tanıma

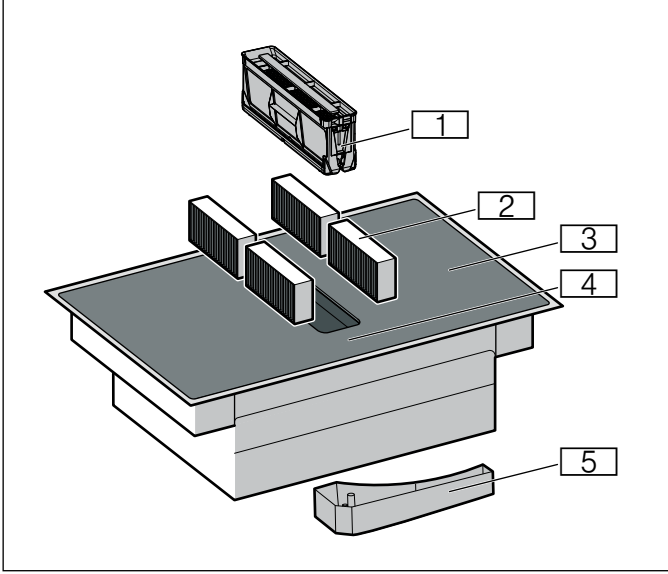
Her ocakta tencere tanıma için bir alt sınır mevcuttur, bu sınır kap tabanının ferromagnetik çapına ve malzemesine bağlıdır. Bu nedenle her zaman kap tabanına en uygun olan çaptaki ocak kullanılmalıdır.

Cihazı tanıyınız

Ocakların boyutları ve performanslarına ilişkin daha fazla bilgiyi → Sayfa 2 içinde bulabilirsiniz

Bilgi: . Cihaz tipine göre renklerde ve bazı özelliklerde farklılıklar söz konusu olabilir.

Yeni cihazınız



No.	Tanım
1	Metal yağ filtresi
2	Hava sirkülasyon modunda aktif karbon filtresi veya kirli hava işletiminde akustik filtre*
3	Ocak gözü
4	Kumanda paneli
5	Taşma haznesi

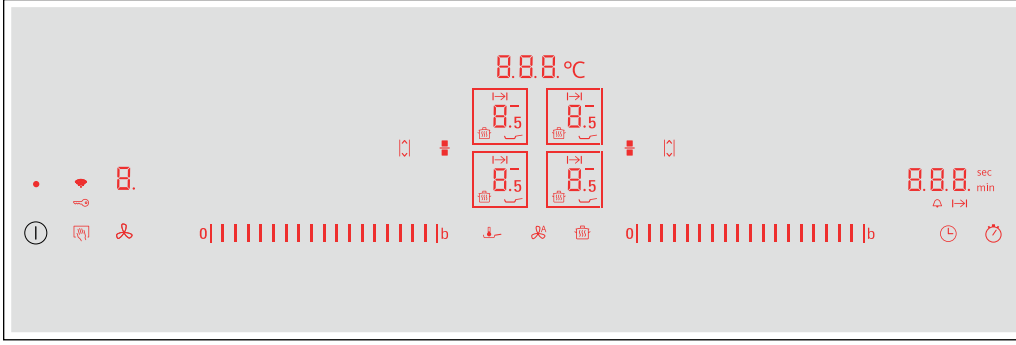
*Cihazın donanımına göre değişir

Özel aksesuar

Cihazın montaj türüne bağlı olarak yetkili satıcıdan, müşteri hizmetlerinden veya resmi web sitemiz üzerinden temin edebileceğiniz çeşitli aksesuarlar mevcuttur:

- Atık hava seti
- Hava sirkülasyonu seti
- Aktif karbon filtresi: Hava dolaşımı modu için
- Akustik filtre: Kirli hava işletimi için

Kumanda paneli



Seçim sensörleri	
ⓘ	Ana şalter
□ / □	Pişirme alanının seçilmesi
0	Ayar alanı
b	PowerBoost ve ShortBoost fonksiyonu Yoğun havalandırma kademeleri
■	FlexZone
↔	Move fonksiyonu
🔒	Kumanda bölümünün temizlemek için kilitlemesi ve çocuk kilidi
🔥	Sıcak tutma fonksiyonu
📡	Kızartma sensörü
⌚	Pişirme süresinin ve mutfak saatinin ayarlanması
⌚	Süre ölçer fonksiyonu
📶	WLAN
🔗	Manuel havalandırma kumandası
🔗	Havalandırma kumandası sensörü

Gösterge	
0	Çalışma durumu
1-9	Güç kademeleri
H/h	Kalan ısı
b	Powerboost fonksiyonu Yoğun havalandırma kademesi I
b ⁻	ShortBoost fonksiyonu
b.	Yoğun havalandırma kademesi II
L	Sıcak tutma fonksiyonu
t	Ayar aktarımı
📡	Kızartma sensörü
🔥	Pişirme fonksiyonları
000 °C	Pişirme fonksiyonları sıcaklığı
00	Zaman fonksiyonları
I→I	Otomatik pişirme süresi
🔔	Çalar saat
min / sec	Zamanlayıcı göstergeleri
🔑	Çocuk kilidi
📶	WLAN
R	Havalandırma kumandası sensörü

Kumanda alanları

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

Bir sembole dokunursanız ilgili fonksiyon devreye girer.

Bilgiler

- Kumanda alanlarındaki ilgili semboller kullanılabilir olma durumuna bağlı olarak yanarlar. Ocakların göstergeleri veya seçilen fonksiyonlar daha parlak yanar.
- Kumanda bölümünü her zaman temiz ve kuru tutunuz. Nem çalışmayı kötü etkileyebilir.
- Göstergeler ve sensörlerin yakınına pişirme kabı çökmeyiniz. Elektronik parçalar aşırı ısınabilir.

Ocaklar

Ocak	
Basit ocak	Uygun boyutta bir pişirme kabı kullanılmalıdır
Esnek pişirme bölgesi	Bakınız bölüm → "Flex Zone"
İndüksiyon ocakları için uygun pişirme kapları kullanılmalıdır, bkz Bölüm → "İndüksiyonla yemek pişirme"	

Kalan ısı göstergesi

Pişirme bölümünde her ocak için bir kalan ısı göstergesi bulunur. Bir ocağın hala çok sıcak olduğunu gösterir. Kalan ısı göstergesi yandığı sürece ocağa dokunmayınız.

Kalan ısının miktarına bağlı olarak aşağıdakiler gösterilir:

- Gösterge **H**: Yüksek sıcaklık
- Gösterge **h**: Düşük sıcaklık

Eğer kabı, pişirme sırasında ocaktan alırsanız kalan ısı göstergesi ve seçilen pişirme kademesi dönüşümlü olarak yanıp söner.

Ocak kapatılırsa kalan ısı göstergesi yanar. Ocak kapalı da olsa ocak henüz sıcak olduğu sürece kalan ısı göstergesi yanmaya devam eder.

İşletme türleri (modları)

Bu cihazı, kirli hava modunda ve dolaşımli hava modunda kullanabilirsiniz.

Atık hava modu



Emilen hava, yağ filtreleri tarafından temizlenir ve bir boru sistemi üzerinden dışarı iletilir.

Bilgi: Atık hava, ne devrede olan bir duman veya atık gaz bacasına, ne de ısıtma kaynaklarının kurulu olduğu yerlerin havalandırılması için kullanılan bir bacaya aktarılmalıdır.

- Atık havanın devrede olmayan bir duman veya atık gaz bacasına aktarılması isteniyorsa, yetkili baca temizleme ustasının iznini almanız gerekir.
- Atık hava dış duvar üzerinden dışarı aktarılırsa, bir teleskopik duvar kasası kullanılmalıdır.

Dolaşımli hava modu



Emilen hava, yağ filtreleri ve bir aktif karbon filtresi tarafından temizlenir ve tekrar mutfağa geri aktarılır.

Bilgi: Dolaşımli hava modunda kokuya neden olan maddeleri bağlamak için, bir aktif karbon filtresi takmalısınız. Cihazın dolaşımli hava modunda işletilmesi için söz konusu olan farklı olanaklar için prospektüse bakınız veya yetkili satıcınıza danışınız. Bu işlem için gerekli aksesuarları ilgili satış yerleri, yetkili servis veya çevrimiçi satış merkezi üzerinden alabilirsiniz.

İlk kullanımdan önce



Cihazı ilk defa kullanmadan önce aşağıdaki uyarıya dikkat ediniz:

Cihazı ve aksesuar parçalarını iyice temizleyiniz.

Yeni cihazınızı kullanabilmeniz için önce bazı ayarları yapmanız gereklidir.


Ocak ana şalterle ① açılır ve kapatılır.

Home Connect'in ayarlanması

Cihazın ilk çalıştırmasında ev ağı ayarları çağrılır. Gösterge alanında birkaç saniye boyunca zayıf şekilde ilgili sembol  görünür. Bağlantı ayarını başlatmak için ilgili sembole  dokununuz ve bölüm → "Home Connect" altındaki bilgilere dikkat ediniz. İlk ayardan çıkmak için istediğiniz bir sensöre dokununuz.

Çalışma modunun ayarlanması

Cihaz, önceden ayarlanmış hava dolaşımı moduyla teslim edilir.

Ocağın hava çıkışı dışa doğru monte edildiyse,  ayarı bu moda uygun hale getirilmelidir. Bkz. Bölüm → "Temel ayarlar".

Cihazın kullanılması

Bir ocağın nasıl ayarlanabileceğini bu bölümde okuyabilirsiniz. Tabloda çeşitli yemekler için pişirme kademelerini ve pişme sürelerini bulabilirsiniz.

Yararlı bilgi: Havalandırma, pişirme işleminin başında açılmalı ve pişirme işlemi sona erdikten birkaç dakika sonra kapatılmalıdır. Mutfaktaki buharı gidermenin en etkili yolu budur.

Bilgi: Cihaz, metal yağ filtresi ve taşıma haznesi olmadan kesinlikle kullanılmamalıdır.

Ocağın açılması ve kapatılması

Ocak ana şalterle açılır ve kapatılır.

Açılması: ① sembolüne dokununuz. Bir sinyal duyulur. Ocaklara ait olan semboller ve şu anda kullanılabilir olan fonksiyonlar yanar. Ocak çalışmaya hazırdır.

Kapatmak: Gösterge sönene kadar ① sembolüne dokununuz. Ocaklar yeterince soğuyana kadar kalan ısı göstergesi yanar.

Bilgiler

- Ev ağına bağlantı kurulmadıysa veya ilgili bağlantı kesildiyse, ocağın açılması sırasında her zaman ağ bağlantısının ilk ayarı devreye girer.
- Pişirme alanları birkaç saniye kadar kapalı kaldığında ocak otomatik olarak kapanır.
- Ocak kapatıldıktan sonra seçilen ayarlar 4 saniye süreyle tutulur. Bu süre içinde ocak tekrar açılırsa, bir önceki ayarlarla çalışmaya başlar.

Ocağın ayarlanması

Ayarlama alanında istediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.

Pişirme kademesi 1 = en düşük kademe.

Pişirme kademesi 9 = en yüksek kademe.

Her pişirme kademesinin bir ara kademesi vardır. Bunlar 5 ile işaretlenmiştir.

Bilgi: Soldaki ocaklar soldaki ayar alanından ve sağdaki ocaklar sağdaki ayar alanından ayarlanır.

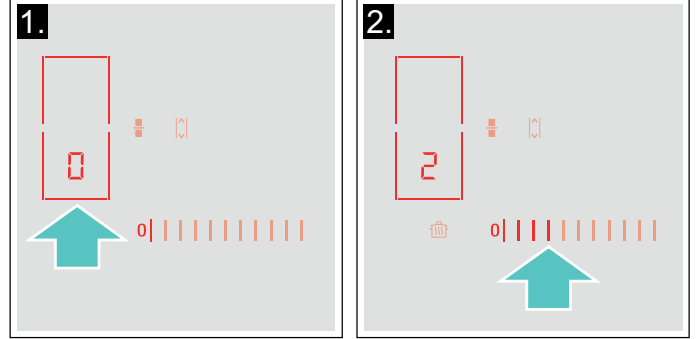
Bilgiler

- Cihazın hassas parçalarını aşırı ısınmadan veya aşırı elektrik yüklenmesinden korumak için ocak geçici olarak gücünü düşürebilir.
- Cihazda gürültü oluşumunu engellemek için ocak geçici olarak gücünü düşürebilir.

Ocağın ve pişirme kademesinin seçilmesi

Ocak açık olmalıdır.

1. İstenen pişirme alanının □ veya □ sembolüne dokununuz.
Sembol □ veya □ daha parlak olarak yanar.
2. İsteddiğiniz pişirme kademesi yanana kadar parmağınızı ilgili ayarlama alanına sürünüz.



Pişirme kademesi ayarlanır.

Bilgi: Flex Zone üzerine bir pişirme kabı koyarsanız, ocak ilgili kabı algılar ve ocak otomatik olarak seçilir. Flex Zone hakkındaki ayrıntılı bilgileri bölüm → "Flex Zone" altında bulabilirsiniz.

Güç seviyesini değiştirmek için

Pişirme bölümünü seçiniz ve tercih ettiğiniz güç seviyesini programlama bölümünden ayarlayınız.

Pişirme bölümünün kapatılması

Pişirme bölümünü seçerek programlama bölgesini 0'a ayarlayınız. Pişirme bölümü kapanır ve kalan ısı göstergesi belirir.

Bilgiler

- Pişirme bölümüne kap yerleştirilmemişse seçili güç seviyesi yanıp söner. Belli bir süre geçtikten sonra pişirme bölümü kapanacaktır.
- Tezgah yakılmadan önce pişirme bölümüne bir kap yerleştirilmişse, ana düğmeye bastıktan sonraki 20 saniye içinde bu kap tespit edilecek ve pişirme bölümü otomatik olarak seçilecektir. Tespit edilmesinden sonra 20 saniye içerisinde güç seviyesini seçiniz, aksi takdirde pişirme bölümü kapanır.

Piştirme önerileri

Öneriler

- Püre, kremalı çorbalar ve yoğun sosları ısıtma sırasında ara sıra karıştırınız.
- Ön ısıtma için piştirme kademesi 8-9'u ayarlayınız.
- Kapakla piştirme sırasında, kapak ile piştirme kabı arasından buhar çıkmaya başladığı anda piştirme kademesini düşürünüz. İyi bir piştirme sonucu için buhar çıkışı engellenmelidir.
- Bir piştirme işleminden sonra piştirme kapları servise kadar kapalı tutulmalıdır.
- Düdüklü tencerede piştirme için üreticinin uyarılarına dikkat edilmelidir.
- Besin değerlerini koruyabilmek için yemekler çok uzun süre pişirilmemelidir. Mutfak saati ile optimum piştirme süresi ayarlanabilir.
- Daha sağlıklı bir piştirme sonucu elde etmek için duman çıkaran yağlar kullanılmamalıdır.
- Yemeklerin üstünü kızartabilmek için yemekleri küçük porsiyonlar halinde kızartınız.
- Piştirme kapları piştirme işlemi sırasında yüksek sıcaklıklara çıkabilir. Bu nedenle tencereleri tutmak için bez kullanılması önerilir.
- Enerjiyi verimli kullanarak piştirme konusundaki tavsiyeleri → "Çevre koruma" bölümünde bulabilirsiniz

Piştirme tablosu

Tabloda hangi yemek için hangi piştirme kademesinin uygun olduğu gösterilir. Piştirme süresi yemeğin türüne, ağırlığına, kalınlığına ve kalitesine göre değişebilir.

	Piştirme ka- demesi	Piştirme süre- si (dak.)
Eritmek		
Çikolata, Kuvertürler	1 - 1.5	-
Tereyağı, Bal, Jelatin	1 - 2	-
Isıtmak ve sıcak tutmak		
Sebze yemeği, örneğin mercimek yemeği	1.5 - 2	-
Süt*	1.5 - 2.5	-
Sosisleri suda ısıtınız*	3 - 4	-
Buz çözme ve ısıtma		
Ispanak, dondurulmuş	3 - 4	15 - 25
Gulaş, dondurulmuş	3 - 4	35 - 55
Haşlama, kısık ateşte piştirme		
Patates köftesi*	4.5 - 5.5	20 - 30
Balık*	4 - 5	10 - 15
Beyaz soslar, örneğin beşamel sosu	1 - 2	3 - 6
Çırpılmış soslar, örneğin Bernaise sosu, Hollandaise sosu	3 - 4	8 - 12
* Kapaksız		
** Birkaç kez çeviriniz		
*** 8 - 8.5 piştirme kademesinde ön ısıtma yapınız		



	Piştirme ka- demesi	Piştirme süre- si (dak.)
Piştirme, buharda piştirme, soteleme		
Pirinç (iki katı su ile)	2.5 - 3.5	15 - 30
Sütlaç***	2 - 3	30 - 40
Elma dilim patates	4.5 - 5.5	25 - 35
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates	4.5 - 5.5	15 - 30
Hamur işleri, makarna*	6 - 7	6 - 10
Sebze yemeği	3.5 - 4.5	120 - 180
Çorbalar	3.5 - 4.5	15 - 60
Sebze	2.5 - 3.5	10 - 20
Sebze, dondurulmuş	3.5 - 4.5	7 - 20
Düdüklü tencerede piştirme	4.5 - 5.5	-
Buğulama		
Sarma	4 - 5	50 - 65
Buğulanıp kızartılan et	4 - 5	60 - 100
Gulaş***	3 - 4	50 - 60
Buğulama / az yağla kızartma*		
Şnitzel, sade veya panelenmiş	6 - 7	6 - 10
Şnitzel, dondurulmuş	6 - 7	6 - 12
Pirzola, sade veya panelenmiş**	6 - 7	8 - 12
Biftek (3 cm kalınlıkta)	7 - 8	8 - 12
Tavuk göğsü (2 cm kalınlığında)**	5 - 6	10 - 20
Tavuk göğsü, dondurulmuş**	5 - 6	10 - 30
Köfte (3 cm kalınlığında)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm kalınlığında)**	6 - 7	10 - 20
Balık ve sade balık filetosu	5 - 6	8 - 20
Balık ve panelenmiş balık filetosu	6 - 7	8 - 20
Panelenmiş ve dondurulmuş balık, örneğin paneli balık çubukları	6 - 7	8 - 15
Karides, büyük karides	7 - 8	4 - 10
Taze sebze ve mantar soteleme	7 - 8	10 - 20
Tencere yemekleri, sebze, Asya usulü şeritler halinde et	7 - 8	15 - 20
Tencere yemekleri, dondurulmuş	6 - 7	6 - 10
Krep (arka arkaya piştirme)	6.5 - 7.5	-
Omlet (arka arkaya piştirme)	3.5 - 4.5	3 - 10
Sahanda yumurta	5 - 6	3 - 6
Kızartma* (1-2 l yağda her porsiyon için 150-200 g, porsiyonlar halinde kızartma)		
Dondurulmuş ürünler, örneğin patates kızartması, tavuk nugget	8 - 9	-
Kroket, dondurulmuş	7 - 8	-
Et, örneğin tavuk parçaları	6 - 7	-
Balık, panelenmiş veya mayalı hamurda	6 - 7	-
Sebze, panelenmiş veya mayalı hamurda mantar, tempura	6 - 7	-
Kurabiyeler, örneğin krema dolgu çörek/Berlin tatlısı, mayalı hamurda meyve	4 - 5	-
* Kapaksız		
** Birkaç kez çeviriniz		
*** 8 - 8.5 piştirme kademesinde ön ısıtma yapınız		

Manuel havalandırma kumandası



Havalandırma kademesini manuel olarak kumanda edebilirsiniz.

Bilgi: Yüksek pişirme kaplarında optimum bir emme performansı garanti edilemez. Emme performansı eğik yerleştirilecek bir kapak ile iyileştirilebilir.

Etkinleştirme

1.  sembolüne dokunulmalıdır. Havalandırma önceden ayarlanan güç kademesinde başlatılır.
2. Sonraki 10 saniye içinde ayar alanında istenen pişirme kademesi seçilmelidir. Ayarlanan pişirme kademesi yanar.
3. Seçilen ayarı onaylamak için  sembolüne dokunulmalıdır. Havalandırma açıldı.


Değiştirilmesi ve kapatılması





 sembolüne dokunulmalı ve istenen pişirme kademesi seçilmeli veya ayar alanında  ayarlanmalıdır.


Yoğun kademesi

Havalandırma için iki yoğun kademesi mevcuttur. Yoğun kademelerini etkinleştirirseniz, havalandırma kısa süre için en yüksek güç seviyesinde çalışır.



Etkinleştirme

 sembolüne dokunulmalı ve istenen yoğun kademe seçilmelidir.

- **Yoğun kademe I:**  sembolüne dokunulmalıdır.  göstergesi yanar. Yoğun kademe etkinleştirilir.
- **Yoğun kademe II:**  sembolüne iki kez dokunulmalıdır.  göstergesi yanar. Yoğun kademe etkinleştirildi.

Bilgi: 8 dakika sonra cihaz kendiliğinden  güç kademesine geri döner.

Değiştirilmesi ve kapatılması


 sembolüne dokunulmalı ve istenen pişirme kademesi seçilmeli veya ayar alanında  ayarlanmalıdır.

Otomatik başlatma

Bir pişirme alanı için bir pişirme kademesi seçtiğinizde otomatik başlatma çalışır.

Ocak standart olarak sensör kontrollü otomatik başlatma ile teslim edilir. Bu ayarı nasıl değiştireceğinizi → "Temel ayarlar" bölümünde öğrenebilirsiniz.

Sensörlü kontrolle otomatik başlatma

Hava kalitesi sensörü mutfak buharını otomatik olarak kaydeder, optimum pişirme kademesini seçer ve  göstergesinin yanmasını sağlar.

Pişirme kademelerine yönelik otomatik başlatma



Havalandırma, ilgili pişirme alanına yönelik pişirme kademesinde çalışır.

Sensörlü kontrolle otomatik işletim



Ocak, mutfak buharını otomatik olarak kaydeden ve havalandırmayı çalıştıran bir hava kalitesi sensörüne sahiptir.

Otomatik başlatma kapatıldığında veya pişirme kademelerine göre ayarlandığında ilgili modu istediğiniz zaman manuel olarak sensörlü kontrolle çalıştırabilirsiniz.

Etkinleştirme

 sembolüne dokunulmalıdır.  göstergesi yanar ve optimum güç kademesi sensörün yardımıyla otomatik olarak ayarlanır.

Devre dışı bırakılması

 sembolüne dokunulmalıdır.  göstergesi söner. Sensörlü kontrol kapatılır.

Bilgi: Sensör hassasiyetini nasıl ayarlayacağınızı → "Temel ayarlar" bölümünde öğrenebilirsiniz.




Takip fonksiyonu

Ardıl çalışma fonksiyonu, havalandırma sisteminin ocağın kapanması sonrasında birkaç dakika daha çalışmaya devam etmesini sağlar. Böylece kalan mutfak dumanları da giderilir. Ardından havalandırma sistemi otomatik olarak kapanır.

Ocak, standart olarak maksimum kapanma süresine sahip bir ardıl çalışma süresiyle teslim edilir. Bu ayarı nasıl değiştireceğinizi → "Temel ayarlar" bölümünde öğrenebilirsiniz.

Etkinleştirme


Ardıl çalışma modu yapılandırılan temel ayar doğrultusunda mümkündür:

- Hava kalite sensörü kumandası üzerinden.  sembolü ve  göstergesi yanar.
- Maksimum kapanma süresiyle.  sembolü yanar.

Bilgi: Ardıl çalışma, ancak en az bir pişirme alanı, en az bir dakika önce açılmışsa açılır.

Devre dışı bırakılması

Manuel

 sembolüne dokunulmalıdır. Ardıl çalışma fonksiyonu kapatılır.

Otomatik

Aşağıdaki durumlarda ardıl çalışma fonksiyonu kapatılır:

- Ardıl çalışma süresi doldu.
- Cihaz tekrar açılır.
- Sensör, hava kalitesinin uygun olup olmadığını tespit eder.


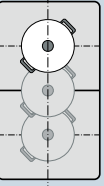
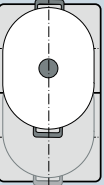
Flex Zone

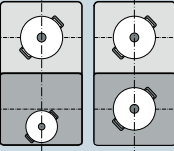
İhtiyacınıza göre tek bir ocak veya iki bağımsız ocak kullanabilirsiniz.

Bunlar, birbirinden bağımsız olarak çalışan toplam dört indüktörden oluşmaktadır. Esnek ocak alanı çalışırken sadece pişirme kabı tarafından üzeri kapatılan alanlar etkinleştirilir.

Kap kullanımıyla ilgili öneriler

Isının iyi bir biçimde tespit edilip yayılması için kabın iyi ortalanması önerilir:

Tek ocak olarak	
	Çapı 13 cm veya daha az Kabı, şekilde görülen dört pozisyondan birine yerleştiriniz.
	Çapı 13 cm'den fazla Kabı, şekilde görülen üç pozisyondan birine yerleştiriniz.
	Kap eğer birden fazla ocağa denk geliyorsa, kabı esnek ocak alanının üst veya alt köşesinden başlayacak biçimde yerleştiriniz.

İki bağımsız ocak olarak	
	Ön ve arka ocaklar ikişer indüktöre sahiptir ve bunlar birbirinden bağımsız olarak kullanılabilir. İsteddiğiniz her bir ocak için istediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız. Her ocağa sadece bir kap yerleştiriniz

Tek bir ocak olarak

Esnek pişirme alanı, tek bir ocak gibi etkinleştirilir.

Etkinleştirme

Pişirme alanları, pişirme kabının nasıl kurulacağına bağlı olarak otomatik olarak bağlanır veya ayrılır.

Manuel birleştirme:

1. Esnek pişirme alanını ilgili □ sembolü ile seçiniz.
2. Ayar alanında ilgili pişirme kademesini ayarlayınız. Flex Zone etkinleştirildi.

Pişirme kademesinin değiştirilmesi

Ocağı seçiniz ve ilgili ayarlama alanında pişirme kademesini değiştiriniz.

Yeni bir pişirme kabı eklenmesi

1. Yeni kabı, boyutuna uygun bir yere koyunuz. Pişirme kabı doğru şekilde koyulmuşsa, bu durum cihaz tarafından algılanır. Cihaz, pişirme bölümlerini ayırır ve bunları otomatik olarak seçer.
2. Ayar alanında istenen pişirme kademesini seçiniz.

Bilgiler

- Aktif pişirme alanının pişirme kabını değiştirdiğinizde veya kaldırdığınızda, pişirme bölgesi otomatik arama başlatır ve önceden seçilmiş pişirme kademesi korunur.
- Otomatik pişirme kabı algılamasını kapatabilirsiniz. Ayrıntılı bilgileri bölüm → "Temel ayarlar" altında bulabilirsiniz.

Devre dışı bırakma

Pişirme alanları, pişirme kabının nasıl kurulacağına bağlı olarak otomatik olarak bağlanır veya ayrılır. Pişirme alanlarının manuel ayrılması için ■ sembolüne dokununuz.

Flex Zone devre dışı bırakıldı. Her iki pişirme alanı iki bağımsız pişirme alanı gibi çalışmaya devam eder.

İki bağımsız ocak olarak

Esnek pişirme alanını iki bağımsız ocak olarak kullanınız.

Pişirme alanlarının ayrılması

Pişirme alanları, pişirme kabının nasıl kurulacağına bağlı olarak otomatik olarak bağlanır veya ayrılır.

Pişirme alanlarının manuel ayrılması için:

1. ■ sembolüne dokununuz.
2. İsteddiğiniz pişirme alanını ilgili □ sembolü ile seçiniz.
3. Ayar alanında ilgili pişirme kademesini ayarlayınız. Pişirme alanı etkinleştirildi.

Bilgiler

- Ocak kapanırsa ve daha sonra yeniden açılırsa, esnek pişirme alanı yeniden tek ve ayrı ocaklar olarak kullanılır.
- Esnek alanın konfigürasyon ayarlarını değiştirmek için bakınız bölüm → "Temel ayarlar".

Her iki pişirme alanının birleştirilmesi

Pişirme alanları, pişirme kabının nasıl kurulacağına bağlı olarak otomatik olarak bağlanır veya ayrılır. Pişirme alanlarının manuel birleştirilmesi için ilgili ■ sembolüne dokununuz.

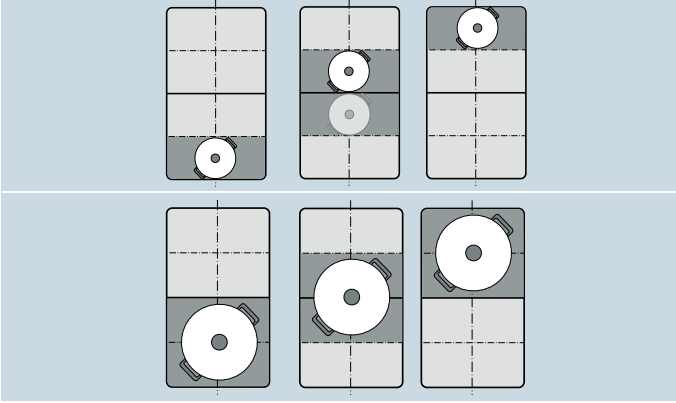
Flex Zone etkinleştirildi.

Move fonksiyonu

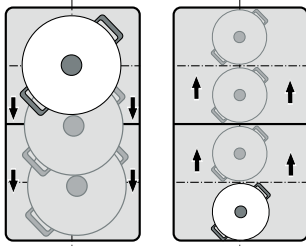
Bu fonksiyon ile üç pişirme alanına bölünmüş olan ve pişirme kademeleri önceden ayarlanmış olan tüm esnek pişirme alanları etkinleştirilir.

Yalnız bir kap kullanınız. Pişirme alanının büyüklüğü kullanılan kaba ve kabın doğru biçimde konumlandırılmasına bağlıdır.

Pişirme alanları



Böylece pişirme işlemi sırasında bir kap başka pişirme kademesine sahip başka bir ocağa kaydırılabilir:



Önceden ayarlanan ocak kademeleri:

Ön alan = Pişirme kademesi **9**

Orta alan = Pişirme kademesi **5**


Arka alan = Pişirme kademesi **1.5**

Ön ayarlı pişirme kademeleri, birbirinden bağımsız olarak değiştirilebilir. Bunları nasıl değiştirebileceğinizi → "Temel ayarlar" bölümünde öğrenebilirsiniz.

Bilgiler

- Esnek pişirme alanı üzerinde birden çok kap algılanırsa, bu fonksiyon devre dışı bırakılır.
- Pişirme kabı esnek pişirme alanında kaydırılır veya bu alandan kaldırılırsa, ocak otomatik olarak bir arama başlatır ve kabın algılandığı alanda pişirme kademesi buna göre ayarlanır.
- Pişirme kabının boyutu ve konumlandırılması ile ilgili diğer bilgileri Bölüm → "Flex Zone" içinde bulabilirsiniz

Etkinleştirme

1. Esnek pişirme alanına ait olan ocaklardan birini seçiniz.
2.  sembolüne dokununuz, daha parlak yanar. Esnek pişirme alanı, tek bir ocak olarak etkinleştirilir. Pişirme kabının üzerinde bulunduğu alanın pişirme kademesi, ocağın göstergesi yanar. Fonksiyon etkinleştirilir.


Pişirme kademesinin değiştirilmesi

Her bir pişirme alanının pişirme kademesini pişirme işlemi sırasında değiştirebilirsiniz. Kabı pişirme alanı üzerine yerleştiriniz ve pişirme kademesini ayarlama alanında değiştiriniz.


Bilgiler

- Sadece kabın üzerinde bulunduğu alanın pişirme kademesi değiştirilir.
- Fonksiyonun etkinliği kaldırılırsa, üç pişirme alanının pişirme kademeleri ön ayarlı değerlerine geri dönerler.

Devre dışı bırakılması

 sembolüne dokununuz. Daha hafif yanar.

Fonksiyon devre dışı bırakılmıştır.

Bilgi: Pişirme alanlarından biri  üzerine yerleştirilirse, fonksiyonun birkaç saniye içinde etkinliği kaldırılır.

Zaman fonksiyonları

Ocağınız üç zamanlayıcı fonksiyonuna sahiptir:

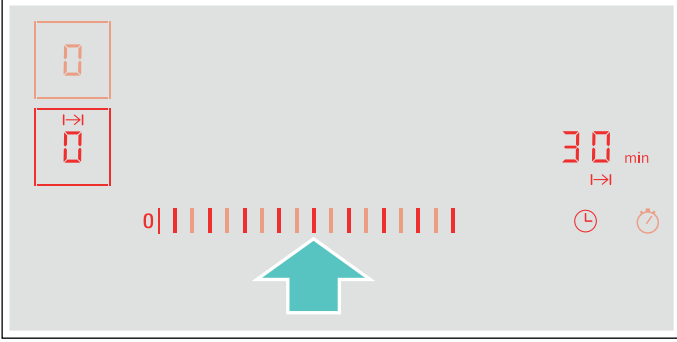
- Pişirme süresinin programlanması
- Mutfak saati
- Durdurma saati fonksiyonu

Pişirme süresinin programlanması

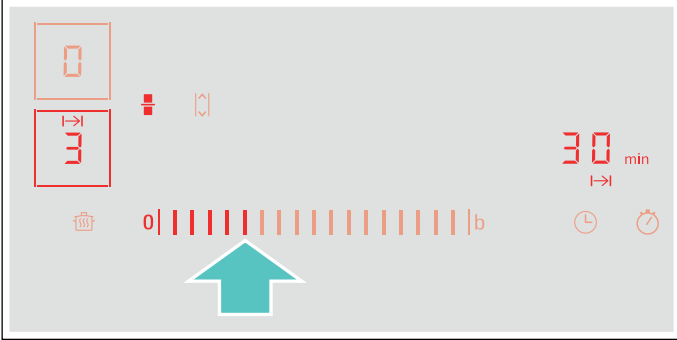
Ayarlanan süre dolduktan sonra ocak otomatik olarak kapanır.

Şu şekilde ayar yapılır:

1. ⌚ sembolüne iki defa dokununuz. Zamanlayıcı göstergesinde 00 ve I→I göstergesi yanar.
2. Ocağı seçiniz. Gösterge I→I yanar.
3. Sonraki 10 saniye içerisinde ayar bölümünde istenen pişirme süresini seçiniz.



4. Seçilen ayarı onaylamak için ⌚ sembolüne dokununuz.
5. İsteddiğiniz pişirme kademesini seçiniz.



Pişirme süresi geri saymaya başlar.

Bilgiler

- Tüm ocaklar için pişirme süresi otomatik olarak ayarlanabilir. Ayarlanan süre ocakların her biri için birbirinden bağımsız olarak ilerler. Pişirme süresinin otomatik olarak programlanmasına yönelik bilgileri bölüm → "Temel ayarlar" içinde bulabilirsiniz
- Esnek pişirme bölgesi tek bir ocak olarak seçilirse, ayarlanan süre tüm pişirme bölgesi için aynıdır.
- Birleştirilen ocakta Move fonksiyonu seçilirse, her üç ocak için ayarlanan süre aynı olur.

Kızartma sensörü

Bir ocak için bir pişirme süresi programlandıysa ve kızartma sensörü etkinleştirildiyse, pişirme süresi ancak seçilen sıcaklık kademesine ulaşıldığında geri saymaya başlar.

Pişirme fonksiyonları

Bir ocak için bir pişirme süresi programlanmışsa ve pişirme fonksiyonlarından biri etkinleştirilmişse, ayarlanan pişirme süresi ancak seçilen alan için gerekli sıcaklığa ulaşıldıktan sonra başlar.

Zamanın değiştirilmesi veya silinmesi

⌚ sembolüne iki defa dokununuz ve ardından ocağı seçiniz.

Pişirme süresini ayarlama alanında değiştiriniz veya programlanan pişirme süresini silmek için 00 sembolünü ayarlayınız.

Seçilen ayarı onaylamak için ⌚ sembolüne dokununuz.

Süre dolduğunda

Ocak kapanır, I→I göstergesi yanıp söner ve ocakta 00 gösterilir. Bir sinyal duyulur.

Zamanlayıcı göstergesinde 00 ve I→I göstergesi yanıp söner.

⌚ sembolüne dokunulduğunda göstergeler söner ve sinyal sesi susar.

Bilgiler

- Birden çok ocak için bir pişirme süresi programlanmışsa, zamanlayıcı göstergesinde her zaman en kısa pişirme süresi gösterilir.
- Bir ocağın kalan pişirme süresini sorgulamak için ⌚ sembolüne iki defa dokununuz ve ocağı seçiniz.
- Azami 99 dakikalık bir pişirme süresi ayarlayabilirsiniz.

Mutfak saati

Mutfak saati ile 99 dakikaya kadar bir süre ayarlayabilirsiniz.

Ocaklardan ve diğer ayarlardan bağımsız olarak çalışır. Bu fonksiyon bir ocağı otomatik olarak etkinleştirmez.

Şu şekilde ayar yapılır

1. ⌚ sembolüne dokununuz. Zamanlayıcı göstergesinde 00 ve 00 göstergesi yanar.
2. Ayar alanında istenilen süreyi seçiniz ve bu ayarı onaylamak için ⌚ sembolüne dokununuz. Birkaç saniye sonra süre geri saymaya başlar.

Zamanın değiştirilmesi veya silinmesi

⌚ sembolüne dokununuz.

Pişirme süresini ayarlama alanında değiştiriniz veya programlanan pişirme süresini silmek için 00 sembolünü ayarlayınız.

Seçilen ayarı onaylamak için ⌚ sembolüne dokununuz.

Süre dolduğunda

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. Zamanlayıcı göstergesinde **00** ve **🔔** sembolü yanıp söner.

🕒 sembolüne dokunduğunuzda göstergeler silinir.

Durdurma saati fonksiyonu

Durdurma saati fonksiyonu, etkinleştirmeden bu yana geçen zamanı gösterir.

Ocaklardan ve diğer ayarlardan bağımsız olarak çalışır. Bu fonksiyon bir ocağı otomatik olarak kapatmaz.

Etkinleştirme

🕒 sembolüne dokununuz. Zamanlayıcı göstergesinde **00** yanar.

Süre geri saymaya başlar.

Devre dışı bırakılması

🕒 sembolüne dokununuz. Zamanlayıcı göstergesinde **00** gösterilir ve sonra söner.

Fonksiyon devre dışı bırakılır.

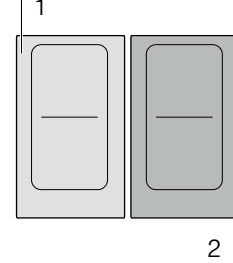
Bilgi: Durdurma saatini devre dışı bırakmak için bu fonksiyon seçilmelidir.



PowerBoost fonksiyonu

PowerBoost fonksiyonu ile büyük miktarda su, **9** pişirme kademesine göre çok daha hızlı ısıtılabilir.

Bu fonksiyon her zaman ancak, aynı gruptan başka bir ocak çalışmadığında etkinleştirilebilir (bkz. Resim)



Bilgi: Esnek alanda pişirme alanı tek ocak olarak da kullanılsa Powerboost fonksiyonu da etkinleştirilebilir.

Etkinleştirme

1. Bir ocak seçiniz.
2. **b** sembolüne dokununuz.
Gösterge **b** yanar.
Fonksiyon etkinleştirilir.

Devre dışı bırakılması

1. Bir ocak seçiniz.
2. **b** sembolüne dokununuz.
b göstergesi söner ve ocak **9** pişirme kademesine geri döner.
Fonksiyon devre dışı bırakılır.

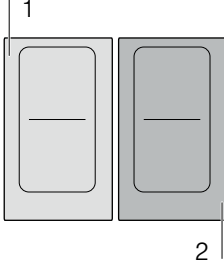
Bilgi: Belirli koşullar altında PowerBoost fonksiyonu otomatik olarak devre dışı kalabilir, böylece ocakların içindeki elektronik elemanları korur.

ShortBoost fonksiyonu

ShortBoost fonksiyonu ile pişirme kabı, **S** pişirme kademesine göre çok daha hızlı ısıtılabilir.

Fonksiyonun etkinliğini kaldırdıktan sonra yemekleriniz için uygun pişirme kademesini seçiniz.

Bu fonksiyon her zaman ancak, aynı gruptan başka bir ocak çalışmadığında etkinleştirilebilir (bkz. Resim)



Bilgi: Esnek pişirme alanında eğer tek bir ocak gibi kullanılıyorsa ShortBoost fonksiyonu da etkinleştirilebilir.

Uygulama için öneriler

- Her zaman, daha önceden ısıtılmamış pişirme kapları kullanınız.
- Düz zeminli tencereler ve tavalar kullanınız. İnce zeminli kaplar kullanmayınız.
- Boş kapları, yağı, tereyağını veya kuyruk yağını ısıtırken asla başından ayrılmayınız.
- Pişirme kabını kapakla kapatmayınız.
- Pişirme kabını ocağın ortasına yerleştiriniz. Pişirme kabı çapının ocak boyutuna uygun olduğundan her zaman emin olunuz.
- Pişirme kabının türü, boyutu ve konumlandırılması ile ilgili bilgileri bölüm → "İndüksiyonla yemek pişirme" içinde bulabilirsiniz

Etkinleştirme

1. Bir ocak seçiniz.
2. **b** sembolüne iki defa dokununuz.
Gösterge **b** yanar.
Fonksiyon etkinleştirilir.

Devre dışı bırakılması

1. Bir ocak seçiniz.
2. **b** sembolüne dokununuz.
b göstergesi söner ve ocak **S** pişirme kademesine geri döner.
Fonksiyon devre dışı bırakılır.

Bilgi: 30 saniye sonra bu fonksiyon otomatik olarak kapatılır.

Sıcak tutma fonksiyonu

Bu fonksiyon, çikolata ve tereyağının eritilmesi ile yemeklerin ve kapların sıcak tutulması için uygundur.

Etkinleştirme

1. **☺** sembolüne dokununuz.
2. Sonraki 10 saniye içerisinde istediğiniz ocağı seçiniz.
Gösterge **L** yanar.
Fonksiyon etkinleştirilir.

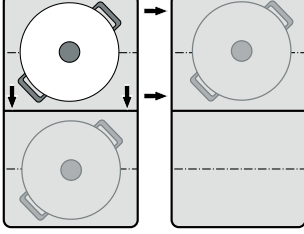
Devre dışı bırakılması

1. **☺** sembolüne dokununuz.
2. Ocağı seçiniz.
L göstergesi söner. Ocak kapanır ve kalan ısı göstergesi yanar.
Fonksiyon devre dışı bırakılır.

Ayarların aktarılması

Bu fonksiyon ile bir ocak için belirlenen pişirme süresi ve programlanan pişirme süresi bir diğer ocağa aktarılabilir.

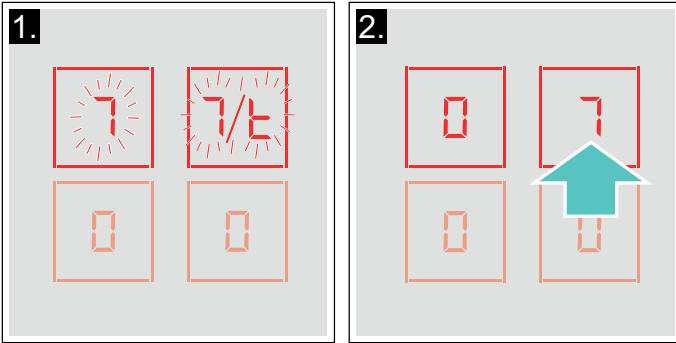
Ayarları aktarmak için, kabı ayarlanan ocaktan başka bir ocağa kaydırınız.



Bilgi: Pişirme kabının türü doğru biçimde konumlandırılması ile ilgili ek bilgileri Bölüm → "Flex Zone" içinde bulabilirsiniz

Etkinleştirme

1. Kabı ayarlanan ocaktan başka bir ocağa kaydırınız. Asıl ocakta pişirme kademesi yanıp söner. Kap algılanır ve yeni ocakların göstergesinde önceden seçilen pişirme kademesi ve $\frac{7}{E}$ sembolü yanıp söner.
2. Ayarları onaylamak için yeni ocağı seçiniz. Asıl ocağın pişirme kademesi $\frac{7}{E}$ olarak ayarlanır.



Ayarlar yeni ocağa aktarılır.

Bilgiler

- Pişirme kabını açılmamış, ön ayarlarını yapmadığınız veya önceden üzerinden başka bir pişirme kabı bulunmayan bir ocağa kaydırınız.
- PowerBoost veya ShortBoost fonksiyonu ancak hiçbir ocak aktif değilse soldan sağa veya sağdan sola kaydırılabilir.
- Ayarlar onaylanmadan evvel yeni bir pişirme kabı başka bir ocak üzerine yerleştirilirse, her iki pişirme kabı için de bu fonksiyon kullanılabilir.
- Birden çok kap kaydırılırsa, fonksiyon sadece kaydırılan kapların sonuncusu için kullanılabilir.

Pişirme asistanı fonksiyonları

Pişirme asistanı fonksiyonu ile pişirme çok basittir ve her zaman optimum pişirme sonucu elde etmeniz mümkündür. Önerilen sıcaklık kademeleri her pişirme türü için uygundur.

Fazladan kaynatmaya gerek olmadan pişirme yapmanıza izin verirler ve mükemmel pişirme ve kızartma sonuçlarını garanti ederler.

Sensörler tüm pişirme işlemi boyunca tencerenin veya tavanın sıcaklığını ölçer. Bu sırada güç sürekli olarak kontrol edilir ve doğru sıcaklıkta tutulur.

Seçilen sıcaklığa ulaşıldığında, yemek eklenebilir. Yemekler fazla ısıtılmaz, böylece fazla pişmezler.

Bir kızartma sensörüne sahip olan ocaklar kızartma sensörü sembolüyle işaretlenir.

Pişirme fonksiyonları, kablosuz sıcaklık sensörüne sahip olan tüm ocaklarda kullanılabilir.

Bu bölümde aşağıdaki bilgileri edinebilirsiniz:

- Pişirme asistanı fonksiyon türleri
- Uygun pişirme kapları
- Sensörler ve özel aksesuarlar
- Fonksiyonlar ve pişirme seviyeleri
- Önerilen yemekler

Pişirme asistanı fonksiyon türleri

Pişirme asistanı fonksiyonları ile her yemek için en uygun pişirme türünü seçmek mümkündür.

Tablo, pişirme asistanı için kullanılacak çeşitli fonksiyon ayarlarını gösterir:

Pişirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademeleri	Pişirme kabı	Kullanılabilirlik	Etkinleştirme
Kızartma sensörü				
Buğulama / az yağla kızartma	1, 2, 3, 4, 5			
Pişirme fonksiyonları				
Isıtmak / sıcak tutmak	1 / 70 °C		Tüm pişirme alanları	
Haşlama	2 / 90 °C		Tüm pişirme alanları	
Pişirme	3 / 100 °C		Tüm pişirme alanları	
Düdüklü tencerede pişirme	4 / 120 °C		Tüm pişirme alanları	
Çok yağ içinde tencerede kızartma*	5 / 170 °C		Tüm pişirme alanları	

*Kapaklı olarak ön ısıtma ve kapaksız olarak kızartma.

Ocağın kablosuz pişirme sensörü yoksa bu sensör sonradan yetkili satıcıdan, müşteri hizmetlerimizden veya resmi web sitemizden temin edilebilir.

Uygun pişirme kapları

Kap tabanı çapına en uygun olan pişirme alanı seçilmeli ve pişirme kabı bu pişirme alanının ortasına yerleştirilmelidir.

Pişirme fonksiyonları için, gereken su miktarının kablosuz pişirme sensörü silikon yamasını geçebileceği kadar yüksek pişirme kabı seçilmelidir.

Kızartma sensörü için özel tavalar temin edebilirsiniz. Bunları müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internette temin edebilirsiniz. Bu cihazın aksesuarlarına ilişkin kapsamlı teklifleri broşürlerimizde veya internette bulabilirsiniz.

Online sipariş seçeneği ve kullanılabilirliği bulunduğunuz ülkeye olarak değişiklik göstermektedir. Bununla ilgili daha fazla bilgiyi satış belgelerinde bulabilirsiniz.

Bilgi: Her özel aksesuar her cihaza uymamaktadır. Aksesuarı satın alırken her zaman cihaz kodu (E no.) girilmelidir .

Özel aksesuar
15 cm çapındaki tava Kızartma sensörü için önerilen aksesuar.
19 cm çapındaki tava Kızartma sensörü için önerilen aksesuar.
21 cm çapındaki tava Kızartma sensörü için önerilen aksesuar.
Teppan Yaki kabı Kızartma sensörü için önerilen aksesuar. Sadece esnek pişirme alanı için.
Izgara kabı Kızartma sensörü için önerilen aksesuar. Sadece esnek pişirme alanı için.

Bu tavalarda yapışmaz kaplamalıdır, böylece çok daha az yağ ile kızartma yapmak mümkündür.

Bilgiler

- Kızartma sensörü, özel olarak bu tava türü ve boyutu için ayarlanmıştır.
- Esnek pişirme alanlarında kızartma sensörü, farklı tava boyutlarında veya tavalarda yanlış konumlandırılması sonucunda etkinleştirilemeyebilir. Bakınız bölüm → "Flex Zone".
- Diğer tava türleri aşırı ısınabilir ve sıcaklık, seçilen sıcaklık kademesinin altında veya üstünde ayarlanabilir. Önce en düşük sıcaklık kademesi denenmeli ve ihtiyaca göre ayar değiştirilmelidir.

İndüksiyon fırını için kullanılabilen her tür pişirme kabı, pişirme fonksiyonları için uygundur. İndüksiyon için uygun pişirme kapları hakkındaki bilgileri Bölüm → "İndüksiyonla yemek pişirme" içinde bulabilirsiniz.

Pişirme asistanı fonksiyonları tablosunda her fonksiyon için uygun pişirme kapları listelenmiştir.

Sensörler ve özel aksesuarlar

Sensörler tüm pişirme işlemi boyunca pişirme kabının sıcaklığını ölçer. Böylece doğru sıcaklığı korumak ve mükemmel pişirme sonuçları elde etmek için pişirme gücünü yüksek bir kesinlikle kontrol etmek mümkün olur.

Ocağınız, sıcaklık ölçümü için iki farklı sisteme sahiptir ve bu sistemlerle en iyi sonuçları elde etmenizi sağlar:

- Ocak içinde bulunan ve kap tabanının sıcaklığını kontrol eden sıcaklık sensörleri. Kızartma sensörü için uygundur.
- Pişirme kabının sıcaklığını kumanda bölümüne ileten, kablosuz pişirme sensörü. Pişirme fonksiyonları için uygundur.

Pişirme sensörü, pişirme fonksiyonlarının kullanılması için uygun değildir.

Ocağınız bir kablosuz pişirme sensörüne sahip değilse bu sensörü ek olarak yetkili satıcıdan, teknik müşteri hizmetlerimizden veya resmi web sitemiz üzerinden HZ39050 referans numarasını belirterek temin edebilirsiniz.

Pişirme sensörü ile ilgili bilgileri → "Kablosuz sıcaklık sensörünün hazırlanması ve bakımı" bölümünde bulabilirsiniz.

Fonksiyonlar ve pişirme seviyeleri

Kızartma sensörü

Kızartma sensörü ile yemekleri tavada çok az yağ ile pişirebilirsiniz.

Bu fonksiyona sahip ocaklar, kızartma sensörü sembolüyle işaretlenmiştir.

Avantajları

- Ocak sadece gerekli olduğunda ısıtılır. Bu, enerji tasarrufu sağlar. Yağ aşırı ısınmaz.
- Tava, yağı ve yemeği eklemek için optimum sıcaklığa ulaştığında, bir sinyal duyulur.

Bilgiler



- Tavanın üzerine kapak kapatmayınız, yoksa kontrolör çalışmaz. Ama yağın sıçramasını engellemek için delikli bir kızartma kapağı kullanabilirsiniz.
- Kızartma için uygun bir yağ kullanılmalıdır. Tereyağı, margarin, soğuk preslenmiş zeytinyağı veya domuz yağı kullanılırsa, sıcaklık seviyesi 1 veya 2 ayarlanmalıdır.
- Yağı asla gözetimsiz ısıtmayınız.
- Eğer ocağın sıcaklığı pişirme kabından yüksekse veya tam tersi bir durum söz konusu ise, sıcaklık sensörü doğru biçimde etkinleştirilmez.
- Tencerede çok yağ ile kızartma için her zaman pişirme fonksiyonlarını kullanınız. "Çok miktarda yağ ile tencerede kızartma", pişirme düzeyi 5.

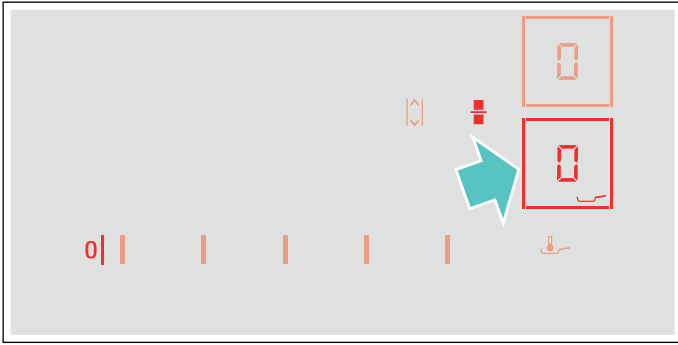
Sıcaklık kademeleri

Sıcaklık kademesi	Şunun için uygundur
1 çok düşük	Sosların hazırlanması ve suyunun çektirilmesi, sebzelerin sotelenmesi ve yemeklerin sızma zeytinyağıyla, tereyağıyla veya margarinle kızartılması.
2 düşük	Yemeklerin sızma zeytinyağı, tereyağı veya margarinle kızartılması, örneğin omler.
3 orta - düşük	Balık ve örneğin köfte ve sosis gibi kalın yiyeceklerin kızartılması.
4 orta - yüksek	Orta veya iyi pişmiş olacak şekilde biftek, panelenmiş derin dondurulmuş ürünler ve şinitzel, yahni, sebze gibi ince yiyeceklerin kızartılması.
5 yüksek	Az pişmiş (kanlı) veya orta pişmiş biftek, patates köftesi ve patates kızartması gibi yiyeceklerin kızartılması.

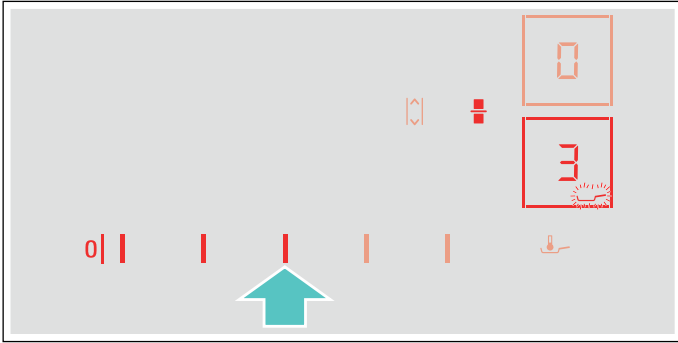
Şu şekilde ayarlanır

Tablodan uygun sıcaklık kademesini seçiniz. Boş bir kabı pişirme alanına yerleştiriniz.


1.  sembolüne dokununuz.
2. Ocağı seçiniz. Ocak göstergesinde  göstergesi yanar.



3. Sonraki 10 saniye içinde ayar alanında istenilen sıcaklık kademesini seçiniz.




Fonksiyon etkinleştirilir.

Kızartma sıcaklığına ulaşıncaya kadar sıcaklık sembolü  yanar. Bir sinyal sesi duyulur ve sıcaklık sembolünün yanıp sönmesi biter.

4. Kızartma sıcaklığına ulaşıldığında önce yağı, sonra da yemekleri tavaya yerleştiriniz.

Bilgi: Yanmamaları için yemekleri çeviriniz.

Kızartma sensörünün kapatılması

 sembolüne dokununuz ve ocağı seçiniz. Ocak kapanır ve kalan ısı göstergesi yanar.

Pişirme fonksiyonları

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

Bu fonksiyonlar tüm ocaklar için kullanılabilir.

Avantajları

- Pişirme alanı ancak sıcaklığı korumak gerekli olduğunda ısıtır. Böylece enerji tasarrufu sağlanır ve yağ aşırı ısıtılmaz.
- Sıcaklık sürekli olarak kontrol edilir. Böylece yemeklerin taşması engellenmiş olur. Ayrıca sıcaklık kademesini değiştirmeye de gerek kalmaz.
- Su veya yağ, yemeği yerleştirmek için optimum sıcaklığa eriştiğinde bir sinyal verilir. Eğer bir yiyeceğin pişirme başlangıcında eklenmesi gerekiyorsa bu durumu tabloda görebilirsiniz.

Bilgiler

- Düz ve kalın zeminli tencereler ve tavalar kullanınız. İnce zeminli veya deforme olmuş tencereler ve tavalar kullanmayınız.
- Tencereyi doldururken içeriğin pişirme sensörü silikon yamasını örtecek kadar yüksek olmasına dikkat ediniz.
- Az yağ ile kızartmak için kızartma sensörünü kullanınız.
- Pişirme kabını, pişirme sensörü ocağın yan dış yüzeyini gösterecek biçimde yerleştiriniz.
- Pişirme işlemi sırasında pişirme sensörünü tencereden çıkartmayınız.
- Pişirme sonrasında pişirme sensörünü tencereden çıkartınız. Dikkat, pişirme sensörü çok sıcak olabilir.

Sıcaklık aralıkları ve seviyeleri

Piştirme fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sıcaklık aralığı	Şunun için uygundur
Isıtmak, sıcak tutmak	1/70 °C	60 - 70 °C	Örneğin çorbalar, pançlar
Haşlama	2/90 °C	80 - 90 °C	Örneğin pirinç, süt
Piştirme	3/100 °C	90 - 100 °C	Örneğin makarna, sebze
Düdüklü tencerede piştirme	4/120 °C	110 - 120 °C	Örneğin tavuk, tencere yemeği.
Çok yağ içinde tencerede kızartma	5/170 °C	170 - 180 °C	Örneğin donut, küçük köfteler

Piştirme fonksiyonlarıyla pişirmek için ipuçları

- Isıtma/sıcak tutma fonksiyonu: Porsiyonlanmış ve dondurulmuş ürünler, örneğin ıspanak. Dondurulmuş ürünü piştirme kabına yerleştiriniz. Üretici tarafından belirtilen miktarda su ekleyiniz. Piştirme kabının kapağını kapatınız ve 1 / 70 °C seviyesini seçiniz. Arada sırada karıştırınız.
- Haşlama fonksiyonu: Bu fonksiyon düşük sıcaklıklarda gıdaları pişirmek ve sosların ve tencere yemeklerinin suyunu çektirmek için uygundur. 2 / 90 °C seviyesini seçiniz.
- Piştirme fonksiyonu: Bu fonksiyon kapak kapalıyken piştirme kabı taşmadan su ile pişirmeye olanak sağlar. Sıcaklık kontrolü sayesinde verimli biçimde haşlama yapabilirsiniz. 3 / 100 °C seviyesini seçiniz.
- Düdüklü tencerede piştirme fonksiyonu: Üreticinin önerilerine dikkat ediniz. Sinyal sesinden sonra önerilen süre boyunca pişirmeye devam ediniz. 4 / 120 °C seviyesini seçiniz.
- Tencere içinde çok yağ ile kızartmak: Yağı kapağı kapalı kap içinde ısıtınız. Sinyal sesinden sonra kapağı açınız ve yiyecekleri ekleyiniz (Önerilen Yemekler tablosunda farklı veriler yoksa). 5 / 170 °C seviyesini seçiniz.

Bilgiler

- Her zaman kapak kapalıyken pişiriniz. İstisna: "Çok yağ içinde tencerede kızartma", sıcaklık seviyesi 5/170 °C.
- Akustik bir sinyal duyulmazsa, tencere üzerinde bir kapak olduğundan emin olunuz.
- Yağı asla gözetimsiz ısıtmayınız. Kızartma için uygun bir yağ kullanınız. Farklı kızartma yağlarını birbiriyle karıştırmayınız, örneğin yağ ile domuz yağı. Sıcak yağ karışımları köpürebilir.
- Piştirme sonucu memnun edici değilse, örneğin patates haşlama sırasında, daha fazla su kullanınız ama önerilen sıcaklık seviyesini aynen koruyunuz.

Kaynama noktasının ayarlanması



Suyun kaynamaya başlama noktası oturduğunuz yerin denizden yüksekliğine bağlıdır. Su eğer çok hızlı veya çok yavaş kaynıyorsa, kaynama noktası ayarlanabilir. Bunun için aşağıdaki yöntemi kullanınız:

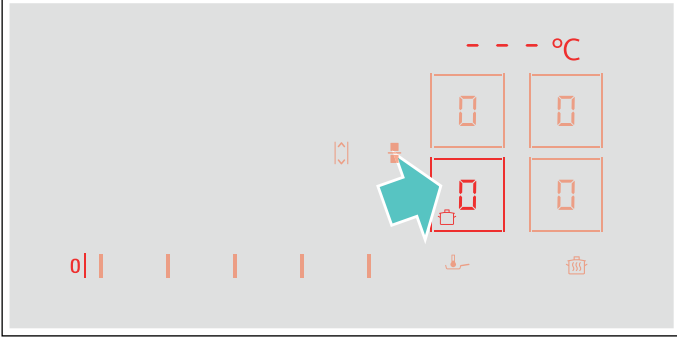
- Temel ayar **4** seçilmesi, bkz. Bölüm → "Temel ayarlar"
- Temel ayar standart olarak 3 değerine ayarlanmıştır. Oturduğunuz yerin deniz seviyesinden yüksekliği eğer 200 ile 400 m arasında ise, kaynama noktasının ayarlanmasına gerek yoktur, aksi takdirde, aşağıdaki tabloda ilgili yükseklik için belirtilen ayarı seçiniz:

Yükseklik	Ayar değeri 4
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
1400 m üzerinde	9
* Temel ayar	

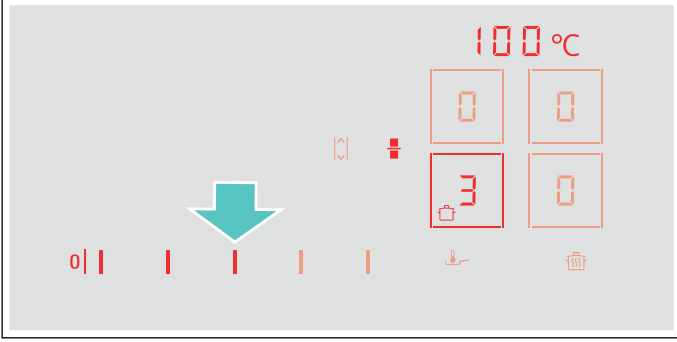
Bilgi: 3/100 °C sıcaklık kademesi, su çok güçlü biçimde kaynamasa bile etkin bir kaynatma için yeterlidir. Ancak kaynama noktası değişebilir. Örneğin daha güçlü bir kaynama isteniyorsa daha düşük bir rakım değeri seçilebilir.

Şu şekilde ayar yapılır


1. Sıcaklık sensörünü tabloya sabitleyiniz, bkz. Bölüm → "Kablosuz sıcaklık sensörünün hazırlanması ve bakımı"
2. Yeterince sıvı içeren bir tencereyi istediğiniz ocak üzerine yerleştiriniz ve her zaman kapağını kapatınız.
3. Kablosuz sıcaklık sensöründeki  sembolüne basınız. Kumanda alanında  göstergesi yanar.
4. Sıcaklık sensörlü tencerenin üzerinde bulunduğu ocak seçilmelidir.



5. Uygun sıcaklık seviyesini tablodan seçiniz.




Fonksiyon etkinleştirilir.

Su veya yağ, yemeği yerleştirmek için gereken sıcaklığa erişene kadar sıcaklık sembolü  yanıp söner. Bir sinyal sesi duyulur ve sıcaklık sembolünün yanıp sönmeye biter.

6. Sinyal sesinden sonra kapağı alınız ve yiyeceği yerleştiriniz. Pişirme işlemi sırasında tencereyi kapalı tutunuz.

Bilgi: "Çok yağ içinde tencerede kızartma" fonksiyonunda tencerenin kapağını kapatmayınız.

Pişirme fonksiyonlarının kapatılması



Ocağı seçiniz ve ayar alanında  seçeneğine getiriniz. Ocak kapanır ve kalan ısı göstergesi yanar.
























Bilgi: Pişirme fonksiyonlarını yeniden etkinleştirmek için yaklaşık 10 saniye bekleyiniz.

Önerilen yemekler

Aşağıdaki tablo yemek seçimlerini gösterir ve gıdalara göre sıralanmıştır. Sıcaklık ve pişirme süresi, yiyeceğin miktarına, durumuna ve kalitesine bağlıdır.

Pişirme asistanı fonksiyonları:

	Tavalar için kızartma sensörü
	Pişirme sensörü

Et	Pişirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
Az yağ ile kızartma			
Şnitzel, sade ¹		4	6 - 10
Şnitzel, panelenmiş ¹		4	6 - 10
Bonfile ²		4	6 - 10
Pirzola ¹		3	10 - 15
Cordon bleu ¹		4	10 - 15
Viyana usulü şnitzel ¹		4	10 - 15
Biftek, az pişmiş (3 cm kalınlığında) ²		5	6 - 8
Biftek, orta pişmiş (3 cm kalınlığında) ²		5	8 - 12
Biftek, iyi pişmiş (3 cm kalınlığında) ¹		4	8 - 12
Tavuk göğsü (2 cm kalınlıkta) ¹		3	10 - 20
Şeritler halinde dilimlenmiş et ³		4	7 - 12
Döner ³		4	7 - 12
Pastırma ¹		2	5 - 8
Kıyma ³		4	6 - 10
Hamburger (1,5 cm kalınlıkta) ¹		3	6 - 15
Köfte (2 cm kalınlıkta) ¹		3	10 - 20
Doldurulmuş köfte ¹		3	10 - 20
Haşlanmış sosis ¹		3	8 - 20
Sosis, çiğ ¹		3	8 - 20
Haşlama			
Sosis ⁴		2 - 90 °C	10 - 20
Pişirme			
Köfte ⁴		3 - 100 °C	20 - 30
Tavuk çorbası ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Biftek parçası ⁴		3 - 100 °C	60 - 90

¹ Birkaç kere çeviriniz.





² Yağı ve yiyeceği sinyal sesinden sonra ekleyiniz.









³ Sürekli olarak karıştırınız.









⁴ Kapak kapalı olarak ısıtınız ve pişiriniz. Sinyal sesinden sonra yiyeceği yerleştiriniz.

⁵ Yiyeceği başlarken ekleyiniz.
















⁶ Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Arka arkaya ve kapaksız kızartınız.

Et	Piştirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam piştirme süresi (dakika)
Düdüklü tencerede piştirme			
Tavuk çorbası ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Biftek parçası ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Çok yağ ile kızartma			
Tavuk parçaları kızartma ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
Köfte kızartma ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
¹ Birkaç kere çeviriniz.			
² Yağı ve yiyeceği sinyal sesinden sonra ekleyiniz.			
³ Sürekli olarak karıştırınız.			
⁴ Kapak kapalı olarak ısıtınız ve pişiriniz. Sinyal sesinden sonra yiyeceği yerleştiriniz.			
⁵ Yiyeceği başlarken ekleyiniz.			
⁶ Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Arka arkaya ve kapaksız kızartınız.			

Balık	Piştirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam piştirme süresi (dakika)
Az yağ ile kızartma			
Balık filetosu, sade ¹		4	10 - 20
Balık filetosu, panelenmiş ¹		3	10 - 20
Yengeç ¹		4	4 - 8
Karides ¹		4	4 - 8
Bütün olarak kızartılan balık ¹		3	10 - 20
Haşlama			
Sotelenmiş balık ²		2 - 90 °C	15 - 20
Çok yağ ile kızartma			
Mayalı hamurda balık kızartma ³		5 - 170 °C	10 - 15
Panelenmiş balık kızartma ³		5 - 170 °C	10 - 15
¹ Birkaç kere çeviriniz.			
² Kapak kapalı olarak ısıtınız ve pişiriniz. Sinyal sesinden sonra yiyeceği yerleştiriniz.			
³ Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Arka arkaya ve kapaksız kızartınız.			

Yumurtalı yemekler	Piştirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam piştirme süresi (dakika)
Az yağ ile kızartma			
Tereyağında sahanda yumurta ¹		2	2 - 6
Sahanda yumurta ²		4	2 - 6
Çırpılmış yumurta ³		2	4 - 9
Omlet ⁴		2	3 - 6
Krepler ⁴		5	1,5 - 2,5
Yumurtalı ekmek ⁴		3	4 - 8
Hamur tatlısı ⁴		3	10 - 15
Piştirme			
Haşlanmış yumurta ⁵		3 - 100 °C	5 - 10
<p>¹ Tereyağını ve yemeği sinyal sesinden sonra ekleyiniz.</p> <p>² Yağı ve yiyeceği sinyalden sonra tavaya ekleyiniz.</p> <p>³ Sürekli olarak karıştırınız.</p> <p>⁴ Her porsiyon için toplam süre. Arka arkaya pişiriniz.</p> <p>⁵ Yemeği başlarken ekleyiniz.</p>			

Sebze ve baklagiller	Piştirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam piştirme süresi (dakika)
Az yağ ile kızartma			
Sarımsak ¹		2	2 - 10
Soğan, sotelenmiş ¹		2	2 - 10
Soğan halkaları ¹		3	5 - 10
Kabak ²		3	4 - 12
Patlıcan ²		3	4 - 12
Biber ¹		3	4 - 15
Yeşil kuşkonmaz kızartma ²		3	4 - 15
Mantar ¹		4	10 - 15
Sebzeleri yağda soteleme ¹		1	10 - 20
Sebze sote ¹		3	6 - 10
<p>¹ Sürekli olarak karıştırınız.</p> <p>² Birkaç kere çeviriniz.</p> <p>³ Kapak kapalı olarak ısıtınız ve pişiriniz. Yiyeceği sinyal sesinden sonra tavaya ekleyiniz.</p> <p>⁴ Yiyeceği başlarken ekleyiniz.</p> <p>⁵ Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Arka arkaya ve kapaksız kızartınız.</p>			

Sebze ve baklagiller	Piştirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam piştirme süresi (dakika)
Piştirme			
Brokoli ³		3 - 100 °C	10 - 20
Karnabahar ³		3 - 100 °C	10 - 20
Brüksel lahanası ³		3 - 100 °C	30 - 40
Yeşil fasulye ³		3 - 100 °C	15 - 30
Nohut ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Bezelye ³		3 - 100 °C	15 - 20
Mercimek ⁴		3 - 100 °C	45 - 60
Düdüklü tencerede piştirme			
Düdüklü tencerede sebze ⁴		4 - 120 °C	3 - 6
Düdüklü tencerede nohut ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Düdüklü tencerede beyaz fasulye ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Düdüklü tencerede mercimek ⁴		4 - 120 °C	10 - 20
Çok yağ ile kızartma			
Panelenmiş sebze kızartma ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Mayalı hamurda sebze kızartma ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Panelenmiş mantar kızartma ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Mayalı hamurda mantar kızartma ⁵		5 - 170 °C	4 - 8









¹ Sürekli olarak karıştırınız.




² Birkaç kere çeviriniz.





³ Kapak kapalı olarak ısıtınız ve pişiriniz. Yiyeceği sinyal sesinden sonra tavaya ekleyiniz.






⁴ Yiyeceği başlarken ekleyiniz.







⁵ Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Arka arkaya ve kapaksız kızartınız.

















Patates	Piştirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam piştirme süresi (dakika)
Az yağ ile kızartma			
Elma dilim patates kızartma ¹		5	6 - 12
Patates kızartması (çiğ patatesten) ¹		4	15 - 25
Patates köftesi ²		5	2,5 - 3,5
İsviçre usulü kızartmalık püre patates ³		2	50 - 55
Patates sote ¹		3	10 - 15
Haşlama			
Patates köftesi piştirme ⁴		2 - 90 °C	30 - 40
Piştirme			
Patates haşlama ⁵		3 - 100 °C	30 - 45
Düdüklü tencerede piştirme			
Düdüklü tencerede patates ⁵		4 - 120 °C	10 - 20
¹ Sürekli olarak karıştırınız.			
² Her porsiyon için toplam süre. Arka arkaya piştiriniz.			
³ Yağı ve yiyeceği sinyal sesinden sonra tavaya ekleyiniz.			
⁴ Kapak kapalı olarak ısıtınız ve piştiriniz. Sinyal sesinden sonra yiyeceği yerleştiriniz.			
⁵ Yiyeceği başlarken ekleyiniz.			










Makarna ve tahıl	Piştirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam piştirme süresi (dakika)
Haşlama			
Sade Pilav ¹		2 - 90 °C	25 - 35
Mısır lapası ²		2 - 90 °C	3 - 8
İrmik tatlısı ²		2 - 90 °C	5 - 10
Piştirme			
Hamur işleri ²		3 - 100 °C	7 - 10
İçi dolu hamurlar ²		3 - 100 °C	6 - 15
Düdüklü tencerede piştirme			
Düdüklü tencerede pilav ³		4 - 120 °C	5 - 8
¹ Kapak kapalı olarak ısıtınız ve piştiriniz. Sinyal sesinden sonra yiyeceği yerleştiriniz.			
² Sürekli olarak karıştırınız.			
³ Yemeği başlarken ekleyiniz.			

Çorbalar	Piştirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam piştirme süresi (dakika)
Haşlama			
Hazır kremalı çorbalar ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Piştirme			
Ev yapımı haşlamalar ²		3 - 100 °C	60 - 90
Hazır çorbalar ¹		3 - 100 °C	5 - 10
Düdüklü tencerede piştirme			
Düdüklü tencerede ev yapımı haşlama ²		4 - 120 °C	20 - 30
¹ Sürekli olarak karıştırınız.			
² Yemeği başlarken ekleyiniz.			

Soslar	Piştirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam piştirme süresi (dakika)
Az yağ ile kızartma			
Sebzeli domates sosu ¹		1	25 - 35
Beşamel sosu ¹		1	10 - 20
Peynir sosu ¹		1	10 - 20
Sosun suyunu çekirme ¹		1	25 - 35
Tatlı soslar ¹		1	15 - 25
¹ Sürekli olarak karıştırınız.			

Tatlı	Piştirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam piştirme süresi (dakika)
Haşlama			
Sütlaç ¹		2 - 90 °C	40 - 50
Yulaf lapası ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Çikolatalı puding ¹		2 - 90 °C	3 - 5
Piştirme			
Komposto ²		3 - 100 °C	15 - 25
Çok yağ ile kızartma			
Berliner kızartma ³		5 - 170 °C	5 - 10
Donut kızartma ³		5 - 170 °C	5 - 10
Buñuelos kızartma ³		5 - 170 °C	5 - 10
¹ Sürekli olarak karıştırınız.			
² Yemeği başlarken ekleyiniz.			
³ Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Arka arkaya ve kapaksız kızartınız.			

Dondurulmuş ürünler	Piştirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam piştirme süresi (dakika)
Az yağ ile kızartma			
Şnitzel ¹		4	15 - 20
Cordon bleu ¹		4	10 - 30
Beyaz et (göğüs eti) ¹		4	10 - 30
Tavuk nugget ¹		4	10 - 15
Döner ²		4	10 - 15
Kebap ²		4	10 - 15
Balık filetosu, sade ¹		3	10 - 20
Balık filetosu, panelenmiş ¹		3	10 - 20
Paneli balık çubukları ¹		4	8 - 12
Patates kızartma ²		5	4 - 6
Tava yemekleri ²		3	6 - 10
Çin böreği ¹		4	10 - 30
Camembert ¹		3	10 - 15
Sıcak tutma, ısıtma			
Kremalı soslu sebze ²		1 - 70 °C	15 - 20
Piştirme			
Yeşil fasulye, dondurulmuş ³		3 - 100 °C	15 - 30
Çok yağ ile kızartma			
Patates kızartma ⁴		5 - 170 °C	4 - 8
¹ Birkaç defa çeviriniz.			
² Sürekli olarak karıştırınız.			
³ Kapak kapalı olarak ısıtınız ve pişiriniz. Sinyal sesinden sonra yiyeceği yerleştiriniz.			
⁴ Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Arka arkaya ve kapaksız kızartınız.			

Diğer	Piştirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kade-mesi	Sinyal sesinden sonra toplam piştirme süresi (dakika)
Az yağ ile kızartma			
Camembert ¹		3	7 - 10
Kruton ²		3	6 - 10
Kuru hazır yemekler ³		1	5 - 10
Badem kavurma ⁴		4	3 - 15
Fındık kavurma ⁴		4	3 - 15
Çam fıstığı kavurma ⁴		4	3 - 15
Sıcak tutma, ısıtma			
Gulaş çorbası ısıtma ⁵		1 - 70 °C	10 - 20
Sıcak şarap ısıtma ⁵		1 - 70 °C	5 - 15
Haşlama			
Süt ısıtma ⁵		2 - 90 °C	3 - 10
<p>¹ Birkaç defa çeviriniz.</p> <p>² Sürekli olarak karıştırınız.</p> <p>³ Suyu sinyal sesinden sonra ekleyiniz. Su kaynayınca yiyeceği ekleyiniz.</p> <p>⁴ Yiyeceği sinyal sesinden sonra ekleyiniz.</p> <p>⁵ Yiyeceği başlarken ekleyiniz.</p>			

Flex Zone için Teppan Yaki ve Grill

Teppan Yaki ve Grill aksesuarları Flex Zone için idealdir ve kızartma sensörü tertibatı için en uygun özelliklere sahiptir.

Grill


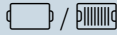


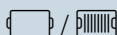
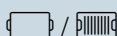
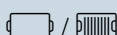
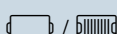
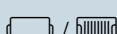
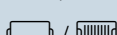
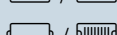


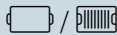

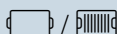
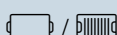
Grill Flex Zone'a uyarlanır. Az veya çok miktarda eti, balığı, taze sebzeyi ve ekmeği çok az yağ ile sağlıklı ve basitçe pişirebilirsiniz. Oluklu biçim sayesinde yemekler daha az yağ çeker. Basit kullanımı sayesinde yemekleri ızgarada kolayca pişirebilir, geleneksel ızgarada pişmiş gibi görünmesi ve lezzet vermesini sağlayabilirsiniz. Izgara veya yemek üzerine biraz yağ sürünüz; böylece ısı aktarımı kolaylaşır.

Teppan Yaki

Teppan Yaki sayesinde et, balık, deniz ürünleri, sebze, tatlılar ve ekmeği çok az yağ kullanarak basitçe ve sağlıklı biçimde hazırlayabilirsiniz. Teppan Yaki Flex Zone'a mükemmel biçimde uyarlanır. Plakaya doğrudan temas etmesi ve eşit ısı aktarımı sayesinde kızartma sırasında yiyeceklerin biçimini, suyunu ve rengini koruyabilirsiniz.

Aşağıdaki tablo yemek seçimlerini gösterir ve gıdalara göre sıralanmıştır. Sıcaklık ve pişirme süresi, yiyeceğin miktarına, durumuna ve kalitesine bağlıdır.

Bilgi: Fonksiyonu usulüne uygun biçimde etkinleştirmek için tek pişirme alanı olarak Flex Zone'u seçiniz.

	Pişirme kabı	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam kızartma süresi (dak.)
Et			
Şnitzel, sade ¹		4	6-10
Fileto ¹		4	6-10
Pirzola ¹		3	10-15
Biftek, az pişmiş (3 cm kalınlığında) ¹		5	6-8
Biftek, orta (3 cm kalınlığında) ¹		5	8-12
Biftek, iyi pişmiş (3 cm kalınlığında) ¹		4	8-12
Tavuk göğsü (2 cm kalınlıkta) ¹		3	10-20
Pastırma ¹		3	5-8
Hamburger ¹		3	6-15
Haşlanmış sosis ¹		4	8-20
Sosis, çiğ ¹		4	8-20
Döner ²		4	7-12
Kıyma ²		4	6-10
Balık ve deniz ürünleri			
Balık filetosu, doğal ¹		4	10-20
Yengeç ¹		4	4-8
Karides ¹		4	4-8
Bütün balık kızartma ¹		3	15-30

¹ Yağı (gerekirse) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekirse çeviriniz.

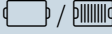

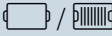

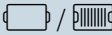

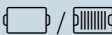

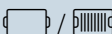

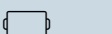
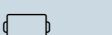
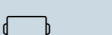


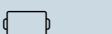


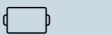


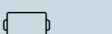
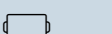
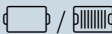



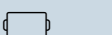
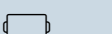
² Yağı (gerekirse) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Sürekli olarak karıştırınız.

³ Tereyağını ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekirse çeviriniz.

⁴ Yağı (gerekirse) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Her porsiyon için toplam süre. Arka arkaya pişiriniz.

⁵ Yağı (yiyeceğin üzerine sürünüz) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekirse çeviriniz.

⁶ Yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz.

	Pişirme kabı	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam kızartma süresi (dak.)
Sebze			
Kabak ¹	 / 	3	4 - 12
Patlıcan ¹	 / 	3	4 - 12
Biber ¹	 / 	3	4 - 15
Yeşil kuşkonmaz kızartma ¹	 / 	3	4 - 15
Mantar ²	 / 	4	10 - 15
Sarımsak ²		2	2 - 10
Soğanları soteleyin ²		2	2 - 10
Sebzeleri glaze edin ²		3	6 - 10
Patates			
Elma dilim patates kızartma ²		5	6 - 12
Patates köftesi ⁴		5	2,5 - 3,5
Patates glaze ²		3	10 - 15
Yumurtalı yemekler			
Tereyağında sahandada yumurta ³		2	2 - 6
Sıvı yağda sahandada yumurta ¹		4	2 - 6
Çırpılmış yumurta ²		2	4 - 9
Omlet ⁴		2	3 - 6
Krep ⁴		5	1,5 - 2,5
Yumurtalı ekme ⁴		3	4 - 8
Avusturya krebi ⁴		3	10 - 15
Diğer			
Kavurma ⁵	 / 	4	4 - 6
Kruton ²		3	6 - 10
Badem kavurma ⁶		4	3 - 15
Fındık kavurma ⁶		4	3 - 15
Çam fıstığı kavurma ⁶		4	3 - 15

¹ Yağı (gerekirse) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekirse çeviriniz.

² Yağı (gerekirse) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Sürekli olarak karıştırınız.

³ Tereyağını ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekirse çeviriniz.

⁴ Yağı (gerekirse) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Her porsiyon için toplam süre. Arka arkaya pişiriniz.

⁵ Yağı (yiyeceğin üzerine sürünüz) ve yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz. Gerekirse çeviriniz.

⁶ Yiyeceği sinyalden sonra ekleyiniz.

① Sıcaklık sensörü

Piştirme fonksiyonlarının ilk defa kullanılmasından önce, kablosuz sıcaklık sensörü ile kumanda bölümü arasında bağlantı oluşturulmalıdır.

Kablosuz sıcaklık sensörünün hazırlanması ve bakımı

Bu bölümde edineceğiniz bilgiler:

- Silikon yamaların yapıştırılması
- Kablosuz piştirme sensörünün kullanılması
- Temizleme
- Pilin değiştirilmesi

Silikon yama ve piştirme sensörü ek olarak yetkili satıcıdan, teknik müşteri hizmetlerimizden veya resmi web sitemizden temin edilebilir. Bunun için ilgili referans numarasını belirtiniz:

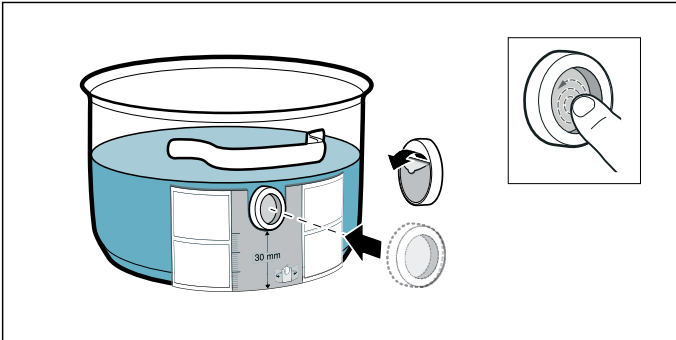
00577921	5 silikon yama içeren set
HZ39050	Piştirme sensörü ve 5 silikon yama içeren set

Silikon yamaların yapıştırılması

Silikon yama, sıcaklık sensörünü piştirme kabına sabitler.

Bir kap ilk defa piştirme fonksiyonlarıyla birlikte kullanılıyorsa silikon yama doğrudan bu kabın üzerine yapıştırılmalıdır. Önemlidir:

1. Tenceredeki yapıştırma noktası yağsız olmalıdır. Kabı temizleyiniz, iyice kurulayınız ve yapıştırma noktasını örneğin alkol ile fırçalayınız.
2. Koruyucu folyoyu silikon yamadan çıkarınız. Birlikte verilen şablon yardımıyla silikon yamayı uygun bir yükseklikte kabın dışına yapıştırınız.



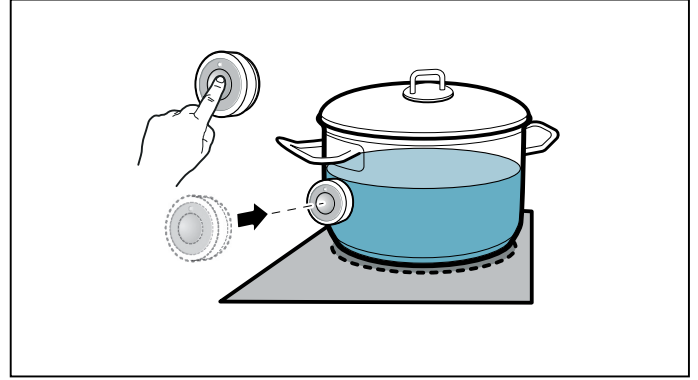
3. Silikon yamanın iç tarafı da dahil olmak üzere tüm yüzeyine bastırınız. Yapıştırıcının doğru biçimde sertleşmesi için 1 saat süre gereklidir. Kabı bu süre içinde kullanmayınız veya temizlemeyiniz.

Bilgiler

- Kabı silikon yama ile birlikte deterjanlı su içinde uzun süre bekletmeyiniz.
- Silikon yama yerinden çıkarsa yenisi kullanılmalıdır.

Kablosuz sıcaklık sensörünün takılması

Sıcaklık sensörünü, tam uyacak biçimde silikon yamaya takınız.



Bilgiler

- Sıcaklık sensörünü yapıştırmadan önce silikon yamanın tamamen kuru olduğundan emin olunuz.
- Piştirme kabını, sıcaklık sensörü ocağın yan dış yüzeyini gösterecek biçimde yerleştiriniz.
- Sıcaklık sensörü başka sıcak bir piştirme kabına yönlendirilemez, aksi takdirde aşırı ısınır.
- Piştirme sonrasında sıcaklık sensörünü tencereden çıkarınız. Sensörü temiz ve güvenli bir yerde, saklayınız ve herhangi bir ısı kaynağının yakınlarında saklamayınız.
- En fazla üç sıcaklık sensörünü eşzamanlı olarak kullanabilirsiniz.

Kablosuz sıcaklık sensörü ile kumanda alanı arasında bağlantı kurulması

Kablosuz sıcaklık sensörü ile kumanda alanı arasında bağlantı kurmak için aşağıdaki yöntemi izleyiniz:

1. Temel ayarı **C 14** seçiniz, bkz. Bölüm → "Temel ayarlar"
Ocaklardan birinin göstergesi ve **-** göstergesi yanar. Ayarlama alanları kapanır.
2. Göstergesi yanan ocağı seçiniz. Bir sinyal duyulur. **☑** göstergesi yanıp söner.
3. 30 saniye içinde kablosuz sıcaklık sensöründeki **☑** sembolüne basınız. Birkaç saniye içinde ocak göstergesinde sıcaklık sensörünün kumanda bölümüyle olan bağlantısının sonucu gösterilir.

Sonuç

☑	+Hatasız bağlantı
!	Hatalı bağlantı: Aktarım hatası nedeniyle.
?	Hatalı bağlantı: Sıcaklık sensörünün hatası nedeniyle.

- Sıcaklık sensörü hatasız biçimde kumanda alanına bağlandığında, pişirme fonksiyonları kullanılabilir.
- Sıcaklık sensörünün arızası sonucunda hatalı bir bağlantı aşağıdaki nedenlerle ortaya çıkabilir:
 - Bluetooth iletişim hatası.
 - Sıcaklık sensörü sembolüne, ocak seçildikten sonra 30 saniye içinde basılmamış.
 - Sıcaklık sensörünün pili tükenmiş.

Kablosuz sıcaklık sensörünü sıfırlayınız ve bağlantı işlemini tekrar yürütünüz.

- Aktarım hatası sonucunda ortaya çıkan hatalı bir bağlantı durumunda, bağlantı işlemini yeniden yürütünüz.
Bağlantı hâlâ hatalı ise **!**, teknik müşteri hizmetleri ile bağlantı kurunuz.

Kablosuz sıcaklık sensörünün sıfırlanması

1. **!** sembolüne yakl. 8-10 saniye boyunca dokununuz.
Bu sırada sıcaklık sensörünün LED göstergesi üç defa yanar. LED üç defa yandıktan sonra sıfırlama başlar. Bu anda parmağınızı sembolden çekiniz. LED söndüğü anda kablosuz sıcaklık sensörü sıfırlanmıştır.
2. Bağlantı işlemini 2. maddeden başlayarak tekrarlayınız.

Temizleme

Kablosuz sıcaklık sensörü bulaşık makinesinde yıkanamaz.

Sıcaklık sensörü

Sıcaklık sensörünü nemli bir bezle siliniz. Asla bulaşık makinesinde yıkamayınız. Suya daldırmayınız ve akan su altında temizleyiniz.

Pişirme işleminden sonra sıcaklık sensörünü pişirme tenceresinden çıkarınız. Sensörü temiz ve güvenli bir yerde, örneğin ambalajında saklayınız ve herhangi bir ısı kaynağının yakınlarında saklamayınız.

Silikon yama

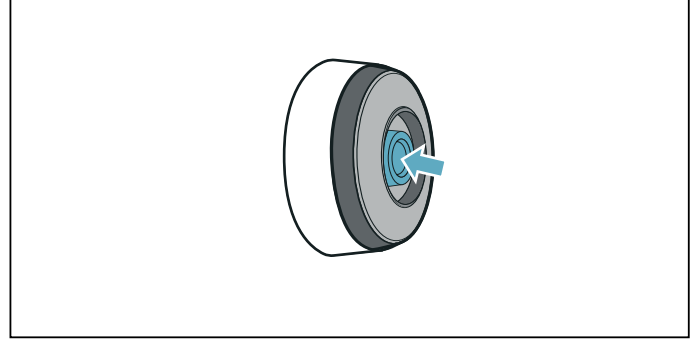
Yapıştırmadan önce sıcaklık sensörünü temizleyiniz ve kurulaştırınız. Bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur.

Bilgi: Kabı silikon yama ile birlikte deterjanlı su içinde uzun süre bekletmeyiniz.

Sıcaklık sensörünün penceresi

Sensör penceresi daima temiz ve kuru olmalıdır. Aşağıdaki işlemleri uygulayınız:

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



Bilgiler

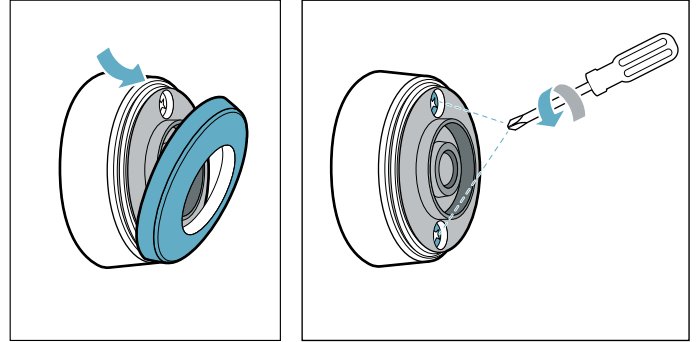
- Aşındırıcı süngerler ve aşındırıcı fırçalar gibi çizecek temizleme maddeleri ve temizleme sütle kullanmayınız.
- Sensör penceresine parmaklarınızla dokunmayınız. Kirlenebilir veya çizilebilir.

Pilin değiştirilmesi

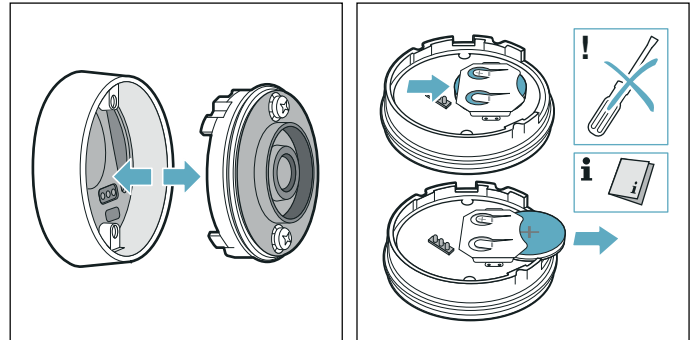
Sembol basılı tutulduğunda sıcaklık sensörü yanmıyorsa pil boşalmıştır.

Pilin değiştirilmesi:

1. Sıcaklık sensörü gövde alt parçasının silikon kapağını çekiniz ve her iki civatayı bir tornavida ile çıkarınız.

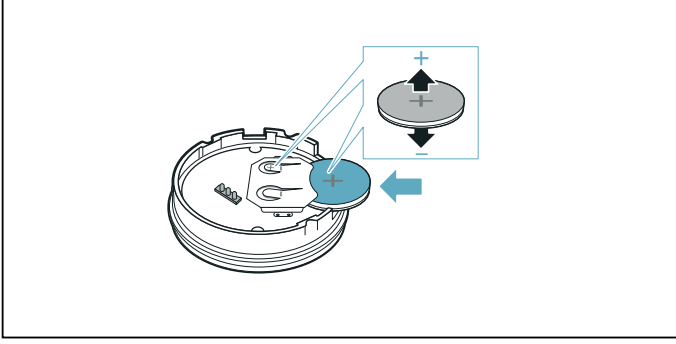


2. Sıcaklık sensörünün kilidini açınız. Pili gövde alt parçasından çıkarınız ve yeni bir pille değiştiriniz (bu sırada pil kutuplarının doğru biçimde hizalanmasına dikkat ediniz).

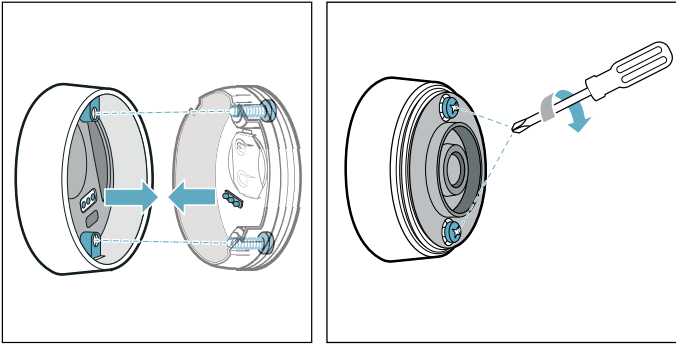


Dikkat!

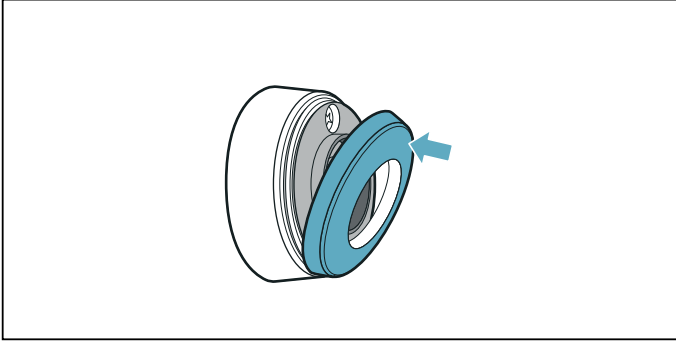
Pili çıkartmak için metal nesnelere kullanmayınız. Pili bağlantı noktalarına dokunmayınız.



3. Sıcaklık sensörünün kilidini kapatınız (kilitteki cıvata açıklıkları, gövde alt parçasındaki boşluklarla örtüşmelidir). Cıvataları bir tornavida ile sökünüz.



4. Silikon kapağı yeniden sıcaklık sensörünün gövde alt parçasına takınız.



Bilgi: Uzun bir çalışma süresini garanti etmek için sadece CR2032 tipinde yüksek kaliteli piller kullanınız.

Uygunluk beyanı

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

Daha ayrıntılı bir RED uygunluk beyanını internette www.siemens-home.bsh-group.com altında bulunan, cihazınızın ürün sayfasındaki ek dokümanlarda bulabilirsiniz.

Logolar ve Bluetooth® markası müseccel markalardır ve Bluetooth SIG, Inc. şirketine aittir, bu markaların BSH Hausgeräte GmbH tarafından her kullanımı lisans sözleşmesi kapsamındadır. Tüm diğer markalar ve marka adları, ilgili firmalara ait markalar ve marka adlarıdır.



Çocuk emniyeti

Çocukların pişirme bölümünü açmasını, çocuk emniyeti ile önleyebilirsiniz.


Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devreden çıkarılması

Ocak kapalı olmalıdır.

Etkinleştirme:

1. Ana şalter ile pişirme bölümünü açabilirsiniz.
2.  sembolüne yakl. 4 saniye boyunca dokununuz.  göstergesi yaklaşık 10 saniye süreyle yanar. Ocak kilitli.

Etkinliğini kaldırma:

1. Ana şalter ile pişirme bölümünü açabilirsiniz.
2.  sembolüne yakl. 4 saniye boyunca dokununuz. Kilit kaldırılır.

Otomatik çocuk emniyeti


Bu fonksiyon sayesinde pişirme tezgahı kapanınca çocuk emniyeti otomatik olarak devreye girer.


Açılması ve kapatılması

Otomatik çocuk emniyetini nasıl ayarlayacağınızı → "Temel ayarlar" bölümünde öğrenebilirsiniz

Temizlik koruması

Ocak açıkken kumanda bölümünün üzerini silerseniz, ayarlar değişebilir. Bunu engellemek için kumanda bölümü üzerinden ocağı temizleme amacıyla kilitleyebilirsiniz.

Etkinleştirme:  sembolüne dokununuz. Akustik bir sinyal duyulur. Kumanda bölümü 35 saniye boyunca kilitletir. Ayarları değiştirmeden kumanda bölümünün yüzeyini temizleyebilirsiniz.

Etkinliğini kaldırma: 35 saniye sonra kumanda bölümünün kilidi kaldırılır. Zamanından önce temizleme kilidini kaldırmak için  sembolüne dokununuz.

Bilgiler

- Etkinleştirdikten 30 saniye sonra bir sinyal duyulur. Bu sinyal fonksiyonun yakında sona ereceğini bildirir.
- Temizleme kilidinin ana şalter üzerinde bir etkisi yoktur. Ocak her istendiğinde kapatılabilir.

Otomatik kapama sistemi

Eğer bir ocak uzun süredir çalışıyorsa ve eğer bir ayar değişikliği yapılmamışsa, otomatik emniyet kapatması etkinleştirilir.

Ocaktaki ısıtma durdurulur. Ocak göstergesinde **F**, **B** ve kalan ısı göstergesi **h** veya **H** dönüşümlü olarak yanıp söner.

Herhangi bir sembole basıldığında gösterge kapanır. Ocak şimdi yeniden ayarlanabilir.

Otomatik emniyet kapatmasının ne zaman etkinleştirileceği, ayarlanan pişirme kademesine (1 ile 10 saat arasında) göre belirlenir.

Temel ayarlar

Cihazda çeşitli temel ayarlar mevcuttur. Bu temel ayarlar kişisel ihtiyaçlarınıza uygun olarak ayarlanabilir.

Gösterge	Fonksiyon
c 1	Çocuk emniyeti 0 Manuel*. 1 Otomatik. 2 Fonksiyon devre dışı.
c 2	Sinyal sesleri 0 Onay sinyali ve hata sinyali kapatıldı. 1 Sadece hata sinyali açıldı. 2 Sadece onay sinyali açıldı. 3 Tüm sinyal sesleri açıldı.*
c 3	Enerji tüketiminin gösterilmesi 0 Devre dışı.* 1 Devrede.
c 4	Deniz seviyesinden yüksekliğe göre ayar 1-2 Azaltma 3 Temel ayar 4-9 Genişletme
c 5	Pişirme süresinin otomatik olarak programlanması 00 Kapalı.* 0 1-99 Otomatik kapatma öncesi süre.
c 6	Zamanlayıcı fonksiyonunun sinyal sesi süresi 1 10 saniye.* 2 30 saniye. 3 1 dakika.
c 7	Güç yönetim fonksiyonu. Ocak toplam gücünün sınırlanması Kullanılabilir ayarlar, ocağın maksimum gücüne bağlıdır. 0 Devre dışı. Ocak maksimum gücü.*/** 1 1000 W asgari güç. 1.5 1500 W ... 3 13 amper için 3000 W önerilir. 3.5 16 amper için 3500 W önerilir. 4 4000 W 4.5 20 amper için 4500 W önerilir. ... 9 veya 9.5 Ocak maksimum gücü.**
c 11	Move fonksiyonu için ön ayarlı güç kademelerinin değiştirilmesi -9 Ön pişirme alanı için ön ayarlı güç kademesi. -5 Orta pişirme alanı için ön ayarlı güç kademesi. -1.5 Arka pişirme alanı için ön ayarlı güç kademesi.

c 12	Pişirme kabını ve pişirme işlemi sonucunu kontrol ediniz
0	Uygun değil
1	Optimum değil
2	Uygun
c 13	Esnek pişirme alanı etkinleşme konfigürasyonu
0	İki bağımsız ocak olarak.
1	Tek bir ocak olarak.*
c 14	Kablosuz pişirme sensörünü ocağa bağlayınız
0	Hatasız bağlantı
1	Hatalı bağlantı: Aktarım hatası nedeniyle.
2	Hatalı bağlantı: Pişirme sensörü hatası nedeniyle.
c 17	Havalandırma modu veya kirli hava modunun ayarlanması
0	Havalandırma modu yapılandırılmalıdır.*
1	Kirli hava modu yapılandırılmalıdır.
c 18	Otomatik başlatmanın ayarlanması
0	Kapatıldı.
1	Açıldı: Sensörlü kontrolle otomatik işletim.*
2	Açıldı: Havalandırma, ilgili pişirme alanlarına yönelik pişirme kademesinde başlatılır.
c 19	Havalandırma için sensör hassasiyetinin ayarlanması
1	En düşük sensör hassasiyeti ayarı.
2	Orta sensör hassasiyeti ayarı.*
3	En yüksek sensör hassasiyeti ayarı.
c 20	Ardıl çalışmanın ayarlanması
0	Kapatıldı.
1	Açıldı: Sensör kumandalı ardıl çalışma özelliğine sahip otomatik fonksiyon.
2	Açıldı*: Ocak kirli hava modunda çalışırken havalandırma yakl. 6 dakika 3 pişirme kademesinde çalışır. Ocak hava dolaşimli işletimde çalışırken havalandırma yakl. 30 dakika 1 pişirme kademesinde çalışır. Bu süre dolduktan sonra ardıl çalışma fonksiyonu otomatik olarak kapanır.
c 25	Otomatik tencere algılama
0	Devre dışı: İstenen pişirme alanını manuel olarak seçiniz.
1	Etkinleştirildi: Ocak kabın boyutunu ve pozisyonunu algılar ve ilgili pişirme alanını/alanlarını* seçer.
HC	Home Connect → "Home Connect ayarları"
c 0	Standart ayarlara geri al
0	Kişisel ayarlar.*
1	Fabrika ayarlarına geri dön.

*Fabrika ayarı

**Ocak maksimum gücü, tip plakasında gösterilir.

Böylece temel ayarlara dönersiniz:

Ocak kapalı olmalıdır.

1. Ocağı açınız.
2. Sonraki 10 saniye içinde ⏸ sembolüne yaklaşık 4 saniye boyunca dokununuz. İlk dört gösterge ürün bilgilerini gösterir. Her bir göstergesi görebilmek için ayarlama alanına dokununuz.

Ürün bilgileri	Gösterge
Müşteri hizmetleri dizini (KI)	01
İmalat numarası	Fd
İmalat numarası 1	95.
İmalat numarası 2	05

3. ⏸ sembolüne yeniden dokunursanız, temel ayarlara ulaşırsınız. Göstergelerde **c 1** ve **0** ön ayar olarak yanar.



4. İstenilen fonksiyon görülene kadar ⏸ sembolüne birden çok defa dokununuz.
5. Ardından ayarlama alanında istenilen ayarı seçiniz.



6. ⏸ sembolüne en az 4 saniye boyunca dokununuz.

Ayarlar kaydedilir.

Temel ayarlardan çıkma

Pişirme tezgahını ana düğme ile kapatınız.

Enerji tüketim göstergesi

Bu fonksiyon bu ocağın son pişirme işleminin toplam enerji tüketimini gösterir.

Ocağı kapattıktan sonra 10 saniye süresince kilowatt saat cinsinde tüketim, örn. **1.08** kWh görüntülenir.

Göstergenin hassasiyeti başka unsurların yanı sıra şebekenin akım kalitesine bağlıdır.

Bu fonksiyonu nasıl açacağınızı Bölüm → "Temel ayarlar" içindeki bilgilerden öğrenebilirsiniz.

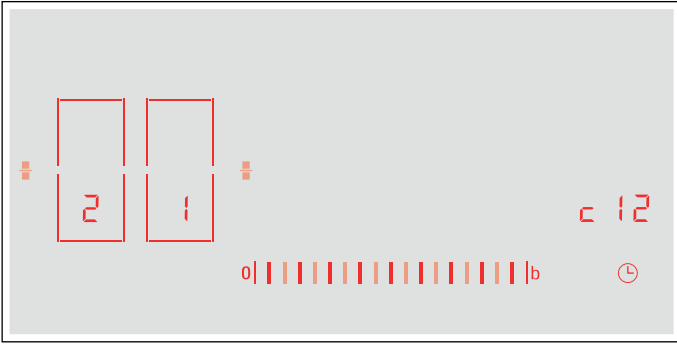
🔍 Pişirme kabı testi

Bu fonksiyon ile pişirme işleminin hızı ve kalitesi, pişirme kabına bağlı olarak kontrol edilebilir.

Sonuçta bir referans değer elde edilir ve bu değer pişirme kabının özelliklerine ve kullanılan ocağa bağlıdır.

1. Kabı, oda sıcaklığında yakl. 200 ml su ile doldurunuz ve çapı, kabın taban çapına en uygun olan pişirme alanının ortasına yerleştiriniz.
2. Temel ayarlara gidiniz ve **c 1 2** ayarını seçiniz.
3. Ayar alanına dokununuz. Pişirme alanı göstergesinde **—** yanıp söner. Fonksiyon etkinleştirildi.

10 saniye sonra pişirme alanı göstergesinde kalitenin ve pişirme işleminin hızının sonucu gösterilir.



Aşağıdaki tablo yardımıyla sonucu kontrol ediniz:

Sonuç	
0	Pişirme kabı ocak için uygun değil ve bu yüzden ısınmadı.*
1	Pişirme kabı beklenenden yavaş ısındı ve pişirme işlemi optimum biçimde yürütülemedi.*
2	Pişirme kabı doğru biçimde ısındı ve pişirme işleminde sorun yok.
* Daha küçük bir ocak mevcutsa, pişirme kabını bir defa da daha küçük ocakta deneyiniz.	

Bu fonksiyonu yeniden etkinleştirmek için ayar alanına dokununuz.

Bilgiler

- Esnek pişirme alanı tek bir ocak olarak ayarlanmıştır, sadece bir pişirme kabı ile kullanınız.
- Eğer kullanılan ocak, pişirme kabının çapından çok küçükse, muhtemelen pişirme kabının sadece orta kısmı ısınır ve bunun sonucunda olası en iyi veya memnun edici bir pişirme sonucu elde edilemez.
- Bu fonksiyon hakkındaki bilgileri Bölüm → "Temel ayarlar" içinde bulabilirsiniz.
- Pişirme kabının türü, boyutu ve konumlandırılması ile ilgili bilgileri Bölüm → "İndüksiyonla yemek pişirme" ve → "Flex Zone" içinde bulabilirsiniz.

🔋 PowerManager

Power-Manager işleviyle ocağın toplam gücü ayarlanabilir.

Ocak fabrika tarafından önceden ayarlanmıştır. Ocağın en yüksek performansı tip plakasında belirtilmiştir. Değer, ilgili elektrik tesisatının gereksinimlerine uygun olarak Power-Manager işleviyle değiştirilebilir.

Ocak bu ayar değerini aşmamak için kullanılabilir gücü otomatik olarak açık konumdaki pişirme alanlarına dağıtır.

Power-Manager işlevi devredeyken, pişirme alanının gücü ara sıra nominal değer altına düşebilir. Bir pişirme alanının açılması ve güç sınırına ulaşması durumunda pişirme kademesi göstergesinde kısa süreliğine **_** görüntülenir. Cihaz, en uygun güç kademesini ayarlar ve kendiliğinden seçer.

Ocak toplam gücünün nasıl değiştirildiğiyle ilgili ayrıntılı bilgi için bkz. Bölüm → "Temel ayarlar"

Home Connect

Bu cihaz WLAN uyumludur, ayarlar bir mobil uç cihaz üzerinden cihaza gönderilebilir.

Cihaz ev ağına bağlı değilken, ağ bağlantısı olmayan bir ocak gibi çalışır. Ocak her zaman paneli üzerinden kumanda edilebilir.

Home Connect fonksiyonunun kullanılabilirliği, ülkenizdeki Home Connect hizmetlerinin kullanılabilirliğine bağlıdır. Home Connect hizmetleri tüm ülkelerde sunulmaz. Buna ilişkin diğer bilgileri www.home-connect.com altında bulabilirsiniz.

Bilgiler

- Ocaklar, gözetimsiz bir şekilde kullanılmamalıdır; pişirme işlemi her zaman gözetlenmelidir.
- Bu kullanım kılavuzundaki güvenlik uyarılarına uyunuz ve cihazı Home Connect uygulaması üzerinden kumanda ederken de bu kılavuzdaki kurallara uyduğunuzdan emin olunuz. Ayrıca Home Connect uygulamasının uyarılarına dikkat ediniz. → "Önemli güvenlik uyarıları", Sayfa 6
- Home Connect uygulaması ile cihazınıza istediğiniz ayarları gönderebilirsiniz, bu ayarların cihaz üzerinde teyit edilmesi gerekir. Cihazın, kullanıcı başında değilken kumanda edilebilmesi mümkün değildir.
- Cihazın manüel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde Home Connect uygulaması üzerinden kullanım mümkün değildir.

Ayarlama

Home Connect üzerinden ayarları yürütebilmek için Home Connect uygulamasının mobil uç cihazınızda da yüklenmiş ve kurulmuş olması gereklidir.

Bunun için Home Connect ile birlikte teslim edilen belgelere de dikkat edilmelidir.

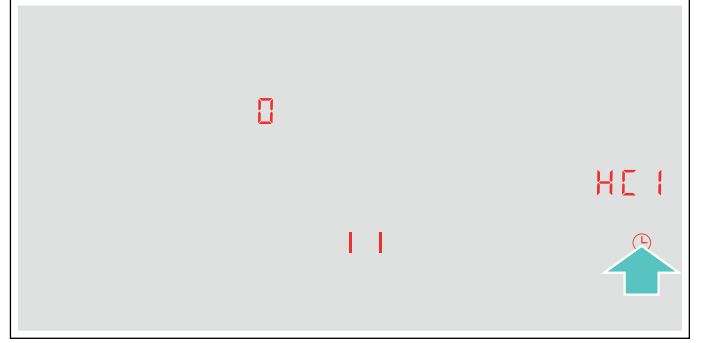
Ayarları yapmak için uygulama içinde belirtilen adımları takip ediniz.

Ayarlamak için uygulamanın açık olması gereklidir.

Ev ağına otomatik olarak oturum açma

WPS fonksiyonlu bir yönlendiriciye ihtiyacınız olacaktır. Yönlendiricinize erişime sahip olmanız gereklidir. Durum bu değilse "Ev ağına manuel olarak oturum açma" adımlarını izleyiniz.

1. Ocağı açınız.
2. ⌚ sembolüne 4 saniye boyunca basınız. Ürün bilgileri gösterilir.
3. **HC 1** ayarı görüntülene kadar ⌚ sembolüne gereken sıklıkta dokununuz. Ocak göstergesinde **HC 1** yanar.

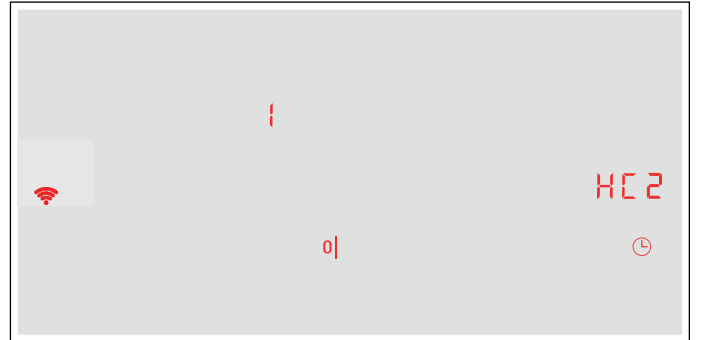


4. Ayar alanından **1** değerini ayarlayınız. Kumanda alanında **1** ve sembol **Wi-Fi** yanıp söner.
5. 2 dakika içinde yönlendiricideki WPS tuşuna basınız. Kumanda panelinde ilgili sembol **Wi-Fi** artık yanıp sönmüyorsa ve sadece yanıyorsa, ocak ev ağına bağlanmıştır.

Bilgi:

Bağlantı oluşturulamazsa **2** "manuel olarak bağla" değeri görünür. Cihazı manuel olarak ev ağına kaydediniz veya otomatik bağlantıyı yeniden başlatınız.

Cihaz otomatik olarak uygulamaya bağlanmaya çalışır ve **HC 2** ayarı görüntülenir. Ayar alanında değer **1** yanıp söner.

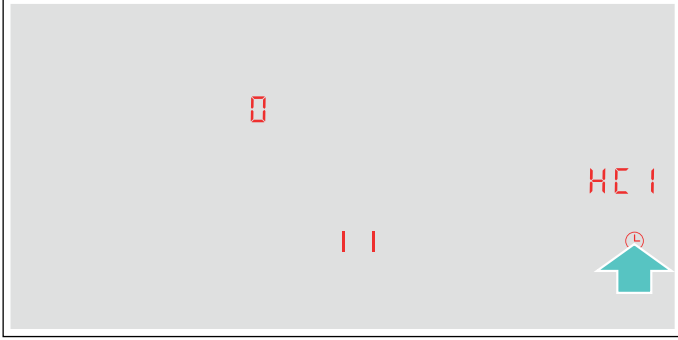


6. Mobil cihaz üzerinde uygulamayı başlatınız ve ağda otomatik olarak oturum açma talimatlarını takip ediniz.

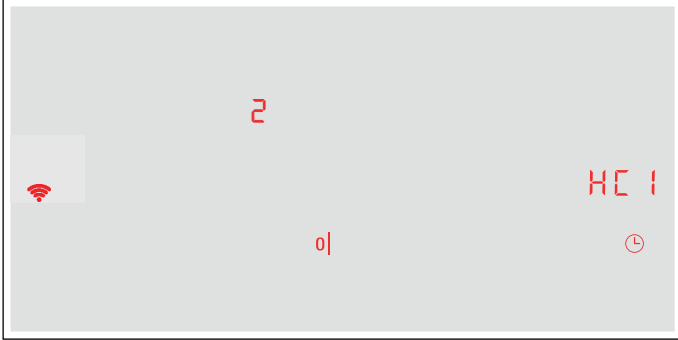
Ocak göstergesinde **HC 2** değeri görüntülediğinde, oturum açma işlemi tamamlanmıştır.

Ev ağında manüel olarak oturum açma

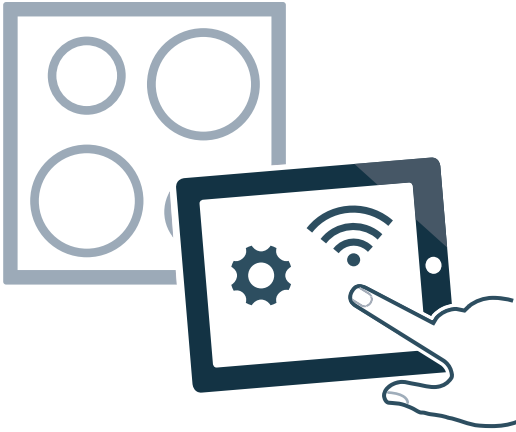
1. Ocağı açınız.
2. ⌚ sembolüne 4 saniye boyunca basınız. Ürün bilgileri gösterilir.
3. HC 1 uyarı görüntülene kadar ⌚ sembolüne gereken sıklıkta dokununuz. Ocak göstergesinde 0 yanar.



4. Ayar alanından 2 değerini ayarlayınız. Kumanda alanında 2 ve sembol 📶 yanıp söner.

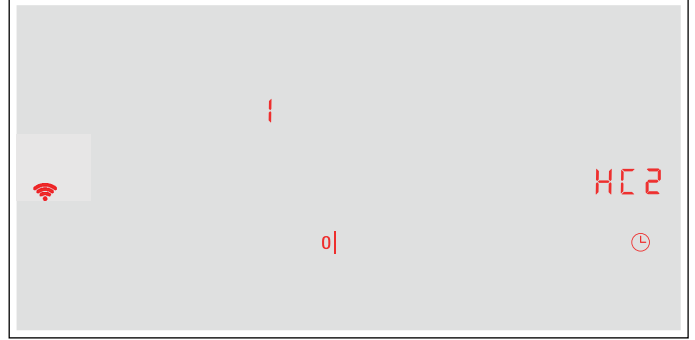


5. Mobil cihaz ile, ocak ağında "HomeConnect" SSID ve "HomeConnect" anahtar bilgileriyle oturum açınız.



Kumanda panelinde ilgili sembol 📶 artık yanıp sönmüyorsa ve sadece yanıyor, ocak ev ağına bağlanmıştır.

Cihaz otomatik olarak uygulamaya bağlanmaya çalışır ve HC 2 uyarı görüntülenir. Ayar alanında değer 1 yanıp söner.



6. Mobil cihaz üzerinde uygulamayı başlatınız ve ağıda manuel olarak oturum açma talimatlarını takip ediniz. Ocak göstergesinde 0 değeri görüntülediğinde, oturum açma işlemi tamamlanmıştır.

Home Connect ayarları

Home Connect uygulamasını istediğiniz zaman ihtiyaçlarınıza göre ayarlayabilirsiniz.

Ağ ve cihaz bilgilerini görüntülemek için, ocağına ilişkin temel ayarlar bölümünde Home Connect ayarlarına gidiniz.

Gösterge	Fonksiyon
HC 1	Ev ağında oturum açma (WLAN)
0	Bağlı değil / Ağ bağlantısını ayır.
1	Otomatik olarak bağlantı kur.
2	Manuel olarak bağlantı kur.
3	Bağlı.
HC 2	Uygulama ile bağlantı
0	Bağlı değil.
1	Bağlantı kurma.
HC 3	WLAN ile bağlantı
0	Kablosuz modülü kapalı.
1	Kablosuz modül devrede.
HC 4	Uygulama üzerinden ayarlar
0	Devre dışı bırakılmış.
1	Açık.*
HC 5	Yazılım güncellemesi
1	Güncelleme mevcut ve kurulumu hazır.
2	Kurulumun başlatılması.

* Temel ayar

Gösterge Fonksiyon	
HCE6	Müşteri hizmetleri tarafından uzaktan erişim
0	İzin verilmiyor.
1	İzin veriliyor.
HCE7	WLAN sinyal gücü
0	Ev ağına (WLAN) bağlı değil.
1	Sinyal gücü 1 (kötü)
2	Sinyal gücü 2 (orta)
3	Sinyal gücü 3 (iyi)
HCE8	Home Connect sunucusuna bağlantı
0	Bağlı değil.
1	Bağlı.
* Temel ayar	

Bilgiler

- **HCE2** ayarı sadece cihaz ev ağına bağlı durumdayken gösterilir.
- **HCE3** ayarı sadece cihaz daha önce bir ağa bağlanmışsa gösterilir.
- **HCE5** ayarı sadece bir güncelleme mevcut olduğunda gösterilir.
- **HCE6** ayarı sadece, müşteri hizmetleri cihazınıza bağlanmaya çalıştığında gösterilir. Verdiğiniz erişimi ne zaman isterseniz sonlandırabilirsiniz.
- **HCE7** ve **HCE8** ayarları sadece bir WLAN bağlantısı mevcut olduğunda gösterilir.

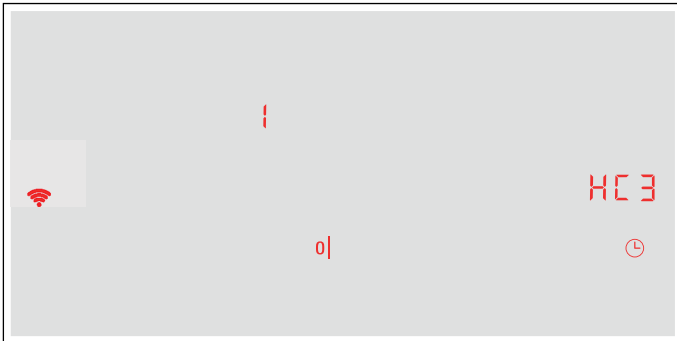
WLAN'ın devre dışı bırakılması


Wi-Fi etkinleştirilmişse Home Connect fonksiyonlarını kullanabilirsiniz.

Bilgi:

Ağa bağlanmış şekilde çalışmaya hazır durumdayken cihazınız maksimum 2 W güç gerektirir.

1. Ocağı açınız.
2. ⌚ sembolüne 4 saniye boyunca basınız. Ürün bilgileri gösterilir.
3. **HCE3** ayarı görüntülenene kadar ⌚ sembolüne gereken sıklıkta dokununuz. Ocak göstergesinde **1** yanar.




4. Ayar alanında **0** değerini ayarlayınız. WLAN devre dışıdır ve kumanda panelindeki  sembolü kaybolur.

Ağ bağlantısını kes

Ocağınızın ağ bağlantısını ne zaman isterseniz kesebilirsiniz.

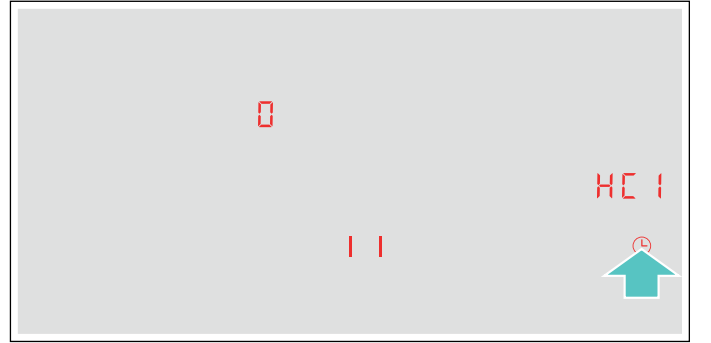
Bilgi:

Ocağınızın ağ bağlantısı kesildiğinde, Home Connect üzerinden kumanda edilmesi mümkün değildir.

1. Ocağı açınız.
2. ⌚ sembolüne 4 saniye boyunca basınız. Ürün bilgileri gösterilir.
3. **HCE1** ayarı görüntülenene kadar ⌚ sembolüne gereken sıklıkta dokununuz. Ocak göstergesinde **3** yanar.
4. Ayar alanında **0** değerini ayarlayınız. Cihazın ev ağı bağlantısı kesilmiştir ve kumanda panelindeki  sembolü kaybolur.

Ağa bağlan

1. Ocağı açınız.
2. ⌚ sembolüne 4 saniye boyunca basınız. Ürün bilgileri gösterilir.
3. **HCE1** ayarı görüntülenene kadar ⌚ sembolüne gereken sıklıkta dokununuz. Ocak göstergesinde **0** yanar.



4. Ayar alanında **1** "Otomatik olarak bağlantı kur" değerini veya **2** "Manuel olarak bağlantı kur" değerini ayarlayınız.
5. → "Ev ağına otomatik olarak oturma açma" veya → "Ev ağına manuel olarak oturma açma" uyarınca uygulama talimatlarını takip ediniz.



Uygulama ile bağlantı kur

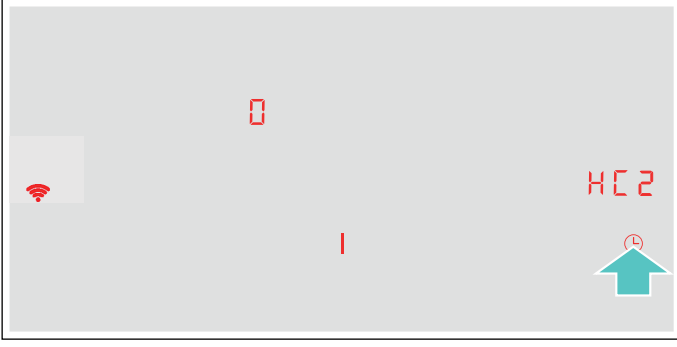
Mobil uç cihazınızda Home Connect uygulaması kurulu ise, uygulama ile ocak arasında bağlantı kurabilirsiniz.


Bilgiler

- Cihaz bir ağa bağlı olmalıdır.
- Uygulama açılmış ve ayarları yapılmış olmalıdır.

1. Ocağı açınız.
2. ⌚ sembolüne 4 saniye boyunca basınız. Ürün bilgileri gösterilir.

3. **HC2** ayarı görüntülenene kadar  sembolüne gereken sıklıkta dokununuz. Ocak göstergesinde  yanar.







4. Ayar alanında  değerini ayarlayınız.
5. Bağlantı işlemini tamamlamak için uygulamadaki talimatları izleyiniz.

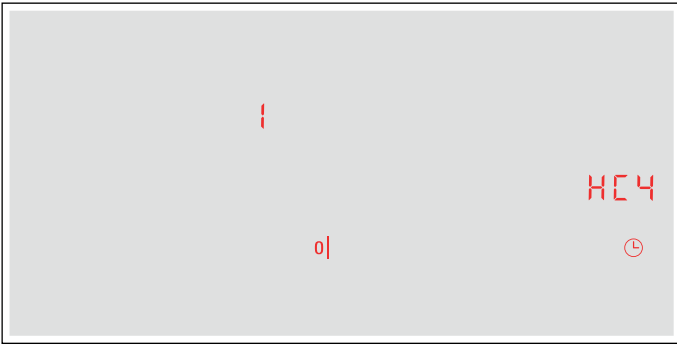
Uygulama üzerinden ayarlar

Home Connect uygulaması ile ocağınızın temel ayarlarına rahatlıkla erişim sağlayabilir ve ocak gözlerine ilişkin ayarları ocağa gönderebilirsiniz.

Bilgiler

- Temel ayarları değiştirmek için ocak kapalı olmalıdır.
- Cihazın manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde Home Connect uygulaması üzerinden kullanım mümkün değildir.
- Cihaz, ayar aktarımı fonksiyonu etkinleştirilmiş olarak teslim edilir.
- Ayar aktarımı fonksiyonu devre dışı bırakılmışsa, Home Connect uygulamasında sadece ocak alanının çalışma durumları görüntülenir.

1. Ocağı açınız.
2.  sembolüne 4 saniye boyunca basınız. Ürün bilgileri gösterilir.
3. **HC4** ayarı görüntülenene kadar  sembolüne gereken sıklıkta dokununuz.
4. Aktarımı etkinleştirmek için ayar alanında  değerini, devre dışı bırakmak için ise  değerini seçiniz.



Pişirme ayarlarını onaylama

Pişirme ayarları bir ocağa aktarıldığında, ayara göre ocak göstergesi, zamanlayıcı göstergesi veya değiştirilen fonksiyon yanıp sönmeye başlar. Ayarları onaylamak için istenen ocak gözü göstergesine dokununuz. Ayarları reddetmek için ocakta herhangi başka bir tuşa dokununuz.

Yazılım güncellemesi

Yazılım güncellemesi fonksiyonu ile, ocağınızın yazılımı güncellenir (örneğin optimizasyon, hata giderme, güvenlik ilişkili güncellemeler). Ön koşullar kayıtlı bir Home Connect kullanıcısı olmanız, uygulamayı mobil uç cihazınıza yüklemiş olmanız ve Home Connect sunucusu ile bağlantıda olmanızdır.

Bir yazılım güncellemesi mevcut olduğunda, bu durum size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir ve yüklemeyi nereden yapabileceğiniz söylenir.

Başarılı bir yükleme sonrasında ilgili kurulumu ocak (temel ayarlar, ayar **HC5**) veya Home Connect uygulaması üzerinden başlatabilirsiniz, bunun için yerel ağa bağlı olmanız gerekir.

Kurulum başarıyla tamamlandığında durum size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir.

Bilgiler

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

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.

Bilgi:

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

Veri güvenliğine dair uyarılar

Cihazınızın internete bağlı bir WLAN ağına ilk defa bağlanmasıyla birlikte cihazınız aşağıdaki kategorilerdeki verileri Home Connect sunucusuna aktarır (ilk kayıt):

- Benzersiz cihaz tanıtıcısı (cihaz anahtarlarından ve monte edilen WiFi iletişim modülünün MAC adresinden oluşur).
- WiFi iletişim modülünün güvenlik sertifikası (bağlantının bilişim tekniği açısından güvencesi için).
- Ev cihazınızın güncel yazılım ve donanım versiyonları.
- Fabrika ayarlarına olası bir geri alma durumuna dair bilgiler.

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

Bilgi:

Home Connect fonksiyonlarının sadece Home Connect uygulamasıyla bağlantılı olarak kullanılabilmesine dikkat ediniz. Veri güvenliğine ilişkin bilgiler Home Connect uygulaması içinden çağırabilirsiniz.

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



2,4 GHz bant: 100 mW maks.
5 GHz bant: 100 mW maks.

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

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

Temizleme**⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!**

Çalışma esnasında cihaz ısınır. Temizleme işleminden önce cihazı soğumaya bırakınız.

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Cihaz çalışırken ısınır. Sıcak sıvılar cihazın içine girerse metal yağ filtresini veya taşma haznesini çıkarmadan önce cihazın soğuması beklenmelidir.

⚠ Uyarı – Elektrik çarpması tehlikesi!

Yüksek basınçlı temizleyici veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır. Elektrik çarpmasına neden olabilir.

⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

Nemin içeri girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir. Cihazı yalnızca nemli bir bez ile temizleyiniz. Temizlikten önce fişi prizden çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

Cihaz içindeki parçalar keskin kenarlı olabilir. Koruyucu eldivenler kullanınız.

Bilgiler

- Temizlik için çok az su kullanılmalıdır, cihaz içine su girmemelidir.
- Temizleme öncesinde el ve kollarınızdaki tüm takıları çıkarınız.
- Ocak sıcak olduğunda temizlik malzemesi kullanmayınız, aksi takdirde lekeler oluşabilir. Tüm temizlik malzemesi artıklarının temizlendiğinden emin olunuz.

Temizlik malzemeleri

Sadece bu tür ocaklar için uygun deterjan kullanınız. Ürün paketi üzerindeki üretici verilerine lütfen dikkat ediniz.

Temizlik malzemeleri ile ilgili tüm talimatları ve uyarıları dikkate alınız.

Uygun temizleme ve bakım araçlarını Müşteri Hizmetleri'nden veya e-Mağazamızdan temin edebilirsiniz.

Dikkat!**Yüzey zararları**

Aşağıdakileri kullanmayınız:

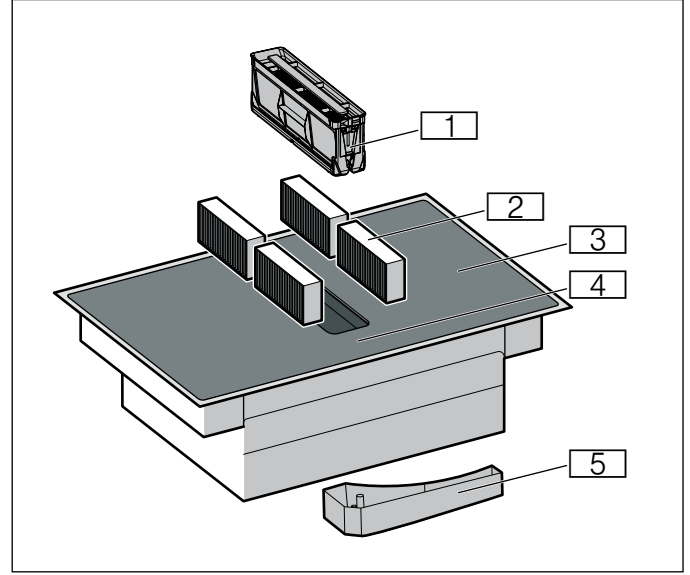
- Seyreltilmemiş deterjan
- Bulaşık makinesi deterjanı
- Aşındırıcı maddeler
- Yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtme makinesi
- Fırın temizleyicileri
- Aşındırıcı, klor içeren veya agresif temizleyiciler
- Yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri
- Sert, çizebilecek bulaşık süngerleri, fırçalar veya ovma süngerleri

Dikkat!**Yüzey zararları**

Yeni temizleme bezleri kullanılmadan önce her zaman iyice yıkanmalıdır!

Yanlış temizlik maddeleri nedeniyle farklı yüzeylerin zarar görmemesi için tablodaki bilgilere dikkat ediniz.

Bölge	Temizlik malzemeleri
Cam seramik	<p>Kireç ve su artıkları nedeniyle oluşan lekelerde cam temizleyici: Ocağı soğuduktan sonra temizleyiniz. Cam seramik ocaklar için uygun bir temizlik malzemesi veya cam temizleyici kullanılabilir.</p> <p>Şeker, pirinç nişastası veya plastik nedeniyle oluşan lekelerde cam kazıyıcı Derhal temizlenmelidir. Dikkat: Yanma tehlikesi.</p> <p>Daha sonra nemli bir bulaşık bezi ile temizlenmeli ve bir bez ile kurulanmalıdır.</p> <p>Bilgi: Bulaşık makinesi deterjanı kullanılmamalıdır.</p>
Paslanmaz çelik	<p>Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizlenmeli ve yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.</p> <p>Temizlik için çok az su kullanınız, cihaz içine su girmemelidir.</p> <p>Kurumuş yerleri biraz su ve biraz deterjanla bekletiniz, ovalamayınız.</p> <p>Paslanmaz çelikten yüzeyler sadece fırçalanma yönünde temizlenmelidir.</p> <p>Müşteri hizmetlerinden, internet mağazamızdan veya yetkili satıcıdan özel paslanmaz çelik bakım maddelerini satın alabilirsiniz. Bakım malzemesi yumuşak bir bezle ince bir tabaka halinde yüzeye sürülmelidir.</p> <p>Bilgi: Ocak çerçevesinin temizliği için cam kazıyıcı kullanmayınız.</p>
Plastik	<p>Sıcak deterjanlı su: Yumuşak bir bezle veya bulaşık makinesinde temizlenmelidir.</p>
Kumanda elemanları	<p>Sıcak deterjanlı su veya uygun cam temizleyici: Nemli bir bulaşık bezi ile temizlenmeli ve yumuşak bir bez ile kurulanmalıdır.</p>

Temizlenecek bileşenler

No.	Tanım
1	Metal yağ filtresi
2	Hava sirkülasyon modunda aktif karbon filtresi veya kirli hava işletiminde akustik filtre*
3	Ocak gözü
4	Kumanda paneli
5	Taşma haznesi

*Cihazın donanımına göre değişir

Ocak çerçevesi (sadece ocak çerçevesine sahip cihazlarda)

Ocak çerçevesinde hasar oluşumunu önlemek için lütfen aşağıdaki uyarılara uyunuz:

- Sadece sıcak deterjanlı su kullanınız
- Yeni temizleme bezlerini kullanmadan önce iyice yıkayınız.
- Aşındırıcı veya keskin temizlik malzemeleri kullanmayınız.
- Cam kazıyıcı veya sivri nesnelere kullanmayınız.
- Sert, çizilecek bulaşık süngerleri, fırçalar veya ovma süngerleri kullanmayınız.

Pişirme tezgahı

Her pişirme sonrasında ocağı temizleyiniz. Böylece yapışan artıkların yanmasını engellersiniz. Ocağı ancak kalan ısı göstergesi söndükten sonra temizleyiniz. Taşın sıvıları hemen temizleyiniz, yemek artıklarının kurumasına izin vermeyiniz.

Cihazda ocağı temizlerken metal yağ filtresini temizlemeyiniz. Kir ve yemek kalıntıları cihazın iç kısmında değil metal yağ filtresinde birikir. Metal yağ filtresini bulaşık makinesinde temizleyebilirsiniz.

Ocağı nemli bir bulaşık beziyle temizleyiniz ve kireç artıklarının oluşmasını engellemek için başka bir bezle kurulayınız.

Sertleşmiş kiri en iyi şekilde piyasada bulunan bir cam kazıyıcı ile veya cam seramik temizleyici ile giderebilirsiniz. Üretici bilgilerine dikkat ediniz.

Uygun cam kazıyıcıları (ürün no. 00087670) müşteri hizmetlerinden veya internet mağazamızdan temin edebilirsiniz.

Mükemmel sonuç elde etmek için cam seramik ocakları özel süngerler ile temizleyiniz.

Havalandırma

Koku ve yağ emme seviyesini koruyabilmek için filtrelerin düzenli olarak değiştirilmesi veya temizlenmesi gereklidir.

Metal yağ filtresi

Metal yağ filtresi düzenli olarak temizlenmelidir.

⚠ Uyarı – Yangın tehlikesi!

Yağ filtresindeki yağ tortuları tutuşabilir. Yağ filtresi düzenli olarak temizlenmelidir. Cihazı kesinlikle yağ filtresi olmadan çalıştırmayınız.

Aktif karbon filtresi

Aktif karbon filtrelerinin düzenli aralıklarla değiştirilmesi gereklidir. Bunun için cihazınızdaki dolun göstergesine dikkat ediniz.

Cihazınızı sadece kirli hava işletiminde kullanıyorsanız aktif karbon filtresini veya akustik filtreyi kirlenir kirlenmez değiştiriniz.

Dolum göstergesi

Aktif karbon filtresinin dolması halinde cihaz kapatıldıktan sonra bir sinyal duyulur.

Gösterge alanında **F** yanar.

En geç bu durumda aktif karbon filtresini değiştirmeniz gerekir.

Aktif karbon filtresini değiştirdiyseniz, dolun göstergesini sıfırlamanız gerekir, böylece **F** göstergesinin yanması durur.

Cihaz kapatıldıktan sonra **F** yanar.

Bir sinyal sesi duyulana kadar havalandırma sembolü basılı tutulmalıdır.

Aktif karbon filtresinin dolun göstergesi sıfırlanır.

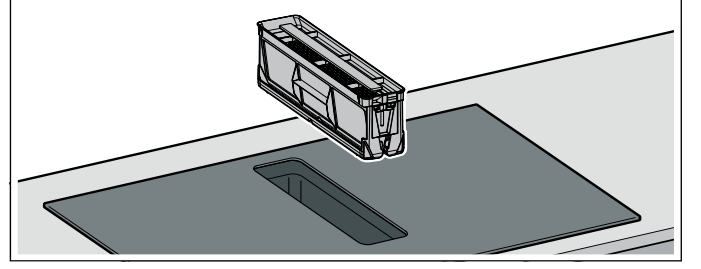
Aktif karbon filtresinin değiştirilmesi (yalnızca dolaşımli hava modunda)

Aktif karbon filtresi mutfak dumanındaki koku parçacıklarını bağlar. Sadece havalandırma çalışmasında kullanılır.

Bilgiler

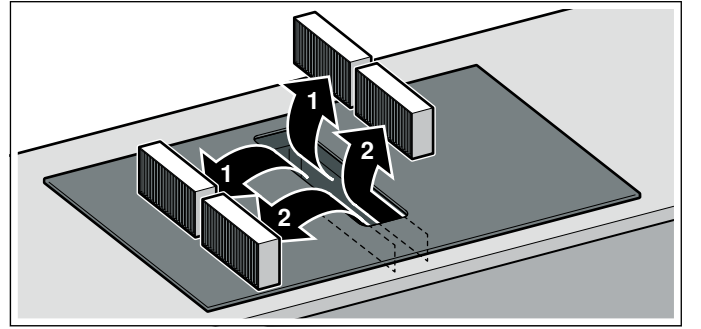
- Aktif karbon filtreleri ve akustik filtreler teslimat kapsamındadır. Yedek filtre gerekirse aktif karbon filtresini veya akustik filtreyi yetkili satıcıdan, müşteri hizmetlerinden veya online mağazamızdan satın alabilirsiniz.
- Aktif karbon filtresi ve akustik filtre temizlenemez veya yeniden aktifleştirilemez.
- Sadece orijinal filtre kullanınız. Böylece optimum fonksiyon elde edilmiş olur.

1. Metal yağ filtresi çıkarılmalıdır.

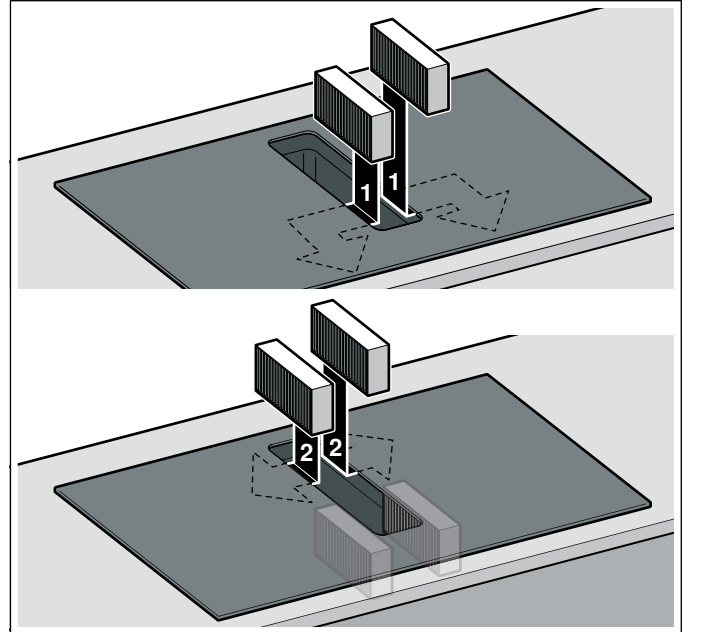


Bilgiler

- Yağ, alttaki haznenin içinde toplanabilir. Yağ damlamasını önlemek için metal yağ filtresi eğilmemelidir.
 - Metal yağ filtresinin aşağı düşmemesine ve ocağa hasar vermemesine dikkat ediniz.
2. Dört aktif karbon filtresi veya akustik filtre çıkarılmalı ve usulüne uygun şekilde imha edilmelidir.



3. İki aktif karbon filtresi veya akustik filtre cihazın sağına ve soluna yerleştirilmeli, öne doğru itilmelidir.



4. Diğer aktif karbon filtreleri veya akustik filtreler cihazın sağına ve soluna yerleştirilmelidir.
5. Metal yağ filtresi yerleştirilmelidir.

Sıkça Sorulan Sorular ve Yanıtları (FAQ)

Kullanım

Ocağı neden açamıyorum ve çocuk kilidi sembolü neden yanıyor?

Çocuk kilidi devrededir.
Bu fonksiyon hakkındaki bilgileri → "*Çocuk emniyeti*" bölümünde bulabilirsiniz.

Işıklı göstergeler neden yanıp sönüyor ve neden bir sinyal duyuluyor?

Kumanda bölümündeki sıvılar ve yemek artıkları temizlenmelidir. Kumanda bölümünden tüm nesnelere kaldırılmalıdır.
Sinyal sesini nasıl devre dışı bırakacağınızı → "*Temel ayarlar*" bölümünde öğrenebilirsiniz.

Pişirme asistanı fonksiyonlarını neden etkinleştiremiyorum?

Cihazın maksimum güç çekiş değerine ulaşıldı veya PowerManager fonksiyonu etkinleştirildi. Aktif pişirme alanlarının güç kademeleri kapatılmalı veya düşürülmelidir.
Bu fonksiyonla ilgili daha fazla bilgiyi → "*Pişirme asistanı fonksiyonları*" bölümünde bulabilirsiniz.

Otomatik başlatmanın ayarlanmış olmasına rağmen havalandırma çalışmıyor.

Havalandırma manuel olarak çalıştırılmalı veya otomatik başlatmanın yapılandırılması kontrol edilmelidir. Ayrıntılı bilgileri → "*Temel ayarlar*" bölümünde bulabilirsiniz.

Sensörlü kontrol modunda havalandırma çok güçlü veya çok zayıf çalışıyor.

Havalandırmaya yönelik sensör hassasiyeti doğru şekilde yapılandırılmamış.
Bu ayarla ilgili daha fazla bilgiyi → "*Temel ayarlar*" bölümünde bulabilirsiniz.

Pişirme alanlarının kapalı olmasına rağmen havalandırma çalışmaya devam ediyor.

Havalandırma manuel olarak kapatılmalıdır.
Bu ayarla ilgili daha fazla bilgiyi → "*Cihazın kullanılması*" bölümünde bulabilirsiniz.

Cihazın kapalı olmasına rağmen havalandırma açılıyor.

Sensörlü kontrolle ardıl çalışma fonksiyonu ayarı seçilmiştir.
Bu ayarla ilgili daha fazla bilgiyi → "*Temel ayarlar*" bölümünde bulabilirsiniz.

Hava girişi çok zayıf.

Metal yağ filtresinin temiz olduğundan emin olunmalıdır.
Filtreyi nasıl temizleyeceğinizi ve nasıl değiştireceğinizi → "*Temizleme*" bölümünde öğrenebilirsiniz.

Sesler / Gürültüler

Pişirme sırasında neden sesler duyuluyor?

Pişirme kabı tabanının bileşimine bağlı olarak ocak çalışırken bazı sesler duyulabilir. Bu sesler normaldir, induksiyon teknolojisinin bir parçasıdır ve bir arızaya işaret etmez.

Olası sesler:

Transformatörlerdeki gibi derinden gelen uğultu:

Yüksek pişirme kademesinde pişirirken oluşur. Pişirme kademesi düşürüldüğünde ses kaybolur veya azalır.

Derin ısıklık sesi:

Pişirme kabı boşsa duyulur. Pişirme kabına su veya yiyecek koyulduğunda ses kaybolur.

Çıtırtı:

Farklı malzeme katmanlarından oluşan pişirme kaplarında veya farklı boyutlarda ve farklı malzemelerden üretilmiş pişirme kapları kullanıldığında ortaya ortaya çıkar. Yemeğin miktarına ve hazırlanma biçimine bağlı olarak ses şiddeti değişim gösterir.

Sesler / Gürültüler**Yüksek ısıklık sesi:**

İki ocak birden eşzamanlı olarak en yüksek pişirme kademesinde çalıştırılırsa duyulabilir. Pişirme kademesi düşürüldüğünde ısıklık sesleri yok olur veya azalır.

Vantilatör sesi:

Ocak, yüksek sıcaklıklarda devreye giren bir vantilatör ile donatılmıştır. Ölçülen sıcaklık çok yüksekse ocak kapatıldıktan sonra da vantilatör bir süre daha çalışabilir.

Pişirme kabı**İndüksiyon ocağı için hangi pişirme kapları uygundur?**

İndüksiyon için uygun pişirme kapları hakkındaki bilgileri Bölüm → *"İndüksiyonla yemek pişirme"* içinde bulabilirsiniz.

Niye ocak ısınmıyor ve pişirme kademesi yanıp sönüyor?

Pişirme kabının üzerinde bulunduğu ocak açılmadı.

Pişirme kabının üzerinde bulunduğu ocağın açıldığından emin olunuz.

Pişirme kabı açılan ocak için çok küçük veya indüksiyona uygun değil.

Pişirme kabının indüksiyona uygun olduğundan ve pişirme kabının büyüklüğüne en uygun ocağın üzerinde olduğundan emin olunuz.

Pişirme kabının türü, boyutu ve konumlandırılması ile ilgili bilgileri Bölüm → *"İndüksiyonla yemek pişirme"*, → *"Flex Zone"* ve → *"Move fonksiyonu"* içinde bulabilirsiniz.

Pişirme kabının ısınması neden bu kadar uzun sürüyor, yüksek bir pişirme kademesi seçildiği halde neden pişirme kabı yeterince ısınmıyor?

Pişirme kabı açılan ocak için çok küçük veya indüksiyona uygun değil.

Pişirme kabının indüksiyona uygun olduğundan ve pişirme kabının büyüklüğüne en uygun ocağın üzerinde olduğundan emin olunuz.

Pişirme kabının türü, boyutu ve konumlandırılması ile ilgili bilgileri Bölüm → *"İndüksiyonla yemek pişirme"*, → *"Flex Zone"* ve → *"Move fonksiyonu"* içinde bulabilirsiniz.

Temizleme**İndüksiyonlu ocağı nasıl temizleyebilirim?**

Özel cam-seramik temizlik maddeleri ile optimum sonuçlar elde edebilirsiniz. Sivri veya aşındırıcı temizlik aletleri, bulaşık makinesi deterjanları (konsantre) veya aşındırıcı bezler kullanmayınız.

Ocağı nasıl temizleyeceğinizi ve nasıl bakım yapacağınızı → *"Temizleme"* bölümünde öğrenebilirsiniz.

Ocağın altındaki dolapta su var.

Taşma haznesi doluluk bakımından kontrol edilmelidir.

Taşma haznesini nasıl temizleyeceğinizi → *"Temizleme"* bölümünde öğrenebilirsiniz.

Taşma haznesini ne sıklıkla temizlemeliyim?

Taşma haznesi sık sık temizlenmelidir.

Taşma haznesini nasıl temizleyeceğinizi → *"Temizleme"* bölümünde öğrenebilirsiniz.

Metal yağ filtresini ne sıklıkla temizlemeliyim?

Metal yağ filtresi sık sık temizlenmelidir.

Filtreyi nasıl temizleyeceğinizi ve nasıl bakım yapacağınızı → *"Temizleme"* bölümünde öğrenebilirsiniz.

? Arıza halinde ne yapmalı?

Prencip olarak arızalar kolayca giderilebilen ufak problemlerdir. Müşteri hizmetlerini çağırmadan önce lütfen tablodaki uyarıları dikkate alınız.

Gösterge	Olası neden	Çözüm
Yok	Elektrik beslemesi kesildi. Cihaz devre planına uygun olarak bağlanmamış. Elektronik arızası.	Başka elektrikli cihazlar yardımıyla akım beslemesinde bir kısa devre olup olmadığı kontrol edilmelidir. Cihazın devre planına uygun olarak bağlandığından emin olunmalıdır. Eğer arıza giderilemiyorsa teknik müşteri hizmetleri bilgilendirilmelidir.
Göstergeler yanıp sönüyor.	Kumanda bölümü nemli veya üzerinde bir cisim var.	Kumanda bölümü kurulanmalı veya cisim kaldırılmalıdır.
Pişirme alanı göstergesinde — yanıp sönüyor.	Elektronikte bir arıza ortaya çıktı.	Arızayı onaylamak için kumanda bölümünün üzeri kısa süreliğine elle kapatılmalıdır.
F	Filtrenin temizlenmesine veya değiştirilmesine rağmen aktif karbon filtresi dolu veya dolmuş göstergesi yanıyor.	Filtre değiştirilmeli ve filtre dolmuş göstergesi sıfırlanmalıdır. Ayrıntılı bilgileri → "Temizleme" bölümünde bulabilirsiniz.
F2 / E8207 / E70 15	Elektronik sistem fazla ısındı ve ilgili pişirme alanı kapatıldı.	Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar beklenmelidir. Ardından ocaktaki herhangi bir sembole dokunulmalıdır.
F4 / E8208 / E70 15	Elektronik sistem fazla ısındı ve tüm pişirme alanları kapatıldı.	Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar beklenmelidir. Ardından ocaktaki herhangi bir sembole dokunulmalıdır.
FS + Güç kademesi ve sinyal sesi	Kumanda bölümü alanında sıcak bir kap mevcut. Elektronik ısınma tehlikesi altında.	İlgili kap kaldırılmalıdır. Hata göstergesi kısa süre sonra kapanır. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
FS ve sinyal sesi	Kumanda bölümü alanında sıcak bir kap mevcut. Elektroniğin korunması için pişirme alanı kapatıldı.	İlgili kap kaldırılmalıdır. Birkaç saniye beklenmelidir. Herhangi bir kumanda alanına dokunulmalıdır. Hata göstergesi söndüğünde pişirmeye devam edebilirsiniz.
F1 / F6	Pişirme alanı aşırı ısındı ve çalışma alanınızın korunması amacıyla kapatıldı.	Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar beklenmelidir. Ardından pişirme alanı yeniden açılmalıdır.
F0	Ayar aktarımı fonksiyonu etkinleştirilemiyor.	İstediğiniz herhangi bir sensöre dokunarak hata göstergesini onaylayınız. Ayar aktarımı fonksiyonunu kullanmadan da yemek pişirebilirsiniz. Teknik müşteri hizmetleri bilgilendirilmelidir.
F8	Pişirme alanı uzun süredir ve kesintisiz olarak çalışıyordu.	Otomatik emniyet kapatması sistemi etkinleştirildi. Ayrıntılı bilgileri bölümünde bulabilirsiniz.
E70 10	Ocak, ev ağıyla bağlantı kuramıyor.	İstediğiniz herhangi bir sensöre dokunarak hata göstergesini onaylayınız. Bağlantı kurulmadan da yemek pişirebilirsiniz. Gösterge yeniden belirirse, teknik müşteri hizmetleri bilgilendirilmelidir.
E8202	Pişirme sensörü aşırı ısındı ve pişirme alanı kapatıldı.	Pişirme sensörü yeterince soğuyana kadar beklenmeli ve fonksiyon yeniden etkinleştirilmelidir.
E8203	Pişirme sensörü fazla ısındı ve tüm pişirme alanları kapatıldı.	Pişirme sensörünü kullanmıyorsanız bu pişirme kabını alınız ve diğer pişirme alanlarından veya ısı kaynaklarından uzakta saklayınız. Pişirme alanları açılmalıdır.
E8204	Pişirme sensörünün pili neredeyse tükenmiş.	3V CR2032 pil değiştirilmelidir. Daha fazla bilgiyi → "Pilin değiştirilmesi" bölümünde bulabilirsiniz.
E8205	Pişirme sensörü ile olan bağlantı kesildi.	Fonksiyon kapatılıp açılmalıdır.
E8206	Pişirme sensörü bozuk/arızalı.	Teknik müşteri hizmetleri bilgilendirilmelidir.
Kumanda bölümü üzerine sıcak pişirme kabı yerleştirilmemelidir.		

Gösterge	Olası neden	Çözüm
Pişirme sensörü göstergesi yanmıyor.	Pişirme sensörü tepki vermiyor ve gösterge yanmıyor.	3V CR2032 pil değiştirilmelidir. Daha fazla bilgiyi → "Pilin değiştirilmesi" bölümünde bulabilirsiniz. Sorun devam ediyorsa pişirme sensöründeki sembolü 8-10 saniye basılı tutunuz, böylece pişirme sensörü ile ocak arasında yeniden bağlantı kurabilirsiniz. Daha fazla bilgiyi → "Kablosuz sıcaklık sensörü ile kumanda alanı arasında bağlantı kurulması" bölümünde bulabilirsiniz. Sorun devam ederse teknik müşteri hizmetlerine bildirin.
Sensördeki gösterge iki defa yanıp sönüyor.	Pişirme sensörünün pili neredeyse tükenmiş. Sonraki pişirme işlemi, pilin bitmesi nedeniyle yarıda kalabilir.	3V CR2032 pil değiştirilmelidir. Daha fazla bilgiyi → "Pilin değiştirilmesi" bölümünde bulabilirsiniz.
Sensördeki gösterge üç defa yanıp sönüyor.	Pişirme sensörü ile olan bağlantı kesildi.	Pişirme sensöründeki sembolü 8-10 saniye basılı tutunuz, böylece pişirme sensörü ile ocak arasında yeniden bağlantı kurabilirsiniz. Daha fazla bilgiyi → "Kablosuz sıcaklık sensörü ile kumanda alanı arasında bağlantı kurulması" bölümünde bulabilirsiniz.
E9000 E90 10	Çalışma gerilimi hatalı ve normal çalışma değeri aralığının dışında.	Elektrik şebekesi işletmecisi bilgilendirilmelidir.
U400	Ocak doğru bağlanmamış.	Ocağın elektrik bağlantısı kesilmelidir. Ocağın devre planına uygun olarak bağlandığından emin olunmalıdır.
dE	Demo modu etkinleştirilmiş.	Ocağın elektrik bağlantısı kesilmelidir. 30 saniye beklenmeli ve yeniden bağlanmalıdır. Sonraki 3 dakika içinde herhangi bir sensöre dokunulmalıdır. Demo modu devre dışı bırakılmıştır.
Kumanda bölümü üzerine sıcak pişirme kabı yerleştirilmemelidir.		

Bilgiler

- Göstergede **E** görünüyorsa ilgili pişirme alanının sensör alanını basılı tutarsanız arıza kodunu okuyabilirsiniz.
- Eğer arıza kodu tabloda listelenmemişse ocağın elektrik bağlantısını kesin, 30 saniye bekleyiniz ve yeniden bağlayınız. Gösterge yeniden görünürse teknik müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz ve ilgili arıza kodunu bildirin.
- Bir hata ortaya çıkarsa cihaz Bekleme Moduna geçmez.

Yetkili servisin çağırılması

Cihazınızın onarılması gerekiyorsa, müşteri hizmetleri daima hizmetinizdedir. Gereksiz yere teknisyen ziyaretini önlemek için, daima size uygun bir çözüm buluyoruz.

Ürün numarası (E no.) ve üretim numarası (FD no.)

Müşteri hizmetleriyle iletişime geçildiğinde her zaman cihazın ürün numarası (E no.) ve üretim numarası (FD no.) bildirilmelidir.

İlgili numaraların yer aldığı tip levhasının yeri:

- Cihaz pasaportu üzerinde.
- Ocağın ön alt tarafında.

Ürün numarasını (E-Nr.) ayrıca seramik cam ocak üzerinde de bulabilirsiniz. Müşteri hizmetleri endeksini (KI) ve üretim numarasını (FD no.) temel ayarlar üzerinden görebilirsiniz. Bunun için bkz. Bölüm → "Temel ayarlar".

Yanlış kullanma durumunda müşteri hizmetleri teknisyeni ziyaretinin garanti süresi dahilinde de ücretsiz olmadığını hatırlatırız.

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6688

Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarife göre değişkenlik göstermektedir.

Üreticinin yetkisine güveniniz. Böylelikle gerekli onarım çalışmalarının, cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip, eğitilmiş servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olabilirsiniz.

Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
 - **Sözleşmeden dönme**
 - **Satış bedelinden indirim isteme,**
 - **Ücretsiz onarılmasını isteme,**
 - **Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**haklarından birini kullanabilir.
- **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;**tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 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.

Test yemekleri

Bu tablo, cihazlarımızın test edilmesini kolaylaştırması için test enstitülerine yönelik olarak oluşturulmuştur.

Tablodaki değerler Schulte-Ufer aksesuar kaplarımızı temsil etmektedir (mutfak gereçleri HZ 390042 endüksiyonlu tezgah için 4 parça tencere takımı), bunlar şu boyutlara sahiptir:

- Derin Tava Ø 16 cm, 1,2 l, Ø 14,5 cm pişirme bölümü için
- Tencere Ø 16 cm, 1,7 l, Ø 14,5 cm pişirme bölümü için
- Tencere Ø 22 cm, 4,2 l, Ø 18 cm pişirme bölümü için
- Tava Ø 24 cm, Ø 18 cm pişirme bölümü için

Test yemekleri	Kap	Pişirme kademesi	Ön ısıtma Süre (Dk:Sn)	Kapak	Pişirme Pişirme kademesi	Kapak
Çikolatanın eritilmesi						
Kuvertür (örneğin Dr. Oetker marka, yumuşak bitter çikolata %55 kakao, 150 g)	Derin tava Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Hayır
Mercimek yemeğinin ısıtılması ve sıcak tutulması						
Mercimek yemeği*						
Başlangıç sıcaklığı 20 °C						
Miktar: 450 g	Pişirme tenceresi Ø 16 cm	9	1:30 (karıştırmadan)	Evet	1.5	Evet
Miktar: 800 g	Pişirme tenceresi Ø 22 cm	9	2:30 (karıştırmadan)	Evet	1.5	Evet
Konserve mercimek yemeği						
Örn. Erasco sosislili mercimek yemeği.						
Başlangıç sıcaklığı 20 °C						
Miktar: 500 g	Pişirme tenceresi Ø 16 cm	9	Yakl. 1:30 (yaklaşık 1 dakika sonra karıştırınız)	Evet	1.5	Evet
Miktar: 1 kg	Pişirme tenceresi Ø 22 cm	9	Yakl. 2:30 (yaklaşık 1 dakika sonra karıştırınız)	Evet	1.5	Evet
Beşamel sosunun hazırlanması						
Süt sıcaklığı: 7 °C						
İçindekiler: 40 g tereyağı, 40 g un, 0,5 l süt (%3,5 yağlı) ve bir tutam tuz						
1. Tereyağını eritin, un ve tuzu karıştırın ve hamuru ısıtın.	Derin tava Ø 16 cm	2	Yakl. 6:00	Hayır	-	-
2. Sütü beyaz sosa ekleyiniz ve bunları sürekli karıştırarak kaynatınız.		7	Yakl. 6:30	Hayır	-	-
3. Beşamel sosu kaynadığında 2 dakika daha sürekli karıştırarak ocak üzerinde tutunuz.		-	-	-	2	Hayır
*Tarif DIN 44550'ye göre						
**Tarif DIN EN 60350-2'ye göre						

Test yemekleri	Kap	Piştirme kademesi	Ön ısıtma Süre (Dk:Sn)	Kapak	Piştirme Piştirme kademesi	Kapak
Sütlaç piştirme						
Sütlaç, kapalı kapakla piştirme Süt sıcaklığı: 7 °C Kaynayıncaya kadar sütü ısıtınız. Önerilen piştirme kademesini ayarlayınız ve pirinç, şeker ve tuzu süte ekleyiniz. Piştirme süresi, ön ısıtma dahil yaklaşık 45 dakika.						
İçindekiler: 190 g yuvarlak taneli pirinç, 90 g şeker, 750 ml süt (%3,5 yağ oranına sahip) ve 1 g tuz	Piştirme tenceresi Ø 16 cm	8.5	Yakl. 5:30	Hayır	3 (yaklaşık 10 dakika sonra karıştırınız)	Evet
İçindekiler: 250 g yuvarlak taneli pirinç, 120 g şeker, 1 l süt (%3,5 yağ oranına sahip) ve 1,5 g tuz	Piştirme tenceresi Ø 22 cm	8.5	Yakl. 5:30	Hayır	3 (yaklaşık 10 dakika sonra karıştırınız)	Evet
Sütlaç, kapaksız piştirme						
Süt sıcaklığı: 7 °C Malzemeleri süte ekleyiniz ve sürekli karıştırarak piştiriniz. Süt yaklaşık 90 °C sıcaklığa ulaştığında önerilen piştirme kademesini seçiniz ve düşük kademede yaklaşık 50 dakika kaynatınız.						
İçindekiler: 190 g yuvarlak taneli pirinç, 90 g şeker, 750 ml süt (%3,5 yağ oranına sahip) ve 1 g tuz	Piştirme tenceresi Ø 16 cm	8.5	Yakl. 5:30	Hayır	3	Hayır
İçindekiler: 250 g yuvarlak taneli pirinç, 120 g şeker, 1 l süt (%3,5 yağ oranına sahip) ve 1,5 g tuz	Piştirme tenceresi Ø 22 cm	8.5	Yakl. 5:30	Hayır	2.5	Hayır
Pirinç piştirme*						
Su sıcaklığı: 20 °C						
İçindekiler: 125 g uzun pirinç, 300 g su ve bir tutam tuz	Piştirme tenceresi Ø 16 cm	9	Yakl. 2:30	Evet	2	Evet
İçindekiler: 250 g uzun pirinç, 600 g su ve bir tutam tuz	Piştirme tenceresi Ø 22 cm	9	Yakl. 2:30	Evet	2.5	Evet
Domuz kalçası kızartma						
Kalça başlangıç sıcaklığı: 7 °C						
Miktar: 3 domuz kalçası (toplam ağırlık yaklaşık 300 g, 1 cm kalınlığında) ve 15 ml ayçiçek yağı	Kızartma tavası Ø 24 cm	9	Yakl. 1:30	Hayır	7	Hayır
Krep hazırlama**						
Miktar: Krep başına 55 ml hamur	Kızartma tavası Ø 24 cm	9	Yakl. 1:30	Hayır	7	Hayır
Dondurulmuş patates kızartmasının kızartılması						
Miktar: 2 l ayçiçek yağı, porsiyon başına: 200 g dondurulmuş patates kızartması (örn. McCain 123 Frites Original)	Piştirme tenceresi Ø 22 cm	9	Yağ sıcaklığı 180 °C'ye ulaşıncaya kadar	Hayır	9	Hayır
*Tarif DIN 44550'ye göre						
**Tarif DIN EN 60350-2'ye göre						

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından Siemens AG'nin Ticari Marka Lisansı ile üretilmiştir

siemens-home.bsh-group.com



9001469593 (991121)