



BOSCH



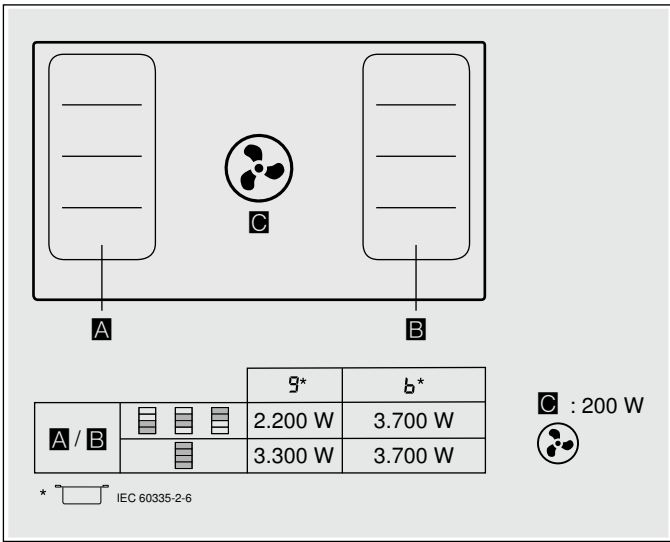
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Entegre havalandırma sistemine sahip Flex indüksiyon ocak

PXX8..D3.E

[tr] Kullanma kılavuzu

Entegre havalandırma sistemine sahip Flex
indüksiyon ocak



İçindekiler

	Amacına uygun kullanım	4		PowerBoost fonksiyonu	21
	Önemli güvenlik uyarıları	5		Etkinleştirme	21
	Hasar nedenleri	7		Devre dışı bırakma	21
	Çevre koruma	7		ShortBoost fonksiyonu	22
	Enerji tasarruf edin	7		Uygulama için öneriler	22
	AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	8		Etkinleştirme	22
	İndüksiyonla yemek pişirme	8		Devre dışı bırakılması	22
	İndüksiyonla pişirmenin avantajları	8		Sıcak tutma fonksiyonu	22
	Kaplar	8		Etkinleştirme	22
	Cihazı tanıyınız	10		Devre dışı bırakılması	22
	Yeni cihazınız	10		Sıcak tutma fonksiyonu	22
	Özel aksesuar	10		Etkinleştirme	22
	Kumanda paneli	11		Devre dışı bırakılması	22
	Kalan ısı göstergesi	11		Ayarların aktarılması	23
	Pişirme sensörü fonksiyonu (opsiyonel)	12		Etkinleştirme	23
	İşletme türleri (modları)	12		Pişirme asistanı fonksiyonları	23
	İlk kullanımdan önce	12		Pişirme asistanı fonksiyon türleri	24
	İlk çalıştırma	12		Uygun pişirme kapları	24
	Cihazın kullanılması	13		Sensörler ve özel aksesuarlar	25
	Pişirme bölümünün açılması ve kapatılması	13		Fonksiyonlar ve pişirme seviyeleri	25
	Ocağın ayarlanması	13		Önerilen yemekler	29
	Havalandırmanın açılması ve kapatılması	14		Kablosuz sıcaklık sensörünün hazırlanması ve bakımı	34
	Yoğun kademesi	14		Uygunluk beyanı	35
	Otomatik başlatma	14		Çocuk emniyeti	36
	Sensör kumandalı otomatik işletim	15		Çocuk kilidinin etkinleştirilmesi ve devre dışı bırakılması	36
	Takip fonksiyonu	15		Otomatik çocuk emniyeti	36
	Pişirme önerileri	15		Temizlik koruması	36
	Flex Zone	18		Otomatik kapama sistemi	36
	Kap kullanımıyla ilgili öneriler	18		Temel ayarlar	37
	İki bağımsız ocak olarak	18		Böylece temel ayarlara dönersiniz:	39
	Tek bir ocak olarak	18		Temizlik koruması	36
	Move fonksiyonu	19		Otomatik kapama sistemi	36
	Etkinleştirme	19		Temel ayarlar	37
	Devre dışı bırakılması	19		Böylece temel ayarlara dönersiniz:	39
	Zaman fonksiyonları	20		Otomatik kapama sistemi	36
	Pişirme süresinin programlanması	20		Temel ayarlar	37
	Mutfak saati	21		Böylece temel ayarlara dönersiniz:	39
	Durdurma saati fonksiyonu	21			

	Enerji tüketim göstergesi	39
	Piştirme kabı testi	40
	PowerManager	40
	Temizleme	41
	Temizlik malzemeleri	41
	Temizlenecek bileşenler	42
	Ocak çerçevesi (sadece ocak çerçevesine sahip cihazlarda)	42
	Piştirme tezgahı	42
	Havalandırma	42
	Taşma haznesinin temizlenmesi	45
	Kablosuz sıcaklık sensörü	45
	Sıkça Sorulan Sorular ve Yanıtları (FAQ)	46
	Arıza halinde ne yapmalı?	47
	Yetkili servisin çağırılması	49
	E numarası ve FD numarası	49
	Test yemekleri	50

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.bosch-home.com ve Online-Mağaza: www.bosch-eshop.com

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.

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. Piştirme işlemi izlenmelidir. Kısa süreli bir piştirme 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.

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.

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

Kalp pili veya benzer bir medikal cihaz taşınması durumunda, indüksiyonun çalışır durumdaki piştirme tezgahlarını kullanırken veya onlara yaklaşırken özellikle dikkat edilmelidir. Cihazın mevcut yönetmeliklere uygun olduğundan emin olmak ve olası uyumsuzluklardan haberdar olmak için doktorunuza veya cihazın üreticisine danışınız.

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

Sadece montaj kılavuzuna göre yapılmış uzmanca bir kurma sayesinde, kullanım güvenliği garanti edilmiş olur. Yerleşim yerinde sorunsuz çalışmadan tesisatçı sorumludur.

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

Tehlikeli veya patlayıcı maddeler veya buharlar emilmemelidir.

Cihazın içine küçük parçaların veya sıvıların kaçmamasına dikkat ediniz.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

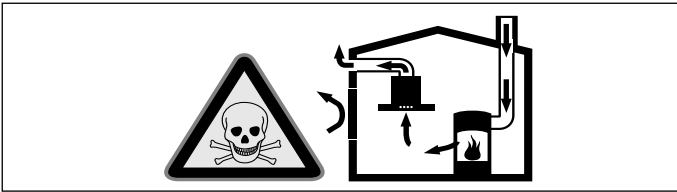
Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

⚠️ Uyarı – Boğulma tehlikesi!

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

⚠️ Uyarı – Ölüm tehlikesi!

Gerçekleşen yanma gazları zehirlenmelere neden olabilir. Cihaz, dolaşımli hava modunda aynı zamanda oda havasına bağlı bir ateşlik ile birlikte çalıştırıldığında havalandırmanın her zaman yeterli olmasını sağlayınız.

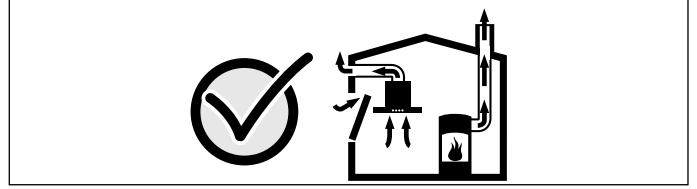


Hava dolaşımli ateşlikler (örneğin gaz, yağ, odun veya kömürle çalışan sobalar, şofbenler, su ısıtıcıları) yanma havasını kurulum yerinden alırlar ve atık gazı bir atık gaz sistemi (örneğin baca) kanalıyla dışarıya aktarırlar.

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.
- Hava giriş/çıkış menfezi limit değerlere uyulması için tek başına yeterli olmayabilir.

Ancak ateşliğin kurulu bulunduğu mekânda vakumun 4 Pa (0,04 mbar) değerini aşmadığı sürece cihaz 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.



Binanın komple baca ve havalandırma sistemini değerlendirebilecek ve havalandırma için uygun önerilerde bulunabilecek yetkili kişilere (örneğin baca temizleme ustası) mutlaka danışınız.

Davlumbaz sadece hava dolaşımli 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 filtresini en az ayda bir defa temizleyiniz.** Cihazı kesinlikle yağ filtresi olmadan çalıştırmayınız.
- Filtrelerdeki yağ birikintileri alev alabilir. Cihazı tarif edildiği biçimde temizleyiniz. Temizleme aralıklarına uyunuz. 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.
- Filtre kapağı ocak üzerinde çok çabuk ısınır. Asla filtre kapağını ocak üzerine yerleştirmeyiniz. Filtre kapağı üzerine tencere yerleştirmeyiniz veya diğer sıcak nesnelere filtre kapağının üzerine koymayınız.
- 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 çok ısınır. Sıcak sıvılar cihazın içine girerse filtre kapağını, metal yağ filtresini, hazneyi, taşma haznesini veya cihazın gövde kapağını açmak için en az iki saat cihazın soğumasını bekleyiniz.

⚠ 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.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

- 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 – Elektromanyetik tehlikeler!

- Bu cihaz güvenlik standartlarına ve elektromanyetik uyumluluğa sahiptir. Ancak, vücudunda kalp ritim düzenleyicisi veya insülin pompası bulunan kişiler kullanmak üzere bu cihaza yaklaşımdan sakınılmalıdır. Piyasada bulunan cihazların %100'ünün yürürlükteki elektromanyetik uyumluluk kriterlerini yerine getireceğini ve cihazın doğru çalışmasını riske edecek parazitler oluşturmayacağını garanti etmek mümkün değildir. Aynı zamanda ısıtma cihazı gibi başka türlü aygıtlar taşıyan kişilerin bazı rahatsızlıklar hissetmeleri de mümkündür.
- Kablosuz sıcaklık sensörü manyetiktir. 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!

- 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.
- Pişirme kapları ve ocaklar çok ısınır. Asla sıcak ocaklara veya sıcak pişirme kaplarına dokunmayınız.
- 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.
- Uygun olmayan wok tavalara kazalara neden olabilir. Sadece üretici tarafından özel aksesuar olarak üretilen wok tavaları kullanınız.

⚠ Uyarı – Arıza tehlikesi!

Bu ocağın alt kısmında bir fan mevcuttur. Ocağın altında bir çekmece varsa orada küçük veya sivri nesnelere, kağıt ve bulaşık bezi tutmayınız. Bunların emilmesi fana zarar verebilir veya soğutmayı kötü yönde etkileyebilir. Çekmecenin iç kısmı ile fan girişi arasında en az 2 cm mesafe olmalıdır.

Hasar nedenleri

Dikkat!

- 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.
- Sıcak kaplar veya tavalara nedeniyle hasar tehlikesi. Sıcak tencereleri veya tavaları asla kumanda bölümünün, göstergelerin, ocak çerçevesinin veya filtre kapağının üzerine yerleştirmeyiniz.
- Alüminyum folyo veya plastik kap nedeniyle hasar tehlikesi. Alüminyum folyoları ve plastik kapları asla sıcak ocak gözüne yerleştirmeyiniz. Ocak koruma folyosu kullanmayınız.
- Hasar tehlikesi. Filtre kapağının kırılma tehlikesi. Filtre kapağını dikkatlice çıkarınız. Filtre kapağını düşürmeyiniz.
- 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 tasarruf edin

- Tencereleri daima uygun bir kapak ile kapatınız. Kapaksız pişirme işlemi çok fazla enerji harcar. Kapağı kaldırmak zorunda kalmadan tencerenin içini görebilmek için cam kapak kullanınız.
- Düz tabanlı tencere ve tavalara kullanınız. Düz olmayan tabanlar enerji tüketimini artırır.
- Tencere ve tava tabanının çapı, ocak gözü boyuna uygun olmalıdır. Dikkat ediniz: Tencere üreticileri genelde tencere çapı olarak üst çapı verirler, bu da genelde tencere tabanı çapından büyüktür.
- Az miktardaki yemekler için küçük tencere kullanınız. Büyük ve az doldurulmuş tencereler daha fazla enerjiye ihtiyaç duyar.
- Yemekleri az su ile pişiriniz. Bu sayede enerji tasarrufu sağlanır. Bu şekilde, sebzelerdeki vitamin ve mineralleri koruyabilirsiniz.
- Doğru zamanda bir alt pişirme kademesine geçiniz. Böylelikle enerjiden tasarruf etmiş olursunuz.
- Pişirme sırasında havalandırmanın verimli ve düşük çalışma gürültüsü ile çalışmasını sağlamak için yeterli hava girişi sağlayınız.
- Fan kademesini mutfak buharlarının yoğunluğuna göre ayarlayınız. Yoğun kademesi sadece ihtiyaç durumunda kullanınız. Daha düşük bir fan kademesi, daha düşük enerji tüketimi demektir.
- Pişirme sırasında yoğun bir duman çıkacaksa daha yüksek fan kademesi seçiniz. Mutfağa zaten dağılmış olan pişirme dumanını temizlemek için havalandırmanın çok daha uzun süre çalışması gereklidir.
- Artık gerekli olmadığı zaman cihazı kapatınız.
- Filtreyi belirtilmiş zaman aralıklarıyla temizleyiniz veya değiştiriniz, böylece havalandırmanın verimliliğini artırmış ve yangın tehlikesini ortadan kaldırmış olursunuz.

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.

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 ocağın alınmaz ısı aktarımını keser, bunun için ocağın önceden kapatılmasına gerek yoktur.

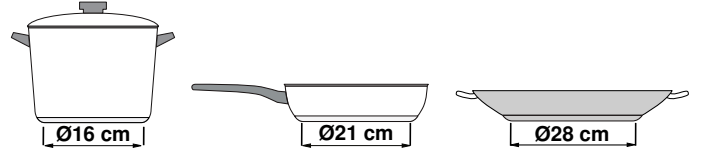
Kaplar

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.

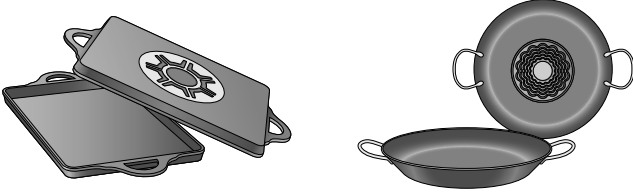


Esnek pişirme alanı tek bir ocak gözü olarak kullanılırsa özellikle bu alan için uygun olan daha büyük pişirme kapları kullanılabilir. Pişirme kabının konumlandırılması ile ilgili bilgileri bölüm → "Flex Zone", Sayfa 18 içinde bulabilirsiniz.

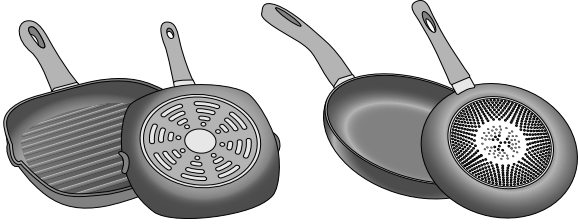


Ayrıca tabanı ferromagnetik olmayan indüksiyonlu kaplar da mevcuttur:

- 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

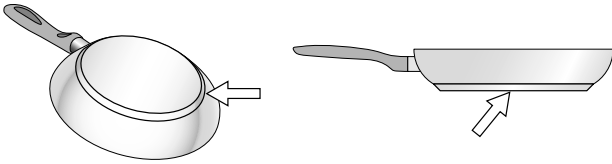
Difüzör plakalar veya kaplar kullanmayınız:

- 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 yanar durumda 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.

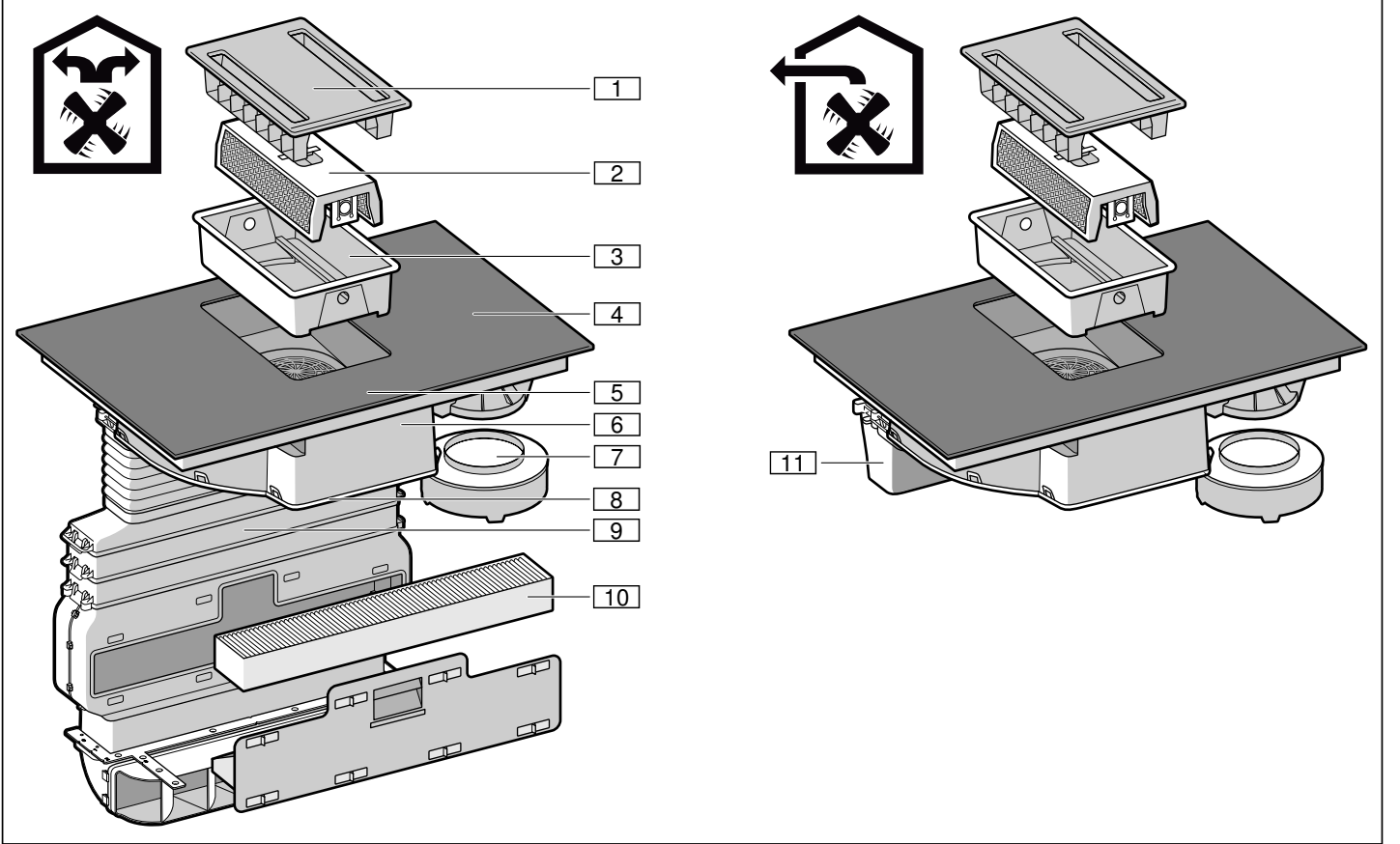
Cihazı tanıyınız

Ocakların boyutları ve performanslarına ilişkin daha fazla bilgiyi içinde bulabilirsiniz

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

Bu bölümde size göstergeleri ve kumanda elemanlarını açıklayacağız. Ayrıca cihazınızın çeşitli fonksiyonlarını da öğreneceksiniz.

Yeni cihazınız



No.	Tanım
1	Filtre kapağı
2	Metal yağ filtresi
3	Kap
4	Ocak gözü
5	Kumanda bölümü
6	Havalandırma gövdesi
7	Taşma haznesi
8	Gövde kapağı
9	Borulama*
10	Aktif karbon filtresi*
11	Hava çıkış borusu**

*Sadece havalandırma çalışmasında

**Sadece kirli hava çalıştırmasında

Özel aksesuar

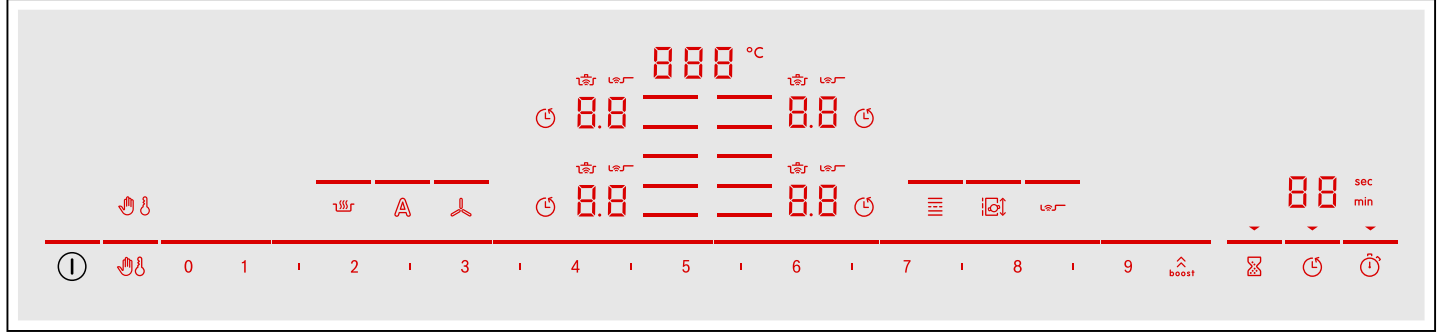
Atık hava seti	HEZ381400
Hava sirkülasyonu seti	HEZ381500
Aktif karbon filtresi	HEZ381700

Uygun pişirme kapları

Kızartma sensörü için optimum uygunlukta olan tavalar mevcuttur. Bunlar ek olarak müşteri hizmetleri veya teknik servisten temin edilebilir. Her zaman ilgili referans numarasını belirtiniz.

15 cm çapındaki tava	HZ390210
19 cm çapındaki tava	HZ390220
21 cm çapındaki tava	HZ390230
Teppan Yaki. Sadece esnek pişirme alanı için önerilir.	HEZ390512
Izgara tavası. Sadece esnek pişirme alanı için önerilir.	HEZ390522

Kumanda paneli



Kumanda alanları	
①	Cihazın açılması ve kapatılması
👤	Kumanda bölümünün temizlemek için kilitlemesi ve çocuk kilidinin açılması
☰	Ocak gözünün seçilmesi
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Pişirme kademesinin ayarlanması / havalandırmanın ayarlanması
🔥	Sıcak tutma fonksiyonunun açılması
A	Otomatik işletimi havalandırmasının sensör kumandasının etkinleştirilmesi / sensör kumandalı ardıl çalışma özelliğine sahip otomatik çalışma fonksiyonunun etkinleştirilmesi
🌀	Ocak ve havalandırma ayar alanları arasında geçiş yapılması / dolun göstergelerinin geri döndürülmesi
☰	Esnek pişirme alanının açılması
📏	Move fonksiyonunun etkinleştirilmesi
🔥	Kızartma sensörünün açılması
boost	Pişirme kademesi için Powerboost ve Shortboost fonksiyonunun açılması / Havalandırma için yoğun kademenin açılması
🕒	Mutfak saatinin programlanması
🕒	Pişirme süresinin ayarlanması
🕒	Süre ölçer fonksiyonunun açılması

Göstergeler	
👤	Kumanda bölümünün temizlemek için kilitlemesi / çocuk kilidi
0.0	Çalışma durumu
1-9	Pişirme kademeleri / havalandırma kademeleri
H/h	Kalan ısı
🔥	Pişirme fonksiyonları
🌀	Havalandırma
A	Havalandırma için otomatik çalıştırma
☰	Esnek pişirme alanı
📏	Move fonksiyonu
🔥	Kızartma sensörü
boost	Havalandırma için yoğun kademesi
🕒	Mutfak saati
🕒	Pişirme süresinin ayarlanması

Göstergeler	
🕒	Süre ölçer fonksiyonu
b.	PowerBoost fonksiyonu
Pb.	ShortBoost fonksiyonu
Lo	Sıcak tutma fonksiyonu
000°C	Pişirme fonksiyonları sıcaklığı
00	Zamanlayıcı fonksiyonu
min / sec	Zamanlayıcı göstergeleri
F 10	Metal yağ filtresi dolun göstergesi
F 11	Aktif kömür filtresi dolun göstergesi

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 çekmeyiniz. Elektronik parçalar aşırı ısınabilir.

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

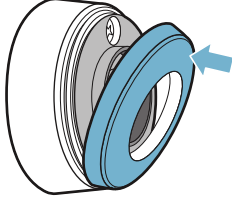
Eğer kabı, pişirme sırasında ocaktan alırsanız kalan ısı göstergesi ve seçilen pişirme kademesi dönüşümlü olarak yanıp söner.

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

Pişirme sensörü fonksiyonu (opsiyonel)

Cihaz versiyonuna göre sıcaklık sensörü aksesuar olarak sunulabilir veya özel aksesuar olarak aşağıdaki ürün numarası altından sipariş edilebilir.

Sıcaklık sensörü	HZ39050
------------------	---------



İşletme türleri (modları)

Bu cihazı, atık hava modunda ve dolaşimli 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.

Dolaşimli hava modu



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

Bilgi: Dolaşimli hava modunda kokuya neden olan maddeleri bağlamak için, bir aktif karbon filtresi takmalısınız. Cihazın dolaşimli 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.

İlk çalıştırma

Bilgi: Cihaz teslimat aşamasında havalandırma çalışmasına ayarlanmıştır.

Olası ayarlar:

- Havalandırma çalışmasında $\llcorner 17$ göstergesinde \llcorner değeri (fabrika ayarı) ayarlanmıştır.
- Kirli hava çalışmasında $\llcorner 17$ göstergesinde 1 değeri ayarlanmıştır.

Cihazı atık hava işletimine geçirmek için bkz. \rightarrow "Temel ayarlar", Sayfa 37.

Cihazın kullanılması

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

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Filtre kapağı ocak üzerinde çok çabuk ısınır. Asla filtre kapağını ocak üzerine yerleştirmeyiniz. Filtre kapağı üzerine tencere yerleştirmeyiniz veya diğer sıcak nesnelere filtre kapağının üzerine koymayınız.

Bilgi: Havalandırmayı, pişirme işlemine başlanınca açınız ve ancak pişirme işleminin sona ermesinden birkaç dakika sonra kapatınız. Mutfaktaki buharı gidermenin en etkili yolu budur.

Bilgi: Cihazı asla hazne, metal yağ filtresi ve filtre kapağı yokken çalıştırmayınız.

Pişirme bölümünün açılması ve kapatılması

Ana şalter ile pişirme bölümünü açıp kapatabilirsiniz.

Açılması: ① sembolüne dokununuz. Bir sinyal sesi duyulur. Ocaklara ait olan ve şu anda kullanılabilir olan semboller ve fonksiyonlar yanar. Ocakların yanında 0.0 sembolü yanar. Ocak çalışmaya hazırdır.

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

Bilgiler

- Tüm ocaklar gözleri 30 saniyeden uzun süre kapalı kaldığında ve havalandırma kapatıldığında ocak otomatik olarak kapanır.
- Ocak kapatıldıktan sonra seçilen ayarlar 4 saniye süreyle tutulur. Bu süre içinde tekrar açarsanız ocak bir önceki ayarlarla çalışmaya başlar.

Ocağın ayarlanması

İstediğiniz pişirme kademesini **1** ile **9** arasında ayarlayınız.

Pişirme kademesi **1** = En düşük kademe.

Pişirme kademesi **9** = En yüksek kademe.


Her pişirme kademesinin bir ara kademesi vardır. Bu pişirme kademesi ayarlama alanında I sembolüyle işaretlenir.

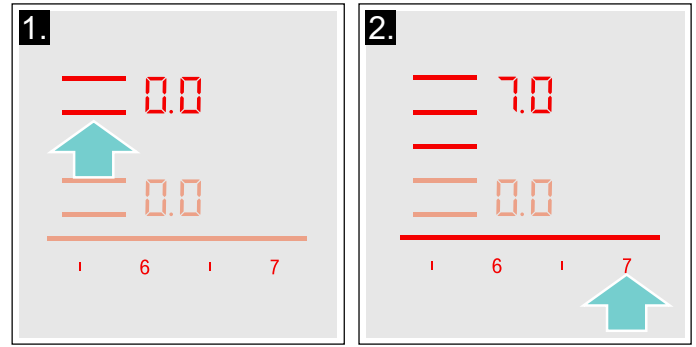
Bilgiler

- 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. İstenilen ocağın  sembolüne dokununuz. 0.0 göstergesi daha parlak yanar.
2. Ardından ayar alanında istenilen pişirme kademesini seçiniz.



Pişirme kademesi ayarlanır.

Pişirme kademesinin değiştirilmesi

Ocağı seçiniz ve ardından ayarlama alanında istediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.

Ocağın kapatılması

Ocağı seçiniz ve ayarlama alanında 0.0 konumuna getiriniz. Ocak kapanır ve kalan ısı göstergesi yanar.

Bilgiler

- İndüksiyon ocağı üzerinde hiçbir pişirme kabı yoksa pişirme kademesi göstergesi yanıp söner. Bir süre sonra ocak kapanır.
- Ocak açılmadan önce ocak gözü üzerinde bir pişirme kabı mevcutsa, ana şaltere dokunmanızın ardından en fazla 20 saniye sonra bu kap algılanır ve ocak gözü otomatik olarak seçilir. Sonraki 20 saniye içinde pişirme kademesini ayarlayınız. Aksi takdirde ocak gözü tekrar kapanacaktır. Açıldığında ocak üzerinde birden fazla tava veya tencere olsa dahi sadece bir kap algılanır.
- Havalandırma ayrıca kapatılmalıdır. → "Havalandırmanın kapatılması", Sayfa 14

Havalandırmanın açılması ve kapatılması





Bilgi: Güç şiddeti her zaman güncel koşullara uyarlanır. Mutfakta koku çok fazla ise daha yüksek bir güç seviyesi seçiniz.



Bilgi: Metal yağ filtresi yoksa havalandırma açılmaz. Metal yağ filtresini takınız. Ocak fonksiyonları metal yağ filtresi olmadan da kullanılabilir. → "Temizleme", Sayfa 41

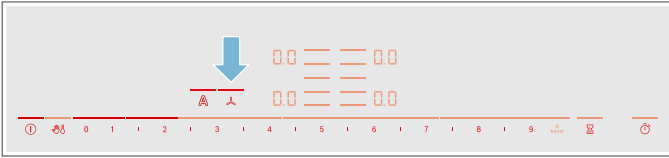
Bilgi: Havalandırma açıklıklarını nesnelere bloke etmeyiniz. Filtre kapağı üzerine herhangi bir cisim koymayınız. Aksi takdirde havalandırma gücü düşer.


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

Havalandırmanın açılması


Bilgi:  ve  sembolü kullanılabilirse metal yağ filtresi doğru yerleştirilmiş demektir. → "Temizleme", Sayfa 41  ve  sembolü kullanılabilir. Havalandırma açılabilir.




-  sembolüne dokununuz. Havalandırma  güç kademesinde başlatılır. Ayarlanan güç kademesi ayar alanında görüntülenir. **Bilgiler**
 - Havalandırma güç kademesinin ayarlanması sırasında pişirme kademeleri değiştirilemez.
 - Birkaç saniyelik süre içinde havalandırma için bir güç kademesi seçilemez. Daha sonra ayar alanı tekrar pişirme kademeleri için kullanılabilir.
- Ayar alanında istenen güç kademesini seçiniz. Ayarlanan güç kademesi ayar alanında görüntülenir.



- Başka bir güç kademesi ayarlamak için  sembolüne dokununuz ve ayar alanında istediğiniz güç kademesini seçiniz. Ayarlanan güç kademesi ayar alanında görüntülenir.

Havalandırmanın kapatılması

Cihazı kapatmak istiyorsanız  sembolüne dokununuz. Sadece havalandırmayı kapatmak istiyorsanız aşağıdaki yöntemi izleyiniz:



-  sembolüne dokununuz.
- Ayar alanında  sembolünü seçiniz.
- Ocak ayar alanına geçmek için  sembolüne dokununuz.



Bilgi: Seçilen temel ayarlara göre ardıl çalışma cihaz kapatıldıktan sonra başlar.

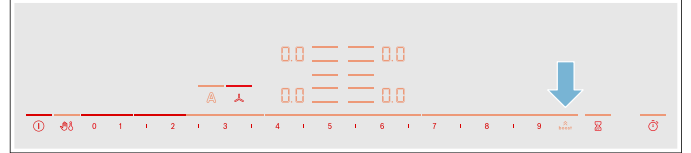
Yoğun kademesi


Güçlü bir koku veya duman oluşumu durumunda yoğun kademesini etkinleştiriniz. Bu durumda havalandırma kısa süre için en yüksek güç seviyesinde çalışır. Kısa süre sonra kendiliğinden daha düşük bir kademeye geri döner.

Çalıştırılması

-  sembolüne dokununuz.
-  sembolüne dokununuz.



 sembolü daha parlak yanar ve  sembolünün üstündeki çizgi yanar. Yoğun kademe etkinleştirildi.



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

Bilgi: Birkaç saniye sonra pişirme seviyesi için ayar alanı tekrar görüntülenir.

Kapatılması

-  sembolüne dokununuz.
-  güç kademesi veya başka bir güç kademesi görüntülenene kadar ayar alanını kaydırınız.

Otomatik başlatma

Seçilen temel ayarlara bağlı olarak, bir ocak gözü için bir güç seviyesi seçildiği anda aşağıdaki seçenekler mümkündür:

- Havalandırma çalışmaya başlamıyor.
- Havalandırma, sensörün seçtiği güç seviyesinde başlatılır.
- Havalandırma belirlenen güç seviyesinde başlatılır.

Temel ayarlarda istediğiniz seçeneği belirleyiniz. Ayrıca temel ayarlar içinde sensör hassasiyetini de ayarlayabilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 37

Sensör kumandalı otomatik işletim

Çalıştırılması

1. ① sembolüne dokununuz.
2. A sembolüne dokununuz.
Optimum güç kademesi bir sensör yardımıyla otomatik olarak ayarlanır. A sembolünün üstündeki çizgi daha parlak yanar.



Kapatılması

A sembolüne dokununuz.

A sembolünün üstündeki çizgi artık yanmaz. Sensör kumandalı otomatik işletim kapatılır.

Bilgi: Fan, sensörden seçilen fan kademesinde çalışmaya devam eder.

Takip fonksiyonu

Ardıl çalışma fonksiyonu, havalandırma sisteminin kapatma sonrasında birkaç dakika daha çalışmaya devam etmesini sağlar. Böylece hala mevcut olan mutfak kokuları giderilir. Ardından cihaz otomatik olarak kapanır.

Temel ayarlardan ardıl çalışma için aşağıdaki opsiyonları seçebilirsiniz:

- Ardıl çalışmanın devre dışı bırakılması
- Sensör kumandalı ardıl çalışma özelliğine sahip otomatik çalışma fonksiyonunun etkinleştirilmesi
- Belirlenen güç kademesinde belirlenen süre için ardıl çalışmanın etkinleştirilmesi

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

Eğer sensör kumandalı ardıl çalışma özelliğine sahip otomatik çalışma fonksiyonu etkinleştirilmişse ardıl çalışma süresince A sembolü ve A sembolünün üzerindeki çizgi yanar.

Kapatılması

A veya A sembolüne dokununuz.

Ardıl çalışma fonksiyonu hemen sonlandırılır.

Aşağıdaki koşullarda ardıl çalışma fonksiyonu kapatılır:

- Ardıl çalışma süresi doldu.
- Cihaz tekrar açılır.
- Sensör kumandalı ardıl çalışma özelliğine sahip otomatik çalışma fonksiyonu aktifken sensör ilgili iç hava kalitesini ayarlar.

Pişirme önerileri

Öneriler

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

* Kapaksız

** Birkaç kez çeviriniz

*** 8 - 8.5 piştirme kademesinde ön ısıtma yapınız

	Piştirme ka- demesi	Piştirme süre- si (dak.)
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 dolgulu çörek/Berlin tatlısı, mayalı hamurda meyve	4-5	-
* Kapaksız		
** Birkaç kez çeviriniz		
***8 - 8.5 piştirme kademesinde ön ısıtma yapınız		

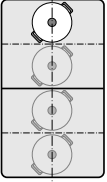
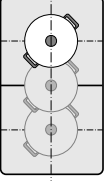
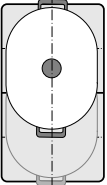
Flex Zone

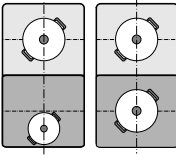
İhtiyacınıza göre tek bir ocak veya iki bağımsız ocak kullanabilirsiniz.

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

İki bağımsız ocak olarak

Esnek pişirme bölgesi iki bağımsız ocak olarak kullanılır.


Etkinleştirme

Bakınız bölüm → "Cihazın kullanılması"

Tek bir ocak olarak

İki ocağın birleştirilmesi sayesinde tüm pişirme alanının kullanılması.


Her iki ocağın birleştirilmesi

1. Kabı yerleştiriniz. Esnek pişirme alanına ait olan iki ocaktan birini seçiniz ve pişirme kademesini ayarlayınız.
2.  sembolüne dokununuz. Gösterge yanar. Pişirme kademesi alt ocağın göstergesinde görünür. Esnek pişirme bölgesi etkinleştirildi.

Pişirme kademesinin değiştirilmesi


Esnek pişirme alanına ait iki ocaktan birini seçiniz ve ayarlama alanında pişirme kademesini değiştiriniz.

Yeni kap eklenmesi

Yeni kabı fırına yerleştiriniz, esnek pişirme alanı ocaklarından birini seçiniz ve ardından iki defa  sembolüne dokununuz. Yeni kap algılanır ve önceden seçilmiş olan pişirme kademesi aynen korunur.

Bilgi: Kullanılan ocak üzerindeki kap kaydırılırsa veya kaldırılırsa, ocak otomatik bir arama başlatır ve önceden seçilmiş olan pişirme kademesi aynen korunur.

İki ocağın birbirinden ayrılması

Esnek pişirme alanının iki ocağından birini seçiniz ve  sembolüne dokununuz.

Esnek pişirme alanı etkinliği kaldırılır. Her iki ocak da iki bağımsız ocak olarak çalışmaya devam eder.

Bilgiler

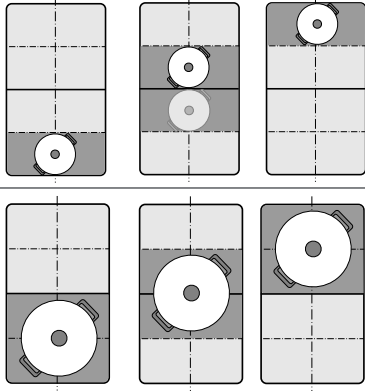
- Ocak kapatılıp daha sonra yeniden açılırsa, esnek pişirme alanı yeniden iki bağımsız ocak olarak ayarlanır.
- Esnek alanın konfigürasyon ayarlarını değiştirmek için bakınız bölüm → "Temel ayarlar".

Move fonksiyonu

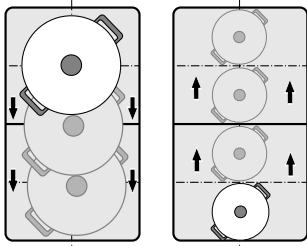
Bu fonksiyon ile üç pişirme alanına bölünmüş olan ve pişirme kademeleri önceden ayarlanmış olan tüm esnek pişirme alanları etkinleştirilir.

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.  sembolünün yanındaki gösterge 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.  sembolünün yanındaki gösterge söner.

Fonksiyon devre dışı bırakılmıştır.

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

Zaman fonksiyonları

Ocağınız üç zamanlayıcı fonksiyonuna sahiptir:

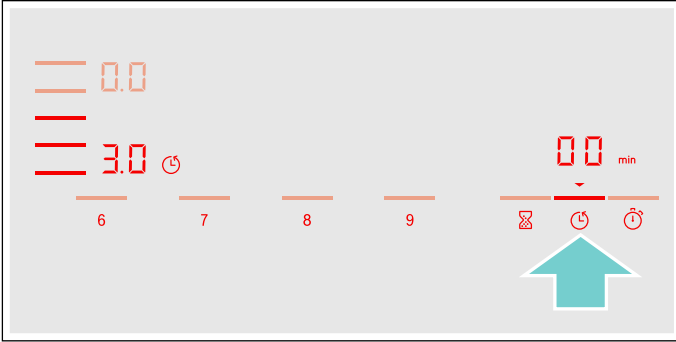
- Pişirme süresinin programlanması
- Mutfak saati
- Durdurma saati fonksiyonu

Pişirme süresinin programlanması

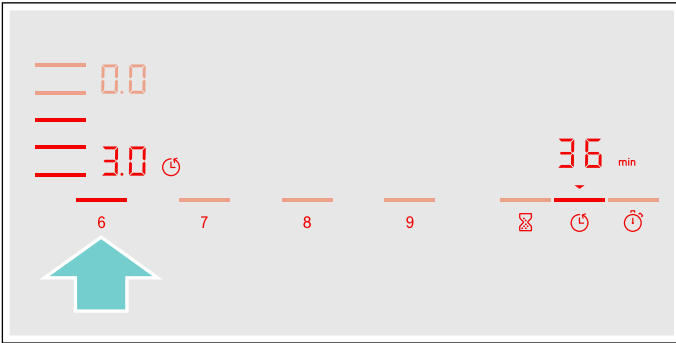
Ayarlanan süre dolduktan sonra ocak otomatik olarak kapanır.

Şu şekilde ayar yapılır:

1. Ocağı ve istenilen pişirme kademesini seçiniz.
2. ⌚ sembolüne dokununuz. Zamanlayıcı göstergesinde 00 sembolü ve ▼ göstergesi yanar. Pişirme alanı göstergesinde ⌚ yanar.



3. Sonraki 10 saniye içerisinde ayar bölümünde istenen pişirme süresini seçiniz.



4. Seçilen ayarı onaylamak için ⌚ sembolüne dokununuz.

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

Ocağı seçiniz ve ardından ⌚ sembolüne dokununuz.

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

Seçilen ayarı onaylamak için ⌚ sembolüne dokununuz.

Süre dolduğunda

Ocak kapanır, gösterge ⌚ yanıp söner ve pişirme kademesi 00 olarak ayarlanır. Sinyal sesi duyulur.

Zamanlayıcı göstergesinde 00 ve ▼ göstergesi yanıp söner.

⌚ sembolüne dokunulduğunda göstergeler söner ve sinyal sesi susar.

Bilgiler

- 10 dakikanın altında bir pişirme süresi ayarlamak için her zaman, istediğiniz değeri seçmeden önce 0'a dokununuz.
- Birden çok ocak için bir pişirme süresi programlanmışsa, zamanlayıcı göstergesinde her zaman seçilen ocağın zaman bilgisi gösterilir.
- Kalan pişirme süresini sorgulamak için ilgili 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 sembolü ve ▼ göstergesi yanar.
 2. Ayar alanında istenilen süreyi seçiniz ve 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 sembolü ve ▼ göstergesi yanar.

Süre geri saymaya başlar.

Devre dışı bırakılması

⌚ sembolüne dokunulursa durdurma saati duraklatılır. Zamanlayıcı göstergeleri yeniden yanar.

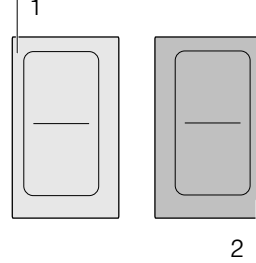
⌚ sembolüne yeniden dokunursanız göstergeler söner. Fonksiyon devre dışı bırakılır.



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. ^{boost} sembolüne dokununuz. Gösterge **b** yanar. Fonksiyon etkinleştirilir.

Devre dışı bırakma

1. Bir ocak gözü seçiniz.
2. ^{boost} sembolüne dokununuz. Gösterge **b** söner ve ocak yeniden 9 pişirme kademesine geri döner. Fonksiyon devre dışı bırakıldı.

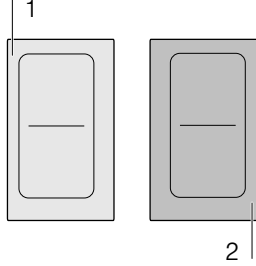
Bilgi: Belirli koşullar altında PowerBoost fonksiyonu otomatik olarak devre dışı kalabilir, böylece ocakların içindeki elektronik elemanları korur.

ShortBoost fonksiyonu

ShortBoost fonksiyonu ile pişirme kabı, **9** 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. **boost** sembolüne iki kere dokununuz.
Gösterge **Pb.** yanar.
Fonksiyon etkinleştirilir.

Devre dışı bırakılması

1. Ocağı seçiniz.
2. **boost** sembolüne dokununuz.
Gösterge **Pb.** söner ve ocak yeniden **9** 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. İsteddiğiniz ocağı seçiniz.
2. Sonraki 10 saniye içinde **boost** sembolüne dokununuz.
Gösterge **L o** yanar.
Fonksiyon etkinleştirilir.

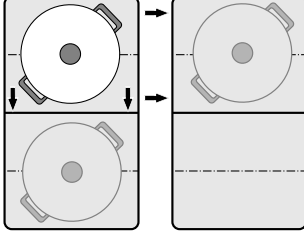
Devre dışı bırakılması

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

Ayarların aktarılması

Bu fonksiyon ile bir ocak için belirlenen pişirme seviyesi, programlanan pişirme süresi ve seçilen pişirme fonksiyonu bir diğer ocağa aktarılabilir.

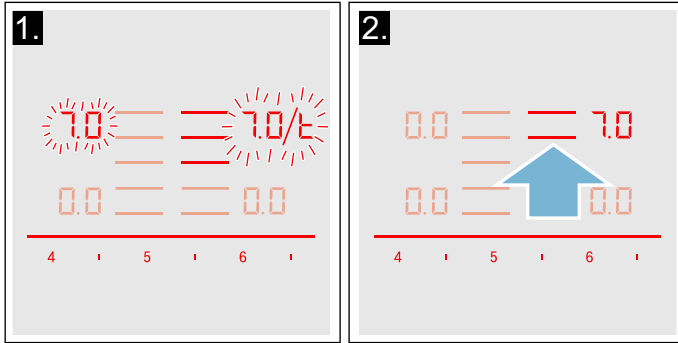
Ayarları aktarmak için, kabı açılan ocağın başka bir ocağa kaydırınız.



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

Etkinleştirme

1. Kabı ayarlanan ocağın başka bir ocağa kaydırınız. Asıl ocağın pişirme kademesi yanıp söner. Kap algılanır ve yeni ocağın göstergesinde önceden seçilen pişirme kademesi ve **t** sembolü yanıp söner.
2. Ayarları onaylamak için yeni ocağı seçiniz. Asıl ocağın pişirme kademesi **00** 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 fonksiyonları için kullanılabilecek çeşitli ayarları 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 ocaklar	
Haşlama	2 / 90 °C		Tüm ocaklar	
Pişirme	3 / 100 °C		Tüm ocaklar	
Düdüklü tencerede pişirme	4 / 120 °C		Tüm ocaklar	
Çok yağ içinde tencerede kızartma*	5 / 170 °C		Tüm ocaklar	

*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 alanını seçiniz ve pişirme kabını bu pişirme alanının ortasına yerleştiriniz.

Pişirme fonksiyonları için gereken su miktarının kablosuz pişirme sensörünün silikon yamasını geçebileceği kadar yüksek pişirme kabı seçiniz.

Kızartma sensörüne optimum biçimde uygun olan tavalar mevcuttur. Bunlar ek olarak yetkili satıcıdan, teknik müşteri hizmetlerimizden veya resmi web sitemiz üzerinden temin edilebilir. İlgili referans numarasını belirtiniz:

- HEZ390210 tava, çap 15 cm.
- HEZ390220 tava, çap 19 cm.
- HEZ390230 tava, çap 21 cm.
- HEZ390512 Teppan Yaki. Sadece esnek pişirme alanı için önerilir.
- HEZ390522 ızgara plakası. Sadece esnek pişirme alanı için önerilir.

Bu tavalar 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 tavalara 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 HEZ39050 referans numarasını belirterek temin edebilirsiniz.

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

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.

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.

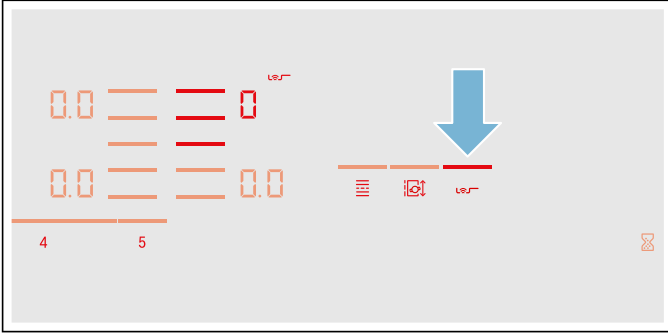
Bilgiler

- 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.

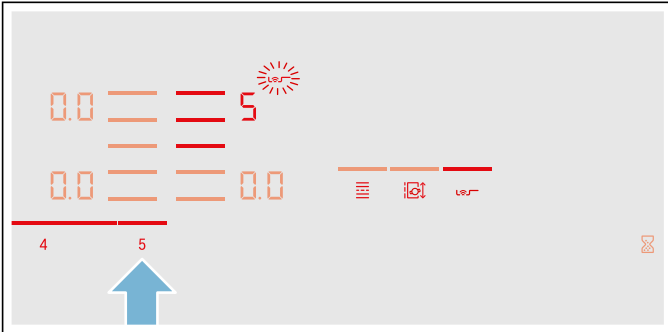
Şu şekilde ayarlanır

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


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



2. 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.

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

Bilgi: Yanmamaları için yemekleri çeviriniz.


Sıcaklık aralıkları ve seviyeleri

Pişirme 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
Pişirme	3/100 °C	90 - 100 °C	Örneğin makarna, sebze
Düdüklü tencerede pişirme	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

Pişirme fonksiyonlarıyla pişirmek için ipuçları

- Isıtma/sıcak tutma fonksiyonu: Porsiyonlanmış ve dondurulmuş ürünler, örneğin ıspanak. Dondurulmuş ürünü pişirme kabına yerleştiriniz. Üretici tarafından belirtilen miktarda su ekleyiniz. Pişirme 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 çektiirmek için uygundur. 2 / 90 °C seviyesini seçiniz.

Kızartma sensörünün kapatılması

Ocağı seçiniz ve ayarlama alanında  konumuna getiriniz. 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.

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.
- Pişirme 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 kaynamsa bile etkin bir kaynatma için yeterlidir. Ancak kaynama noktası değişebilir. Örneğin daha güçlü bir kaynama isteniyorsa daha düşük bir rakım değeri seçilebilir.

Kablosuz sıcaklık sensörü ile kumanda alanı arasında bağlantı kurulması

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

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

1. Menüü seçiniz **4**, bkz. Bölüm → "Temel ayarlar" Ocak göstergesi yanar.
2. Göstergesi yanan ocağı seçiniz. Bir sinyal duyulur. Gösterge **4** yanar.
3. 30 saniye içinde kablosuz sıcaklık sensöründeki **4** sembolüne basınız. Birkaç saniye içinde ocak göstergesinde sıcaklık sensörünün kumanda bölümüyle olan bağlantısının sonucu gösterilir.

Sonuç



0	+Hatasız bağlantı
1	Hatalı bağlantı: Aktarım hatası nedeniyle.
2	Hatalı bağlantı: Sıcaklık sensörünün hatası nedeniyle.

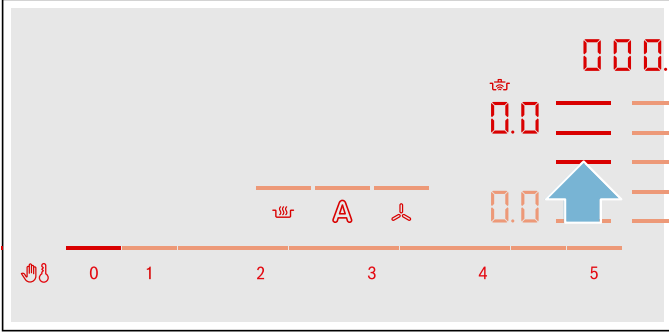
- Sıcaklık sensörü hatasız biçimde kumanda alanına bağlandığında, pişirme fonksiyonları kullanılabilir.
- Sıcaklık sensörünün arızası sonucunda hatalı bir bağlantı aşağıdaki nedenlerle ortaya çıkabilir:
 - Bluetooth iletişim hatası.
 - Sıcaklık sensörü sembolüne, ocak seçildikten sonra 30 saniye içinde 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 **1**, teknik müşteri hizmetleri ile bağlantı kurunuz.

Kablosuz sıcaklık sensörünün sıfırlanması

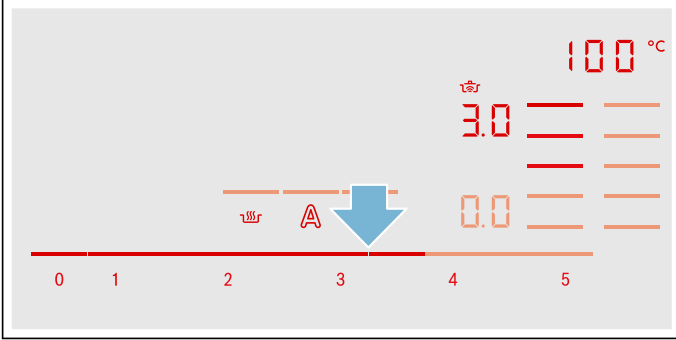
1. **4** sembolüne yakl. 8-10 saniye boyunca dokununuz. Bu sırada sıcaklık sensörünün LED göstergesi üç defa yanar. LED üç defa yandıktan sonra sıfırlama başlar. Bu anda parmağınızı sembolden çekiniz. LED söndüğü anda kablosuz sıcaklık sensörü sıfırlanmıştır.
2. Bağlantı prosedürünü 2. maddeden başlayarak tekrarlayınız.

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. Sıcaklık sensörlü tencerenin üzerinde bulunduğu ocak seçilmelidir.
4. Sıcaklık sensöründeki  sembolüne dokununuz. Kumanda alanında  göstergesi yanar.



5. Uygun sıcaklık seviyesini tablodan seçiniz.




Fonksiyon etkinleştirilir.

Su veya yağ, yemeği yerleştirmek için ölçülen 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 ayarlama alanında  konumuna 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.

Et	Pişirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
Fonksiyon Az yağ ile kızartma			
Şnitzel, sade veya panelenmiş	Kızartma sensörü	4	6 - 10
Fileto	Kızartma sensörü	4	6 - 10
Pirzola*	Kızartma sensörü	3	10 - 15
Cordon bleu, şnitzel*	Kızartma sensörü	4	10 - 15
Biftek, az pişmiş (3 cm kalınlığında)	Kızartma sensörü	5	6 - 8
Biftek, orta veya çok pişmiş (3 cm kalınlığında)	Kızartma sensörü	4	8 - 12
Tavuk göğsü (2 cm kalınlığında)*	Kızartma sensörü	3	10 - 20
Haşlanmış veya çiğ sosis*	Kızartma sensörü	3	8 - 20
Hamburger, köfte, doldurulmuş köfte*	Kızartma sensörü	3	6 - 30
Rulo köfte	Kızartma sensörü	2	6 - 9
Kuşbaşı, Gyros	Kızartma sensörü	4	7 - 12
Kıyma	Kızartma sensörü	4	6 - 10
Pastırma	Kızartma sensörü	2	5 - 8
Fonksiyon haşlama			
Sosis	Pişirme fonksiyonları	2 / 90 °C	10 - 20
Fonksiyon Pişirme			
Küçük köfteler	Pişirme fonksiyonları	3 / 100 °C	20 - 30
Tavuk	Pişirme fonksiyonları	3 / 100 °C	60 - 90
Dana eti, haşlanmış veya yahni	Pişirme fonksiyonları	3 / 100 °C	60 - 90
Fonksiyon Düdüklü tencerede pişirme			
Tavuk, dana***	Pişirme fonksiyonları	4 / 120 °C	15 - 25
Fonksiyon Çok yağ içinde kızartma			
Tavuk parçaları ve küçük köfteler**	Pişirme fonksiyonları	5 / 170 °C	10 - 15

* Birkaç kez çeviriniz.

** Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Kapaksız olarak porsiyonlar halinde kızartınız (her porsiyon süresi için tabloya bakınız).

*** Pişirilecek yiyeceği baştan ekleyiniz.

Balık	Pişirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam pişirme süresi (dakika)
Fonksiyon Az yağ ile kızartma			
Bütün balık kızartma, örneğin Alabalık	Kızartma sensörü	3	10 - 20
Balık filetosu, doğal veya panelenmiş	Kızartma sensörü	3 - 4	10 - 20
Karides, yengeç	Kızartma sensörü	4	4 - 8
Fonksiyon haşlama			
Balık soteleme, örneğin Barlam	Pişirme fonksiyonları	2 / 90 °C	15 - 20
Fonksiyon Çok yağ içinde kızartma			
Balık, panelenmiş veya mayalı hamurda*	Pişirme fonksiyonları	5 / 170 °C	10 - 15

* Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Kapaksız olarak porsiyonlar halinde kızartınız (porsiyon başına toplam süre için tabloya bakınız).

Yumurtalı yemekler	Piştirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam piştirme süresi (dakika)
Fonksiyon Az yağ ile kızartma			
Krep*	Kızartma sensörü	5	-
Omlet*	Kızartma sensörü	2	3 - 6
Sahanda yumurta	Kızartma sensörü	2 - 4	2 - 6
Çırpılmış yumurta	Kızartma sensörü	2	4 - 9
Hamur tatlısı	Kızartma sensörü	3	10 - 15
Yumurtalı ekme	Kızartma sensörü	3	4 - 8
Fonksiyon Piştirme			
Yumurta piştirme**	Piştirme fonksiyonları	3 / 100 °C	5 - 10
* Her porsiyon için toplam süre. Arka arkaya piştiriniz.			
** Piştirilecek yiyeceği baştan ekleyiniz.			

Sebze ve baklagiller	Piştirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam piştirme süresi (dakika)
Fonksiyon Az yağ ile kızartma			
Sarımsak, soğan	Kızartma sensörü	1 - 2	2 - 10
Kabak, patlıcan	Kızartma sensörü	3	4 - 12
Biber, yeşil kuşkonmaz	Kızartma sensörü	3	4 - 15
Yağda kavrulmuş sebze, örneğin kabak, yeşil biber	Kızartma sensörü	1	10 - 20
Mantar	Kızartma sensörü	4	10 - 15
Sebzeleri glaze et	Kızartma sensörü	3	6 - 10
Fonksiyon Piştirme			
Taze sebze, örneğin brokoli	Piştirme fonksiyonları	3 / 100 °C	10 - 20
Taze sebze, örneğin Brüksel lahanası	Piştirme fonksiyonları	3 / 100 °C	30 - 40
Nohut*	Piştirme fonksiyonları	3 / 100 °C	60 - 90
Bezelye	Piştirme fonksiyonları	3 / 100 °C	15 - 20
Mercimek yemeği*	Piştirme fonksiyonları	3 / 100 °C	45 - 60
Fonksiyon Düdüklü tencerede piştirme*			
Sebze, örneğin taze fasulye	Piştirme fonksiyonları	4 / 120 °C	3 - 6
Nohut, Fasulye	Piştirme fonksiyonları	4 / 120 °C	25 - 35
Mercimek yemeği	Piştirme fonksiyonları	4 / 120 °C	10 - 20
Fonksiyon Çok yağ içinde kızartma			
Sebze ve mantar, panelenmiş veya mayalı hamurda**	Piştirme fonksiyonları	5 / 170 °C	4 - 8
* Piştirilecek yiyeceği baştan ekleyiniz.			
** Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Kapaksız olarak porsiyonlar halinde kızartınız (her porsiyon süresi için tabloya bakınız).			

Patates	Piştirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam piştirme süresi (dakika)
Fonksiyon Az yağ ile kızartma			
Fırında patates (kabuğu ile haşlanmış patatesten)	Kızartma sensörü	5	6 - 12
Patates kızartmaları (çiğ patatesten)	Kızartma sensörü	4	15 - 25
Patates köftesi*	Kızartma sensörü	5	2,5 - 3,5
İsviçre usulü kızartmalık püre patates	Kızartma sensörü	1	50 - 55
Patates sote	Kızartma sensörü	3	15 - 20
Fonksiyon haşlama			
Patates köftesi	Piştirme fonksiyonları	2 / 90 °C	30 - 40
Fonksiyon Piştirme			
Patates**	Piştirme fonksiyonları	3 / 100 °C	30 - 45
Fonksiyon Düdüklü tencerede piştirme			
Patates**	Piştirme fonksiyonları	4 / 120 °C	10 - 12

* Her porsiyon için toplam süre. Arka arkaya piştiriniz.
** Piştirilecek yiyeceği baştan ekleyiniz.

Makarna ve tahıl	Piştirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam piştirme süresi (dakika)
Fonksiyon haşlama			
Pirinç	Piştirme fonksiyonları	2 / 90 °C	25 - 35
Mısır lapası*	Piştirme fonksiyonları	2 / 90 °C	3 - 8
İrmik tatlısı	Piştirme fonksiyonları	2 / 90 °C	5 - 10
Fonksiyon Piştirme			
Makarna	Piştirme fonksiyonları	3 / 100 °C	7 - 10
Börek	Piştirme fonksiyonları	3 / 100 °C	6 - 15
Fonksiyon Düdüklü tencerede piştirme			
Pirinç**	Piştirme fonksiyonları	4 / 120 °C	5 - 8

* Kapakla ön ısıtma yapınız, kapaksız ve sürekli karıştırarak piştiriniz.
** Piştirilecek yiyeceği baştan ekleyiniz.

Çorbalar	Piştirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam piştirme süresi (dakika)
Fonksiyon haşlama			
Hazır çorbalar, örn. kremalı çorbalar*	Piştirme fonksiyonları	2 / 90 °C	10 - 15
Fonksiyon Piştirme			
Ev yapımı et/sebze suyu, örneğin etli veya sebze çorbaları**	Piştirme fonksiyonları	3 / 100 °C	60 - 90
Hazır çorbalar, örn. şehriye çorbası	Piştirme fonksiyonları	3 / 100 °C	5 - 10
Fonksiyon Düdüklü tencerede piştirme			
Ev yapımı et/sebze suyu, örneğin sebze çorbası**	Piştirme fonksiyonları	4 / 120 °C	3 - 6

* Sıkça karıştırınız.
** Yemek hemen başlangıçta yerleştirilmelidir.

Soslar	Piştirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam piştirme süresi (dakika)
Fonksiyon Az yağ ile kızartma			
Sebzeli domates sosu	Kızartma sensörü	1	25 - 35
Beşamel sosu	Kızartma sensörü	1	10 - 20
Peynirli sos, örneğin gorgonzola sosu	Kızartma sensörü	1	10 - 20
Sosları koyulaştırma, örn. bolonez sosu, domates sosu	Kızartma sensörü	1	25 - 35
Tatlı soslar, örneğin portakal sosu	Kızartma sensörü	1	15 - 25

Tatlılar	Piştirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam piştirme süresi (dakika)
Fonksiyon haşlama			
Sütlaç*	Piştirme fonksiyonları	2 / 90 °C	40 - 50
Yulaf lapası	Piştirme fonksiyonları	2 / 90 °C	10 - 15
Komposto**	Piştirme fonksiyonları	3 / 100 °C	15 - 25
Çikolatalı puding***	Piştirme fonksiyonları	2 / 90 °C	3 - 5
Fonksiyon Çok yağ içinde kızartma			
Hassas hamur işleri, örneğin Alman çöreği, Donut veya kızarmış hamur****	Piştirme fonksiyonları	5 / 170 °C	5 - 10

* Sürekli olarak karıştırınız.

** Pişirilecek yiyeceği baştan ekleyiniz.

*** Kapakla ön ısıtma yapınız, kapaksız ve sürekli karıştırarak pişiriniz.

**** Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Kapaksız olarak porsiyonlar halinde kızartınız (porsiyon başına toplam süre için tabloya bakınız).

Dondurulmuş ürünler	Piştirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam piştirme süresi (dakika)
Fonksiyon Az yağ ile kızartma			
Şnitzel	Kızartma sensörü	4	15 - 20
Cordon bleu*	Kızartma sensörü	4	10 - 30
Tavuk göğsü*	Kızartma sensörü	4	10 - 30
Tavuk nugget	Kızartma sensörü	4	10 - 15
Döner, kebab	Kızartma sensörü	3	5 - 10
Balık filetosu, doğal veya panelenmiş	Kızartma sensörü	3	10 - 20
Paneli balık çubukları	Kızartma sensörü	4	8 - 12
Patates kızartması	Kızartma sensörü	5	4 - 6
Güveç yemekleri, örneğin tavuk etli sebze güveç	Kızartma sensörü	3	6 - 10
Çin böreği	Kızartma sensörü	4	10 - 30
Camembert krem peyniri / peynir	Kızartma sensörü	3	10 - 15
Fonksiyon Isıtmak/sıcak tutmak			
Donmuş sebze yemeği, kremalı, örneğin kremalı ıspanak**	Piştirme fonksiyonları	1 / 70 °C	15 - 20

* Birkaç kez çeviriniz.

** Üretici bilgilerine göre sıvı koyunuz.

*** Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Kapaksız olarak porsiyonlar halinde kızartınız (her porsiyon süresi için tabloya bakınız).

Dondurulmuş ürünler	Piştirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam piştirme süresi (dakika)
Fonksiyon Piştirme Sebze, donmuş, örneğin taze fasulye**	Piştirme fonksiyonları	3 / 100 °C	15 - 30
Fonksiyon Çok yağ içinde kızartma Donmuş patates kızartması***	Piştirme fonksiyonları	5 / 170 °C	4 - 8
* Birkaç kez çeviriniz. ** Üretici bilgilerine göre sıvı koyunuz. *** Yağı ısıtırken kapağı kapatınız. Kapaksız olarak porsiyonlar halinde kızartınız (her porsiyon süresi için tabloya bakınız).			

Diğer	Piştirme asistanı fonksiyonları	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam piştirme süresi (dakika)
Fonksiyon Az yağ ile kızartma Camembert krem peyniri / peynir	Kızartma sensörü	3	7 - 10
Su eklenen kuru ve hazır yemekler, örneğin tavada makarna	Kızartma sensörü	1	5 - 10
Kruton	Kızartma sensörü	3	6 - 10
Badem / fıstık / çam fıstığı	Kızartma sensörü	4	3 - 15
Fonksiyon Isıtmak/sıcak tutmak Konserve yemekler, örneğin gulaş çorbası*	Piştirme fonksiyonları	1 / 70 °C	10 - 20
Sıcak şarap**	Piştirme fonksiyonları	1 / 70 °C	-
Fonksiyon haşlama Süt**	Piştirme fonksiyonları	2 / 90 °C	-
* Pişirilecek yiyeceği baştan ekleyiniz ve sürekli karıştırınız. ** Pişirilecek yiyeceği baştan ekleyiniz.			

Kablosuz sıcaklık sensörünün hazırlanması ve bakımı

Bu bölümde edineceğiniz bilgiler:

- Silikon yamaların yapıştırılması
- Kablosuz pişirme sensörünün takılması
- Temizleme
- Pilin değiştirilmesi

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

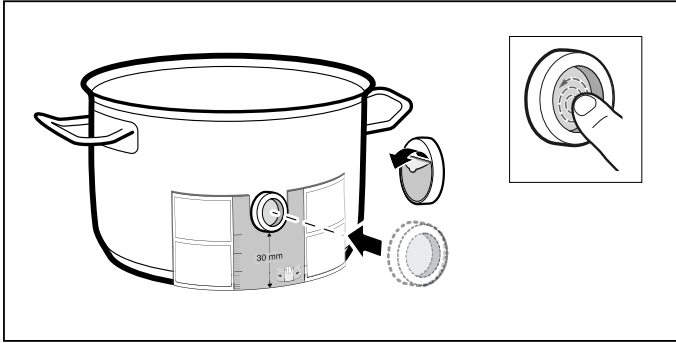
00577921	5 silikon yama içeren set
HEZ39050	Pişirme sensörü ve 5 silikon yama içeren set

Silikon yamaların yapıştırılması

Silikon yama, sıcaklık sensörünü pişirme kabına sabitler.

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

1. Tenceredeki yapıştırma noktası yağsız olmalıdır. Kabi 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.



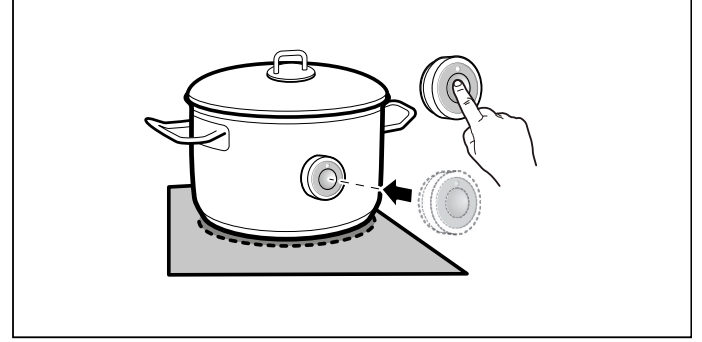
3. Silikon yamanın iç tarafı da dahil olmak üzere tüm yüzeyine bastırınız. Yapıştırıcının doğru biçimde sertleşmesi için 1 saat süre gereklidir. Kabi bu süre içinde kullanmayınız veya temizlemeyiniz.

Bilgiler

- Kabi 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 yerleştirmeden önce silikon yamanın tamamen kuru olduğundan emin olunuz.
- Pişirme kabını, sıcaklık sensörü ocağın yan dış yüzeyini gösterecek biçimde yerleştiriniz.
- Sıcaklık sensörü başka sıcak bir pişirme kabına yönlendirilemez, aksi takdirde aşırı ısınır.
- Pişirme sonrasında sıcaklık sensörünü tencereden çıkartınız. Sensörü temiz ve güvenli bir yerde, saklayınız ve herhangi bir ısı kaynağının yakınlarında saklamayınız.

Temizleme

Kablosuz sıcaklık sensörü bulaşık makinesinde yıkanamaz.

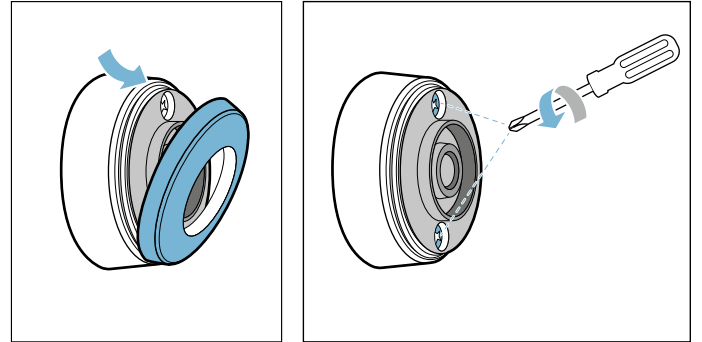
Sıcaklık sensörünün temizlenmesine ilişkin bilgileri Bölüm → "Temizleme" içinde bulabilirsiniz

Pilin değiştirilmesi

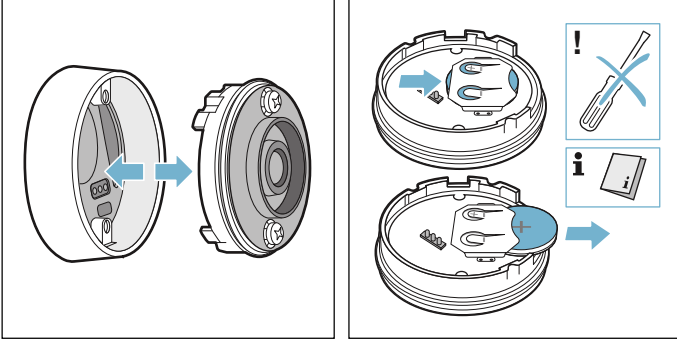
Sembol basılı tutulduğunda sıcaklık sensörü yanmıyorsa pil boşalmıştır.

Pilin değiştirilmesi:

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

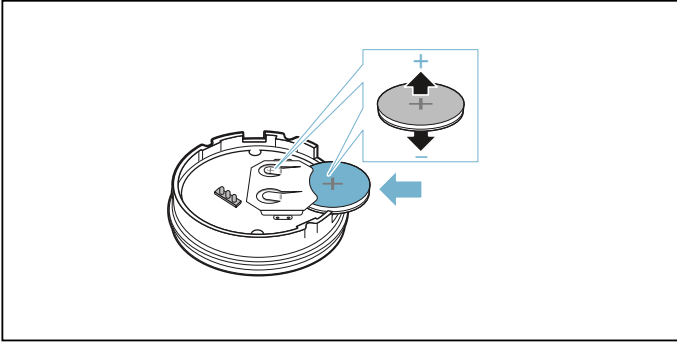


2. Sıcaklık sensörünün kilidini açınız. Pili gövde alt parçasından çıkarınız ve yeni bir pille değiştiriniz (bu sırada pil kutuplarının doğru biçimde hizalanmasına dikkat ediniz).

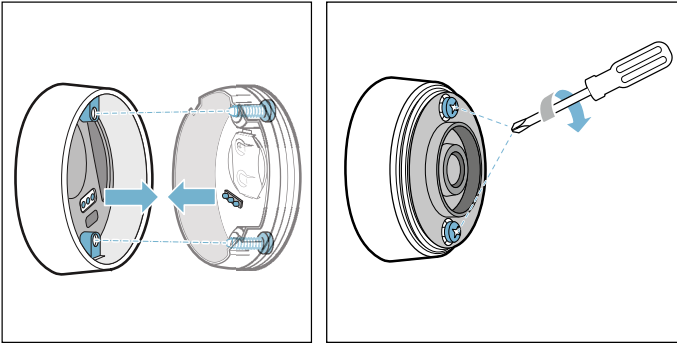


Dikkat!

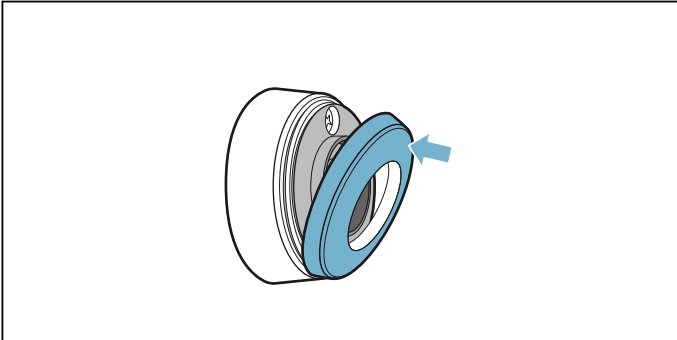
Pili çıkartmak için metal nesnelere kullanmayınız. Pil bağlantı noktalarına dokunmayınız.



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

Robert Bosch 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.bosch-home.com altında bulunan, cihazınızın ürün sayfasındaki ek dokümanlarda bulabilirsiniz.

Logolar ve Bluetooth® markası müseccel markalardır ve Bluetooth SIG, Inc. şirketine aittir, bu markaların Robert Bosch Hausgeräte GmbH tarafından her kullanımı lisans sözleşmesi kapsamındadır. Tüm diğer markalar ve marka adları, ilgili firmaların mülkiyetindedir.



Çocuk emniyeti

Çocukların pişirme bölümünü açmasını, çocuk emniyeti ile önleyebilirsiniz.


Çocuk kilidinin etkinleştirilmesi ve devre dışı bırakılması

Ocak kapalı olmalıdır.

Etkinleştirilmesi:

1. Ocağı ana şalter ile açınız.
2.  sembolüne yaklaşık 4 saniye boyunca dokununuz.
 göstergesi yaklaşık 10 saniye süreyle yanar.
Ocak kilitlenir.

Devre dışı bırakılması:

1. Ocağı ana şalter ile açınız.
2.  sembolüne yaklaşık 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.

Açılması:  sembolüne dokununuz. Sinyal sesi duyulur. Kumanda bölümü 35 saniye boyunca kilitlenir. 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 **FB** 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. Bunları kendi alışkanlıklarınıza göre uyarlayabilirsiniz.

Gösterge	Fonksiyon
c 1	Otomatik çocuk kilidi 0 Manuel*. 1 Otomatik. 2 Fonksiyon devre dışı bırakıldı.
c 2	Akustik sinyaller 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 Kapatıldı.* 1 Açıldı.
c 4	Deniz seviyesinden yüksekliğe göre ayar 1-2 Azaltma 3 Temel ayar 4-9 Yükseltme
c 5	Pişirme süresinin otomatik olarak programlanması 00 Kapatıldı.* 0 1-99 Otomatik kapatmaya kadar olan süre.
c 6	Zamanlayıcı sonu sinyal sesinin 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. 1500 W. ... 3 13 amper için 3000 W önerilir. 3. 16 amper için 3500 W önerilir. 4 4000 W 4. 20 amper için 4500 W önerilir. ... 9 veya 9. Ocak maksimum gücü.**
c 11	Move fonksiyonu için ön ayarlı pişirme kademelerinin değiştirilmesi -9 Ön pişirme alanı için ön ayarlı pişirme kademesi. -5 Orta pişirme alanı için ön ayarlı pişirme kademesi. -1. Arka pişirme alanı için ön ayarlı pişirme kademesi.

* Fabrika ayarları

**Ocak maksimum gücü, tip plakasında gösterilir.

Gösterge	Fonksiyon
c 12	<p>Pişirme kaplarının kontrolü, pişirme işlemi sonucu</p> <p>0 Uygun değil</p> <p>1 Optimum değil</p> <p>2 Uygun</p>
c 13	<p>Esnek pişirme alanını etkinleştirmenin konfigürasyonu</p> <p>0 İki bağımsız ocak gözü olarak.*</p> <p>1 Tek bir ocak gözü olarak.</p>
c 14	<p>Kablosuz sıcaklık sensörü ile ocak arasında bağlantı kurulması</p> <p>0 Hatasız bağlantı</p> <p>1 Hatalı bağlantı nedeni: Aktarım hatası.</p> <p>2 Hatalı bağlantı nedeni: Sıcaklık sensörünün hatası.</p>
c 17	<p>Havalandırma çalışması veya kirli hava çalışmasının ayarlanması</p> <p>0 Havalandırma çalışması ayarlandı.*</p> <p>1 Kirli hava çalışması ayarlandı.</p>
c 18	<p>Otomatik başlatmanın ayarlanması</p> <p>0 Kapatıldı.</p> <p>1 Açıldı: Sensör kumandalı otomatik işletim*</p> <p>2 Açıldı: Havalandırma belirlenen güç kademesinde başlatılır.</p>
c 19	<p>Havalandırma için sensör hassasiyetinin ayarlanması</p> <p>1 En düşük sensör hassasiyeti ayarı.</p> <p>2 Orta sensör hassasiyeti ayarı.*</p> <p>3 En yüksek sensör hassasiyeti ayarı.</p>
c 20	<p>Ardıl çalışmanın ayarlanması</p> <p>0 Kapatıldı.</p> <p>1 Açıldı: Sensör kumandalı ardıl çalışma özelliğine sahip otomatik çalışma fonksiyonu.</p> <p>2 Açıldı: 1 güç kademesinde, havalandırma kirli hava işletiminde yaklaşık 6 dakika ve havalandırma çalışmasında yaklaşık 30 dakika çalışır ve bu süre dolduktan sonra otomatik olarak kapanır.*</p>
c 0	<p>Fabrika ayarlarına geri dönülmesi</p> <p>0 Kişisel ayarlar.*</p> <p>1 Fabrika ayarlarına geri dön.</p>

* Fabrika ayarları

**Ocak maksimum gücü, tip plakasında gösterilir.

Böylece temel ayarlara dönersiniz:

Ocağın kapalı olmalıdır.

1. Ocağı açınız.
2. Sonraki 10 saniye içinde ⌚ sembolüne yaklaşık 4 saniye boyunca dokununuz. İlk dört gösterge ürün bilgilerini gösterir. Her bir göstereyi 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 ön ayar olarak c1 ve 0 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.

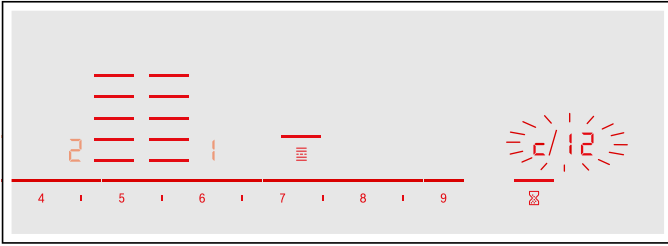
Bu fonksiyonu nasıl açacağınızı Bölüm → "Temel ayarlar" içindeki bilgilerden öğrenebilirsiniz.

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, kabin 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	
	Pişirme kabı ocak için uygun değil ve bu yüzden ısınmadı.*
	Pişirme kabı beklenenden yavaş ısındı ve pişirme işlemi optimum biçimde yürütülemedi.*
	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"

Temizleme

⚠️ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

⚠️ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Cihaz çalışırken çok ısınır. Sıcak sıvılar cihazın içine girerse filtre kapağını, metal yağ filtresini, hazneyi, taşma haznesini veya cihazın gövde kapağını açmak için en az iki saat cihazın soğumasını bekleyiniz.

⚠️ Uyarı – Elektrik çarpması tehlikesi!

İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

⚠️ 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.

Bilgi: Temizlik için çok az su kullanınız, cihaz içine su girmemelidir.

Bilgiler

- Temizleme öncesinde el ve kollarınızdaki tüm takıları çıkartınız.
- 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!

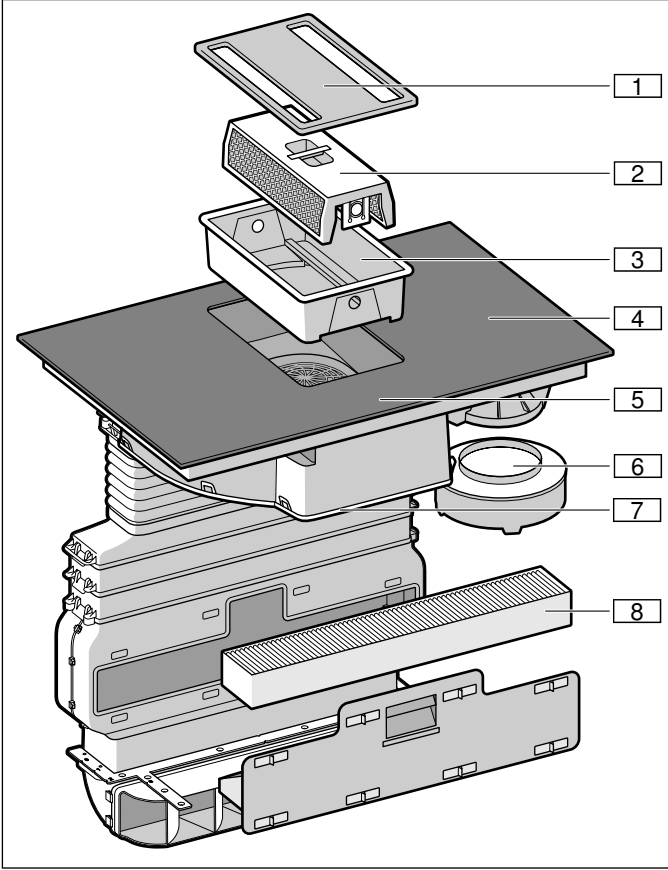
Yüzey zararları

Yeni temizleme bezleri kullanılmadan önce her zaman iyice yıkanmalıdır!

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

Alan	Temizlik malzemeleri
Cam seramik	Kireç ve su artıkları nedeniyle oluşan lekelerde cam temizleyici: Ocağı soğuduktan sonra temizleyiniz. Cam seramiği ocaklar için uygun bir temizlik malzemesi veya cam temizleyici (ürün no. 00311499) kullanılabilir. Şeker, pirinç nişastası veya plastik nedeniyle oluşan lekelerde cam kazıyıcı (ürün no. 00087670): Hemen temizleyiniz. Dikkat: Yanma tehlikesi. Daha sonra nemli bir bulaşık bezi ile temizleyiniz ve bir bez ile kurulayınız. Bilgi: Bulaşık makinesi deterjanı kullanmayınız.
Paslanmaz çelik	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Temizlik için çok az su kullanınız, cihaz içine su girmemelidir. Kurumuş yerleri biraz su ve biraz deterjanla bekletiniz, ovalamayınız. Paslanmaz çelikten yüzeyleri sadece fırçalanma yönünde temizleyiniz. Müşteri hizmetlerinden, internet mağazamızdan veya yetkili satıcıdan özel paslanmaz çelik bakım maddelerini satın alabilirsiniz (ürün no. 00311499). Bakım malzemesini yumuşak bir bezle ince bir tabaka halinde yüzeye sürünüz. Bilgi: Ocak çerçevesinin temizliği için cam kazıyıcı kullanmayınız.
Plastik	Sıcak deterjanlı su: Yumuşak bir bezle veya bulaşık makinesinde temizleyiniz.
Kumanda elemanları	Sıcak deterjanlı su veya uygun cam temizleyici (ürün no. 00311499): Nemli bir bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız.
Filtre kapağı	Sıcak deterjanlı su: Nemli bir bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız.

Temizlenecek bileşenler



No.	Tanım
1	Filtre kapağı
2	Metal yağ filtresi
3	Kap
4	Ocak gözü
5	Kumanda bölümü
6	Taşma haznesi
7	Gövde kapağı
8	Aktif karbon filtresi (sadece havalandırma çalışmasında)

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 sivri temizlik malzemeleri kullanmayınız.
- Cam kazıyıcı veya sivri nesnelere kullanmayınız.

Pişirme tezgahı

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

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

Sertleşmiş kireç 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 her 30 çalışma saatinden sonra, ama en geç ayda bir defa temizlenmelidir.

⚠ Uyarı – Yangın tehlikesi!

Yağ filtresindeki yağ tortuları tutuşabilir.

Yağ filtresini en az ayda bir defa temizleyiniz.

Cihazı kesinlikle yağ filtresi olmadan çalıştırmayınız.

Aktif karbon filtresi

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

Dolum göstergesi

Metal yağ filtresinin veya aktif karbon filtresinin dolması durumunda, cihaz kapatıldıktan sonra bir sinyal duyulur.

Gösterge alanında aşağıdaki semboller yanar:

- **Metal yağ filtresi:** $F 10$ yanar
- **Aktif karbon filtresi:** $F 11$ yanar
- **Metal yağ filtresi ve aktif karbon filtresi:** $F 10$ ve $F 11$ dönüşümlü olarak yanar

En geç bu durumda metal yağ filtresini temizleyiniz veya aktif karbon filtresini değiştiriniz.

İlgili filtreyi temizlediğinizde veya değiştirdiğinizde $F 10$ ve $F 11$ göstergelerinin yanmasının durması için dolun göstergesini sıfırlamalısınız.

Cihaz kapatıldıktan sonra $F 10$ veya $F 11$ yanar.

1. $F 10$ sembolüne dokununuz. Bir sinyal sesi duyulur. Metal yağ filtresi için dolun göstergesi sıfırlanır.
2. $F 11$ yanarsa $F 11$ sembolüne yeniden dokununuz. Bir sinyal sesi duyulur. Aktif karbon filtresinin dolun göstergesi sıfırlanır.

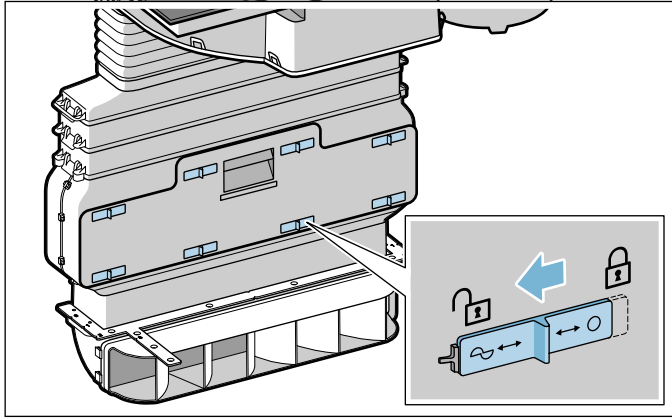
Aktif karbon filtrenin değiştirilmesi (yalnızca dolaşımli hava modunda)

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

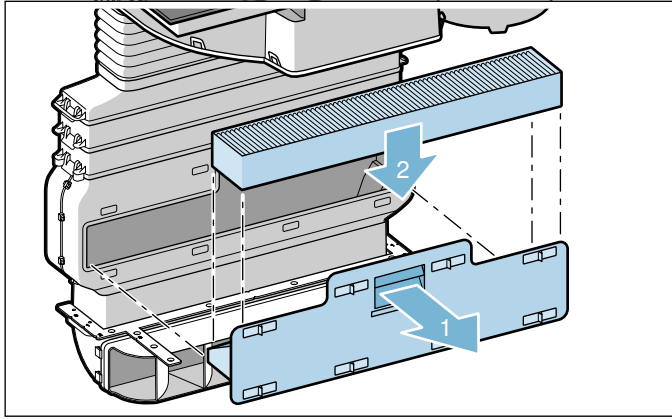
Bilgiler

- Aktif karbon filtresi teslimat kapsamında değildir. Aktif karbon filtresini (ürün no. HEZ381700) yetkili satıcıdan, müşteri hizmetlerinden veya online mağazamızdan satın alabilirsiniz.
- Aktif karbon filtresi temizlenemez veya yeniden aktifleştirilemez.
- Sadece orijinal filtre kullanınız. Böylece optimum fonksiyon elde edilmiş olur.

1. Ankastre mobilya içinde çekmecedeki tüm kapatma elemanlarını yassı kanalda açınız.



2. Yassı kanaldaki çekmeceyi açınız ve aktif karbon filtresini çıkarınız.



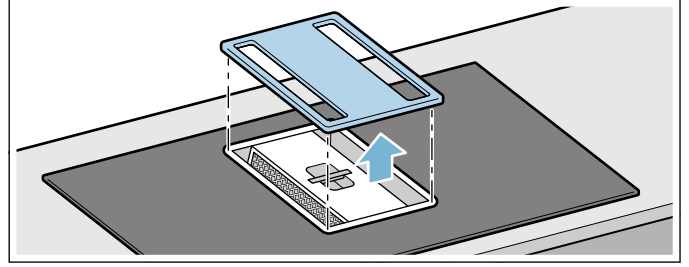
3. Yeni aktif karbon filtresini yerleştiriniz.
4. Yassı kanaldaki çekmeceyi kapatınız ve tüm kapatma elemanlarını kapatınız.

Bilgi: Tüm kapatma elemanlarının düzgün biçimde kapatıldığından emin olunuz. Aksi takdirde gürültü oluşabilir ve havalandırma gücü düşebilir.

Metal yağ filtresinin sökülmesi

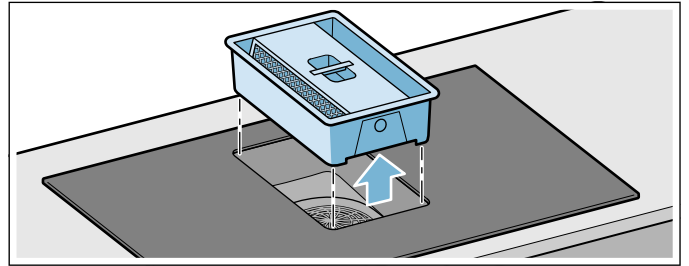
Metal yağ filtresi mutfak dumanındaki yağı filtreler ve toplar. Optimum düzeyde çalışabilmesi için filtreler en geç ayda bir defa temizlenmelidir.

1. Filtre kapağını çıkarınız.



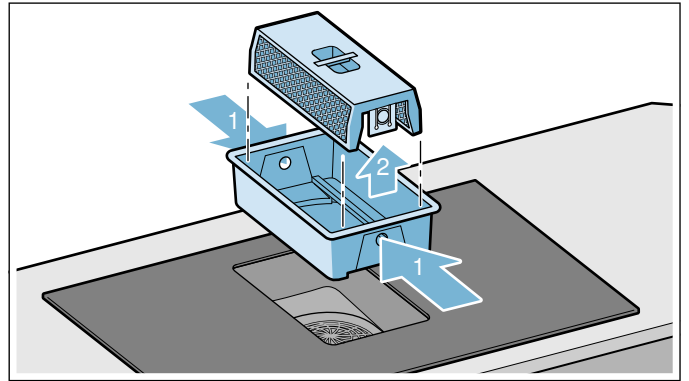
Bilgi: Filtre kapağının aşağı düşmemesine ve ocağın hasar görmemesine dikkat ediniz.

2. Metal yağ filtresini ve kabını dışarı çıkarınız.



Bilgi: Yağ, alttaki haznenin içinde toplanabilir. Yağ damlamasını önlemek için metal yağ filtresini eğmeyiniz.

3. Metal yağ filtresini kabından ayırmak için kabın her iki yanındaki kilit elemanlarına bastırınız.



4. Gerekirse kabı boşaltınız.
5. Metal yağ filtresini ve filtre kapağını temizleyiniz.
6. Metal yağ filtresini söküldükten sonra cihazın iç kısmını temizleyiniz.

Bilgi: Fanda damlacık oluşumu meydana gelebilir. Bu pişirme buharının yoğunlaşmasıyla oluşur ve normaldir. Hiçbir güvenlik riski veya hasar tehlikesi oluşturmaz. Cihazın elektrikli parçaları korumalıdır.

Metal yağ filtrelerin temizlenmesi

Bilgiler

- Aşındırıcı, asitli veya alkali temizlik malzemeleri kullanmayınız.
- Metal yağ filtresini, bulaşık makinesinde veya elde yıkayarak temizleyebilirsiniz.

Elde:

Bilgi: İnatçı kirlerde özel bir yağ çözücü madde (ürün no. 00311297) kullanabilirsiniz. Bunu internet satış mağazası üzerinden alabilirsiniz.

- Metal yağ filtresindeki kirleri sıcak deterjanlı su içinde yumuşatınız.
- Metal yağ filtresini temizleme işi için bir fırça kullanınız ve sonra metal yağ filtresini iyice durulayınız.
- Metal yağ filtresindeki sıvıların iyice akmasını bekleyiniz.

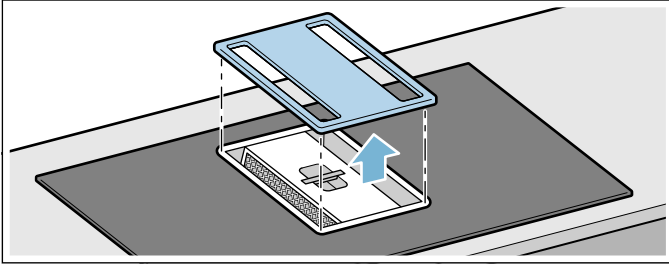
Bulaşık makinesinde:

- Çok kirli metal yağ filtrelerini bulaşıklar ile birlikte yıkamayınız.
- Metal yağ filtresini bulaşık makinesine gevşek şekilde yerleştiriniz. Metal yağ filtresini sıkıştırmayınız.
- Optimum temizlik sonucu için metal yağ filtresini filtre tarafı aşağıda kalacak biçimde bulaşık makinesine yerleştiriniz.

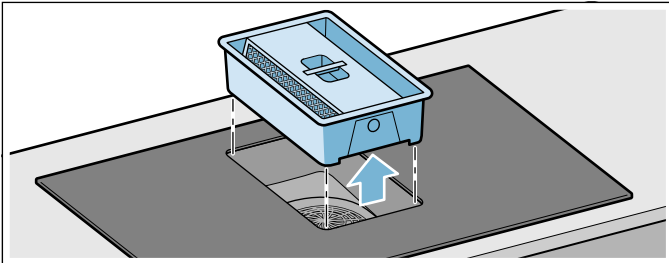
Diğer cihaz bileşenlerinin sökülmesi ve temizlenmesi

Oluk havalandırmasının iç yüzeyini de düzenli aralıklarla temizleyiniz. İnatçı kirlerde özel bir yağ çözücü madde kullanabilirsiniz (ürün no. 00311297).

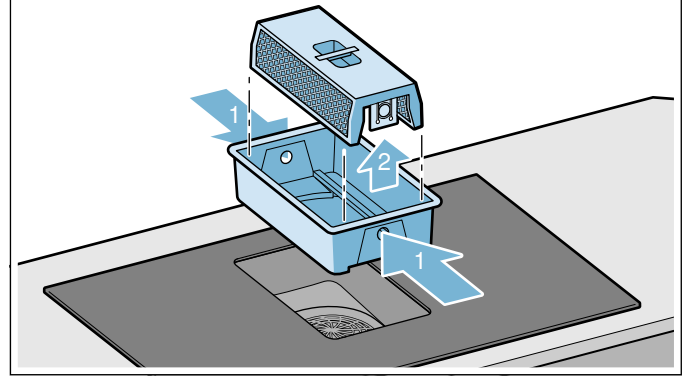
1. Filtre kapağını çıkarınız ve nemli bir bezle temizleyiniz.



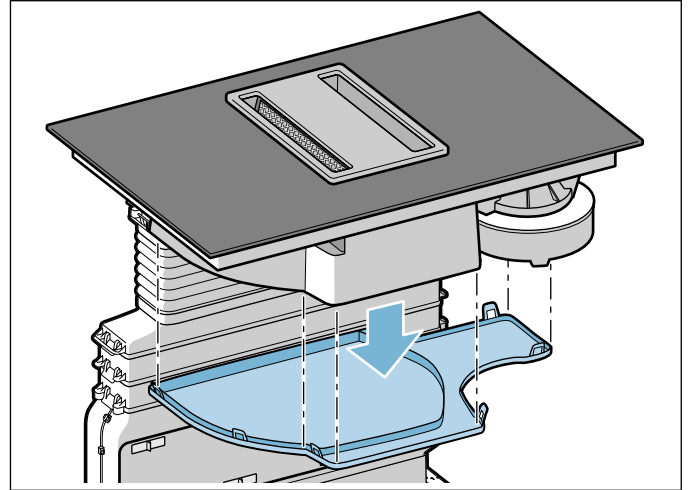
2. Metal yağ filtresini ve kabını dışarı çıkarınız.



3. Metal yağ filtresini kabından ayırmak için kabın her iki yanındaki kilit elemanlarına bastırınız.



4. Gerekirse kabı boşaltınız.
5. Metal yağ filtresini ve kabını bulaşık makinesinde temizleyiniz.
6. Gerekliyse cihazın altındaki gövde kapağını çıkarınız ve temizleyiniz.



7. Temizleme sonrasında kurumuş olan parçaları yeniden monte ediniz.



Metal yağ filtresinin takılması

1. Kabı yerleştiriniz.
2. Metal yağ filtresini yerleştiriniz.
Bilgi: Metal yağ filtresinin usulüne uygun biçimde yerleştirildiğinden emin olunuz. Aksi takdirde havalandırma çalışmaz.
3. Filtre kapağını yerleştiriniz.

Dolum göstergelerinin sıfırlanması

İlgili filtreyi temizlediğinizde veya değiştirdiğinizde **F 10** ve **F 11** göstergelerinin yanmasının durması için dolum göstergesini sıfırlamalısınız.

Cihaz kapatıldıktan sonra **F 10** veya **F 11** yanar.

1.  sembolüne dokununuz. Bir sinyal sesi duyulur. Metal yağ filtresi için dolum göstergesi sıfırlanır.
2. **F 11** yanarsa  sembolüne yeniden dokununuz. Bir sinyal sesi duyulur. Aktif karbon filtresinin dolum göstergesi sıfırlanır.

Taşma haznesinin temizlenmesi

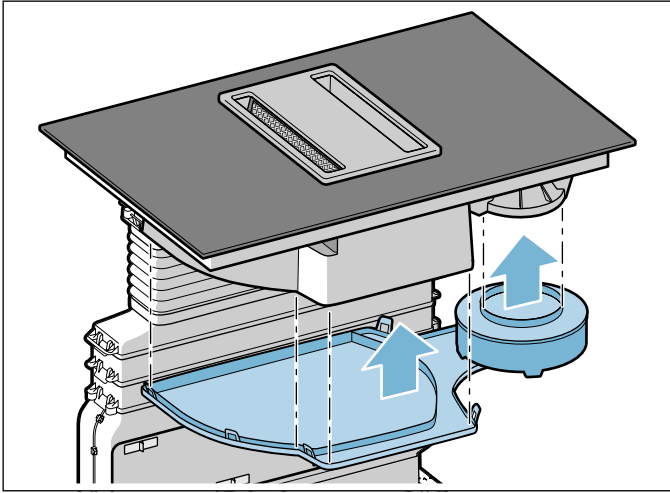
Bilgiler

- Taşma haznesi girişinin bloke olmadığından emin olunuz. Cihazın içine nesnelere girmişse bunları cihaz soğuduktan sonra çıkarınız. Bunun için filtre kapağını çıkarınız, metal yağ filtresini ve hazneyi dışarı alınız.
- Cihaz içine yukarıdan sıvı girerse bunlar taşma haznesi içinde toplanır. Taşma haznesinin vidalarını sökünüz ve hazneyi boşaltınız. Gerekliyse gövde kapağını çıkarınız.

1. Taşma haznesinin vidalarını iki elle sökünüz.

Bilgiler

- Sıvıların dışarı dökülmesini engellemek için taşma haznesini eğik tutmayınız.
- Eğer metal yağ filtresi ve hazne sökülmüşse ve fan aracılığıyla cihaza sıvı giriyorsa gövde kapağını çıkartınız.



2. Taşma haznesini ve gerekirse gövde kapağını boşaltınız ve durulayınız.
3. Temizleme sonrasında taşma haznesini yeniden sıkıca vidalayınız.
4. Gövde kapağını yeniden sabitleyiniz.

Kablosuz sıcaklık sensörü

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 kurulayınız. 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 sütleri kullanmayınız.
- Sensör penceresine parmaklarınızla dokunmayınız. Kirlenebilir veya çizilebilir.

Sıkça Sorulan Sorular ve Yanıtları (FAQ)

Kullanım

Ocağı neden açamıyorum ve çocuk emniyeti sembolü neden yanıyor?

Çocuk emniyeti etkin.

Bu fonksiyon hakkındaki bilgileri Bölüm → "Çocuk emniyeti" içinde bulabilirsiniz

Neden göstergeler yanıp sönüyor ve bir sinyal sesi duyuluyor?

Kumanda bölümündeki yemek artıklarını ve sıvıları temizleyiniz. Kumanda bölümü üzerinde bulunan tüm nesnelere kaldırınız.

Sinyal sesini devre dışı bırakmaya ilişkin talimatı Bölüm → "Temel ayarlar" içinde bulabilirsiniz

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.

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 induksiyona uygun değil.

Pişirme kabının induksiyona 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 induksiyona uygun değil.

Pişirme kabının induksiyona 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

Ocak nasıl temizlenir?

Optimum sonuç elde etmek için özel cam seramik temizlik malzemeleri kullanılmalıdır. Keskin veya aşındırıcı temizlik malzemeleri, bulaşık makinesi deterjanları (konsantre) veya silme bezi kullanılmaması tavsiye edilir.

Ocak temizliği ve bakımı konusunda daha fazla bilgiyi Bölüm → "Temizleme" içinde bulabilirsiniz

Arıza halinde ne yapılmalı?

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

⚠ 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.

Arıza / Gösterge	Olası nedeni	Çözüm
Cihaz çalışmıyor	Fişi prize takılmamış	Cihazın fişini prize takınız
	Elektrik kesintisi	Diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz
	Sigorta arızalı	Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusundan kontrol ediniz
Sembol aydınlatması çalışmıyor.	Kontrol ünitesi arızalıdır.	Müşteri hizmetlerini arayınız.
Havalandırma çalışmıyor.	Metal yağ filtresi doğru yerleştirilmedi.	Metal yağ filtresini doğru biçimde yerleştiriniz. → "Temizleme", Sayfa 41
	Filtre algılama sensörü çalışmıyor.	Müşteri hizmetlerini arayınız.
F 10	Metal yağ filtresi dolmuş.	Metal yağ filtresini temizleyiniz. → "Temizleme", Sayfa 41
F 11	Aktif karbon filtresi dolmuş.	Aktif karbon filtresini değiştiriniz. → "Temizleme", Sayfa 41
F 10 / F 11	Filtrenin temizlenmesine veya değiştirilmesine rağmen dolmuş göstergesi yanar.	Dolum göstergesini sıfırlayınız. → "Dolum göstergelerinin sıfırlanması", Sayfa 44
Görüntü yok	Elektrik beslemesi kesildi.	Başka elektrikli cihazlar yardımıyla akım beslemesinde bir kısa devre olup olmadığını kontrol ediniz.
	Cihaz devre planına uygun olarak bağlanmamış. Elektronik arızası.	Cihazın devre planına uygun olarak bağlandığından emin olunuz. Eğer arıza giderilemiyorsa teknik müşteri hizmetlerini bilgilendiriniz.
Göstergeler yanıp sönüyor	Kumanda bölümü nemli veya üzerinde bir cisim var.	Kumanda bölümünün kurulumunu kontrol ediniz veya cismi kaldırınız.
Ocak göstergelerinde – göstergesi yanıp sönüyor	Elektronikte bir arıza ortaya çıktı.	Arızayı onaylamak için kumanda bölümünün üzerini kısa süreliğine elinizle kapatınız.
F 2 / E 8207	Elektronik sistem fazla ısındı ve ilgili ocak gözü kapatıldı.	Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. Ardından ocaktaki herhangi bir sembole dokununuz.
F 4 / E 8208	Elektronik sistem fazla ısındı ve tüm ocak gözleri kapatıldı.	
F 5 + Pişirme kademesi ve sinyal sesi	Kumanda bölümünde sıcak bir tencere duruyor. Elektronik ısınma tehlikesi altında.	Tencereyi kaldırınız. Hata göstergesi kısa süre sonra kapanır. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
F 5 ve sinyal sesi	Kumanda bölümünde sıcak bir tencere duruyor. Elektroniğin korunması için ocak gözü kapatıldı.	Tencereyi kaldırınız. Birkaç saniye bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. Hata göstergesi sönerse, pişirmeye devam edilebilir.
F 1 / F 6	Ocak gözü aşırı ısınmış ve çalışma alanınızın korunması amacıyla devre dışı bırakılmış.	Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve ocak gözünü yeniden açınız.
F 8	Ocak gözü uzun süredir ve kesintisiz olarak çalışıyor.	Otomatik emniyet kapatması sistemi etkinleştirildi. Bkz. Bölüm
E 8202	Sıcaklık sensörü aşırı ısındı ve ocak gözü devre dışı bırakıldı.	Sıcaklık sensörü yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve fonksiyonu yeniden etkinleştiriniz.
E 8203	Sıcaklık sensörü aşırı ısınmış ve tüm ocak gözleri devre dışı bırakılmış.	Sıcaklık sensörü kullanılmıyorsa pişirme kabından sensörü çıkarınız ve diğer ocak gözlerinden ve ısı kaynaklarından uzakta saklayınız. Ocak gözlerini yeniden açınız.
E 8204	Sıcaklık sensörünün pili neredeyse tükenmiş.	3V CR2032 pil değiştirilmelidir. Bkz. Bölüm → "Pilin değiştirilmesi"
E 8205	Sıcaklık sensörü ile artık bağlantı yok.	Fonksiyonu kapatınız ve sonra yeniden açınız.

Kumanda bölümünün üzerine sıcak tencere koymayınız.

E8206	Sıcaklık sensörü bozuk/arızalı.	Teknik servisle irtibat kurunuz.
Sıcaklık sensörünün göstergesi yanmıyor	Sıcaklık sensörü tepki vermiyor ve gösterge yanmıyor.	3V CR2032 pil değiştirilmelidir. Bkz. Bölüm → " <i>Pilin değiştirilmesi</i> " Problem devam ediyorsa sıcaklık sensöründeki sembolü 8 saniye basılı tutunuz ve böylece sıcaklık sensörü ile ocak arasında yeniden bağlantı kurabilirsiniz. Problem devam ederse teknik servis ile irtibat kurunuz.
Sıcaklık sensöründeki gösterge iki defa yanıp sönüyor.	Sıcaklık sensörünün pili neredeyse tükenmiş. Sonraki pişirme işlemi, pilin bitmesi nedeniyle yarıda kalabilir.	3V CR2032 pili değiştiriniz. Bkz. Bölüm → " <i>Pilin değiştirilmesi</i> "
Sıcaklık sensöründeki gösterge üç defa yanıp sönüyor.	Sıcaklık sensörü ile artık bağlantı yok.	Sıcaklık sensöründeki sembolü 8 saniye basılı tutunuz ve böylece sıcaklık sensörü ile ocak arasında yeniden bağlantı kurunuz.
E9000 E90 10	Çalışma gerilimi hatalı, normal çalışma değeri aralığının dışında.	Elektrik şebekesi sağlayıcınız ile görüşünüz.
U400	Ocak doğru bağlanmamış	Ocağı elektrik şebekesinden ayırınız. Devre planına uygun olarak bağlandığından emin olunuz.
DE	Demo modu etkinleştirildi	Ocağı elektrik şebekesinden ayırınız. 30 saniye bekleyiniz ve yeniden bağlayınız. Sonraki 3 dakika içerisinde herhangi bir kumanda alanına dokununuz. Demo modunun etkinliği kaldırılır.

Kumanda bölümünün üzerine sıcak tencere koymayınız.

Bilgiler

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

Yetkili servisin çağırılması

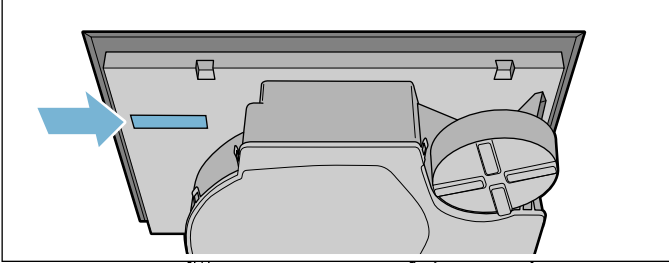
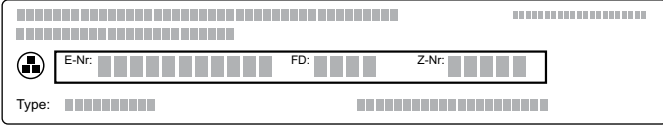
Cihazınızın onarılması gerekiyorsa, müşteri hizmetleri daima hizmetinizdedir. Gereksiz yere teknisyen ziyaretini önlemek için, daima size uygun bir çözüm buluyoruz.

E numarası ve FD numarası

Müşteri hizmetlerini çağırdığınız zaman, cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildiriniz.

Numaraların yer aldığı tip levhasının yeri:

- Cihaz pasaportu üzerinde.
- Ocağın alt tarafında.



E numarası, ocağın cam seramiği üzerinde de görülebilir. Müşteri hizmetleri endeksini (KI) ve FD numarasını, temel ayarlar içinden kontrol edebilirsiniz. Bunun için → "Temel ayarlar" bölümüne bakabilirsiniz.

Yanlış kullanım durumunda müşteri hizmetleri teknik servis ziyaretinin garanti süresi dahilinde de ücretsiz olmadığını unutmayınız.

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

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6333

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 Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
 - **Sözleşmeden dönme**
 - **Satış bedelinden indirim isteme,**
 - **Ücretsiz onarılmasını isteme,**
 - **Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**
 haklarından birini kullanabilir.
- **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 kullanabilir. 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 olmadığının, 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 HEZ 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 sosisli 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 eritiniz, un ve tuzu karıştırınız ve hamuru ısıtınız.	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 Kaynayınca 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 ulaşınca kadar	Hayır	9	Hayır

*Tarif DIN 44550'ye göre

**Tarif DIN EN 60350-2'ye göre



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001395431

981111(00)