BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Entegre havalandırma sistemine sahip indüksiyonlu ocak

PIE8..B15.

[tr] Kullanım kılavuzu

Daha fazla bilgi için lütfen Dijital Kullanım Kılavuzuna bakın.

İçindekiler tablosu

1 Güvenlik ... 2
2 Maddi hasarların önlenmesi ... 5
3 Çevrenin korunması ve tasarruf ... 5
4 Uygun pişirme kapları ... 6
5 Cihazı tanıma ... 8
6 Çalışma modları ... 9
7 İlk Kullanım öncesi ... 9
8 Temel Kullanım ... 10
9 Davlumbaz kumandası ... 11
10 Zaman fonksiyonları ... 12
11 PowerBoost ... 12
12 Çocuk kilidi ... 13
13 Bağımsız emniyet kapatması ... 13
14 Temel ayarlar ... 13
15 Pişirme kabı testi ... 14
16 Güç sınırlaması ... 15
17 Cihazı temizleme ve bakımını yapma ... 15
18 SSS ... 18
19 Arızaları giderme ... 20
20 Atığa verme ... 21
21 Müşteri hizmetleri ... 21
22 Test yemekleri ... 22

⚠ 1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 Genel uyarılar

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

1.2 Amaca uygun kullanım

Sadece eğitimli bir uzman personel soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar.
Sadece montaj kılavuzuna göre yapılmış uzmanca bir kurma sayesinde, kullanım güvenliği garanti edilmiş olur. Yerleşim yerinde sorunsuz çalışmadan tesisatçı sorumludur.
Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanın.
- gözünüzü cihazdan ayırmadan kullanınız. Kısa süreli pişirme işlemlerinde sürekli olarak dikkat ediniz.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında kullanın.
- deniz seviyesinden en fazla 2000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Cihazı aşağıdaki amaçlar için kullanmayın:

- teknelerde veya taşıtlarda.
- harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile. Bu, EN 50615 kapsamındaki cihazlarla işletim durumunda geçerli değildir.
- tehlikeli veya patlayıcı maddelerin ve buharın emilmesi.
- küçük parçaların veya sıvıların süpürülmesi.

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

AEEE Yönetmeliğine Uygundur. PCB içermez.

1.3 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

Bu cihaz, 8 yaşında ve daha büyük çocuklar tarafından, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ve / veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ve buna bağlı tehlikeleri anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.
Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.
Temizleme ve kullanıcının yapabileceği bakım işleri çocuklar tarafından yapılmamalıdır; 15 yaşında veya daha büyük çocukların, bir yetişkin gözetimi altında olmaları şartıyla bu işlemleri yapmalarına izin verilebilir.
8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutun.

1.4 Emniyetli kullanım

⚠ UYARI – Boğulma tehlikesi!

Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.

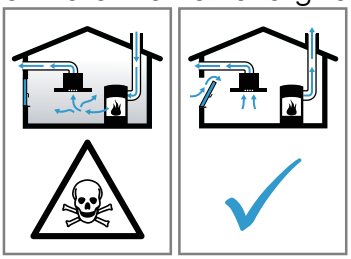
- Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
- Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

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

- Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.
- Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.

⚠ UYARI – Zehirlenme tehlikesi!

Geri emilen yanıcı gazlar zehirlenmelere neden olabilir. Oda havasına bağlı ısı kaynakları (örneğin gaz, yağ, odun veya kömürle çalışan sobalar, ani su ısıtıcıları, su ısıtıcıları) yanma havasını kurulum yerinden alırlar ve atık gazı 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.



- Cihaz kirli hava işletiminde aynı zamanda oda havasına bağlı bir ısı kaynağı ile birlikte çalıştırıldığında havalandırmanın her zaman yeterli olmasını sağlayınız.Cihaz kirli hava işletiminde aynı zamanda oda havasına bağlı bir ısı kaynağı ile birlikte çalıştırıldığında havalandırmanın her zaman yeterli olmasını sağlayınız.
- Cihaz, ancak ısı kaynağının kurulum yerinde vakumun 4 Pa (0,04 mbar) değerini aşmadığı sürece tehlikesiz bir şekilde işletilebilir. Bu, ancak örneğin hava giriş/çıkış menfezleriyle birlikte kapı ve pencerelerde kapatılması mümkün olmayan hava delikleri veya başka teknik önlemlerle yeterli derecede yanma havası ikmalinin sağlanmasıyla mümkündür. Limit değerlere uymak için, hava giriş/çıkış menfezi tek başına yeterli olmayabilir.
- Binanın komple baca ve havalandırma sistemini değerlendirebilecek ve havalandırma için uygun önerilerde bulunabilecek yetkili baca temizleme firmasına mutlaka danışınız.
- Cihaz sadece hava dolaşımlı işletimde kullanılırsa, herhangi bir kısıtlama olmadan işletilmesi mümkündür.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

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

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

Ocak yüzeyi çok sıcaktır.

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

Cihaz sıcak olur.

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

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

- ▸ Ocak kapağı kullanmayınız.

Her kullanım sonrasında ocağı ana şalter üzerinden kapatınız.

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

Yağ filtrelerindeki yağ birikintileri alev alabilir.

- ▸ Cihazı kesinlikle yağ filtresi olmadan çalıştırmayınız.
- ▸ Yağ filtresi düzenli olarak temizlenmelidir.Yağ filtresi düzenli olarak temizlenmelidir.
- ▸ Cihazın yakında kesinlikle açık ateşle çalışılmamalıdır (örn. alevle pişirme).
- ▸ Cihazın katı yakıt (örn. odun veya kömür) kullanılarak ısıtılan bir ısı kaynağının yakınına kurulmasına sadece, ısı kaynağında çıkarılamayan kapalı bir kapağın mevcut olması halinde izin verilir. Kıvılcım saçılmamalıdır.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

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

- ▸ Sıcak bileşenlere dokunmaktan kaçınmaya dikkat edilmelidir.
- ▸ 8 yaşın altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.

Ocak gözü ısıtıyor, ama gösterge çalışmıyor.

- ▸ Sigortayı sigorta kutusundan kapatınız.
- ▸ Müşteri hizmetlerini arayınız.

Ocak koruma ızgaraları kazalara sebep olabilir.

- ▸ Asla ocak koruma ızgaraları kullanmayınız.

Metal cisimler ocak üzerinde çok hızlı ısınır.

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

Cihaz çalışırken çok ısınır.

- ▸ Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.
- ▸ Sıcak sıvıların cihazın içine girmesi durumunda yağ filtresi veya taşma haznesi çıkarılmadan önce cihazın soğuması beklenmelidir.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

- ▸ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▸ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▸ Bu cihazın elektrik kablosu hasar görürse, üreticiden veya müşteri hizmetlerinden temin edebileceğiniz özel bir elektrik kablosuyla değiştirilmek zorundadır.

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

- ▸ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▸ Yüzeyi çatlamış olan veya kırık olan bir cihazı kesinlikle kullanmayın.
- ▸ Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.
- ▸ Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa fiş derhal çekilmeli veya sigorta kutusundan sigorta kapatılmalıdır.
- ▸ Müşteri hizmetlerini arayınız. → *Sayfa 21*

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

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

Elektrikli cihazdaki kablo izolasyonu sıcak parçalara temas ettiğinde eriyebilir

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

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!
Pişirme tencereleri, tencere tabanı ile ocak arasındaki sıvı nedeniyle aniden sıçrayabilir.
- ▸ Ocak ve tencere tabanı her zaman kuru tutulmalıdır.
- ▸ Asla donmuş pişirme kapları kullanmayınız.

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

Yüzeyinde çatlak veya kırık olan bir cihaz kesilme yaralanmalarına neden olabilir.
- ▸ Yüzeyinde çatlak veya kırık olan cihazları kullanmayınız.

2 Maddi hasarların önlenmesi

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

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

3 Çevrenin korunması ve tasarruf

3.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.
- ▸ Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

3.2 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki bilgilere uyarsanız cihazınız daha az enerji tüketir.

Tencere boyutuna uygun pişirme alanı seçiniz. Pişirme kabını ortalayarak yerleştiriniz.
Taban çapı ocağın çapına uygun olan pişirme kapları kullanınız.

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

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

Tencereler uygun bir kapak ile kapatılmalıdır.

- Kapakları kapatmadığınızda cihaz çok daha fazla enerjiye ihtiyaç duyar.

Tencere kapakları mümkün olduğunca nadir açılmalıdır.

- Kapağı açtığınızda yüksek miktarda enerji çıkışı söz konusu olur.

Cam kapak kullanılmalıdır.

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

Düz tabanlı tencere ve tavalar kullanınız.

- Düz olmayan tabanlar enerji tüketimini arttırır.

Yiyecek miktarına uygun büyüklükte bir pişirme kabı kullanılmalıdır.

- İçine az yiyecek konan büyük bir pişirme kabının ısınması için gereken enerji miktarı daha yüksektir.

Yemekler az su ile pişirilmelidir.

- Pişirme kabında ne kadar fazla su olursa, ısınma için gereken enerji de o kadar yüksek olur.

Erkenden daha düşük bir pişirme kademesine geçilmelidir. Uygun bir pişirmeye devam kademesi kullanılmalıdır.

- Çok yüksek bir pişirmeye devam kademesi tercih ettiğinizde enerjiyi boşa harcarsınız.

Fan kademesi pişirme buharının yoğunluğuna göre ayarlanmalıdır.

- Daha düşük bir fan kademesi daha düşük enerji tüketimi demektir.

Yoğun pişirme buharının ortaya çıkacağı durumlarda önceden daha yüksek bir fan kademesi seçilmelidir.

- Kokular odaya daha az yayılır.

Artık gerekli olmadığında cihaz kapatılmalıdır.

-

Pişirme sırasında yeterli havalandırma sağlanmalıdır.

- Cihaz daha verimli ve daha düşük çalışma sesiyle çalışır.

Filtre belirtilen zaman aralıklarıyla temizlenmeli veya değiştirilmelidir.

- Filtrenin verimliliği değişmez.

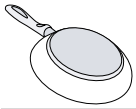
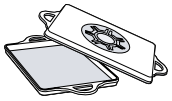
(AB) 66/2014 uyarınca ürün bilgilerini cihaz kimliğine eklenmiş olarak veya internet üzerinden cihazınızın ürün sayfasında bulabilirsiniz.

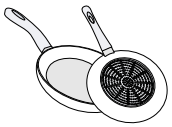
4 Uygun pişirme kapları

İndüksiyonlu pişirmeye uygun pişirme kabı ferromanyetik tabana sahip olmalı, mıknatısla çekilmeli ve taban pişirme alanının boyutuna uygun olmalıdır. Bir pişirme alanı üzerindeki kap algılanmazsa, daha düşük çaptaki bir pişirme alanına yerleştiriniz.

4.1 Pişirme kabının boyutu ve özellikleri

Pişirme kabının doğru algılanabilmesi için kabın boyutunu ve malzemesini göz önünde bulundurunuz. Tüm kapların tabanlarının tamamen düz ve pürüzsüz olması gerekir.
Pişirme kabınızın uygun olup olmadığını Pişirme kabı testi ile kontrol edebilirsiniz. Daha fazla bilgiyi → *"Pişirme kabı testi", Sayfa 14* altında bulabilirsiniz.

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

	Alüminyum kısımları olan pişirme kabı tabanları.	Bunlar ferromanyetik yüzeyi küçültür ve böylece pişirme kabına daha düşük güç yansıtılır. Bu kaplar yeterince algılanmayabilir veya hiç algılanmayabilir ve bu nedenle yeterince ısıtılmayabilir.
Uygun değil	Normal ince çelik, cam, kil, bakır veya alüminyumdan yapılmış pişirme kapları.	

Notlar
- Ocak ile pişirme kabı arasında kesinlikle adaptör plakaları kullanılmamalıdır.
- Çok fazla ısınmayı önlemek için boş pişirme kapları ısıtılmamalı ve ince tabanlı pişirme kapları kullanılmamalıdır.

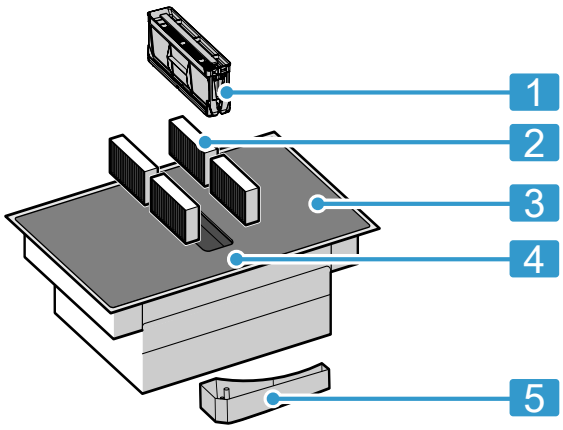
5 Cihazı tanıma

5.1 İndüksiyonla pişirme

İndüksiyonla pişirme, geleneksel ocaklara göre bazı değişikliklere neden olabilir, pişirme ve kızartmada zaman tasarrufu, enerji tasarrufu ve daha kolay bakım ve temizlik gibi bir dizi avantaj sağlar. Ayrıca, ısının doğrudan pişirme kabı üzerinde oluşturulması sayesinde daha iyi bir ısı kontrolü de sağlar.

5.2 Yeni cihazınız

Yeni cihazınıza ilişkin bilgiler



No.	Tanım
1	Yağ filtresi
2	Hava sirkülasyon modunda koku filtresi veya kirli hava işletiminde akustik filtre [1]
3	Ocak
4	Kumanda paneli
5	Taşma haznesi

[1] Cihazın donanımına göre değişir.

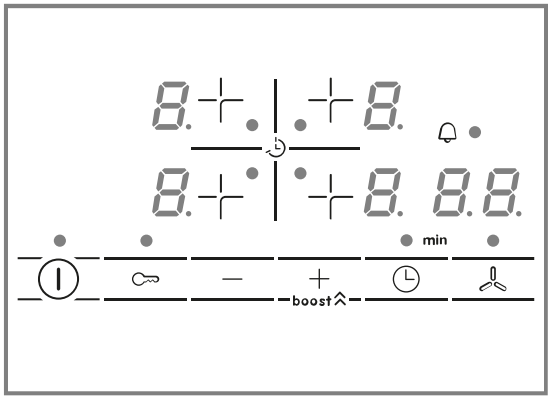
5.3 Özel aksesuar

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

- Atık hava seti
- Hava sirkülasyonu seti
- Havalandırma çalışması için koku filtresi
- Kirli hava işletimi için akustik filtre

5.4 Kumanda bölümü

Renk ve biçim gibi münferit detaylar şekildekinden farklılık gösterebilir.



Seçim sensörleri

Sensör	Fonksiyon
⏻	Ana şalter
⊹	Pişirme alanını seçiniz
−/+	Ayarların seçimi
boost	PowerBoost Yoğun havalandırma kademesi
◷	Zamanlayıcı fonksiyonu
⊶	Çocuk kilidi
	Manuel havalandırma kumandası

Göstergeler

Gösterge	Fonksiyon
0	Çalışma durumu
1-9	Pişirme kademeleri
1-3	Havalandırma kademeleri
H/h	Kalan ısı
b	PowerBoost Yoğun havalandırma kademesi
00	Zaman fonksiyonları

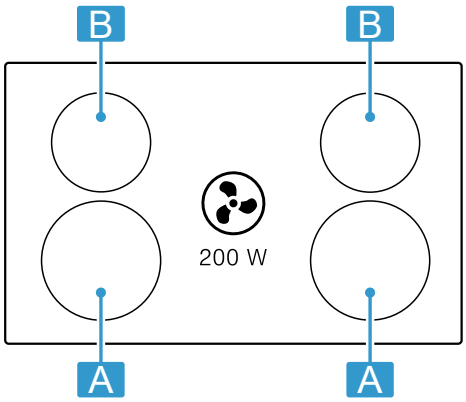
Dokunmatik alanlar ve Göstergeler

Bir sembole dokunulduğunda ilgili fonksiyon etkinleştirilir.

- Kumanda bölümü temiz ve kuru tutulmalıdır. Nem fonksiyonları olumsuz yönde etkiler.
- Göstergelerin ve sensörlerin yakınına pişirme kabı koyulmamalıdır. Elektronik parçalar aşırı ısınabilir.

5.5 Pişirme alanlarının dağılımı

Belirtilen güç, IEC/EN 60335-2-6 standardında tanımlanan standart kaplarla ölçülmüştür. Güç, pişirme kabının boyutuna veya malzemesine göre değişiklik gösterebilir.



Alan	En yüksek pişirme kademesi	
A Ø 21 cm	Güç seviyesi 9	2.200 W
	PowerBoost	3.700 W
B Ø 18 cm	Güç seviyesi 9	1.800 W
	PowerBoost	3.100 W

5.6 Pişirme alanı

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

Alan	Pişirme alanı tipi
○	Tek halkalı pişirme alanı

5.7 Kalan ısı göstergesi

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

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

6 Çalışma modları

Cihazınızı kirli hava işletiminde veya havalandırma çalışmasında kullanabilirsiniz.

6.1 Atık hava modu

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



Hava, gaz veya diğer yakıtların yakıldığı cihazların egzoz gazları için kullanılan bir bacaya verilemez (bu havalandırma cihazları için geçerli değildir).

- 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.

6.2 Havalandırma çalışması

Emilen hava, yağ filtreleri ve bir koku filtresi tarafından temizlenir ve tekrar odaya geri aktarılır.



Havalandırma modunda kokuya neden olan maddeleri bağlamak için bir koku filtresi takmanız gerekir. Cihazın havalandırma modunda işletilmesinde söz konusu olan farklı olanaklar için kataloğumuza bakınız veya yetkili satıcınıza danışınız. Gerekli aksesuarları ilgili satış yerleri, yetkili servis veya çevrimiçi satış merkezi üzerinden alabilirsiniz.

Not: Yoğun ve uzun süren pişirmelerde oda havasına nem salınır. Cihazı havalandırma işletiminde çalıştırırsanız, mutfağı uygun şekilde havalandırmanızı öneririz, örneğin fazla nemi gidermek için kısa bir süre pencere açınız.

7 İlk Kullanım öncesi

Aşağıdaki önerileri dikkate alınız.

7.1 Cihazın hazırlanması

Sorunsuz çalışma için bileşenleri şu sırayla düzenlemeniz gerekir:

1. Filtre yerleştirilmelidir.
2. Metal yağ filtresi yerleştirilmelidir.

Not: Cihaz, metal yağ filtresi ve taşma haznesi olmadan kesinlikle kullanılmamalıdır.

7.2 Çalışma modunun ayarlanması

Cihaz, önceden ayarlanmış havalandırma çalışması moduyla teslim edilir.
Ocağınız hava çıkışı dışa doğru monte edildiyse, c17 ayarı bu moda uygun hale getirilmelidir. Ayrıntılı bilgileri → *"Temel ayarlar", Sayfa 13* bölümünde bulabilirsiniz

8 Temel Kullanım

8.1 Ocağın açılması ve kapatılması

▸ Ocak, ana şalter ⏻ ile açılmalı ve kapatılmalıdır. Tüm pişirme alanları 20 saniyeden uzun süre kapalı kaldığında, ocak otomatik olarak kapanır.

ReStart

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

8.2 Pişirme alanlarının ayarlanması

İstenen seçilebilir güç kademelerinin seçimi için + veya − sembollerine dokunulmalıdır.
Her güç kademesinin bir ara kademesi mevcuttur. Bu ara kademe bir nokta ile işaretlenmiştir.

Güç kademesi	
1	En düşük güç kademesi
9	En yüksek güç kademesi

Pişirme alanı ve güç kademesinin seçilmesi

1. Pişirme alanını seçmek için ⊹ üzerine dokunulmalıdır.
2. Sonraki 10 saniye içinde güç kademesi seçilmelidir:
   - + üzerine dokunularak güç kademesi 9 çağrılabilir.
   - − üzerine dokunularak güç kademesi 4 çağrılabilir.

✔ Güç kademesi ayarlanmıştır.

Not: Pişirme alanında pişirme kabı yoksa veya tencere uygun değilse seçilen güç kademesi yanıp söner. Belirli bir süre sonra pişirme alanı kapanır.

QuickStart

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

Güç kademesinin değiştirilmesi ve pişirme alanının kapatılması

1. Pişirme alanı seçilmelidir.
2. İstenen güç kademesi görününceye kadar + veya − sembollerine dokunulmalıdır. Pişirme alanının kapatılması için 0 ayarlanmalıdır.

Pişirme alanının hızlı kapatılması

Pişirme alanı sembolüne 3 saniye dokunulmalıdır. Pişirme alanı kapanır.

8.3 Pişirme önerileri

- Püre, kremalı çorbalar veya yoğun sosları ısıtırken ara sıra karıştırınız.
- Ön ısıtma için 8-9 pişirme kademesini ayarlayınız.
- Kapakla pişirirken buhar çıkmaya başladığında pişirme kademesini düşürünüz. Buhar çıkışı pişirme sonucunu değiştirmez.
- Pişirme işleminden sonra, yemeği servis edene kadar pişirme kabının üzerine bir kapak kapatınız.
- Düdüklü tencerede pişirirken üreticinin uyarılarını dikkate alınız.
- Besin değerlerini korumak için yiyecekleri uzun süre pişirmeyiniz. Mutfak saati ile optimum pişirme süresini ayarlayabilirsiniz.
- Yağdan duman çıkmamasına dikkat ediniz.
- Yemeklerin üstünü kızartabilmek için yemekleri art arda ve küçük porsiyonlar halinde kızartınız.
- Bazı pişirme kapları pişirme sırasında yüksek sıcaklıklara çıkabilir. Bu nedenle tutacak kullanınız.
- Enerjiyi verimli kullanarak pişirme konusundaki önerileri
  → *"Enerji tasarrufu", Sayfa 6* altında bulabilirsiniz

Pişirme önerileri

Tabloda hangi güç kademesinin (⎽=Ξ) hangi yiyecekler için uygun olduğunu bulabilirsiniz. Pişirme süresi (◷ min) yiyeceğin türüne, ağırlığına, kalınlığına ve kalitesine göre değişebilir.

	⎽=Ξ	◷ min
Eritme		
Çikolata, kuvertürler	1 - 1.	-
Tereyağı, bal, jelatin	1 - 2	-
Isıtma ve sıcak tutma		
Sulu yemek, örn. mercimek yemeği	1. - 2	-
Süt[1]	1. - 2.	-
Haşlanmış sosis[1]	3 - 4	-
Buz çözme ve ısıtma		
Ispanak, dondurulmuş	3 - 4	15 - 25
Gulaş, dondurulmuş	3 - 4	35 - 55
Haşlama, kısık ateşte pişirme		
Patates köftesi [1]	4. - 5.	20 - 30
Balık [1]	4 - 5	10 - 15
Beyaz soslar, örneğin beşamel sos	1 - 2	3 - 6
Çırpılmış soslar, örneğin Bernez sosu, Hollandez sos	3 - 4	8 - 12
Kaynatma, buharda pişirme, soteleme		
Pirinç, iki katı su ile	2. - 3.	15 - 30
Sütlaç [2]	2 - 3	30 - 40
Elma dilim patates	4. - 5.	25 - 35
Tuzlu patates	4. - 5.	15 - 30
Makarna [1]	6 - 7	6 - 10

[1] Kapaksız
[2] 8 - 8. pişirme kademesinde ön ısıtma yapınız

	⎽=≡	◷ min
Sebze yemeği	3. - 4.	120 - 180
Çorbalar	3. - 4.	15 - 60
Sebze	2. - 3.	10 - 20
Sebze, dondurulmuş	3. - 4.	7 - 20
Düdüklü tencerede sulu yemek	4. - 5.	-
Buğulama		
Sarma et kızartması	4 - 5	50 - 65
Buğulanıp kızartılan et	4 - 5	60 - 100
Gulaş [2]	3 - 4	50 - 60
Buğulama/az yağla kızartma [1]		
Şnitzel, sade veya panelenmiş	6 - 7	6 - 10
Dondurulmuş şinitzel	6 - 7	6 - 12
Pirzola, sade veya panelenmiş	6 - 7	8 - 12
Biftek (3 cm kalınlıkta)	7 - 8	8 - 12
Tavuk göğsü (2 cm kalınlıkta)	5 - 6	10 - 20
Tavuk göğsü, dondurulmuş	5 - 6	10 - 30
Köfte (3 cm kalınlığında)	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (2 cm kalınlığında)	6 - 7	10 - 20
Balık ve balık filetosu, sade	5 - 6	8 - 20
Balık ve balık filetosu, panelenmiş	6 - 7	8 - 20
Balık, panelenmiş ve dondurulmuş, örneğin balık kroket	6 - 7	8 - 15
Karides ve yengeç	7 - 8	4 - 10
Taze sebze ve mantar soteleme	7 - 8	10 - 20
Tava yemekleri, sebze, Asya usulü şeritler halinde et	7 - 8	15 - 20
Dondurulmuş yemekler, örneğin tava yemekleri	6 - 7	6 - 10
Krep, arka arkaya pişirme	6. - 7.	-
Omlet (arka arkaya pişirme)	3. - 4.	3 - 10
Sahanda yumurta	5 - 6	3 - 6
Kızarma, 1-2 l yağda her porsiyon için 150-200 g, porsiyonlar halinde kızartma [1]		
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, mantar, mayalı hamurda veya tempura hamurunda panelenmiş	6 - 7	-
Kurabiyeler, örneğin Krapfen/ Berliner, mayalı hamurda meyve	4 - 5	-

[1] Kapaksız
[2] 8 - 8. pişirme kademesinde ön ısıtma yapınız

9 Davlumbaz kumandası

Davlumbaz kumandası ile ocak yüzeyine entegre edilmiş yüksek verimli hava çıkış sistemini kontrol edebilirsiniz.

9.1 Manuel havalandırma kumandası

Havalandırma kademesini manuel olarak kumanda edebilirsiniz.

Not: Yüksek pişirme kaplarında optimum bir emme performansı garanti edilemez. Emme performansının eğik yerleştirilmiş bir kapakla iyileştirebilirsiniz.

Manuel havalandırma kumandasının etkinleştirilmesi

1. 🌀 üzerine dokunulmalıdır.
   Havalandırma önceden ayarlanan güç seviyesinde başlatılır.
2. Sonraki 10 saniye içinde istenen güç seviyesi + ve — sembolleriyle seçilmelidir.

✔ Güç kademesi yanar.

Not: Bir pişirme süresi veya alarm ayarladıysanız, havalandırma kademesini görmek için 🌀 üzerine dokununuz.

Manuel havalandırma kumandasının değiştirilmesi veya devre dışı bırakılması

1. 🌀 üzerine dokunulmalıdır.
2. İstene güç seviyesi seçilmeli veya + ve — sembolleriyle 0 ayarlanmalıdır.

9.2 Yoğun havalandırma kademesi

Cihaz bir yoğun havalandırma kademesine sahiptir. Yoğun havalandırma kademesini etkinleştirirseniz, havalandırma kısa süre için en yüksek güç seviyesinde çalışır.

Yoğun havalandırma kademesinin etkinleştirilmesi

1. 🌀 üzerine dokunulmalıdır.
2. Güç seviyesini 3 seçiniz ve ardından boost ^^ üzerine dokununuz.
   Gösterge b yanar.

✔ Yoğun kademe etkinleştirildi.

Not: Yakl. 8 dakika sonra cihaz kendiliğinden 3 güç kademesine döner.

Yoğun havalandırma kademesinin değiştirilmesi veya devre dışı bırakılması

1. 🌀 üzerine dokunulmalıdır.
2. İstene güç seviyesi seçilmeli veya + ve — sembolleriyle 0 ayarlanmalıdır.

9.3 Havalandırmayı otomatik başlatma

Bir pişirme alanı için bir pişirme kademesi seçtiğinizde otomatik başlatma çalışır.
Havalandırma ilgili güç kademesinde başlatılır. Bu ayarı nasıl değiştireceğinizi
→ *"Temel ayarlar", Sayfa 13* bölümünde
öğrenebilirsiniz.

9.4 Havalandırma için ardıl çalışma fonksiyonu

Ardıl çalışma fonksiyonu, havalandırma sisteminin ocağı kapattıktan sonra birkaç dakika daha çalışmaya devam etmesini sağlar. Böylece kalan pişirme buharını giderebilirsiniz. Ardından havalandırma sistemi otomatik olarak kapanır.

Fanın ardıl çalışmasının etkinleştirilmesi

Ardıl çalışma süresi standart olarak maksimum kapanma süresiyle etkinleştirilir.

Bu ayarı nasıl değiştireceğinizi
→ *"Temel ayarlar", Sayfa 13* bölümünde
öğrenebilirsiniz.

Not: Ardıl çalışma, ancak en az bir pişirme alanı, en az bir dakika önce açılmışsa açılır.

Fanın ardıl çalışmasının devre dışı bırakılması

Manuel

üzerine dokunduğunuzda fonksiyonu devre dışı bırakabilirsiniz.

Otomatik

Cihaz, şu durumlarda ardıl çalışma fonksiyonunu devre dışı bırakır:

- Ardıl çalışma süresi dolduğunda.
- Cihazı tekrar çalıştırdığınızda.

10 Zaman fonksiyonları

Ocağınız pişirme süresi ayarlamaya ilişkin farklı fonksiyonlara sahiptir:

- Kapatma zamanlayıcısı
- Çalar saat

10.1 Kapatma zamanlayıcısı

Bir ocak gözü için pişirme süresinin programlanmasını ve ayarlanmış olan sürenin sonunda bu ocak gözünün otomatik olarak kapanmasını olanaklı kılar.

Pişirme süresinin programlanması

1. Pişirme alanını ve istenen pişirme kademesini seçiniz.
2. ◷ sembolüne dokununuz.

✔ Pişirme alanının • göstergesi yanar.

3. + veya − pişirme süresini seçiniz.

✔ Süre geri saymaya başlar.

Not: Tüm pişirme alanları için otomatik olarak aynı pişirme süresini ayarlayabilirsiniz. Daha fazla bilgi için bkz.
→ *"Temel ayarlar", Sayfa 13*.

Pişirme süresinin değiştirilmesi veya silinmesi

1. Pişirme alanı seçiniz.
2. ◷ sembole dokununuz.
3. Pişirme süresini değiştirmek için + veya − sembolüne dokununuz veya 00 olarak ayarlayınız.

10.2 Çalar saat

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

Mutfak saatinin ayarlanması

1. Ocak gözünü seçiniz, ◷ sembolünün üzerine iki kez tıklayınız.

✔ • sembolünün yanında bulunan 🔔 yanar.

2. + veya − ile istediğiniz süreyi seçiniz.

✔ Süre işlemeye başlar.

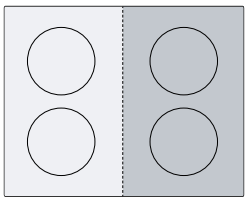
Alarm zamanının değiştirilmesi veya silinmesi

1. 🔔 yanındaki • göstergesi yanana kadar ◷ sembolüne birçok defa basınız.
2. Pişirme süresini değiştirmek için + veya − sembolüne dokununuz veya 00 olarak ayarlayınız.

11 PowerBoost

PowerBoost fonksiyonuyla büyük miktarda su 9 pişirme kademesine göre çok daha hızlı ısıtılabilir.
Bu fonksiyon, aynı gruba ait diğer pişirme alanı işletimde olmadığında tüm pişirme alanları için kullanılabilir.

Aksi takdirde seçilen pişirme alanı göstergesinde b ve 9 yanıp söner. Ardından otomatik olarak, fonksiyon etkinleştirilmeden 9 ayarlanır.



11.1 PowerBoost fonksiyonunun etkinleştirilmesi

1. Pişirme alanı seçiniz.
2. 9 pişirme kademesini seçiniz ve ardından boost sembolüne dokununuz. Gösterge b yanar.

✔ Fonksiyon devreye alınır.

11.2 Powerboost fonksiyonunun devre dışı bırakılması

1. Pişirme alanı seçiniz.
2. Sembole boost dokununuz. b göstergesi söner ve pişirme alanı 9 pişirme kademesine geri döner.

✔ Fonksiyon devre dışı bırakıldı.

Not: Bazı durumlarda PowerBoost fonksiyonu otomatik olarak devre dışı kalır ve böylece ocakların içindeki elektronik elemanları korur.

12 Çocuk kilidi

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

12.1 Çocuk kilidinin açılması

Gereklilik: Ocak kapalı olmalıdır.

▸ üzerine 4 saniye dokunulmalıdır.
✔ yanındaki gösterge 10 saniye boyunca yanar.
✔ Ocak kilitlenir.

12.2 Çocuk kilidinin kapatılması

▸ üzerine 4 saniye dokunulmalıdır.
✔ Kilit kaldırılır.

12.3 Otomatik çocuk kilidi

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

Etkinleştirilmesi ve devre dışı bırakılması
Otomatik çocuk kilidiyle ilgili daha fazla bilgiyi
→ *"Temel ayarlar", Sayfa 13* altında bulabilirsiniz.

13 Bağımsız emniyet kapatması

Bir pişirme alanı uzun süre aralıksız olarak ve herhangi bir ayar değişikliği yapılmadan çalışırsa, otomatik kapama devreye sokulur. Pişirme alanı F8 görüntüler ve kendini kapatır.
Seçilen güç kademesine bağlı olarak süre 1 ile 10 saat arasında değişir.

Pişirme alanını açmak için herhangi bir düğmeye basılmalıdır.

14 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

14.1 Temel ayarlara genel bakış

Gösterge	Ayar	Değer
c 1	Çocuk kilidi	0 - Manuel.[1] 1 Otomatik. 2 – Kapalı.
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 [1].
c 5	Pişirme bölgelerinin otomatik kapanması.	00 - kapatı.[1] 01-99 Otomatik kapatmaya kadar olan süre.
c 6	Zamanlayıcı sonu sinyal sesinin süresi	1 – 10 saniye [1] 2 – 30 saniye 3 - 1 dakika

[1] Fabrika ayarı

Gösterge	Ayar	Değer
c 7	Güç sınırlaması İlgili elektrik tesisatının gerekliliklerine göre ihtiyaç halinde ocağın toplam gücünün sınırlandırılmasını sağlar. Kullanılabilir ayarlar ocağın maksimum kapasitesine bağlıdır. Kesin bilgileri tip levhasının üzerinde bulabilirsiniz. Fonksiyonun etkin ve ocağın ayarlanmış olan güç sınırına ulaşmış olması halinde, - görüntülenir ve daha yüksek bir güç seviyesini seçemezsiniz.	0 - Kapalı. Ocağın maksimum kapasitesi [1]. 1 - 1000 W. En düşük güç. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. 13 Amper için önerilir. 3. - 3500 W. 16 Amper için önerilir. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. 20 Amper için önerilir. ... 9 - Ocağın maksimum kapasitesi.
c 9	Pişirme alanı seçim süresi	0 - Kısıtlama yok: En son seçilen pişirme alanını tekrar seçmeden ayarlayabilirsiniz.[1] 1 - Kısıtlama var: Seçiminizi yaptıktan sonra, 10 saniye içinde seçilen son pişirme alanını ayarlayabilirsiniz. Ardından, ayarlamadan önce pişirme alanını tekrar seçmelisiniz.
c 12	Pişirme kabı testi Bu fonksiyonla pişirme kabının kalitesini kontrol edebilirsiniz.	0 - Uygun değil. 1 - Optimum değil. 2 - Uygun.
c 17	Havalandırma çalışması veya kirli hava çalışması ayarlanmalıdır.	0 - Havalandırma çalışmasını yapılandırınız.[1] 1 - Kirli hava işletimini yapılandırınız.
c 18	Otomatik başlatmanın ayarlanması	0 - Kapalı. 1 – Açık[1]
c 20	Ardıl çalışmanın ayarlanması Ocağınız kirli hava işletiminde çalışırken havalandırma yakl. 6 dakika güç kademesiyle çalışır. Ocağınız havalandırma çalışmasında çalışırken havalandırma yakl. 30 dakika güç kademesiyle çalışır. Bu süre dolduktan sonra takip fonksiyonu otomatik olarak kapanır.	0 - Kapalı. 1 - Açık [1]:
c 0	Fabrika ayarlarına sıfırlama	0 - Bireysel ayarlar [1]. 1 - Fabrika ayarları.

[1] Fabrika ayarı

14.2 Temel ayarlar hakkında

Gereklilik: Ocak kapalı olmalıdır.

1. Ocağı açmak için ⏻ üzerine dokunulmalıdır.
2. Sonraki 10 saniyede ⊶ sembolüne 4 saniye süreyle dokununuz.

Ürün bilgisi	Gösterge
Teknik müşteri hizmetleri (TK) dizini	01
İmalat numarası	Fd
İmalat numarası 1	02.
İmalat numarası 2	05

✔ İlk dört gösterge ürün bilgilerini gösterir. Her bir göstergenin görünmesi için + veya − sembollerine dokununuz.

3. Temel ayarlara gitmek için ⊶ üzerine dokununuz.
✔ c, 1 ve 0 ön ayar olarak değişmeli biçimde yanar.
4. İstenilen fonksiyon görüntülenene kadar ⊶ üzerine birden çok kez dokununuz.
5. İstediğiniz değeri + veya − ile seçiniz.
6. ⊶ sembolüne 4 saniye dokununuz.
✔ Ayarlar kaydedilmiştir.

14.3 Temel ayarlardan çıkış

▸ Ocağı kapatmak için ⏻ üzerine dokunulmalıdır.

15 Pişirme kabı testi

Pişirme kabının kalitesi, pişirme sürecinin hızı ve sonucu üzerinde büyük bir etkiye sahiptir.
Bu fonksiyonla, pişirme kabının kalitesini kontrol edebilirsiniz.

Kontrol etmeden önce, pişirme kabı taban boyutunun kullanılan pişirme alanı boyutuna uygun olduğundan emin olunuz.
Erişim, temel ayarlar üzerinden gerçekleşir. → *Sayfa 13*

15.1 Pişirme kabı testi yürütülmesi

1. Oda sıcaklığında, yaklaşık 200 ml su içeren pişirme kabını, pişirme kabı tabanının boyutuna en iyi uyan pişirme alanının merkezine yerleştiriniz.
2. Temel ayarları çağrılmalı ve c 12 seçimini yapılmalıdır.
3. + veya — sembolüne dokununuz. Pişirme alanında — göstergesi yanıp söner.

✔ Fonksiyon devreye alınır.
✔ 10 saniye sonra pişirme alanları göstergesinde sonuç gösterilir.

15.2 Sonucun kontrol edilmesi

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

Sonuç	
0	Pişirme kabı pişirme alanına uygun değil ve bu nedenle ısınmıyor.
1	Pişirme kabı beklenenden daha yavaş ısınıyor ve pişirme işlemi optimum ilerlemiyor.
2	Pişirme kabı doğru biçimde ısındı ve pişirme işleminde sorun yok.

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

Fonksiyonu etkinleştirmek için + veya — üzerine dokunulmalıdır.

16 Güç sınırlaması

PowerManager fonksiyonu ile ocağın toplam gücünü ayarlayabilirsiniz.
Ocak fabrikada ayarlanmıştır, ocağın maksimum gücü, tip plakasında gösterilir. Bu fonksiyon ile konfigürasyonu her elektrik tesisatının gereksinimlerine göre uyarlayabilirsiniz.
Ocak bu ayar değerini aşmamak için kullanılabilir gücü otomatik olarak ve ihtiyaca göre açık pişirme alanlarına dağıtır.

Bu fonksiyon devredeyken, her pişirme alanının gücü ara sıra nominal değerin altına düşebilir. Ocak bu ayar değerini aşmamak için kullanılabilir gücü otomatik olarak ve ihtiyaca göre açık pişirme alanlarına dağıtır _.
Cihaz mümkün olan en yüksek güç kademesini kendiliğinden düzenler ve seçer.
Daha fazla bilgi edinmek için bakınız
→ *"Temel ayarlar", Sayfa 13*

17 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

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

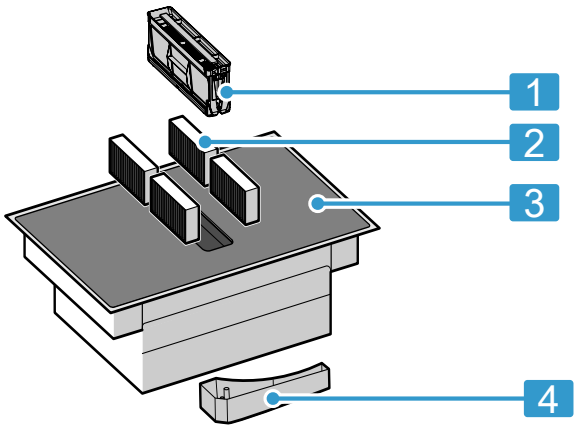
17.1 Temizlik malzemeleri

Uygun temizlik malzemelerini ve cam kazıyıcıları müşteri hizmetlerinden, piyasadan veya online mağazadan temin edebilirsiniz www.bosch-home.com.
DİKKAT!
Uygun olmayan temizlik malzemeleri cihazın yüzeyine zarar verebilir.
- Uygun olmayan temizlik malzemelerini kesinlikle kullanmayınız.
- Ocak sıcak olduğu sürece üzerinde temizlik malzemesi kullanmayınız. Yüzeyde izlerin oluşması söz konusu olabilir.

Uygun olmayan temizlik malzemeleri
- Seyreltilmemiş deterjan
- Bulaşık makinesi için temizleyici
- Aşındırıcı maddeler
- Fırın spreyi veya leke giderici gibi güçlü temizlik malzemeleri
- Çizen süngerler
- Yüksek basınçlı temizleyici ve buhar püskürtme makinesi

17.2 Temizlenecek veya değiştirilecek bileşenler

Aşağıdaki genel bakış cihazın, değiştireceğiniz veya temizleyeceğiniz parçalarını gösterir.



1	Yağ filtresi
2	Koku filtresi veya akustik filtre
3	Cam seramik
4	Taşma haznesi

17.3 Ocağın temizlenmesi

Yemek artıklarının yanarak yapışmaması için, ocağı her kullanımdan sonra temizleyiniz.

Gereklilik: Ocak soğuk olmalıdır. Şeker lekeleri, pirinç nişastası, plastik veya alüminyum folyo varsa, ocağın soğumasına izin verilmemelidir.

1. İnatçı kirleri piyasada bulunan bir cam kazıyıcı ile temizleyiniz.
2. Ocağı, bir cam seramik temizlik malzemesi ile temizleyiniz.
   Temizlik malzemesinin ambalajının üzerindeki temizleme talimatlarına dikkat edilmelidir.

   İpuçları
   - En iyi temizlik sonuçlarını cam seramik için özel bir sünger kullanarak elde edebilirsiniz.
   - Pişirme kabının altını temiz tutmak ocak yüzeylerinin de iyi durumda kalmasını sağlar.

17.4 Pişirme bölümü çerçevesinin temizlenmesi

Ocak çerçevesi kullanımdan sonra kirlendiğinde veya lekelendiğinde bu kir ve lekeler temizlenmelidir.

Not: Cam kazıyıcı kullanılmamalıdır.

1. Ocak çerçevesi sıcak deterjanlı su ve yumuşak bir bez ile silinmelidir.
   Yeni temizleme bezleri kullanmadan önce iyice yıkanmalıdır.
2. Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.

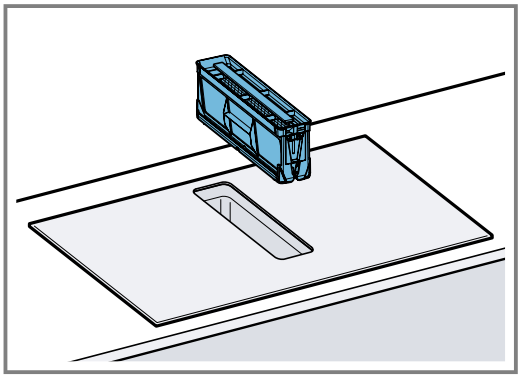
17.5 Koku filtresinin veya akustik filtrenin değiştirilmesi

Koku filtresini düzenli olarak değiştiriniz. Kirlenmişse, akustik filtreyi değiştiriniz.

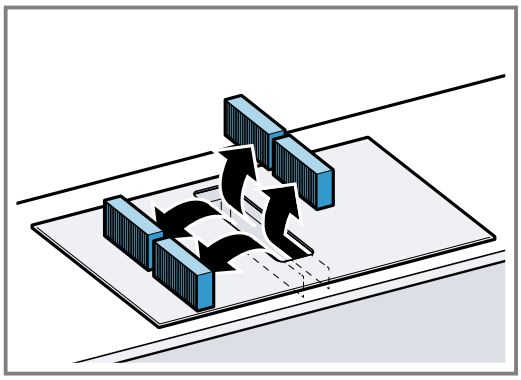
Not: Koku filtresini veya akustik filtreyi bayilerden, müşteri hizmetlerinden veya çevrimiçi satış merkezinden alabilirsiniz.

1. Optimum fonksiyon elde etmek için sadece orijinal filtre kullanınız.
2. **DİKKAT!**
   Düşen yağ filtreleri altında bulunan ocağa zarar verebilir.
   ▸ Yağ filtresi alttan elle tutulmalıdır.

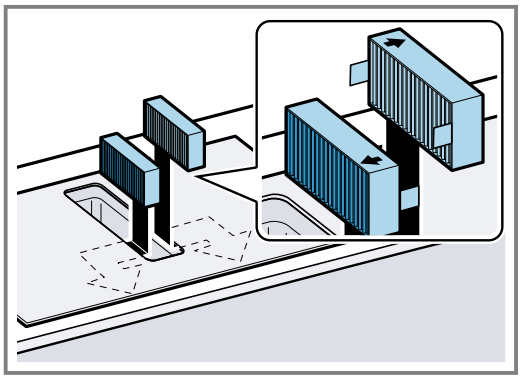
   Yağ filtresi çıkarılmalıdır.
   – Yağ, alttaki haznenin içinde toplanabilir. Yağ damlamasını önlemek için yağ filtresi eğilmemelidir.



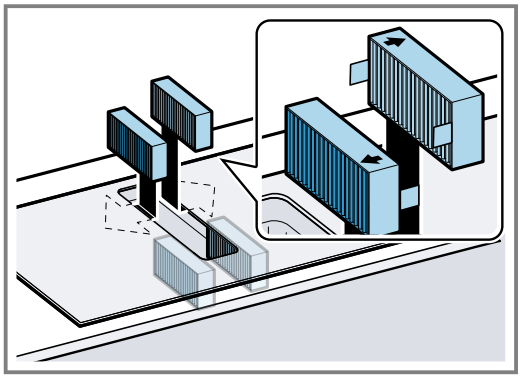
3. 4 koku filtresi veya akustik filtre çıkarılmalı ve usulüne uygun şekilde imha edilmelidir.



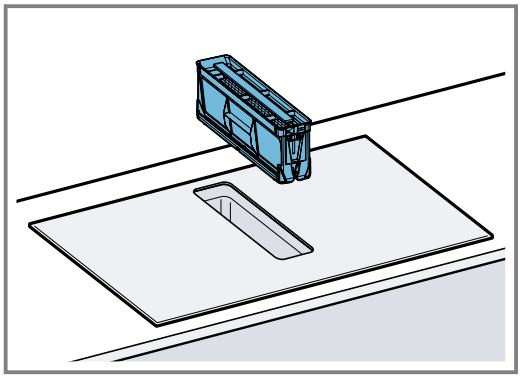
4. 2 koku filtresi veya akustik filtre cihazın sağına ve soluna yerleştirilmeli, öne doğru itilmelidir.



5. Diğer koku filtreleri veya akustik filtreler cihazın sağına ve soluna yerleştirilmelidir.



6. Yağ filtresi yerleştirilmelidir.



Dolum göstergesinin sıfırlanması

Gereklilik: Cihaz kapatıldıktan sonra F yanar.

1. Koku filtresini değiştiriniz. → *Sayfa 16*

2. Bir sinyal sesi duyulana kadar basılı tutulmalıdır.
✔ Gösterge F yanıp sönmeyi sona erdirir. Koku filtresinin dolum göstergesi sıfırlanır.

17.6 Yağ filtresinin temizlenmesi

Yağ filtresi mutfak dumanındaki yağı filtreler. Optimum bir fonksiyonu garantilemek için, yağ filtresini düzenli aralıklarla temizleyiniz.

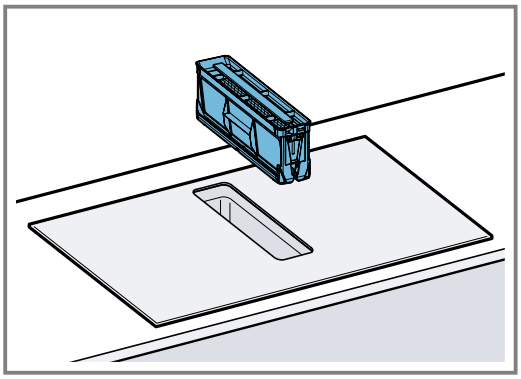
⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Yağ filtrelerindeki yağ birikintileri alev alabilir.

- Cihazı kesinlikle yağ filtresi olmadan çalıştırmayınız.
- Yağ filtresi düzenli olarak temizlenmelidir.Yağ filtresi düzenli olarak temizlenmelidir.
- Cihazın yakında kesinlikle açık ateşle (örn. alevle pişirme yaparak) çalışılmaması gerekir.

1. **DİKKAT!**
   Düşen yağ filtreleri altında bulunan ocağa zarar verebilir.
   - Yağ filtresi alttan elle tutulmalıdır.

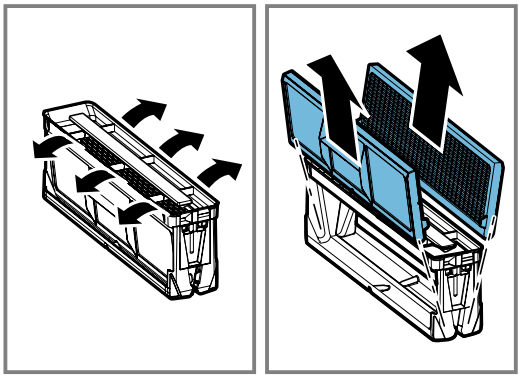
   Yağ filtresini çıkartınız.
   – Yağ, alttaki haznenin içinde toplanabilir. Yağ damlamasını önlemek için, yağ filtresi eğilmemelidir.



2. Yağ filtresini temizleyiniz.
   – → *"Yağ filtresinin elle temizlenmesi", Sayfa 17*
   – → *"Yağ filtresinin bulaşık makinesinde temizlenmesi", Sayfa 17*
3. Gerekirse koku filtresi veya akustik filtresini çıkartınız ve cihazın iç tarafını temizleyiniz.
   → *"Koku filtresinin veya akustik filtrenin değiştirilmesi", Sayfa 16*
4. Cihazın içine nesnelerin girmesi halinde, bu nesneler çıkartınız ve taşma haznesi girişinin bloke olmadığından emin olunuz.
5. Cihazın iç tarafını deterjanlı su ve bir bulaşık beziyle siliniz.
6. Temizleme işleminden sonra kurutulan yağ filtresi tekrar yerine yerleştiriniz.

Yağ filtresinin elle temizlenmesi

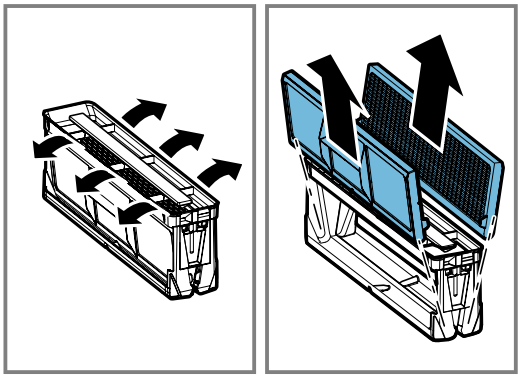
1. Yağ filtresi sökülmelidir.



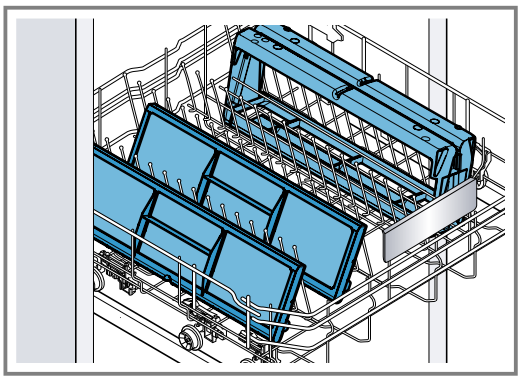
2. Yağ filtresi sıcak deterjanlı suda yumuşatılmalıdır.
3. Yağ filtresi bir fırçayla temizlenmelidir.
   Aşındırıcı, asitli veya alkali temizlik malzemeleri kullanılmamalıdır.
   İnatçı kirlerde özel bir yağ çözücü kullanılmalıdır. Yağ çözücüyü müşteri hizmetleri veya çevrimiçi mağazamız üzerinden ya da yetkili satıcılarımızdan temin edebilirsiniz.
4. Yağ filtresi iyice durulanmalıdır.
5. Yağ filtresinin kuruması beklenmelidir.

Yağ filtresinin bulaşık makinesinde temizlenmesi

1. En iyi temizleme sonuçları için yağ filtresi sökülmelidir.



2. Yağ filtresinin bağımsız bileşenleri serbest şekilde bulaşık makinesine yerleştirilmelidir ve sıkıştırılmamalıdır.



   Çok kirli yağ filtreleri bulaşıklarla yıkanmamalıdır. Aşındırıcı, asitli veya alkali temizlik malzemeleri kullanmayınız.
3. Bulaşık makinesi çalıştırılmalıdır.
   Sıcaklık ayarı olarak maksimum 70 °C değerini seçiniz.

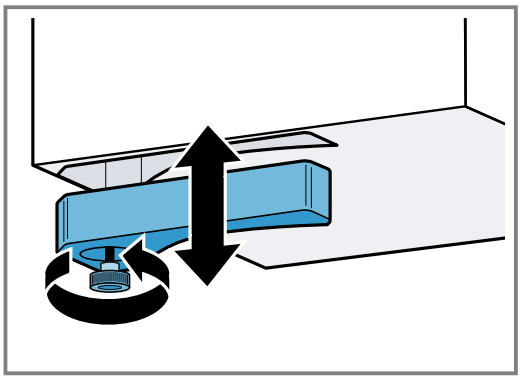
4. Yağ filtresinin kuruması beklenmelidir.

17.7 Taşma haznesinin temizlenmesi

Taşma haznesi sıvıları ve üstten cihaza giren cisimleri toplar.

Gereklilik: Cihaz soğur ve kalan ısı göstergesi söner.

1. Taşma haznesi bir elle sabit tutulmalı ve diğer elle cıvataları sökülmelidir.
   – Sıvıların dışarı dökülmesini engellemek için taşma haznesi eğik tutulmamalıdır.



2. Taşma haznesi boşaltılmalı ve durulanmalıdır.
3. Gerekirse vidayı sökülmeli ve taşma haznesi vida olmadan bulaşık makinesinde yıkanmalıdır.
4. Temizleme sonrasında taşma haznesi yeniden sıkıca vidalanmalıdır.
5. Taşma haznesi girişinin bloke olmadığından emin olunmalıdır.
   Cihazın içine nesneler girmişse bunlar cihaz soğuduktan sonra çıkarılmalıdır. Bunun için yağ filtresi sökülmelidir. → *Sayfa 17*

18 SSS

18.1 Kullanım

Soru	Cevap
Ocağı neden açamıyorum ve çocuk kilidi sembolü neden yanıyor?	■ Çocuk kilidi devredir. Bu fonksiyonla ilgili daha fazla bilgiyi → *"Çocuk kilidi", Sayfa 13* altında bulabilirsiniz.
Işıklı göstergeler neden yanıp sönüyor ve neden bir sinyal duyuluyor?	■ Kumanda bölümü yüzeyindeki sıvıları veya yemek artıklarını temizleyiniz. Kumanda bölümünü kapatabilecek tüm nesneleri kaldırınız. Sinyal sesini devre dışı bırakmakla ilgili daha fazla bilgiyi → *"Temel ayarlar", Sayfa 13* altında bulabilirsiniz.
Otomatik başlatmanın etkinleştirilmiş olmasına rağmen havalandırma çalışmıyor.	■ Havalandırma manuel olarak etkinleştirilmeli veya otomatik başlatmanın yapılandırılması kontrol edilmelidir. Ayrıntılı bilgileri → *"Temel ayarlar", Sayfa 13* bölümünde bulabilirsiniz.
Pişirme alanlarının kapalı olmasına rağmen havalandırma çalışmaya devam ediyor.	■ Havalandırma manuel olarak kapatılmalıdır. Bu ayarla ilgili daha fazla bilgiyi → *"Temel Kullanım", Sayfa 10* bölümünde bulabilirsiniz.
Hava girişi çok zayıf.	■ Yağ filtresinin temiz olduğundan emin olunmalıdır. Filtreyi nasıl temizleyeceğinizi ve nasıl değiştireceğinizi → *"Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 15* bölümünde öğrenebilirsiniz.

18.2 Sesler

Soru	Cevap
Pişirme sırasında neden sesler duyuluyor?	■ Pişirme kabı tabanının bileşimine bağlı olarak ocak çalışırken bazı sesler duyulabilir. Bu sesler normaldir ve indüksiyon teknolojisinin bir parçasıdır. Bu sesler olası bir arızaya işaret etmez.
Olası sesler	■ **Transformatörlerde olduğu gibi derinden gelen uğultu:** Yüksek pişirme kademesinde pişirirken oluşur. Pişirme kademesi düşürüldüğünde ses kaybolur veya azalır. ■ **Zayıf bir ıslık sesi:** Pişirme kabı boş olduğunda 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 çıkar. Yemeğin miktarına ve hazırlanma biçimine bağlı olarak ses şiddeti değişim gösterir. ■ **Yüksek ıslık sesleri:** İki pişirme alanı aynı anda en yüksek pişirme kademesinde çalıştırıldığında duyulabilir. Pişirme kademesi düşürüldüğünde ıslık sesleri yok olur veya azalır. ■ **Fan sesleri:** Ocak, yüksek sıcaklıklarda devreye giren bir fan ile donatılmıştır. Ölçülen sıcaklık çok yüksekse ocak kapatıldıktan sonra da fan bir süre daha çalışabilir.

18.3 Pişirme kapları

Soru	Cevap
İndüksiyonlu ocak için hangi pişirme kabı uygundur?	■ İndüksiyonlu pişirmeye uygun pişirme kaplarıyla ilgili bilgileri → *"Uygun pişirme kapları", Sayfa 6* altında bulabilirsiniz.
Pişirme alanı neden ısınmıyor ve pişirme kademesi neden yanıp sönüyor?	■ Pişirme kabının üzerinde bulunduğu pişirme alanı açılmadı. Pişirme kabının üzerinde bulunduğu pişirme alanının açıldığından emin olunuz. ■ Pişirme kabı, açılan pişirme alanı için çok küçük veya indüksiyona uygun değil. Pişirme kabının indüksiyona uygun olduğundan ve pişirme kabının büyüklüğüne en uygun pişirme alanının üzerinde olduğundan emin olunuz. Daha fazla bilgiyi → *"Uygun pişirme kapları", Sayfa 6* altında bulabilirsiniz.
Pişirme kabının ısınması neden bu kadar uzun sürüyor, yüksek bir güç seviyesi seçildiği halde neden pişirme kabı yeterince ısınmıyor?	■ Pişirme kabı, açılan pişirme alanı için çok küçük veya indüksiyona uygun değil. Pişirme kabının indüksiyona uygun olduğundan ve pişirme kabının büyüklüğüne en uygun pişirme alanının üzerinde olduğundan emin olunuz. Daha fazla bilgiyi → *"Uygun pişirme kapları", Sayfa 6* altında bulabilirsiniz.

18.4 Temizleme

Soru	Cevap
Ocağı nasıl temizleyebilirim?	■ Optimum sonuçları elde etmek için özel cam seramik temizleme maddeleri kullanılmalıdır. Keskin veya aşındırıcı temizlik malzemeleri, bulaşık makinesi deterjanları (konsantre) veya silme bezi kullanılmamalıdır. Daha fazla bilgiyi → *"Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 15* altında bulabilirsiniz.
Ocağın altındaki dolapta su vardır.	■ Taşma haznesi doluluk bakımından kontrol edilmelidir. Ocak temizliği ve bakımı konusunda daha fazla bilgiyi Bölüm → *"Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 15* içinde bulabilirsiniz
Taşma haznesini ne sıklıkla temizlemeliyim?	■ Taşma haznesi sık sık temizlenmelidir. Taşma haznesinin temizlenmesine yönelik ayrıntılı bilgileri → *"Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 15* altında bulabilirsiniz.
Yağ filtresini ne sıklıkla temizlemeliyim?	■ Yağ filtresi düzenli olarak temizlenmelidir. Filtreyi nasıl temizleyeceğinizi ve nasıl değiştireceğinizi → *"Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 15* bölümünde öğrenebilirsiniz.

19 Arızaları giderme

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

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- ▸ Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▸ Cihazın arızalanması halinde müşteri hizmetlerini arayın.
  → *"Müşteri hizmetleri", Sayfa 21*

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

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

19.1 Uyarı bilgileri

Notlar

- Göstergelerde E görüntülenirse, ilgili pişirme alanının sensörünü basılı tutunuz ve arıza kodunu okuyunuz.
- Eğer arıza kodu tabloda listelenmemişse ocağın elektrik bağlantısını kesiniz, 30 saniye bekleyiniz ve yeniden bağlayınız. Gösterge yeniden görünürse teknik müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz ve ilgili arıza kodunu bildiriniz.
- Bir hata ortaya çıkarsa cihaz Bekleme moduna geçmez.
- Cihazın elektronik parçalarını aşırı ısınmadan veya akım dalgalanmalarından korumak için ocak geçici olarak güç kademesini düşürebilir.

19.2 Gösterge alanındaki uyarılar

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Herhangi bir gösterge yanmıyor.	Elektrik beslemesi kesildi. ▸ Başka elektrikli cihazlar yardımıyla bir kısa devre olup olmadığı kontrol edilmelidir.
	Cihaz devre planına uygun olarak bağlanmamış. ▸ Cihazı devre planına uygun şekilde bağlayınız.
	Elektronik arızası ▸ Arızayı gideremezseniz, teknik müşteri hizmetlerini bilgilendiriniz.
Göstergeler yanıp sönüyor.	Kumanda bölümü nemli veya üzerinde bir cisim var. ▸ Kumanda bölümü kurulanmalı veya cisim kaldırılmalıdır.
F	Filtrenin temizlenmesine veya değiştirilmesine rağmen koku filtresi dolu veya dolum göstergesi yanıyor. ▸ Filtre değiştirilmeli ve filtre dolum göstergesi sıfırlanmalıdır. Ayrıntılı bilgileri → *"Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 15* bölümünde bulabilirsiniz.
F2, F4, E 7015, E 8 207, E 8208	Elektronik sistem fazla ısındı ve bir veya tüm pişirme alanları kapatıldı. ▸ Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. Ardından ocaktaki herhangi bir sembole dokununuz.
F5 + Güç kademesi ve sinyal sesi	Kumanda bölümü bölgesinde sıcak bir pişirme kabı bulunuyor. Bu yüzden elektronik parçalar aşırı ısınabilir. ▸ Pişirme kabını alınız. Hata göstergesi kısa bir süre sonra kaybolur. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
F5 ve sinyal sesi	Kumanda bölümü bölgesinde sıcak bir pişirme kabı bulunuyor. Elektroniğin korunması için pişirme alanı kapatıldı. ▸ Pişirme kabını alınız. Birkaç saniye bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. Hata göstergesi söndüğünde pişirmeye devam edebilirsiniz.
F1/F6	Pişirme bölgesi aşırı ısınmış ve cam seramiği korumak için kapatılmıştır. ▸ Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve ardından pişirme alanını yeniden açınız.
F8	Pişirme alanı uzun süredir ve kesintisiz olarak çalışıyordu. ▸ Bağımsız emniyet kapatması açık. Pişirme alanını ayarlamak için herhangi bir sembole dokununuz ve göstergeyi kapatınız.

Hata	Nedeni ve sorun giderme
E 9000/E9010	Çalışma gerilimi hatalı ve normal çalışma değeri aralığının dışında. ▸ Elektrik şebekesi sağlayıcınız ile görüşünüz.
U400/E9011	Ocak doğru bağlanmamıştır. ▸ Ocağın elektrik bağlantısı kesilmelidir. Ocak devre planına uygun şekilde bağlanmalıdır.
dE	Demo modu etkinleştirildi. ▸ Ocağın elektrik bağlantısı kesilmelidir. 30 saniye beklenmeli ve ocak bağlanmalıdır. Sonraki 3 dakika içinde herhangi bir sensöre dokunulmalıdır. Demo modunun etkinliği kaldırıldı.

19.3 Cihazınızdaki normal gürültüler

İndüksiyonlu cihaz bazen uğultu, cızırtı, çıtırtı gibi gürültü veya titreşimlere ya da ritmik gürültülere neden olabilir.

20 Atığa verme

20.1 Eski cihazları atığa verme

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

1. Elektrik kablosunun elektrik fişini çekin.
2. Elektrik kablosunu kesip ayırın.
3. Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz.
   Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.



Bu ürün T.C. Çevre 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.

21 Müşteri hizmetleri

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

Not: Müşteri hizmetlerinin kullanımı üretici garantisi koşulları kapsamında ücretsizdir.

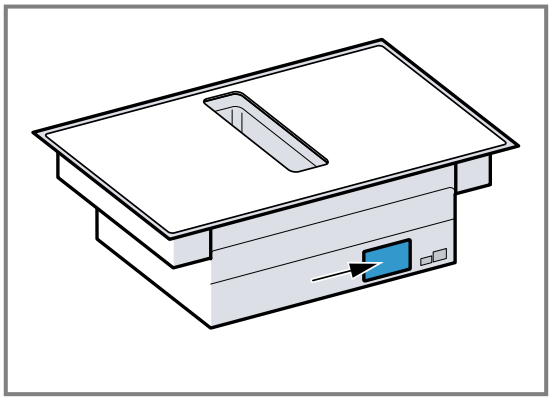
Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcınızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.
Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) hazır bulundurunuz.
İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51
Ümraniye-İstanbul-Türkiye
Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery Straße 34
81739 München, Germany
www.bosch-home.com
Müşteri hizmetlerinin irtibat bilgileri, ekteki müşteri hizmetleri dizninde veya web sitemizde yer almaktadır. Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.
https://www.bosch-yetkiliservisi.com/
Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.

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

Ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) cihazın tip etiketinde bulabilirsiniz.
Tip levhasını bulabileceğiniz yerler:
- Cihaz pasaportu üzerinde.
- ocağın alt tarafının önünde.

Ürün numarasını (E-Nr.) cam seramik üzerinde de bulabilirsiniz. Müşteri hizmetleri indeksini (KI) ve imalat numarasını (FD) Temel ayarlardan → *Sayfa 13* da görüntüleyebilirsiniz.



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

21.2 Garanti Şartları

Kullanim Süresi: 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).
Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumda 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 kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün 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 satıcından talep edilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

22 Test yemekleri

Bu ayar önerileri, cihazlarımızın daha kolay test edilebilmesini sağlamak amacıyla test enstitülerine yönelik olarak oluşturulmuştur. Bu testler indüksiyonlu ocaklara yönelik pişirme kabı setlerimizle gerçekleştirilmiştir. Gerekirse bu aksesuar setlerini daha sonradan piyasadan, teknik müşteri hizmetlerinden veya çevrimiçi mağazamızdan temin edebilirsiniz.

22.1 Kuvertür eritme

İçindekiler: 150 g bitter çikolata (% 55 kakao).
- Ø 16 cm kapaksız tencere
  - Pişirme: Güç kademesi 1.

22.2 Mercimek yemeğini ısıtma ve sıcak tutma

DIN 44550'ye göre tarif
Başlangıç sıcaklığı 20 °C
Isıtma, karıştırmadan
- Ø 16 cm kapaklı tencere Miktar: 450 g
  - Isıtma: 1 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 9
  - Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 1.
- Ø 20 cm kapaklı tencere Miktar: 800 g
  - Isıtma: 2 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 9
  - Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 1.

22.3 Mercimek yemeğini ısıtma ve sıcak tutma

Örn.: Mercimek çapı 5-7 mm. Başlangıç sıcaklığı 20 °C 1 dakika ısıtma sonrasında karıştırılmalıdır
- Ø 16 cm kapaklı tencere Miktar: 500 g
  - Isıtma: 1 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 9
  - Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 1.
- Ø 20 cm kapaklı tencere Miktar: 1 kg
  - Isıtma: 2 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 9
  - Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 1.

22.4 Beşamel sosu

Süt sıcaklığı: 7 °C
- Ø 16 cm kapaksız tencere İçindekiler: 40 g tereyağı, 40 g un, % 3,5 yağ oranına sahip 0,5 l süt ve bir tutam tuz

Beşamel sosunu hazırlama

1. Tereyağını eritiniz, un ve tuzu karıştırınız ve tümünü ısıtınız.
   - Isıtma: 6 dak. süre, güç kademesi 2
2. Sütü beyaz sosa ekleyiniz ve bunları sürekli karıştırarak kaynatınız.
   - Isıtma: 6 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 7

3. Beşamel sosu kaynadığında 2 dak. daha sürekli karıştırarak pişirme alanı üzerinde tutunuz.
  – Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 2

22.5 Kapakla sütlaç pişirme

Süt sıcaklığı: 7 °C
1. Kaynayıncaya kadar sütü ısıtınız. Kapaksız ısıtınız. 10 dak. ısıttıktan sonra karıştırınız.
2. Önerilen güç kademesini ayarlayınız ve pirinç, şeker ve tuzu süte ekleyiniz.
Pişirme süresi, ısıtma dahil yaklaşık 45 dakika.
- Ø 16 cm tencere İçindekiler: 190 g yuvarlak taneli pirinç, 90 g şeker, 750 ml süt (%3,5 yağ oranına sahip) ve 1 g tuz
  – Isıtma: 5 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 8.
  – Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 3
- Ø 20 cm tencere İçindekiler: 250 g yuvarlak taneli pirinç, 120 g şeker, 1 l süt (%3,5 yağ oranına sahip) ve 1,5 g tuz
  – Isıtma: 5 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 8.
  – Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 3, 10 dak. sonra karıştırınız

22.6 Kapaksız sütlaç pişirme

Süt sıcaklığı: 7 °C
1. Malzemeleri süte ekleyiniz ve sürekli karıştırarak pişiriniz.
2. Süt yakl. 90 °C sıcaklığa önerilen güç kademesini seçiniz ve düşük kademede yaklaşık 50 dak. kaynatınız.
- Ø 16 cm kapaksız tencere İçindekiler: 190 g yuvarlak taneli pirinç, 90 g şeker, 750 ml süt (%3,5 yağ oranına sahip) ve 1 g tuz
  – Isıtma: 5 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 8.
  – Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 3
- Ø 20 cm kapaksız tencere İçindekiler: 250 g yuvarlak taneli pirinç, 120 g şeker, 1 l süt (%3,5 yağ oranına sahip) ve 1,5 g tuz
  – Isıtma: 5 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 8.
  – Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 2.

22.7 Pilav pişirme

DIN 44550'ye göre tarif
Su sıcaklığı: 20°C
- Ø 16 cm kapaklı tencere İçindekiler: 125 g uzun pirinç, 300 g su ve bir tutam tuz
  – Isıtma: 2 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 9
  – Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 2
- Ø 20 cm kapaklı tencere İçindekiler: 250 g uzun pirinç, 600 g su ve bir tutam tuz
  – Isıtma: 2 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 9
  – Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 2.

22.8 Domuz kalçası kızartma

Kalça başlangıç sıcaklığı: 7°C
- Ø 24 cm tava Miktar: 3 domuz kalçası, (toplam ağırlık yaklaşık 300 g, 1 cm kalınlığında) ve 15 g ayçiçek yağı
  – Isıtma: 1 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 9
  – Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 7

22.9 Krep hazırlama

Tarif DIN EN 60350-2'ye göre
- Ø 24 cm kapaksız tava İçindekiler: Krep başına 55 ml hamur
  – Isıtma: 1 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 9
  – Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 7

22.10 Dondurulmuş patates kızartma

- Ø 20 cm kapaksız tencere İçindekiler: 2 l ayçiçek yağı. Her kızartma işlemi için: 200 g dondurulmuş patates, 1 cm kalınlığında.
  – Isıtma: Güç kademesi 9, yağ 180 °C sıcaklığa erişene kadar.
  – Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 9

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, 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.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9001576741 (030322)
tr