

S M E G

HOBD682R1

Kullanım Kılavuzu

TR	KULLANIM KILAVUZU.....	3
EN	KULLANICI KILAVUZU.....	25
FR	KULLANIM TALİMATI.....	47
DE	KULLANIM TALİMATI.....	70
NL	KULLANIM TALİMATI.....	93
ES	KULLANIM TALİMATI.....	116
PT	KULLANIM TALİMATLARI KİTABI.....	137



BU KILAVUZ HAKKINDA

Bu kullanıcı kılavuzu cihazın birkaç modeline uygulanır. Bu nedenle tarif edilen bazı özellikler ve fonksiyonlar özel modelinizde mevcut olmayabilir.

- ▶ Aleti kullanmadan önce kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- ▶ Kullanıcı kılavuzunu saklayın.
- ▶ Bu kullanıcı kılavuzunda tarif edilen cihazı yalnızca amacına uygun olarak kullanın.

Sembol Anlamı



Uyarı sembolü. Yaralanma risklerine karşı uyarı.



Yaralanma veya hasarı önlemek için güvenlik ve uyarı notlarındaki eylemler.



Eylem adımı. Yapılacak bir eylemi belirtir.



Sonuç. Bir veya daha fazla eylem adımının sonucu.



İzlenecek eylemi gerçekleştirmeden önce karşılanması gereken önkoşul.

GÜVENLİK BİLGİLERİ

④ Güvenliğiniz ve cihazın doğru çalışması için kurulum ve kullanıma başlamadan önce bu kılavuzu dikkatlice okuyun. Taşırsanız veya sattığınızda bile bu talimatları her zaman cihazla birlikte saklayın. Kullanıcılar cihazın operasyon ve güvenlik özelliklerini tam olarak bilmelidir. Bu ocakların indüksiyon sistemleri EMC standartlarının ve EMF Direktifi'nin gerekliliklerini karşılar ve diğer elektronik cihazlarla parazit yapmamalıdır. Kalp pili

Kullanıcılar veya diğer elektronik implantlar, bu cihazların bu cihazların yeterli parazite dayanıklılığa sahip olup olmadığını tıbbi doktorlarıyla veya implantların üreticisiyle doğrulamalıdır.



Kablosuz bağlantı, uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Elektrik bağlantısına geçmeden önce lütfen ELEKTRİK BAĞLANTISI bölümüne bakınız.

Bes güç kablolu aygıtlar için, fişin sabitlenmesi ile terminals arasındaki iletkenlerin uzunluğu veya terminaller arasındaki iletkenlerin uzunluğu, kablo bağlama yerinden kabloya kadar olan iletkenlerin akımı taşıyanlar toplanmış durumda toplanmış olarak topraklama iletkeninden önce gerilmesi gerekir; eğer kablo kablo sabitleme yerinden çıkarsa.

- ▷ Yanlış veya uygunsuz kurulumdan kaynaklanan herhangi bir hasardan üretici sorumlu tutulamaz.
- ▷ Giriş geriliminin, ürünün iç kısmına yapıştırılmış olan etiket üzerinde gösterildiği değerle karşılaştırın.
- ▷ Bağlantıların kesilmesi için sabit tesisatta, tesisat kurallarına uygun olarak kesici tertibatlar bulunmalıdır.
- ▷ Sınıf I cihazlar için, evsel güç kaynağının yeterli topraklamayı garanti ettiğini kontrol edin.
- ▷ Çıkarıcıyı egzoz baca ile uygun bir boru aracılığıyla bağlayın. Kurulum kılavuzunda belirtilen satın alınabilir aksesuarları görebilirsiniz (dair çember boru ise: minimum çap 120 mm). Bacın güzergahı mümkün olduğunca kısa olmalıdır.
- ▷ Ürünü, çok kutuplu bir anahtar kullanarak güç ağına bağlayın.

- ▷ Hava deşarjı ile ilgili düzenlemeler yerine getirilmelidir.
- ▷ Egzoz bacalarına (kazanlar, şömineler vb.) yanma gazı taşıyan çıkarıcı cihaz bağlanmamalıdır.
- ▷ Çıkarıcı, elektrik dışı cihazlarla birlikte kullanılıyorsa (ör. gaz yakan cihazlar), odada yeterli bir havalandırma sağlanmalıdır ki...

egzoz gazının geri akışı. Pişirme cihazı olduğunda Ürünün elektrik dışında enerji sağlayan cihazlarla birlikte kullanılması durumunda, odadaki negatif basınç, pişirme cihazı tarafından gazların odaya geri çekilmesini önlemek için 0,04 mbar'ı geçmemelidir.

- ▷ Hava, gaz veya diğer yakıtları yakan cihazlardan çıkan gazları tahliye etmek için kullanılan bacağa deşarj edilmemelidir.
- ▷ Giriş kablosu hasar görmüşse, tehlikeyi önlemek için üretici veya servis acentesi veya benzeri nitelikte bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

- ▷ Prizi, mevcut düzenlemelere uygun bir prize bağlayın; erişilebilir bir konumda bulunmalıdır.

- ▷ Egzersiz ve güvenlik önlemlerinin duman boşaltımı için uygulanmasıyla ilgili olarak yerel makamlarca sağlanan yönetmeliklere yakından uymak önemlidir.

 **UYARI:** Cihazı kurmadan önce koruyucu filmleri çıkarın.

- ▷ Cihaza destek veren yalnızca vidalar ve küçük parçalar kullanın.

 **UYARI:** Bu talimatlara uygun olarak vidaları veya sabitleme cihazını monte etmezseniz elektrik tehlikeleri oluşabilir.

- ▷ Gözleri doğrudan optik cihazlar üzerinden (legendler, büyüteçler vb.) ışığa doğru bakmayın.
- ▷ Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- ▷ Çocuklar cihazla oynamamaları için gözetim altında tutulmalıdır.
- ▷ Bu cihaz, fiziksel, duyuşal veya zihinsel becerileri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler için gözetim verilmedikçe kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

Cihazın güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından kullanımıyla ilgili talimatlar.

- ▷ Bu cihaz, 8 yaşından itibaren çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel becerileri azalmış kişiler veya deneyim ve bilgi eksikliği olanlar, cihazı güvenli bir şekilde kullanma konusunda gözetim veya talimat aldıklarında ve ilgili tehlikeleri anladıklarında kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

 **UYARI:** Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır.

Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınılmalıdır. 8 yaşından küçük çocuklar sürekli gözetim altında tutulmalıdır.

- ▷ Belirtilen süre sonunda filtreleri temizleyin ve/veya değiştirin (Yangın tehlikesi). Bakım ve Temizlik paragrafına bakınız.
- ▷ Cihaz aynı anda gaz veya diğer yakıtlar yakan cihazlarla kullanıldığında odada yeterli havalandırma sağlanmalıdır (yalnızca havayı odaya geri veren cihazlar için geçerli değildir).

- ▷ UYARI: Yüzey çatlaksa, elektrik çarpmasına yol açmamak için cihazı kapatın.
- ▷ Yüzey çatlaksa veya malzeme kalınlığına zarar varsa cihazı açmayın.
- ▷ Cihazı ıslak vücut kısımlarıyla dokunmayın.
- ▷ Ürünü temizlemek için buhar temizleyici kullanılmamalıdır.
- ▷ Bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metalik nesnelerin ocak yüzeyine konulmaması gerekir çünkü ısınabilirler.
- ▷ Kullanımdan sonra ocak elemanını kumandasıyla kapatın ve tencere dedektörüne güvenmeyin.
- ▷ UYARI: Yağlı veya yağ içeren bir sote ocağında gözetimsiz pişirme tehlikeli olabilir ve yangına yol açabilir. Asla bir yangını su ile söndürmeye çalışmayın; cihazı kapatın ve ardından alevi kapatın (örneğin tencere kapağı veya yangın battaniyesi ile).
- ▷ İKAZ: Pişirme süreci denetlenmelidir. Kısa süreli pişirme süreci sürekli olarak denetlenmelidir.
- ▷ Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.

- ▷ UYARI: Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerinde eşya saklamayın.
- ▷ Cihazın güç kaynağından kesilebilmesini sağlayacak şekilde, III. kategori aşırı gerilim koşullarında tamamen kesilmesini sağlayan temas açıklığı (3 mm) ile kurulduğundan emin olun.
- ▷ Cihazın atmosferik etkenlere (yağmur, güneş) maruz kalmaması için emin olun.
- ▷ Cihazın havalandırmasının üreticinin talimatlarına uygun olduğundan emin olun.

Dolap gereksinimleri

- ▷ Pişirme ocağı, 600 mm genişliğinden daha geniş bir mutfak dolabının üzerine tezgaha entegre edilmesi için tasarlanmıştır.
- ▷ Yanıcı malzemeye montaj yapılıyorsa, düşük voltaj tesisatı ve yangın koruma standartları sıkı bir şekilde uygulanmalıdır.
- ▷ Takılan üniteler için bileşenler (plastik malzemeler ve kaplı ahşap) en az 100 °C ısı dayanımlı yapıştırıcılarla monte edilmelidir: Uygun olmayan malzemeler ve yapıştırıcılar

bükölme ve kopmaya yol açabilir.

- ▷ Mutfak dolabı cihazın elektrik bağlantıları için yeterli boşluk sağlamalıdır. Cihazın üzerinde asılı mutfak dolapları, rahat bir çalışma süreci için yeterli alan sağlayacak şekilde monte edilmelidir.
- ▷ Cihazın arkasındaki tezgah çevresinde sert ahşap dekoratif sınırların kullanılması serbesttir; bu durumda minimum mesafe kurulum görsellerinde belirtildiğı gibi kalır.
- ▷ Gömölü cihaz ile arka duvar arasındaki minimum mesafe, gömölü cihazın kurulum görselinde gösterilmiştir (yan duvar için 150 mm, arka için 40 mm ve üzerinde yer alan dolaplar için en az 500 mm).
- ▷ Ocak ile tezgah arasından sıvı sızmasını önlemek için sağlanan yapıştırıcı contayı yerleştirin

kurulumdan önce ocağın tüm dış kenarı boyunca.

Doğru kullanım

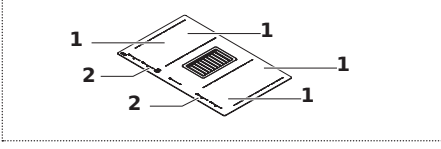
- ▷ Egzoz cihazı sadece mutfak kokularını gidermek için ev tipi kullanım için tasarlanmıştır.
- ▷ Cihaz yalnızca tasarlandığı amaç için kullanılmalıdır.
- ▷ Derin yağ kızartıcılar kullanılırken sürekli izlenmelidir: aşırı ısınmış yağ patlayabilir.
- ▷ Cihazı harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırmayınız.
- ▷ Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- ▷ Cihaza zarar vermemek için üzerine çıkmayınız.
- ▷ Silikon macununa zarar vermemek için frame üzerine sıcak tencereler koymayınız.
- ▷ Yüzeyde yiyecekleri kesmeyin veya hazırlamayın ya da sert nesneler düşürmeyin. Tencereleri yüzey üzerinde sürüklemeyin.

ELEKTRİK BAĞLANTI

- ▷ Kablolama, uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.
- ▷ Bu cihazın Tip Y eklemesi vardır ve en az Tip H05VV-F güç kablosuna ihtiyaç duyar. MONO-FAZ, Bİ-FAZ ve ÜÇ FAZ bağlantısı: iletkenlerin en az kesiti: 2,5 mm². Besleme kablosunun dış çapı: en az 7 mm - en çok 15 mm
- ▷ Bağlantı terminalleri, bağlantı kutusu kapağı çıkarıldığında ortaya çıkar.
- ▷ Ev elektrik sisteminin (gerilim, maksimum güç ve akım) özelliklerinin cihazın özellikleriyle uyumlu olduğundan emin olun.
- ▷ Cihazı devre şemasında gösterildiği gibi bağlayın (ana şebeke voltajına ve ülke standart referansına uygun olarak).
- ▷ Güç bağlantı kablosu olarak 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F kullanılmasını öneririz. 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F güç kablosu kullanılması halinde şu talimatlar izlenmelidir: üç faz bağlantısı için iki tel ayrı tutulur ve gri teller üzerindeki mavi kılıflar çıkarılır.

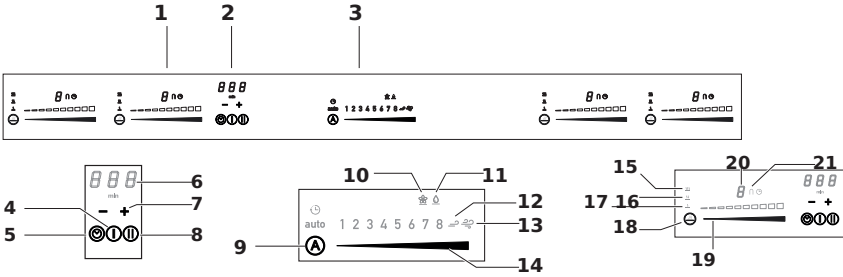
GENEL BAKIŞ

HOBD682D1 - HOBD682R1 - Entegre ceketli 4 bölge ocak



- 1 Pişirme alanı
- 2 Kontrol paneli

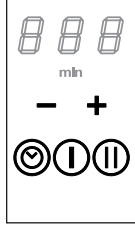
Düğmeler ve gösterge öğeleri



- 1 Pişirme paneli kontrolleri
- 2 Ocak / arka plan kontrol paneli
AÇIK / KAPALI
- 3 Egzoz Fanı kontrol paneli
- 4 Ocak / arka plan AÇIK / KAPALI
- 5 Zamanlayıcıyı etkinleştir
- 6 Zamanlayıcı Ekranı
- 7 Zamanlayıcıyı Artır / Azalt
- 8 Durdur ve Git / Hatırlama
- 9 Otomatik mod
- 10 Aktif kömür (kokulu) filtre
- 11 Yağ temizleme filtresi bildirimi

- 12 HIZ İNTENSİV 1
- 13 HIZ İNTENSİV 2
- 14 Egzoz fanı seçimi
- 15 Pişirme / 92 °C'de tutma ısıtma
- 16 Pişirme / 74 °C'de tutma ısıtma
- 17 Pişirme / 42 °C'de tutma ısıtma
- 18 Sıcaklık Yöneticisi
- 19 Pişirme bölgesi seçimi / güç seviyesi
- 20 Pişirme bölgesi konum göstergesi
- 21 Köprüleyici pişirme bölgeleri

Ocak kontrol paneli için AÇ / KAPA düğmeleri ve gösterge elemanları



Ocak / davlumbazın AÇ / KAPA

- AÇ'ı basın. KAPATmak için tekrar basın.

①

Ocak ekzosunu açtığınızda, davlumbaz otomatik modda olur ve led **A** Açıkacak.

- Otomatik modu devre dışı bırakmak ve emiş fanını manuel modda çalıştırmak için seçim çubuğuna dokunun (basın).

Led **A** kapanacak.

Zamanlayıcıyı Etkinleştir

- Düğmeye 5 saniye basılı tutun, davlumbaz önceden ayarlanmış 15 dakikalık gecikme modu ile çalışacaktır.

⊙

Davlumbaz üzerinde gecikme göstergesi LED'i yanacaktır.

- Gecikmeyi devre dışı bırakmak için düğmeyi tekrar 5 saniye basılı tutun. Zamanlayıcı sayımı bittikten sonra (2 dakika için) bir sesli sinyal vardır, veya ON / OFF düğmesine basıldığında durur; gösterimde **⊙** kapanır. geri sayım görünmez, görsel geri bildirim LED'dir. **⊙**

⏸

Durdur ve Git / Hatırla

Pişirme bölgesinin zamanlayıcısını Artır / Azalt

⊖ ⊕

- Yağ filtresini sıfırlamak için basılı tutun
- Koku aktarıcı kömür filtresini sıfırlamak için basılı tutun

⊙ + ⏸

Anahtar Kilidi: birkaç saniye aynı anda dokununuz



Aspiratör fan seçimi Emiş hızını artır / azalt (güç)

Otomatik fonksiyonun etkinleştirilmesi / devre dışı bırakılması
(varsayılan olarak otomatik mod aktiftir).

Davlumbazın seçim çubuğuna dokunulduğunda (basıldığında), otomatik-
mod devre dışı kalır ve aspiratör fan ile manuel modda çalışır.

Bu modda çalıştığını göstermek için otomatik modda led **auto** yanacaktır
yeniden etkinleştirmek üzere düğmeye basın.

Varsayılan olarak davlumbaz kanallı moddadır.

Kömür filtresini etkinleştir

- düğmesine 5 sn **A** davlumbaz ilk kez açıldığında
boyunca basın.

O tarihten sonra, aşağıdakileri yapmak gerektiğinde yanan ikon görünecektir:
kömür (koku) filtresinin bakımı

Led aracılığıyla yağ temizleme filtresi bildirimi her zaman etkindir.

Aktif karbon koku filtresi doygunluğunu sıfırlama

Filtrelerde bakım yaptıktan sonra:

- Düğmeye 5 sn basılı tutun

Yağ led'i kapanacak ve gösterge geri sayımı yeniden başlayacaktır.

- Düğmeye 5 sn basılı tutun

Koku led'i kapanacak ve gösterge geri sayımı yeniden başlayacaktır.

Hızı INTENSIVE 1 olarak ayarlayın



Bu hız 10 dk çalışacak şekilde zamanlanmıştır. Bu sürenin sonunda sistem
önceden ayarlanmış hıza otomatik olarak döner.

Hızı INTENSIVE 2 olarak ayarlayın



Bu hız 5 dk çalışacak şekilde zamanlanmıştır. Bu sürenin sonunda sistem
önceden ayarlanmış hıza otomatik olarak döner.

Piştirme paneli kontrolleri için ekran öğeleri ve düğmeler



①

Ocak / davlumbaz ON / OFF

ON'a basın. Kapatmak için tekrar basın.

Bağımsız zamanlayıcıyı ayarlamak için Piştirme bölgesini seçin.

Bu bir geri sayımdır; her piştirme bölgesi için, hatta aynı anda ayarlanabilir. Ayarlanan süre sonunda piştirme bölgeleri otomatik olarak kapanır ve bir akustik sinyal bunu bildirir.

⌚

Ocak zamanlayıcısının Aktivasyonu / Ayarı:

– Tuşa daha fazla kez basın ⌚ etkinleştirmek istediğiniz piştirme bölgesini seçmek için.

Piştirme bölgesindeki ilgili ikon yanacaktır.

İstenen piştirme bölgesi seçildiğinde zamanlayıcının süresini ayarlayın:

– Otomatik kapanma süresini artırmak için +şuna basın.

– Otomatik kapanma süresini kısaltmak için -şuna basın.

⊖ ⊕

Sürenin ayarlanması (artı / eksi)

Stop&Go / Geri Çağırma

Bu işlev, ocakta etkin olan herhangi bir fonksiyonu duraklatmanıza / yeniden başlatmanıza ve piştirme gücünü sıfıra getirmenize olanak tanır.

– Etkinleştirmek için basın; tekrar basın ve belirtilen kaydırıcıyı tamamen soldan sağa kaydırarak devre dışı bırakın.

⏸

Not: 10 dk sonra Duraklatma işlevi devre dışı bırakılmazsa, ocak

otomatik olarak kapanır.

Bu işlev, kazara kapanma durumunda ocak üzerindeki tüm ayarların geri yüklenmesini sağlar.

Etkinleştirme:

– Ocağı tekrar açın.

– 6 sn içinde basın.

⊕ ⊖

Ocağı kilitleme / kilidi açma

Ocağın ayarlarını, kazara kurcalamayı önleyecek şekilde bloke etmeye olanak verir; halihazırda aktif olarak ayarlanmış işlevler çalışmaya devam eder. Devre dışı bırakmak için işlemi tekrarlayın.

Piştirme bölgesi konum göstergesi

⏏

Piştirme bölgeleri kombinasyon halinde çalışabilir; aynı güç seviyesine sahip tek bir bölge oluşturur. Ön master ve arka yardımcı piştirme bölgeleri. Köprü (Bridge) işlevini etkinleştirmek için: 2 bar'a ve simgeye aynı anda dokununuz; simge yanar. Master bölgesinin seçim çubuğu ile güç seviyesi seçilebilir. Köprü işlevini devre dışı bırakmak için, yalnızca aynı etkinleştirme prosedürünü tekrarlayın.

Piştirme bölgesi seçimi Güç
düzeyini artır / azalt

Ek güç özelliği 10 dakika boyunca etkin kalır, ardından sıcaklık
önceden ayarlanmış değere geri döner.

– Seçim çubuğu boyunca dokunun ve kaydırın, ardından Güç Artırıcıyı etkinleştirin.
Seçilen bölgenin ekranında güç artırıcının seviyesi şu sembolle
gösterilir .



Sıcaklık Yöneticisi etkinleştirme. Ekranda gösterilir .



Piştirme / 42 °C'de ısıtmayı sürdürme



Piştirme / 74 °C'de ısıtmayı sürdürme



Piştirme / 92 °C'de ısıtmayı sürdürme



İki piştirme bölgesi arasındaki köprü bölgesi etkinleştirildi



Güç Artırıcı etkinleştirildi

KİBARAK EŞYANIZ

Endüksiyon ocaklarının işlevi

Endüksiyon ocakları, geleneksel ocağa veya katı plakalara göre önemli ölçüde farklı çalışır. Cam seramik altında bulunan endüksiyon bobini, hızlı bir şekilde değişen manyetik bir alan oluşturur ve doğrudan manyetize olabilen kap/kazanın tabanını ısıtır. Cam seramik, sadece sıcak kap/kazanın etkisiyle ısınır. Kap/kazı pişirme bölgesinden çıkarılırsa güç kaynağı derhal kesilir.

Tavan tespiti

Her pişirme bölgesi, tencere/tıynıtı algılamasıyla donatılmıştır.

algılama. Tencere algılaması, endüksiyon ocaklarıyla kullanılabilir olan manyenebilir tabanlı kap/kazakları tanır. İşletme sırasında kap/kazak kaldırılırsa veya uygun olmayan kap/kazak kullanılırsa, bar grafiğinin yakınındaki gösterge kartı görünecektir.

ışıklar yanıp söner^{1C}.

Tencere algılama süresi olan 10 saniye boyunca pişirme bölgesinde kap/kazak yoksa:

- Pişirme bölgesi otomatik olarak 10 saniye sonra kapanır.
- Her pişirme bölgesinin gösterge paneli gösterir.

Kap/kazaklar

Uygun kap/kazaklar

Sadece tamamen manyetlenebilen tabana sahip kap/kazaklar, endüksiyon ocağında pişirmek için uygundur.

Manyetik parça kap kapasranın tüm tabanına her noktada yapışır.

Endüksiyonla pişirme için uygun kap/kazaklar

Endüksiyon pişirme yüzeyinde kullanılan kap/kazak metalden yapılmış olmalı, manyetik özelliklere sahip ve tabanı yeterince büyük olmalıdır.

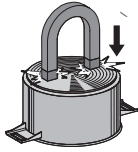
Uygun kap/kazaklar:

- ✓ Kalın tabanlı emaye kaplama çelik kap/kazaklar.
- ✓ Emaye kaplı tabana sahip dökme demir kap/kazaklar.
- ✓ Çok katmanlı paslanmaz çelikte, ferritik paslanmaz çelik ve alüminyumda özel tabanlı kap/kazaklar.

Uygun olmayan kap/kazaklar:

- ✓ Bakır, paslanmaz çelik, alüminyum, yangına dayanıklı cam, ahşap, seramik ve terracotta kap/kazaklar.
- Tencerenin uygun olup olmadığını görmek için altına bir mıknaş yakınlştırın: mıknaş çekiyorsa, tencere endüksiyon pişirme için uygundur. Mıknaşınız yoksa, tencereye az miktarda su koyun, bir pişirme bölgesine yerleştirin ve başlatın.

pişirme bölgesi. Sembolün^{1C} ekranda görüldüğünde, tencerenin uygun olmadığı anlamına gelir.

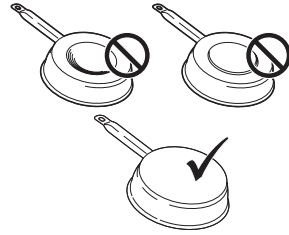


Not: Yalnızca mükemmel düz tabanlı ve indüksiyon pişirme bölgelerine uygun tencereler kullanın. Düzgün olmayan tabanlı tencereler kullanmak ısıtma sisteminin verimliliğini tehlikeye atabilir ve tencerenin pişirme bölgesinde tespit edilmesini engelleyebilir.

Yemek Pişirme Sırasında Ses

Tencereler yemek pişirme sırasında ses çıkarabilir. Bu herhangi bir arızayı göstermez ve Aletin işleyişini herhangi bir şekilde etkilemez. Ses, kullanılan tencerelere bağlıdır. Ses önemli rahatsızlığa yol açıyorsa, tencereleri değiştirmek yardımcı olabilir.

- Buhar basınçlı tencerenin yeterli sıvı içerdiğinden emin olun, yeterli yoksa ve aşırı ısınırsa bu, hem basınçlı tencereye hem de pişirme bölgesine zarar verebilir.
- Mümkünse, tencereleri her zaman uygun bir kapakla örtün.
- Pişirilecek yiyecek miktarına uygun bir tava seçin. Büyük, yarı dolu olmayan bir tava enerji israfına yol açar.



Enerji Tasarrufu Tavsiyeleri

- Tencerenin taban çapı pişirme bölgesinin çapına karşılık gelmelidir.



- Bir tava alırken, belirtilen çapın tabanın mı yoksa tavanın mı çapı olduğunu kontrol edin; çünkü üst kısım genellikle tabanından daha büyüktür.
- Uzun pişirme süreleri için yemekler hazırlarken basınçlı tencere kullanarak zaman ve enerji tasarrufu sağlayabilir ve yiyeceklerdeki vitaminleri korumayı mümkün kılarırsınız.

Piştirme bölgesi	Tava tabanı		Not
	Min. Ø (önerilen)	Maks. Ø (önerilen)	
184 mm x 220 mm (tek)	145 mm	180 mm	
380 mm x 220 mm (çift)	110 mm	245 mm	bağılantılı olarak fonksiyon

Ocak üstünün normal

çalıştırma sesleri

İndüksiyon teknolojisi elektromanyetik alanların oluşturulmasına dayanır.

Çeliklerin tabanında doğrudan ısı oluşturabilirler. Tencereler ve tavalara, üretim şekillerine bağlı olarak çeşitli sesler veya titreşimler yaratabilir.

Bu sesler şu şekilde tanımlanır:

Düşük uğultu (trafoya benzer)

Bu ses, yüksek ısı seviyesinde piştirme yapıldığında oluşur. Ocaktan tencereye aktarılan enerji miktarına dayanır. Isıtma seviyesi küçültüldüğünde ses durur veya hafifler.

Sessiz ısılık

Bu ses, piştirme kabı boş olduğunda oluşur. Kabin içine su veya gıda konulduğunda durur.

Cızırtı

Bu ses, farklı malzemelerin üst üste geldiği piştirme kaplarıyla ortaya çıkar. Farklı malzemelerin bulunduğu yüzeylerin titreşimlerinden kaynaklanır. Ses, kap üzerinde meydana gelir ve yiyeceğin miktarına ve hazırlanma yöntemine bağlı olarak değişebilir.

Gürültülü ısıklar

Bu ses, birbirinin üzerine farklı malzemelerden oluşan piştirme kapları kullanıldığında ve ayrıca iki piştirme bölgesi üzerinde maksimum çıkışta kullanıldığında meydana gelir. Isıtma seviyesi azaldığında ses durur veya hafifler.

Fan sesleri

Elektronik sistemin doğru çalışması için ocak yüzeyinin sıcaklığının düzenlenmesi gerekir. Bu amaçla, elektronik sistemin sıcaklığını azaltmak ve düzenlemek için soğutma fanı bulunmaktadır. Ocak kapatıldıktan sonra bile algılanan sıcaklık hâlâ çok sıcaksa fan çalışmaya devam edebilir.

Ritmik sesler ve saat tik sesi gibi saatin ibreleri

Bu ses en az üç piştirme bölgesi çalışırken ortaya çıkar ve bazıları kapatıldığında kaybolur veya zayıflar.

Bahsedilen sesler, tarif edilen indüksiyon teknolojisinin normal bir ögesidir ve kusur olarak kabul edilmemelidir.

Aleti açmak

- Tut ① Açmak için bir saniye basılı tutun alet.
 - 0, tüm güç seviyeleri göstergelerinde yanıp söner.
 - İleri bir giriş yoksa güvenlik nedeniyle cihaz 10 saniye sonra kapanır.

Pişirme bölgesini seçme

- Pişirme bölgesinin bar grafiği kaydırıcısının yanındaki 0 tuşuna basın ve güç seviyesini ayarlamak için kaydırın.

Güç seviyeleri

Güç seviyesi	Pişirme yöntemi	Kullanım için
1	Erime, nazik ısıtma	Tereyağı, çikolata, jelatin, soslar
2	Erime, nazik ısıtma	Tereyağı, çikolata, jelatin, soslar
3	Şişme	Pirinç
4	Süregelen pişirme, azaltma, yahni yapma	Sebzeler, patatesler, soslar, meyve, balık
5	Süregelen pişirme, azaltma, yahni yapma	Sebzeler, patatesler, soslar, meyve, balık
6	Süregelen pişirme, kavrulma/ehilme?	Makarna, çorba, kurutulmuş et
7	Nazik kızartma	Rosti (kızarmış patates topuğu), omletler, pane kızarmış yiyecekler, sosisler
8	Kızartma, derin kızartma	Et, cips
9	Acil kızartma	Biftek
P	Hızlı ısınma	Kaynar su

Sıcaklık seviyesi

Sıcaklık seviyesi Pişirme yöntemi için kullanılır

	Erime	Tereyağı, çikolata veya balın eritilmesi için yaklaşık 42 °C
	Sıcak Tut	Soslar, yiyeceği servis için hazır tutmak için yaklaşık 74 °C
	Düşük ısıda pişirme	Hazır yiyeceği yaklaşık olarak sıcak tutun 92 °C

Bir pişirme bölgesini kapatmak

- Bar grafikte 0'a dokunun.
 - Daha fazla girdi yoksa ve diğer pişirme bölgeleri kapatıldıysa cihaz 10 saniye sonra kapanır.

Y abstractionısı ısı göstergesi

Bir pişirme bölgesi kapatıldıktan sonra hala sıcaksa panelde yanık riski olduğu sürece bir "H" ışığı yanar.

Ocak kapatılıyor

- Ocağı kapatmak için birkaç saniye dokunun.
 - Görüntü üzerinde daha fazla giriş yoksa ve tüm pişirme bölgeleri kapatılmışsa, cihaz 10 saniye sonra kapanır.

Çözündürme, Sıcak tutma ve Kısık pişirme ayarı

Çözündürme fonksiyonu ile yiyecekleri çözdürebilir veya tereyağı, çikolata ya da balı nazıkçe eritebilirsiniz.

Sıcak tutma ayarı, hazır pişirilmiş yiyecekleri yaklaşık 74 °C'de sıcak tutar. Kısık pişirme ayarı, hazır pişirilmiş yiyecekleri yaklaşık 92 °C'de sıcak tutar. Kısık pişirme ayarı ile besinlerin besin değerini korumak için düşük sıcaklıklarda pişirebilirsiniz.

- ▶ Pişirme bölgesinin bar grafiğine yakın „0“ tuşuna basarak pişirme bölgesini seçin.
- ▶ Bir  basın.
- ▶ Eritme (çözündürme) ayarını seçmek için bir  daha basın.
 -  görüntülenir.
- ▶ -Sıcak tutma ayarını seçmek için bir kez  daha basın“.
 -  görünür.
- ▶ Kısık pişirme ayarını seçmek için bir kez daha  basın“.
 -  görünür.

PowerPlus ayarı

Tüm pişirme bölgeleri PowerPlus hızlandırıcı ile donatılmıştır. PowerPlus açıldığında seçilen pişirme bölgesi 10 dk boyunca ekstra yüksek güçle çalışır. Örneğin PowerPlus, büyük miktarda suyu hızlıca ısıtmak için kullanılabilir.

- ▶ Ekranda bir P görünene kadar bar grafiği yukarı doğru kaydırın.
- ▶ PowerPlus'ı sonlandırmak için bar grafiği aşağı doğru, istediğiniz güç seviyesine kaydırın.

Zamanlayıcı

Zamanlayıcı ayarlandığında, pişirme bölgesi 1 dk ile 1 sa 59 dk arasındaki belirlenen sürenin sonunda kapanır.

Zamanlayıcıyı ayarlama

✓ Ocak açık

✓ Pişirme bölgesi ayarlandı

▶ Basın

- „00“ ekranın ortasında yanıp söner.

- ▶ Zamanlayıcı süresini artırmak için dokunun,  yeyi azaltmak için dokunun.

Siz bastığınızda  ilk kez „1“ ekranda yanar.

Zamanlayıcıyı değiştirme

✓ Zamanlayıcı

- ▶  Değiştirmek istediğiniz zamanlayıcının aktif pişirme bölgesine basın.

▶ Basın

- ▶ ve kullanarak zamanlayıcı  süresini değiştirin.

▶

Köprüleme fonksiyonu

Köprüleme fonksiyonu, iki ayrı pişirme bölgesinin birlikte ayarlanacak şekilde açılmasına olanak tanır.

- ▶ İki pişirme bölgesinin bar grafiklerine basın.

- İki bölgeye yakın ekranda bir tarafta ve diğer tarafta  gösterilir.

Köprüleme fonksiyonu açıldığında pişirme bölgelerinden biri zaten çalışıyorsa, bu pişirme bölgesinin güç seviyesi ve çalışma süresi iki bölge için de kullanılır. Her iki pişirme bölgesi de zaten çalışıyorsa, çalışma

Güç seviyesi göstergelerinde zamanlar temizlenir.
Köprüleme işlevi mümkün değilse Hız Artırma hızını ayarlayın.

Çocuk kilidi

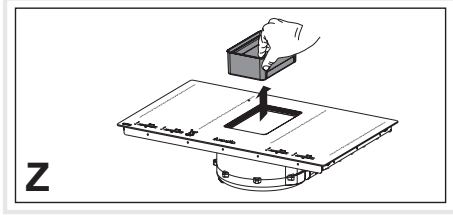
- ✓ Cihaz açıldı
- ▶ Bir ses sinyali yayımlanana kadar dokunun ve birkaç saniye aynı anda basılı tutun.
 - Görüntü kilitli. Bu durumda görüntü kapandığında kilit işlevi yeniden açıldığı anda hâlâ aktif olacaktır.
- ▶ Çocuk kilidini devre dışı bırakmak için basılı tutun ve aynı anda birkaç saniye basılı tutun.

MODEL	HOBD682D1 HOBD682R1
Maks. Toplam Güç	7,545 kW

TEMİZLİK VE BAKIM

Etkinleştirilmiş kömür koku filtresi yeniden üretilebilir. Yeniden üretim yöntemi ve değişim zamanları için Kıt üzerindeki talimatları ayrı ayrı izleyin.

Yağ filtreleri Z: Filtreler çalışma süresi boyunca her 2 ayda bir temizlenmelidir veya özellikle yoğun kullanım için daha sık temizlenmelidir ve bulaşık makinesinde yıkanabilir. Izgarayı bulaşık makinesinde yıkamayın.



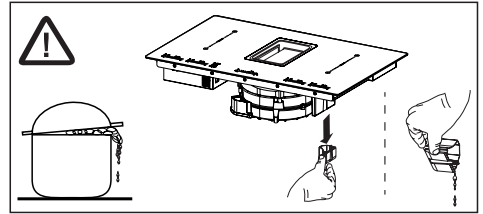
Genel tavsiyeler

- ▷ Yüzeyi çizebilecek ya da işaretleyebilecek sünger teli, çelik yünü, hidroklorik asit veya diğer ürünler asla kullanılmamalıdır.
- ▷ Yüzeye, fonksiyonel veya estetik öğelere yanlışlıkla düşen veya yerleşen yiyecekler yenmemelidir.

Cihazın temizlenmesi

- ▷ Gıda artıklarının yanmasını önlemek için cihazı her kullanımdan sonra temizleyin.

- ▷ Günlük kirleri temizlemek için su ve uygun bir temizleyici ile yumuşak bir bez veya sünger kullanın. Temizlik maddeleriyle ilgili olarak üreticinin tavsiyelerini takip edin. Koruyucu temizleyicilerin kullanılmasını öneririz.
- ▷ Isıtılmış haldedirken cam seramik ocağı kazıyıcısı ile kaynayan sütte taş bulaşan kirleri çıkarın. KAZIYICI ile ilgili olarak üreticinin tavsiyelerini izleyin.
- ▷ Isıtılmışken cam-seramik ocakta taştırtıcı bir çırpıcı ile marmelat gibi şekerli yiyecekleri temizleyin. Aksi halde cam-seramik yüzey zarar görebilir.
- ▷ Isıtılmışken cam-seramik ocak kazıyıcısı ile erittiğiniz plastikleri temizleyin. Aksi halde cam-seramik yüzey zarar görebilir.
- ▷ Ocak soğuduktan sonra az miktarda kireç çözücü çözelti (ör. sirke veya limon suyu) kullanarak kireç lekelerini çıkarın. Ardından nemli bir bezle tekrar temizleyin.



TÜRKÇE: PROBLEMLERİ ÇÖZME

Hata kodları

Hata kodu	Açıklama	Hatanın olası nedeni	Tedavi/çözüm
ER 03 ve sürekli ton	Sürekli sensör aktivasyon; TC kapatılır sonra 10 sn	Su veya tencere veya kaplar üzerinde dokunmanın üzerindeki cam kontrol sensörleri	Kontrolü temizleyin yüzey, nesneleri kaldırın sensörlerde.
ER 20	Flaş bellek – TC hatası	µC-kusurlu	TC'yi değiştirin
ER 22	Düğme değerlendirmesi kusurlu, kullanıcı arayüzü kapanır 3,5-7,5 sn sonra	Kısa veya açık devre içinde düğme alanı sensörük	TC'yi değiştirin
ER 31	Yanlış yapılandırma veri veya sapma arasındaki jeneratör ve TC	Yeni yapılandırma endüksiyon üretici gerektiği	Yeni yapılandırma (Hizmet menüsü)
ER 36	TC'de NTC değeri arızalı; Kullanıcı arayüzü kapanır	Kısa veya açık devre NTC'nin	TC'yi değiştir
ER 47	İletişim hatası TC ile indüksiyon arasındaki	Hatalı veya yok LIN haberleşme! (Köle/yanıt vermez ana makine isteği)	Bağlantı kablosu yok doğru şekilde takılı ya da arıza.
U 400	Sürekli ton Gücü giriş teki beslemenin yüksek olması	Yanlış bağlantı pişirme yüzeyi	Doğru güç kaynağı bağlantı
E/2	Aşırı sıcaklık olanın indüksiyon elemanı	Pişirme yüzeyinin aşırı yüklenmesi veya boş kaynayan bulaşıklar	Sistemi soğumaya bırakın.
E/A	Güç kartı hatası	Bileşen arızası	Güç kartını değiştirin
E/6	Güç kartında hata	Güç kaynağında hata yok on güç kartı	1. Bağlantıları kontrol edin 2. Filtre kartını kontrol edin 3. Güç kartını değiştirin
E/8	Yanlış fan hızı	Sol veya sağ fan hatası	Havalandırma tıkanmış, ör. kağıt yüzünden Arızalı fanı değiştirin
E/9	Arızalı sıcaklık indüktörde sensör		indüktörü değiştirin Güç kartını değiştirin

BAKIM VE ONARIM

- ▷ Elektrik bileşenlere ilişkin bakımın sadece üretici veya müşteri hizmetleri tarafından gerçekleştirilmesini sağlayın.
- ▷ Hasar görmüş kabloların yalnızca üretici veya müşteri hizmetleri tarafından değiştirilmesini sağlayın.

- ▶ Müşteri hizmetleriyle iletişime geçerken lütfen aşağıdaki bilgileri sağlayın:
 - Arıza türü
 - Cihaz modeli (Art./ Kod.)
 - Seri numarası (S.N.)

Bu bilgi veri plakasında verilmiştir. Veri plakası alt tarafta bulunmaktadır.

ATIKLAŞTIRMA

- ▷ Ürün üzerinde veya ambalajında bulunan simge, bu ürünün evsel atık olarak işaretlenmemesi gerektiğini gösterir. Bunun yerine elektrikli ve elektronik ekipmanların geri kazanım için geçerli toplanma noktasına teslim edilmelidir. Bu ürünün doğru şekilde atılmasıyla, çevre ve insan sağlığı için potansiyel olumsuz sonuçların, bu ürünün uygun olmayan atık yönetimi nedeniyle ortaya çıkması engellenebilir. Daha ayrıntılı bilgi için

bu ürünün geri dönüşümü hakkında bilgi için yerel belediyeniz ofisi, evsel atık atık hizmetiniz veya ürünü satın aldığınız mağaza ile iletişime geçin.

- ▷ Alet, elektrikli ve elektronik cihazlarda kullanılan tehlikeli maddelerin azaltılmasına ilişkin 2012/19/UE sayılı Direktife ve atık bertarafına uygundur.

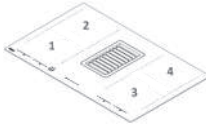
TEKNİK VERİLER

Ürün tanımlama

Tip: 4300

Model: HOBD682D1 - HOBD682R1

- Ürünün alt tarafına yerleştirilmiş bilgi etiketine bakın.
- Üretici sürekli olarak ürün geliştirmeleri sunar. Bu nedenle, bu kılavuzdaki metin ve görseller önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.



1,2 Esnek pişirme bölgesi 1 + 2 köprülenmiş
3,4 Esnek pişirme bölgesi 3 + 4 köprülenmiş

Parametre	Değer	Ölçüler (mm)	
Çalışma ölçüleri	-	830 × 520 (G x D)	
Şebeke besleme gerilimi / frekans	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz		
Güç ve ısıtma elemanı değerleri			
Pişirme bölgesi 1, 2, 3, 4	2100 W; Güç Artışı: 3700 W	230 x 210	
Esnek Pişirme bölgesi 1 + 2, 3 + 4	3700 W	460 x 210	
Parametre	Sembol	Değer	Ölçü birimi
Cihaz ağırlığı	M	26 / 19	kg
Pişirme bölgesi sayısı		4	
Isı kaynağı		endüksiyon	

