



BOSCH



İndüksiyonlu ocak

PXX9..K...

[tr] Kullanım kılavuzu

Bosch BetterFood Uygulaması

Binlerce esnek tarifeyle yeni cihazınızı keşfedin!

- Vegan, düşük karbonhidratlı veya glutensiz? Tüm tarifleri zevklerinle uyarlayabilirsiniz.
- Evde mevcut olan malzemeler için tarifler araştırınız.
- Sağlıklı yemek yapmak artık oldukça kolay - Nutri-Check sağlık pusulası aracılığıyla.
- Tarifelerde, ağı bağlı cihazlarınız için en uygun ayarları elde ediniz.

Bu uygulama, yalnızca belirli Avrupa ülkelerine ve dillerine yönelik olarak kullanılabilir.



Ek bilgi ve açıklamaları çevrimiçi olarak bulabilirsiniz. Başlık sayfasındaki QR kodunu tarayın.



İçindekiler tablosu

1	Güvenlik	2	16	Kablosuz pişirme sensörü	17
2	Maddi hasarların önlenmesi	4	17	Yemek asistanı	19
3	Çevrenin korunması ve tasarruf	5	18	Çocuk kilidi	19
4	Uygun pişirme kapları	5	19	Silme koruması	20
5	Cihazı tanıma	6	20	Bağımsız emniyet kapatması	20
6	İlk Kullanım öncesi	8	21	Temel ayarlar	20
7	Temel Kullanım	8	22	Pişirme kabı testi	21
8	FlexInduction	10	23	Home Connect	21
9	MoveMode	11	24	Ocak tabanlı aspiratör kumandası	23
10	Zaman fonksiyonları	12	25	Cihazı temizleme ve bakımını yapma	24
11	PowerBoost	12	26	Arızaları giderme	25
12	PanBoost	13	27	Atığa verme	26
13	Sıcak tutma fonksiyonu	13	28	Uygunluk beyanı	27
14	Ayarları devreye alma	13	29	Müşteri hizmetleri	27
15	Assist	13			

1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 İşaret sözcüklerinin tanımlaması

Burada bu kılavuzda kullanılan işaret sözcüklerinin anlamını bulabilirsiniz.

⚠ UYARI

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

⚠ DİKKAT

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

Not: Burada önemli bilgiler ile ilgili uyarı verilir.

1.2 Genel uyarılar

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

1.3 Amaca uygun kullanım

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

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

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

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

Cihazı aşağıdaki amaçlar için kullanmayın:

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

Pişirme sensörü fonksiyonunu kullanırken, üzerinde sıcaklık sensörlü tencerenin durduğu ocağı ayarlayınız.

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

1.4 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

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

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

1.5 Emniyetli kullanım

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

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

- Sıcak durumdaki sıvı ve katı yağları asla gözetimsiz bırakmayınız.
- Asla yangını su ile söndürmeye çalışmayınız, cihazı kapatınız ve sonra alevleri örneğin bir kapak veya yangın battaniyesi ile kapatınız. Ocak yüzeyi çok sıcaktır.
- Asla ocak yüzeyinin üzerine veya yakınlarına yanabilecek cisimler koymayınız.
- Asla ocak yüzeyinin üzerine cisim koymayınız.

Cihaz sıcak olur.

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

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

- Ocak kapağı kullanmayınız.

Her kullanım sonrasında ocağı ana şalter üzerinden kapatınız.

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

Yiyecekler alev alabilir.

- Pişirme işlemi denetlenmelidir. Kısa bir işlem sürekli denetlenmelidir.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

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

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

- Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.

Metal cisimler ocak üzerinde çok hızlı ısınır.

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

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

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

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

- Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Yüzey yırtıldıysa, olası bir elektrik çarpmasını önlemek için cihaz kapatılmalıdır. Bunun için cihaz ana şalterden değil, sigorta kutusunda bulunan sigortadan kapatılmalıdır.

- Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.
- Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa, derhal sigorta kutusundaki sigorta kapatılmalıdır.
- Müşteri hizmetleri ile iletişime geçilmelidir.
→ Sayfa 27

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

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

Elektrikli cihazdaki kablo izolasyonu sıcak parçalara temas ettiğinde eriyebilir

- Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.

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

- Uzun ve sivri metal objeleri ocağın altındaki çekmecelere sokmayınız.

⚠ **UYARI – Yaralanma tehlikesi!**

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

- Ocak ve tencere tabanı her zaman kuru tutulmalıdır.
- Asla donmuş pişirme kapları kullanmayınız. Kablosuz sıcaklık sensöründe yüksek sıcaklığa maruz kaldığında zarar görebilecek bir pil bulunmaktadır.
- Sensörü pişirme kabından çıkartınız ve her türlü ısı kaynağından uzak tutunuz.

Sıcaklık sensörü, pişirme tenceresinden çıkarıldığında çok sıcak olabilir.

- Almak için mutfak eldiveni veya bir mutfak bezi kullanınız.

Benmaride pişirme sırasında aşırı ısınma nedeniyle ocak ve kap çatlayabilir.

- Benmarideki kap, su doldurulmuş tencerenin tabanına doğrudan temas etmemelidir.
- Sadece ısıya karşı dayanıklı kapları kullanınız.

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

- Yüzeyinde çatlak veya kırık olan cihazları kullanmayınız.

⚠ **UYARI – Tehlike: Manyetizma!**

Kablosuz sıcaklık sensörü manyetiktir ve elektronik implantlara, örneğin kalp pillerine veya insülin pompalarına hasar verebilir.

- Elektronik implant bulunan kişiler, manyetik kumanda elemanı ile aralarında en az 10 cm'lik bir mesafeyi korumalıdır.
- Kumanda elemanı asla kıyafet cebinde taşınmamalıdır.

⚠ **UYARI – Boğulma tehlikesi!**

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

- Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.
 - Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.
- Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.
- Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
 - Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

2 Maddi hasarların önlenmesi

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

Hasar	Nedeni	Önlem
Lekeler	Gözetimsiz pişirme işlemi.	Pişirme işlemi izlenmelidir.
Lekeler, kabuksu çatlaklar	Dökülen yiyecekler, özellikle yüksek şeker içerenler.	Hemen bir cam kazıyıcı ile temizlenmelidir.
Camda lekeler, kabuksu çatlaklar veya kırıklar	Hasarlı pişirme kabı, emayesi erimiş pişirme kabı veya bakır ya da alüminyum tabanlı pişirme kabı.	Uygun ve iyi durumdaki pişirme kaplarını kullanınız.
Lekeler, renk değişimleri	Uygun olmayan temizleme yöntemleri.	Sadece cam seramiğine uygun temizlik malzemeleri kullanılmalı ve ocak sadece soğuk haldeyken temizlenmelidir.
Camda kabuksu çatlaklar veya kırılmalar	Darbeler veya yere düşen pişirme kapları, pişirme aksesuarları veya diğer sert ya da sivri nesneler.	Pişirme sırasında cama vurulmamalı veya nesneler ocağa düşürülmemelidir.

Hasar	Nedeni	Önlem
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.

DİKKAT

Bu ocağın alt kısmında bir fan mevcuttur.

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

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

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

3 Çevrenin korunması ve tasarruf

3.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

- Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

3.2 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki bilgilere uyarsanız cihazınız daha az enerji tüketir.

Tencere boyutuna uygun pişirme alanı seçiniz. Pişirme kabını ortalayarak yerleştiriniz.

Taban çapı ocağın çapına uygun olan pişirme kapları kullanınız.

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

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

Tencereler uygun bir kapak ile kapatılmalıdır.

- ✓ Kapakları kapatmadığınızda cihaz çok daha fazla enerjiye ihtiyaç duyar.

Tencere kapakları mümkün olduğunca nadir açılmalıdır.

- ✓ Kapağı açtığınızda yüksek miktarda enerji çıkışı söz konusu olur.

Cam kapak kullanılmalıdır.

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

Düz tabanlı tencere ve tavalar kullanınız.

- ✓ Düz olmayan tabanlar enerji tüketimini artırır.

Yiyecek miktarına uygun büyüklükte bir pişirme kabı kullanılmalıdır.

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

Yemekler az su ile pişirilmelidir.

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

Erkenden daha düşük bir pişirme kademesine geçiniz.

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

4 Uygun pişirme kapları

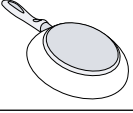
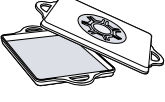
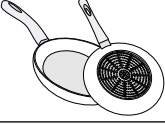
İndüksiyonlu pişirmeye uygun pişirme kabı ferromanyetik tabana sahip olmalı, mıknatısla çekilmeli ve taban pişirme alanının boyutuna uygun olmalıdır. Bir pişirme

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

4.1 Pişirme kabının boyutu ve özellikleri

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

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

Piştirme kabı	Malzemeler	Özellikler
Önerilen piştirme kabı	Isıyı eşit şekilde dağıtan, sandviç modelinde paslanmaz çelik kap.	Bu piştirme kabı, ısıyı eşit dağıtır, hızlı ısınır ve sorunsuz algılanabilir.
	Paslanmaz çelikten yapılmış veya özel induksiyon kabı gibi ferromanyetik (manyetikleştirilebilir) kap kullanınız.	Bu piştirme kabı, hızlı ısınır ve sorunsuz tanımlanabilir.
Uygun	Tabanı tamamen ferromanyetik değildir.	Ferromanyetik alan tencere tabanından daha küçükse, yalnızca ferromanyetik alan ısınır. Bu yüzden ısı eşit dağılmaz.
 	Alüminyum kısımları olan piştirme kabı tabanları.	Tüm kapların tabanlarının ferromanyetik yüzeyi küçültür ve böylece piştirme 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 piştirme kapları.	

Notlar

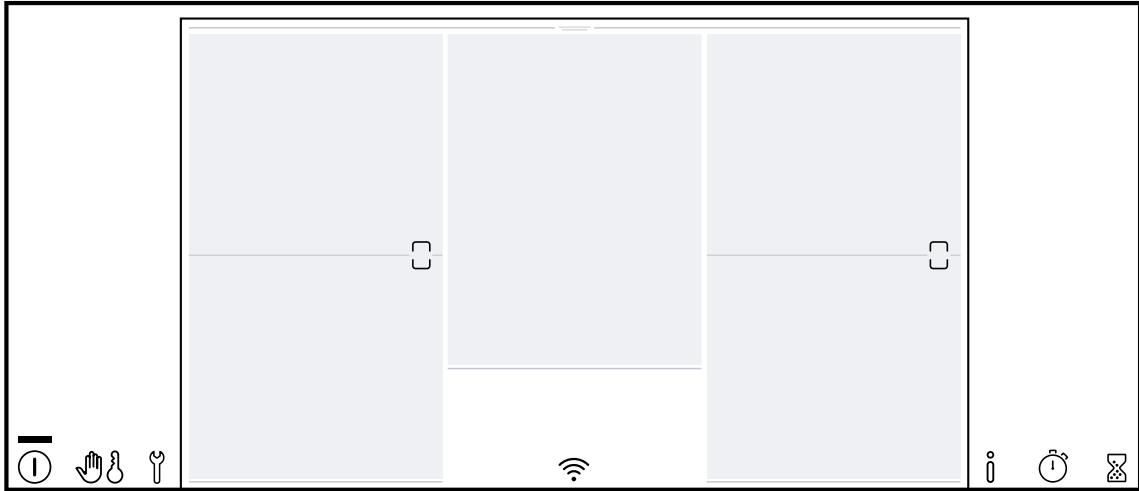
- Ocak ile piştirme kabı arasında kesinlikle adaptör plakaları kullanılmamalıdır.

- Çok fazla ısınmayı önlemek için boş piştirme kapları ısıtılmamalı ve ince tabanlı piştirme kapları kullanılmamalıdır.

5 Cihazı tanıma

5.1 Kumanda paneli

Renk ve biçim gibi münferit detaylar şekildekinden farklılık gösterebilir.

**Notlar**

- Kumanda bölümü her zaman temiz ve kuru tutulmalıdır.
- Göstergelerin ve sensörlerin yakınına piştirme kabı koyulmamalıdır. Elektronik parçalar aşırı ısınabilir.

Dokunmatik tuşlar

Ocak ısındığında her iki kumanda alanının o anda kullanılabilir olan tuşlarının sembolleri yanar.

Tuş	Fonksiyon
①	Ana şalter
	Silme koruması Çocuk kilidi
	Temel ayarlar
	Bilgi menüsü

Tuş	Fonksiyon
	Count-up timer
	Çalar saat
	FlexInduction
0....Boost	Ayar alanı ■  Kapatma zamanlayıcısı ■ 1....9 Güç seviyeleri ■  Sıcak tutma fonksiyonu ■  PowerBoost ■  PanBoost
menu	Piştirme modları menüsü ■  Güç seviyeleri ■  MoveMode ■  PerfectFry Sensor ■  PerfectCook Sensor ■  Yemek asistanı

Home Connect ile bağlantıda tuşlar

Home Connect bağlantısı kurulduğunda, aşağıdaki tuşlar kullanılabilir hale gelirler :

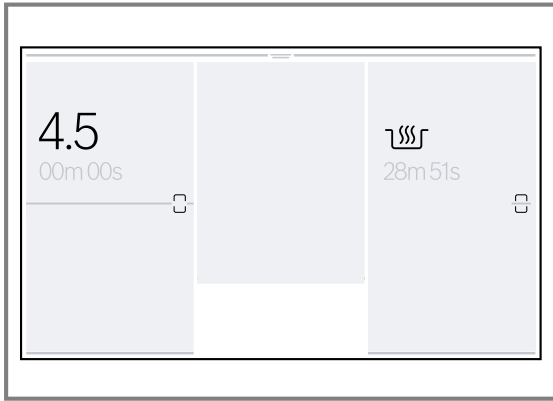
Tuş	Fonksiyon
	Bağlantı
	Ocak tabanlı aspiratör kumandası
	Havalandırma kumandası sensörü
	Üst kapak aydınlatması

5.2 Dokunmatik ekran

Dokunmatik ekran ile cihazı kolayca ve sezgisel olarak çalıştırabilirsiniz.

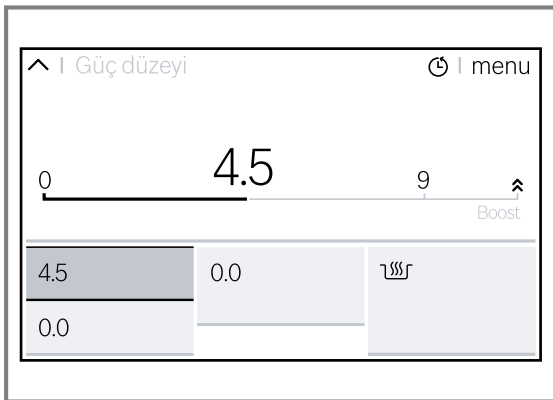
Ana görünüm

Ana görünümde, ocağın sahip olduğu pişirme alanlarına bir genel bakış sunulur. Aktif pişirme alanlarında pişirme modları, güç seviyeleri ve zaman fonksiyonları görüntülenir.



Ayar alanı

Bu Ffonksiyon ile, seçilen bir pişirme alanı için belirlenmiş olan farklı pişirme modlarını, pişirme süresi programlamasını ve güç seviyelerini ayarlayabilirsiniz.



Pişirme modları menüsü

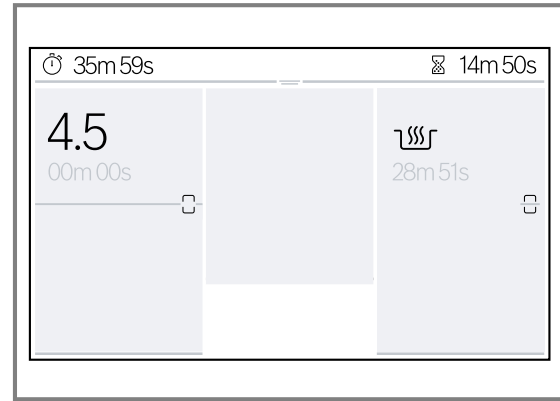
Ocak çeşitli pişirme modlarına sahiptir.

Bu pişirme modlarından birine erişmek için, seçilen pişirme alanının ayarlar bölgesinde menu tuşuna dokununuz.

Sembol	Pişirme modu	Fonksiyon
	Güç seviyeleri	Pişirme alanı için pişirme kademesinin seçimi.
	MoveMode	Pişirme alanında bulunan pişirme kaplarının konumu aracılığıyla güç seviyesinin ayarlanması.
	PerfectFry Sensor	Doğru sıcaklıkta kızartma yapma.

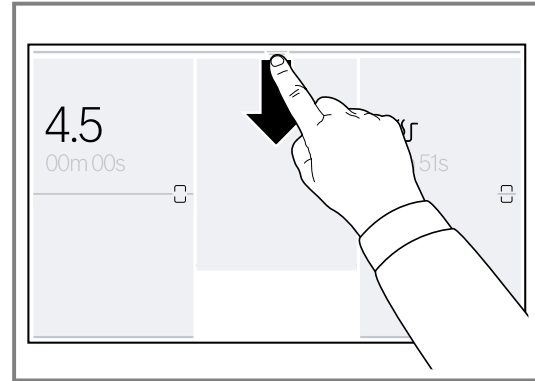
Durum satırı

Görüntülenen bilgiler yapılan ayarlara göre değişir: zamanlayıcı, mutfak saati



Durum satırının gösterilmesi

1. Ekranın üst kısmına dokununuz ve parmağınızı yukarı ve aşağı kaydırınız.



- ✓ Durum satırı görünür.
- 2. Gizlemek için durum satırını yeniden yukarı çekiniz.

Bilgi menüsü

Cihaz ve mevcut fonksiyonları hakkında bilgi alabilirsiniz.

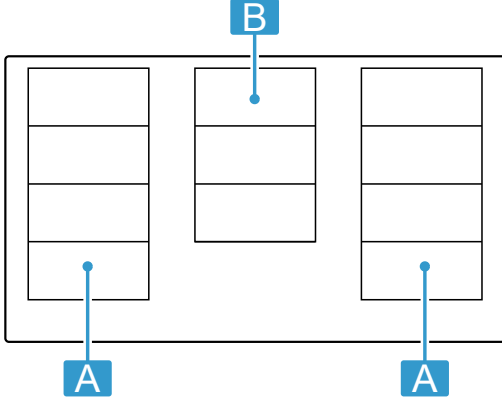
Bilgi menüsünün açılması

1. tuşuna dokununuz.
2. İstedığınız fonksiyonun sembolüne birkaç saniye boyunca dokununuz.
- ✓ Ekranda güncel fonksiyonu açıklayan bir bilgi penceresi görünür.
3. Ana görünüme geri dönmek için tuşuna dokununuz.

Sembol	Piştirme modu	Fonksiyon
	PerfectCook Sensor	Kablosuz piştirme sensörünün otomatik sıcaklık algılama özelliği ile piştirme. Kablosuz piştirme sensörüne bağlandıktan sonra kullanılabilir.
	Yemek asistanı	Yemek ön seçimi yaparak kızartma ve piştirme.

5.3 Piştirme alanlarının dağılımı

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



Alan	En yüksek piştirme kademesi
A	Güç seviyesi 9 PowerBoost 2.200 W 3.700 W

Alan	En yüksek piştirme kademesi
A	Güç seviyesi 9 PowerBoost 3.300 W 3.700 W
B	Güç seviyesi 9 PowerBoost 2.600 W 3.700 W

5.4 Piştirme alanı

Piştirmeye başlamadan önce piştirme kabının büyüklüğünün pişirdiğiniz piştirme alanına uygun olup olmadığını kontrol ediniz:

Alan	Piştirme alanı tipi
	Tek halkalı piştirme alanı
	Flex Zone → "FlexInduction", Sayfa 10
	Orta basit piştirme alanı

5.5 Kalan ısı göstergesi

Piştirme alanları kapatıldığında, piştirme alanları sıcak olduğu sürece, alan göstergeleri kırmızı renkte yanar. Piştirme alanı göstergesi yandığı sürece piştirme alanına dokunmayınız.

6 İlk Kullanım öncesi

Aşağıdaki önerileri dikkate alınız.

6.1 İlk kez temizleme

Ambalaj kalıntıları ocak yüzeyinden temizlenmeli ve yüzey nemli bir bezle silinmelidir. Önerilen temizleme maddelerinin listesini resmi web sitesinde bulabilirsiniz www.bosch-home.com.

Bakım ve temizlikle ilgili daha fazla bilgi. → Sayfa 24

6.2 İndüksiyonla piştirme

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

6.3 Piştirme kabı

Önerilen piştirme kapları listesini resmi web sitesinde bulabilirsiniz www.bosch-home.com.

Uygun piştirme kaplarıyla ilgili daha fazla bilgi. → Sayfa 5

6.4 İlk kez çalıştırma

Cihazı ilk kez açtığınızda, ocağın konfigürasyonunun ilk adımı olarak varsayılan dil ayarı ekranda belirir. Ayarları her zaman temel ayarlar altında değiştirebilirsiniz. → Sayfa 20

6.5 Home Connect'in ayarlanması

Bağlantı ayarlarını başlatmak için, temel ayarlarda Home Connect ayarını seçin ve bölümündeki talimatı izleyin. → "Home Connect ", Sayfa 21

7 Temel Kullanım

7.1 Ocağın açılması

- ▶ ① tuşuna dokununuz.
Bir ikaz sesi duyulur ve dokunmatik ekran aydınlanır.
- ✓ Ocak kullanıma hazırdır.

ReStart

- ▶ Cihazı kapattıktan sonraki 10 dakika içerisinde tekrar açarsanız, ocak önceki ayarlarıyla çalışmaya başlar.

Bu fonksiyonu temel ayarlarda açabilirsiniz. → Sayfa 20

7.2 Ocağın kapatılması

- Göstergeler sönene kadar ① tuşuna dokununuz.
- ✓ Tüm pişirme alanları kapatılmıştır.

Not: Tüm pişirme alanları 30 saniyeden uzun süre kapalı kalırsa, ocak kapanır.

7.3 Pişirme alanlarında güç seviyesinin ayarlanması

Pişirme alanı, 1 ila 9 arası ara değerlerle gösterilen 17 güç seviyesine sahiptir. Yemek ve planlanan pişirme süreci için en uygun güç seviyesini seçiniz.

1. İsteddiğiniz pişirme alanına dokununuz.
- ✓ Ekranda, seçilen pişirme alanının ayar bölgesi görünür.
2. Parmağınızı ayar alanına sürünüz ve istediğiniz güç seviyesine dokununuz.
- ✓ Güç seviyesi ayarlanmıştır.
3. Ana görünüme dönmek için aktif pişirme alanına tekrar dokununuz.

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

Pişirme kademesinin değiştirilmesi ve pişirme alanının kapatılması

1. Pişirme alanını seçiniz.
2. İsteddiğiniz güç seviyesini seçiniz veya programlama bölgesinde 0 olarak ayarlayınız.
- ✓ Pişirme alanının güç seviyesi değişir veya pişirme alanı kapatılır ve kalan ısı göstergesi görünür.

Hızlı seçim

- Güç seviyesini 9.0'a kadar arttırmak için, parmağınızı pişirme alanı sembolü üzerinde, sağa doğru çekiniz. Güç seviyesini 0.0'a getirmek için, parmağınızı pişirme alanı sembolü üzerinde, sola doğru çekiniz. Bu fonksiyonu temel ayarlarda açabilirsiniz. → Sayfa 20

7.4 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.
- Dödüklü 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 altında bulabilirsiniz
→ "Enerji tasarrufu", Sayfa 5

Pişirme önerileri

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

	—=≡	⊖ min
Eritme		
Çikolata, Kuvertürler	1 - 1.5	-
Tereyağı, bal, jöle	1 - 2	-
Isıtmak ve sıcak tutmak		
Sulu yemek, örn. mercimek yemeği	1.5 - 2	-
Süt ¹	1.5 - 2.5	-
Haşlanmış sosis ¹	3 - 4	-
Buz çözme ve ısıtma		
İspanak, dondurulmuş	3 - 4	15 - 25
Gulaş, dondurulmuş	3 - 4	35 - 55
Haşlama, kısık ateşte pişirme		
Patates köftesi ¹	4.5 - 5.5	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	2.5 - 3.5	15 - 30
Sütlac	2 - 3	30 - 40
Elma dilim patates	4.5 - 5.5	25 - 35
Haşlanmış patates	4.5 - 5.5	15 - 30
Makarna ¹	6 - 7	6 - 10
Sebze yemeği	3.5 - 4.5	120 - 180
Çorbalar	3.5 - 4.5	15 - 60
Sebze	2.5 - 3.5	10 - 20
Sebze, dondurulmuş	3.5 - 4.5	7 - 20
Dödüklü tencerede sulu yemek	4.5 - 5.5	-
Buğulama		
Sarma et kızartması	4 - 5	50 - 65
Buğulanıp kızartılan et	4 - 5	60 - 100
Gulaş	3 - 4	50 - 60
Buğulama/az yağla kızartma¹		
Şnitzel, sade veya panelenmiş	6 - 7	6 - 10
Şinitzel, dondurulmuş	6 - 7	6 - 12
Pirzola, sade veya panelenmiş	6 - 7	8 - 12
Biftek (3 cm kalınlığında)	7 - 8	8 - 12

¹ Kapaksız

	___	⌚ min
Tavuk göğsü, 2 cm kalınlığında	5 - 6	10 - 20
Tavuk göğsü, dondurulmuş	5 - 6	10 - 30
Köfte (3 cm kalınlığında)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm kalınlığında)	6 - 7	10 - 20
Sade balık ve balık filetosu	5 - 6	8 - 20
Panelenmiş balık ve balık filetosu	6 - 7	8 - 20
Balık, panelenmiş ve dondurulmuş, örneğin balık kroket	6 - 7	8 - 15
Yengeç ve karides	7 - 8	4 - 10
Taze sebze ve mantar soteleme	7 - 8	10 - 20
Tencere yemekleri, sebze, Asya usulü şeritler halinde et	7 - 8	15 - 20
Dondurulmuş yemekler, örneğin tava yemekleri	6 - 7	6 - 10

	___	⌚ min
Krep, arka arkaya pişirme	6.5 - 7.5	-
Omlet (arka arkaya pişirme)	3.5 - 4.5	3 - 10
Yağda kızarmış 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	-
Dondurulmuş kroket	7 - 8	-
Et, örneğin tavuk parçaları	6 - 7	-
Balık, panelenmiş veya mayalı hamurda	6 - 7	-
Mayalı hamurda veya tempura hamurunda sebze, mantar	6 - 7	-
Kurabiyeler, örneğin Krapfen/Berliner, mayalı hamurda meyve	4 - 5	-

8 FlexInduction

Flex Zone (esnek pişirme alanı), her şekilde veya ebattaki pişirme kaplarını istediğiniz gibi yerleştirmenizi olanaklı kılar. Bunlar, birbirinden bağımsız olarak çalışan toplam dört indüktörden oluşmaktadır. Flex Zone işletimindeyken, sadece üzerine pişirme kabı konulmuş olan bölge etkinleştirilir.

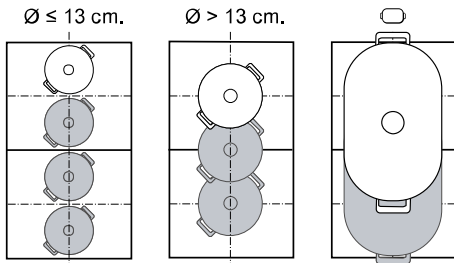
8.1 Pişirme kaplarının yerleştirilmesi

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

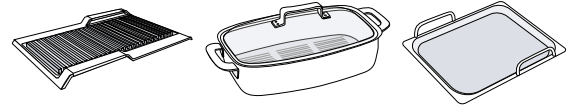
Tek bir birleşik pişirme alanı olarak

Sadece bir pişirme kabı ile pişirme önerilir.

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



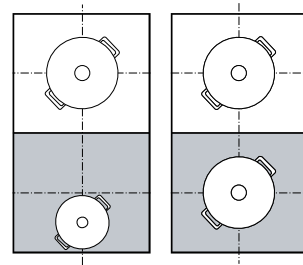
- Uzun pişirme kabı önerilir



İki ayrı pişirme alanı olarak

İki pişirme kabı ile pişirme için önerilir.

Ön ve arka alanı birbirinden bağımsız olarak kullanabilir ve her biri için özel bir güç seviyesi ayarlayabilirsiniz.

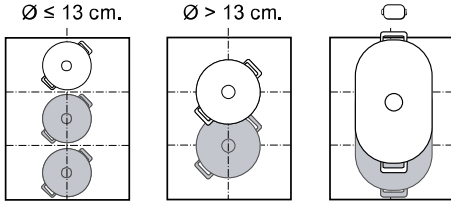


Orta pişirme alanı

Pişirme alanı, birbirinden bağımsız olarak çalışan üç indüktörden oluşmaktadır.

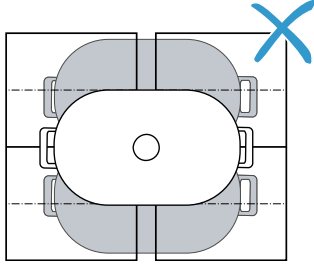
¹ Kapaksız

Pişirme kaplarının yerleştirilmesi



Dikkat

Piştirme kaplarını sağ ve sol bölgelerin ortasına yerleştirmeyin. Piştirme alanları doğru şekilde etkinleştirilemez ve iyi bir piştirme sonucu elde edilemez.



8.2 FlexInduction bağlan

Flex Zone standart olarak iki bağımsız piştirme alanı olarak yapılandırılmıştır. Piştirme alanlarını bağlamak için aşağıdaki fonksiyonu açınız:

1. Piştirme kabını piştirme alanına yerleştiriniz.
2. tuşuna dokununuz.
- ✓ yanar. Flex Zone bağlanmıştır.

Notlar

- Flex Zone için standart ayarı değiştirebilirsiniz. Temel Ayarlar bölümünde, değerleri nasıl değiştireceğinizi öğrenebilirsiniz. → Sayfa 20
- Piştirme kabını aktif bağlı bir piştirme alanından kaydırırsanız veya kaldırırsanız, otomatik bir arama başlatılır. Bu arama sırasında piştirme alanında bulunan her kap, önceden seçilen güç seviyesine ısıtılır.

8.3 FlexInduction ayırmak

- ▶ tuşuna dokununuz.
- ✓ Piştirme alanları ayrılmıştır ve birbirinden bağımsız çalışmaya devam eder.

9 MoveMode

Bu fonksiyon sayesinde, bir piştirme kabını sadece Flex Zone içinde hareket ettirerek, bu piştirme kabının güç seviyesini değiştirebilirsiniz. Bunun için piştirme alanı farklı güç seviyelerine sahip üç alana ayrılmıştır.

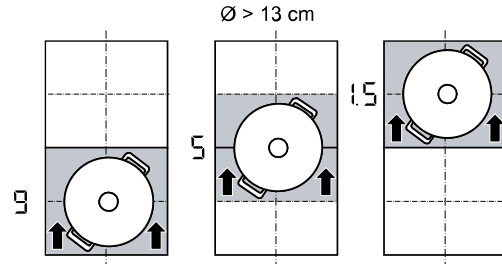
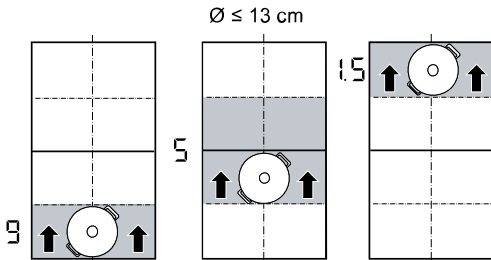
9.1 Piştirme kabının yerleştirilmesi ve kaydırılması

Sadece bir piştirme kabı kullanınız. Piştirme alanı, kullanılan piştirme kabına, boyutuna ve konumlandırılmasına bağlıdır.

Her piştirme alanının bir ön ayarlı güç seviyesi vardır:

- Ön alan = Güç seviyesi 9,0
- Orta alan = Güç seviyesi 5,0
- Arka alan = Güç seviyesi .

Ön ayarlı güç seviyelerinin standart ayarını değiştirebilirsiniz. Temel ayarlar bölümünde, değerleri nasıl değiştireceğinizi öğrenebilirsiniz → Sayfa 20.



9.2 MoveMode fonksiyonunun etkinleştirilmesi

Gereklilik: Esnek piştirme alanına sadece bir piştirme kabı yerleştiriniz.

1. Flex Zone'a ait iki piştirme alanından birini seçiniz.
2. menu sembolünün üzerine dokununuz.
3. seçiniz
- ✓ sembolü yanar.
- ✓ Fonksiyon açılmıştır.

Not: Piştirme işlemi sırasında bu alanların güç seviyelerini değiştirebilirsiniz.

9.3 MoveMode fonksiyonunun devre dışı bırakılması

1. Bir piştirme alanı seçiniz.
2. menu sembolüne dokununuz ve başka bir piştirme moduna geçiniz.
- ✓ Fonksiyon kapatılmıştır.

10 Zaman fonksiyonları

Ocağınız, pişirme süresi ayarlamaya ilişkin farklı fonksiyonlara sahiptir:

- Kapatma zamanlayıcısı
- Çalar saat
- Count-up timer

10.1 Kapatma zamanlayıcısı

Bu fonksiyon ile bir veya daha fazla pişirme alanı için bir pişirme süresi programlayabilirsiniz. Süre dolduktan sonra pişirme alanı otomatik olarak kapanır.

Kapatma zamanlayıcısı seçeneğinin açılması

1. Pişirme alanını ve güç seviyesini seçiniz.
2. Ayar alanında  seçeneğine dokununuz.
3. Pişirme süresini ayar alanında ayarlayınız.
4. Onaylamak için,  seçeneğine dokununuz.
- ✓ Pişirme süresi geri saymaya başlar.
- ✓ Pişirme süresi sona erdiğinde pişirme alanı kapanır ve bir sinyal sesi duyulur.

Notlar

- PerfectFry Sensor seçeneğinde etkinleştirilmiş bir pişirme alanında bir pişirme süresi programlandığı zaman, seçilen sıcaklık kademesine ulaşıldığında programlanan pişirme süresinden geri sayıma başlanır.
- Bir pişirme alanı için bir pişirme süresi programlanmıştır ve PerfectCook Sensor etkinleştirildiyse, pişirme süresi geri sayımı ancak seçilen sıcaklık kademesine ulaşılmamasından sonra başlar.

Kapatma zamanlayıcısı Değiştirilmesi veya kapatılması

1. Pişirme alanını seçiniz ve  tuşuna dokununuz.
2. Süreyi silmek için,  tuşuna dokununuz veya süreyi programlama alanında değiştiriniz.
3. Seçilen ayarı teyit etmek için  tuşuna dokununuz.
4. Ana görünüme geri dönmek için  sembolüne ve ardından  sembolüne dokununuz.

10.2 Çalar saat

Bu fonksiyon ile bir zaman saatini açabilirsiniz. Bu fonksiyon pişirme alanlarından ve diğer ayarlardan bağımsız olarak çalışır. Çalar saat pişirme alanlarını otomatik olarak kapatmaz.

Çalar saat seçeneğinin açılması

1.  tuşuna dokununuz.
2. Programlama bölgesinde istediğiniz süreyi seçiniz.
3. Ayarı teyit etmek için  tuşuna dokununuz.
- ✓ Süre geri saymaya başlar.
- ✓ Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur.
4.  tuşuna dokununuz.
- ✓ Göstergeler söner ve sinyal sesi kesilir.

Çalar saat Değiştirilmesi veya kapatılması

1.  tuşuna dokununuz.
2. Süreyi silmek için,  tuşuna dokununuz veya süreyi programlama alanında değiştiriniz.
3. Seçilen ayarı teyit etmek için  tuşuna dokununuz.
4. Ana görünüme geri dönmek için  tuşuna dokununuz.

10.3 Count-up timer

Kronometre fonksiyonu, etkinleştirmeden bu yana geçen süreyi görüntüler.

Count-up timer seçeneğinin açılması

- ▶  tuşuna dokununuz.
- ✓ Süre geri saymaya başlar.

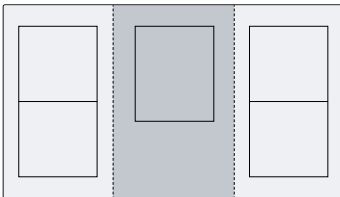
Count-up timer kapatılması

1.  tuşuna dokununuz.
2.  tuşuna dokununuz. Zaman göstergesi 00d 00s olarak görünür.
Zaman göstergesini yeniden açmak için,  tuşuna dokununuz.
3. Ana görünüme geri dönmek için  tuşuna dokununuz.

11 PowerBoost

Bu fonksiyon ile büyük miktarlarda su, güç seviyesi 9 ile olduğundan daha hızlı ısıtılır.

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



11.1 PowerBoost seçeneğinin açılması

1. Pişirme alanını seçiniz.

2. Ayar alanında Boost seçimini yapınız ve  ile  yanana kadar basılı tutunuz.
3. Parmağınızı kaldırmadan  seçimini yapınız.
4. Parmağınızı kaldırınız.
- ✓ Fonksiyon açılmıştır.

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

11.2 PowerBoost kapatılması

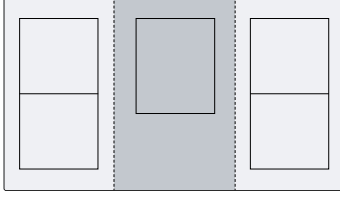
1. Pişirme alanını seçiniz.
2. Ayar alanında başka bir güç seviyesi ayarlayınız.
- ✓ Fonksiyon kapatılmıştır.

Not: Baskılı devre kartının içindeki elektronik yapı parçalarını korumak için, belli bazı durumlarda fonksiyon otomatik olarak kapatılır.

12 PanBoost

Bu fonksiyonla tavaları güç seviyesi 9 ile ısıttığınızdan daha hızlı ısıtabilirsiniz.

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



12.1 Uygulama önerileri

- Tava kapakla kapatılmamalıdır.
- Boş tavalar asla gözetimsiz ısıtılmamalıdır.
- Sadece soğuk tavalar kullanılmalıdır.
- Tamamen düz tabanlı tavalar kullanılmalıdır. İnce tabanlı tavalar kullanılmamalıdır.

12.2 PanBoost seçeneğinin açılması

1. Pişirme alanını seçiniz.
2. Ayar alanında Boost seçimini yapınız ve  ile  yanana kadar basılı tutunuz.
3. Parmağınızı kaldırmadan  seçimini yapınız.
4. Parmağınızı kaldırınız.
- ✓ Fonksiyon açılmıştır.

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

12.3 PanBoost kapatılması

1. Pişirme alanını seçiniz.
2. Ayar alanında başka bir güç seviyesi ayarlayınız.
- ✓ Fonksiyon kapatılmıştır.

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

13 Sıcak tutma fonksiyonu

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

13.1 Sıcak tutma fonksiyonu seçeneğinin açılması

1. Pişirme alanını seçiniz.
2. Ayar alanında  seçeneğine dokununuz.  yanar.
- ✓ Fonksiyon açılmıştır.

13.2 Sıcak tutma fonksiyonu kapatılması

1. Pişirme alanını seçiniz.
2. 0 konumuna ayarlayınız. Pişirme alanı ve  kapanır.
- ✓ Fonksiyon kapatılmıştır.

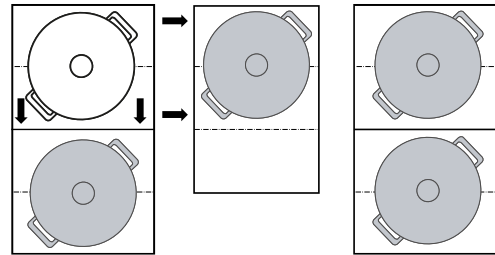
14 Ayarları devreye alma

Bu fonksiyon ile bir pişirme alanı için belirlenen pişirme kademesini, ayarlanan pişirme süresini ve seçilen pişirme fonksiyonunu bir diğer pişirme alanına aktarabilirsiniz.

14.1 Ayarları devreye alma

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

1. Pişirme kabını kaydırınız.



Pişirme kabı algılanır. Birkaç saniye sonra ekranda yeni pişirme bölgesi için ön ayarları teyit etme seçeneği belirecektir.

2. Ayarları teyit ediniz.
- ✓ Ayarlar yeni pişirme alanına aktarılır.

15 Assist

Pişirme asistanı kolay bir pişirme işleminin garantisidir ve olağanüstü pişirme sonuçları sağlar.

İstenen sıcaklığı seçtiğinizde, sensörler sürekli olarak pişirme kabının sıcaklığını ölçer ve pişirme işlemi sırasında sıcaklığın sabit kalmasını sağlar.

Avantajları

- Seçilen sıcaklığa ulaşıldığında sıcaklık sabit tutulur, bu da enerji tasarrufu sağlar.
- Yağ çok fazla ısıtılmaz ve yemekler çok fazla pişmez.

15.1 PerfectFry Sensor

Sos hazırlama ve suyunu çekirme, krep hazırlama veya yumurtaları tereyağında kızartma, sebzeleri veya biftekleri istenen pişme derecesine kadar kızartma için uygundur ve bu sırada sıcaklığı kontrol altında tutar. Bu fonksiyon özellikle  ile işaretlenen pişirme alanlarıyla kullanılabilir.

Sıcaklık kademeleri

Yemeklerin hazırlanması için sıcaklık kademeleri.

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

Önerilen pişirme kabı

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

Önerilen pişirme kaplarını müşteri hizmetleri, satış yerleri veya www.bosch-home.com çevrim içi satış merkezi üzerinden alabilirsiniz.

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

PerfectFry Sensor seçeneğinin açılması

- Boş pişirme kaplarını pişirme alanına yerleştiriniz.
- Bir pişirme alanı seçiniz.
- menu seçeneğine dokununuz ve  PerfectFry Sensor seçiniz.
- İstediğiniz sıcaklık kademesini seçiniz ve ana görünüme dönmek için,  seçeneğine dokununuz.
- Fonksiyon açılmıştır. Sıcaklık kademesi ve  yanar.
- İstediğiniz sıcaklığa erişene kadar sıcaklık göstergesi yavaş yavaş kızarır. Daha sonra bir sinyal sesi duyulur.
- Kızartma yağını ve ardından yiyecekleri kızartma tavasına koyunuz.

PerfectFry Sensor kapatılması

- Pişirme alanını seçiniz.
- 0 konumuna ayarlayınız.
- Fonksiyon kapatılmıştır.
- PerfectFry Sensor fonksiyonundan çıkmak için, menu sembolüne dokununuz ve başka bir pişirme moduna geçiniz.

PerfectFry Sensor ile pişirme önerileri

Aşağıdaki tablo seçilen yemekler için ideal sıcaklık kademelerini gösterir. Sıcaklık  ve pişirme süresi  min yiyeceğin miktarına, durumuna ve kalitesine bağlıdır.

		 min
Et		
Şnitzel	4	6-10
Şnitzel, panelenmiş	4	6-10
Fileto	4	6-10
Pirzola	3	10-15
Cordon bleu, Viyana şnitzeli	4	10-15
Biftek, az pişmiş, 3 cm kalınlığında	5	6-8
Biftek, orta, 3 cm kalınlığında	5	8-12
Biftek, iyi pişmiş, 3 cm kalınlığında	4	8-12
T-Bone biftek, az pişmiş, 4,5 cm kalınlığında	5	10-15
T-Bone biftek, orta, 4,5 cm kalınlığında	5	20-30
Tavuk göğsü, 2 cm kalınlığında	3	10-20
Pastırma	2	5-8
Kıyma	4	6-10
Hamburger, 1,5 cm kalınlığında	3	6-15
Küçük köfteler, 2 cm kalınlığında	3	10-20
Sosis	3	8-20
Chorizo, taze sosis	3	10-20
Şiş, kebablar	3	10-20
Döner	4	7-12
Balık ve deniz ürünleri		
Balık filetosu	4	10-20
Balık filetosu, panelenmiş	4	10-20
Balık, kızartılmış, bütün	3	10-20
Hamsi	4	6-12
Karides, büyük karides	4	4-8
Mürekkep balığı, sepya	4	6-12
Yumurtalı yemekler		
Tereyağında sahanda yumurta	2	2-6
Sahanda yumurta	4	2-6
Çırpılmış yumurta	2	4-9
Omlet	2	3-6
Yumurtalı ekmek	3	4-8
Krep, Blini, Tortita, Taco	5	1-3
Sebze		
Fırında patates	5	6-12
Patates kızartması	4	15-25
Patates köftesi	5	2-4
Soğan, kavrulmuş sarımsak	2	2-10
Soğan halkası	3	5-10
Kabak, patlıcan, biber	2	4-12
Yeşil kuşkonmaz	3	4-15
Mantar	4	10-15
Sebze, yağda sotelenmiş	1	10-20
Tempura soslu sebze	4	5-10

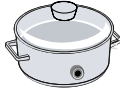
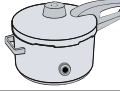
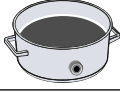
	ℓ	⌚ min
Dondurulmuş ürünler		
Tavuk nugget	4	10-15
Paneli balık çubukları	4	8-12
Patates kızartması	5	4-8
Tava yemekleri	3	6-10
Çin böreği	4	10-30
Hamur işi, kroket	5	3-8
Soslar		
Domates sosu	1	25-35
Beşamel sosu	1	10-20
Peynir sosu	1	10-20
Tatlı soslar	1	15-25
Soslar, suyu çektirilmiş	1	25-35
Diğer		
Kızarmış peynir	3	7-10
Kruton	3	6-10
Kızartılmış ekmek	4	4-8
Kuru hazır yemekler	1	5-10
Badem, ceviz, çam fıstığı, kavrulmuş	4	3-15
Patlamış mısır	5	3-4

15.2 PerfectCook Sensor

Bu fonksiyon ile gıdaları ısıtabilir, pişirebilir, kaynatabilir, düdüklü tencerede pişirebilir veya bolca yağ ile bir tencere içinde ve kontrollü bir sıcaklıkta kızartabilirsiniz. Bu fonksiyonları kullanabilmeniz için, kablosuz pişirme için kablosuz pişirme sensörü gereklidir. Bu fonksiyon normal pişirme kaplarında kablosuz pişirme sensörlü tüm pişirme alanlarında mevcuttur.

Sıcaklık kademeleri

Yemeklerin hazırlanması için sıcaklık kademeleri.

Kade	Sıcaklık	Fonksiyonlar	Pişirme kabı
1	70 °C	Isıtma ve sıcak tutma	
2	90 °C	Pişirme	
3	100 °C	Kaynatma	
4	120 °C	Düdüklü tencerede pişirme	
5	180 °C	Kızartma	

Fonksiyona yönelik bilgiler PerfectCook Sensor

- Kablosuz pişirme sensörü kaba takılan silikon zemin üzerinden sıvının sıcaklığını ölçer. Doğru bir ölçüm

için silikon zemin tamamen ölçülecek sıvıyla kaplı olmalıdır.

- Pişirmeye başlayabilmeniz için kablosuz pişirme sensörünün çerçevesi ve pişirme kabına takılan silikon zemin tamamen kuru olmalıdır.
- Devam eden pişirme işlemi sırasında kablosuz pişirme sensörü çıkarılmamalıdır. Sensör sıcak olabileceği için pişirme işleminden sonra sensör dikkatlice çıkarılmalıdır.
- Enerji tasarrufu sağlamak için bir kapak kullanılmalıdır.
- Pişirme kabı, kablosuz pişirme sensörü ocağın yan dış yüzeyini gösterecek biçimde yerleştirilmelidir.
- Aşırı ısınmayı engellemek için kablosuz pişirme sensörü kesinlikle başka bir sıcak pişirme kabına temas etmemelidir.

PerfectCook Sensor seçeneğinin açılması

Gereklilik: Kablosuz pişirme sensörünü bağlayınız.

- Kablosuz pişirme sensörü pişirme kabına yerleştirilmelidir.
- Yeterli sıvı bulunan pişirme kabını istediğiniz pişirme alanına koyunuz ve bir kapakla kapatınız.
- Kablosuz pişirme sensörlü pişirme kabının üzerinde bulunduğu pişirme alanı seçilmelidir.
- menu seçeneğine dokununuz ve  PerfectCook Sensor seçiniz.
- Ardından kablosuz pişirme sensörünün ortasına dokununuz.
- Pişirmek istediğiniz yemek için ilgili sıcaklık kademesi seçilmelidir.
- ✓ Fonksiyon açılmıştır.
- ✓ Sıcaklık kademesi ve  yanar. Sıcaklık göstergesi, su veya yağ istenen sıcaklığa ulaşana kadar kademeli olarak, pişirmeye yiyecek ekleyebilmek için kırmızı renkte yanar. Bir sinyal duyulur.
- Sinyal sesinden sonra kapağı kaldırınız ve yemeği yerleştiriniz. Kapalı kapak ile pişiriniz.

PerfectCook Sensor kapatılması

- Pişirme alanını seçiniz.
- 0 konumuna ayarlayınız.
- ✓ Fonksiyon kapatılmıştır.
- PerfectCook Sensor seçeneğinden çıkmak için, menu sembolüne dokununuz ve başka bir pişirme moduna geçiniz.

PerfectCook Sensor ile pişirme önerileri

Aşağıdaki tablo seçilen yemekler için ideal sıcaklık kademelerini içerir. ℓ °C ve ⌚ min yiyeceğin miktarına, durumuna ve kalitesine bağlıdır.

Isıtma ve sıcak tutma

	ℓ °C	⌚ min
Gulaş ısıtma	70	10-20
Sıcak şarap ısıtma	70	5-15

- Haşlama

	ℓ °C	⌚ min
Et		
Sosis	90	10-20
Balık		
Sotelenmiş balık	90	15-20

	⌂ °C	⌚ min
Yumurtalı yemekler		
Poşe yumurta	90	2-5
Patates		
Patates köftesi	90	30-40
Makarna ve tahıl		
Sade Pilav	90	25-35
Önceden haşlanmış pirinç	90	25-35
Esmer pirinç	90	45-55
Pirinç, Basmati, Tayland	90	8-12
Yabani pirinç	90	20-30
Mısır lapası	90	3-8
İrmik tatlısı	90	5-10
Çorbalar		
Hazır kremalar	90	10-15
Tatlı		
Sütlaç	90	40-50
Yulaf lapası	90	10-15
Çikolatalı puding	90	3-5
Diğer		
Süt	90	3-10
- Pişirme		
	⌂ °C	⌚ min
Et		
Köfte	100	20-30
Tavuk	100	60-90
Dana	100	60-90
Yumurtalı yemekler		
Haşlanmış yumurta	100	5-10
Sebze ve baklagiller		
Brokoli	100	10-20
Karnabahar	100	10-20
Brüksel lahanası	100	30-40
Taze fasulye	100	15-30
Nohut	100	60-90
Bezelye	100	15-20
Mercimek	100	45-60
Patates		
Gnocchi	100	3-6
Patates, haşlanmış	100	30-45
Tatlı patatesler	100	30-45
Makarna ve tahıl		
Sert buğdaylı makarna	100	7-10
Taze hamur işleri	100	3-5
Kepekli undan makarna	100	7-10
Sert buğdaylı makarna, doldurulmuş	100	15-20
Taze makarna, doldurulmuş	100	5-8
Kinoa	100	10-12
Çorbalar		

	⌂ °C	⌚ min
Ev yapımı haşlamalar	100	60-90
Hazır çorbalar	100	5-10
Tatlı		
Komposto	100	15-25
Dondurulmuş ürünler		
Taze fasulye	100	15-30
Düdüklü tencerede pişirme		
	⌂ °C	⌚ min
Et		
Tavuk	120	15-25
Dana	120	15-25
Sebze ve baklagiller		
Sebze	120	3-6
Nohut	120	25-35
Mercimek	120	10-20
Fasulye	120	25-35
Patates		
Patates	120	10-20
Tatlı patatesler	120	10-20
Makarna ve tahıl		
Sade Pilav	120	6-8
Esmer pirinç	120	12-18
Çorbalar		
Ev yapımı et/sebze suyu	120	20-30
Çok yağ ile kızartma		
Yağı ısıtmak için kapak kullanılmalı, yiyeceği kızartmak için kapak kaldırılmalıdır.		
	⌂ °C	⌚ min
Et		
Tavuk parçaları	180	10-15
Köfte	180	10-15
Balık		
Mayalı hamurda balık, panelenmiş	180	10-15
Sebze ve baklagiller		
Mayalı hamurda sebze, panelenmiş	180	4-8
Mantar, panelenmiş veya mayalı hamurda	180	4-8
Tatlı		
Berliner, Donuts ve kızarmış hamur	180	5-10
Dondurulmuş ürünler		
Patates kızartması	180	4-8

15.3 Kablosuz pişirme sensörü

PerfectCook Sensor kullanımı için kablosuz bir pişirme sensörü temin etmeniz gerekir. Kablosuz pişirme sensörünü müşteri hizmetleri veya çevrimiçi mağazamız üzerinden ya da www.bosch-home.com yetkili satıcılarımızdan temin edebilirsiniz.

Kablosuz pişirme sensörünün bağlanması

Kablosuz pişirme sensörünü kumanda alanına bağlamak için aşağıdaki yöntemi kullanınız:

1. Temel ayarların açılması → Sayfa 20
2. Pişirme sensörünün ayarlarını seçiniz ve "Yeni pişirme sensörü ekle" seçeneğini seçiniz.
3. 30 saniye içinde kablosuz pişirme sensörünün ortasına kısa süre dokununuz.
 - ▶ Birkaç saniye içinde ekranda pişirme sensörü ve kumanda bölümü arasındaki bağlantının sonucu görünür.

Sonuç

✓	Hatasız bağlantı	PerfectCook Sensor kullanılabilir.
!	Hatalı bağlantı	İletişim hatası - Bağlantı işlemi tekrarlayınız. Sonuç yine ! olursa müşteri hizmetleri bilgilendirilmelidir.
⌘	Hatalı bağlantı	İletişim hatası - Bluetooth iletişim hatası. Bağlantı işlemi tekrarlayınız. - Pişirme alanını seçtikten sonraki 30 saniye içinde kablosuz pişirme sensörünün ortasına dokunmadınız. Bağlantı işlemi tekrarlayınız. - Kablosuz pişirme sensörünün pili bitmiş. Pili değiştirilmeli, kablosuz pişirme sensörü sıfırlanmalı ve bağlantı işlemi tekrarlanmalıdır.

Kablosuz pişirme sensörünün sıfırlanması

1. Yakl. 8 - 10 saniye boyunca pişirme sensörünün ortasına basılmalıdır.
 - ✓ Bu işlem sırasında, kablosuz pişirme sensörü üzerindeki LED gösterge üç kez yanar.
 - ✓ Sıfırlama işlemi LED üç defa yandıktan sonra başlar.
2. Kablosuz pişirme sensörünün ortasına basmanıza artık gerek yoktur.
 - ✓ LED söndüğü anda kablosuz pişirme sensörü sıfırlanmıştır.
3. Bağlantı işlemi 2. maddeden başlayarak tekrarlanmalıdır.

Kaynama noktasının ayarlanması

Suyun kaynamaya başlama noktası oturduğunuz şehrin denizden yüksekliğine bağlıdır. Eğer su çok güçlü ya da çok zayıf kaynıyorsa, kaynama noktasını ayarlayabilirsiniz. Bunun için:

"Kaynama noktasını ayarla" ayarını içinden seçiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 20

Temel ayar standart olarak 200-400 m değerine ayarlanmıştır. Oturduğunuz yer deniz seviyesinde bulunuyorsa, kaynama noktasını ayarlamanıza gerek yoktur. Aksi takdirde oturduğunuz şehrin deniz seviyesinden yüksekliğine uygun olan ayarı seçiniz.

Not: 3/100°C sıcaklık verimli pişirme için yeterlidir. Daha yoğun pişirme için daha düşük bir yükseklik seçiniz.

16 Kablosuz pişirme sensörü

PerfectCook Sensor kullanımı için kablosuz bir pişirme sensörü temin etmeniz gerekir.

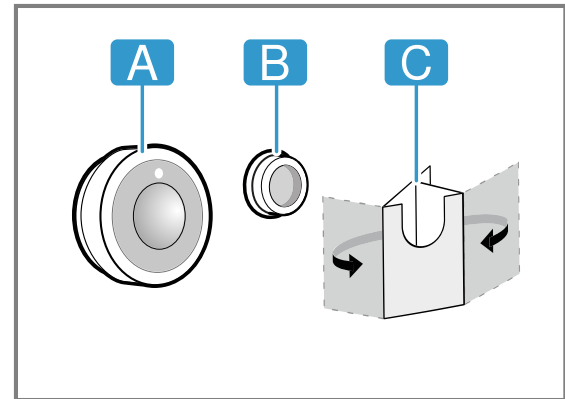
Kablosuz pişirme sensörünü müşteri hizmetleri veya çevrimiçi mağazamız üzerinden ya da www.bosch-home.com yetkili satıcılarından birinden temin edebilirsiniz.

16.1 Teslimat kapsamı

Ambalajından çıkardıktan sonra tüm parçalarda nakliyeden kaynaklanan hasarlar olup olmadığını ve teslimatın eksiksiz olup olmadığını kontrol ediniz.

- **A** Kablosuz pişirme sensörü
- **B** Silikon yama

- **C** Şablon

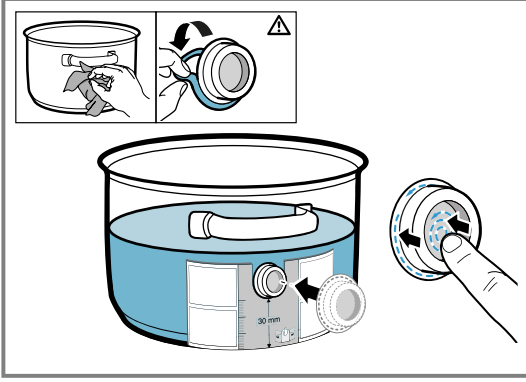


16.2 Silikon yamaların yapıştırılması

Silikon yama, pişirme sensörünü kaba sabitler. Pişirme kabına yerleştirmek için:

1. Pişirme kabındaki yapıştırma noktasında yağ bulunmaması gererekir. Kabı temizleyiniz, iyice kurulayınız ve yapıştırma noktasını örneğin alkol ile fırçalayınız.

2. Koruyucu folyoyu silikon yamadan çıkartınız. Silikon yamayı birlikte verilen şablon yardımıyla pişirme kabının dış tarafına uygun bir yükseklikte yapıştırınız.

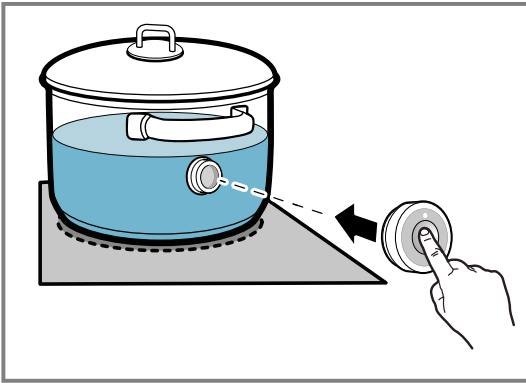


3. Silikon yamanın tüm yüzeyine ve iç tarafına bastırılmalıdır.
4. Yapışkanın kuruması için bir saat bekleyiniz. Bu süre zarfında pişirme kabını kullanmayınız veya yıkamayınız.

Not: Silikon yama sökülürse yeni bir yama kullanılmalıdır. Gerekirse beş silikon yama içeren bir seti yetkili bayilerden, müşteri hizmetlerimizden veya cihazın E numarası 17007119 ile resmi web sitemizden www.bosch-home.com satın alabilirsiniz. Saklanma durumunda tüm yapışkanlar zamanla çözülür. Bunu önlemek için silikon zemin temin edildikten hemen sonra kabına koyulmalıdır.

16.3 Kablosuz pişirme sensörünün takılması

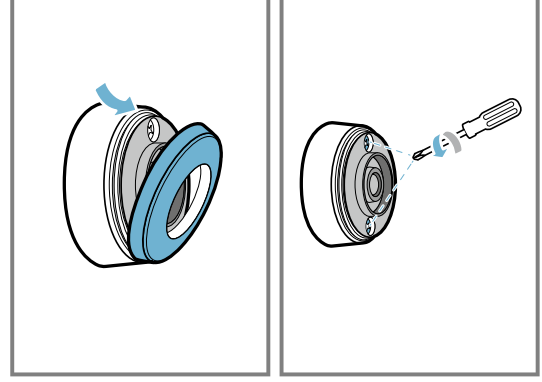
1. Pişirme sensörünü yapıştırmadan önce silikon yamanın tamamen kuru olduğundan emin olunuz.
2. Pişirme sensörünü, tam uyacak biçimde silikon yamaya takınız.



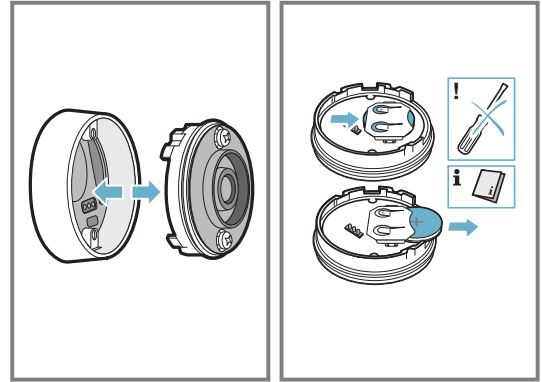
16.4 Pilin değiştirilmesi

Kablosuz pişirme sensöründeki LED basma sırasında yanmıyorsa pili deşarj olmuştur. Pili değiştirilmesi:

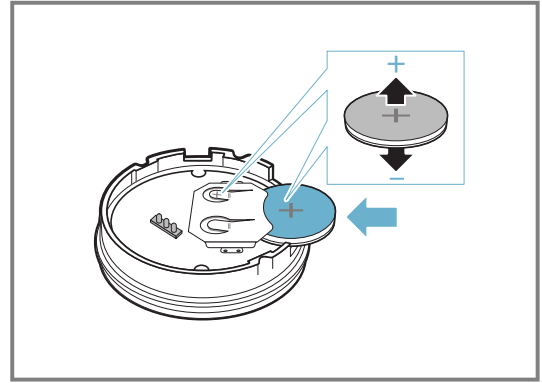
1. Pişirme sensörü gövde alt parçasının silikon kapağı çekilmeli ve her iki vida bir tornavida ile çıkarılmalıdır.



2. Pişirme sensörünün kapağı açılmalı ve pil tabandan çıkarılmalıdır.



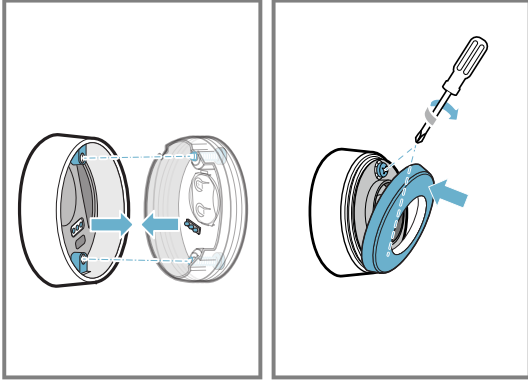
3. Yeni bir pil takılmalı ve bu sırada pil polarizasyonlarının talimatları dikkate alınmalıdır. Sadece CR2032 tipinde yüksek kaliteli piller kullanılmalıdır.



Not: Pili çıkartmak için metal nesneler kullanılmamalıdır. Pil bağlantı noktalarına dokunulmamalıdır.

4. Pişirme sensörünün kapağı kapatılmalıdır. Kapaktaki vida boşlukları, gövde alt parçasındaki boşluklarla örtüşmelidir. Vidalar bir tornavida ile sıkılmalı ve

pişirme sensörünün gövde alt parçasındaki silikon kapak sabitlenmelidir.



16.5 Temizleme

Piştirme sensörü

Nemli bir bezle temizleyiniz. Bulaşık makinesine yerleştirmeyiniz ve ıslatmayınız. Piştirme sensörünü kullanmadığınızda kaptan çıkarınız ve ısı kaynaklarından uzak, temiz ve güvenli bir yerde saklayınız.

Silikon yama

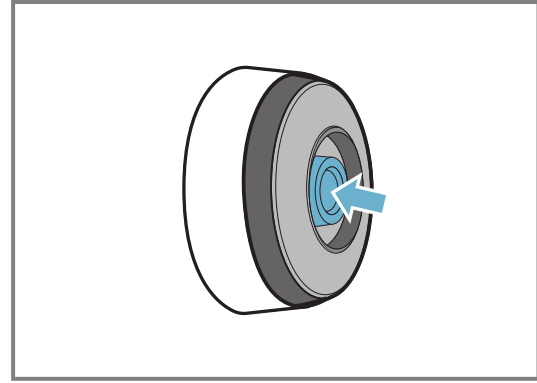
Yapıştırmadan önce piştirme sensörünü temizleyiniz ve kurulaınız. Bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur.

Not: Kabı silikon yama ile birlikte deterjanlı su içinde uzun süre bekletmeyiniz.

Kablosuz piştirme sensörü penceresi

Pencereyi temiz ve kuru tutunuz. Önemlidir:

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



Notlar

- Ocağı temizlemek için kıl fırçalar veya bulaşık süngerleri veya aşındırıcılar gibi sert ve sert nesneler kullanmayınız.
- Kirlenmemesi veya çizilmemesi için kablosuz piştirme sensörü penceresine parmaklarınızla dokunmayınız.

16.6 Uygunluk beyanı

BSH Hausgeräte GmbH, kablosuz piştirme sensörü fonksiyonuna sahip cihazın, 2014/53/EU yönergesinin temel gerekliliklerine ve diğer kurallarına uygun olduğunu taahhüt eder. RED uyarınca kapsamlı bir uygunluk beyanını www.bosch-home.com altında, cihazınızın ürün sayfasındaki Ek Dokümanlar kategorisinde bulabilirsiniz. Logolar ve Bluetooth® markası müseccel markalardır ve Bluetooth SIG, Inc. şirketine aittir, bu markaların BSH Hausgeräte GmbH tarafından her kullanımı lisans sözleşmesi kapsamındadır. Tüm diğer markalar ve marka adları, ilgili firmaların mülkiyetindedir.

17 Yemek asistanı

Bu fonksiyon ile her türlü yemek hazırlanabilir. Cihaz sizin için optimum ayarı seçer. PerfectCook Sensor fonksiyonunun tarifleri, ancak kablosuz piştirme sensörüne bağlandıktan sonra kullanılabilir.

17.1 Yemek asistanının açılması

1. Bir piştirme alanı seçiniz.
2. menu seçeneğine dokununuz ve seçeneğini seçiniz.

3. İsteddiğiniz program grubunu ve yemeği seçiniz.
4. Ekrandaki talimatı takip ediniz.

17.2 Yemek asistanının iptal edilmesi

1. Piştirme alanını seçiniz.
 2. menu sembolüne dokununuz ve başka bir piştirme moduna geçiniz.
- ✓ Fonksiyon kapatılmıştır.

18 Çocuk kilidi

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

18.1 Çocuk kilidi seçeneğinin açılması

Gereklilik: Tüm piştirme alanlarının kapalı olması gerekir.

1. tuşuna dokununuz.
 2. tuşuna dokununuz ve ekrandaki talimatları takip ediniz.
- ✓ Ocak kilitlenmiştir.

18.2 Çocuk kilidi kapatılması

- Gösterge alanındaki uyarılara dikkat ediniz.
- ✓ Kilit kaldırılır.

18.3 Otomatik çocuk emniyeti

Ayrıca çocuk kilidini de otomatik olarak ocak her kapatıldığında otomatik olarak etkinleştirebilirsiniz.

Temel Ayarlar bölümünde, fonksiyonu nasıl açıp kapatabileceğinizi öğrenebilirsiniz → Sayfa 20.

19 Silme koruması

Ayarları yanlışlıkla değiştirmemek için, bu fonksiyonla kumanda bölümünü temizlik için kilitleyebilirsiniz. Kilitleme işleminin ana şalter üzerinde bir etkisi yoktur.

19.2 Silme koruması kapatılması

Fonksiyonu zamanından önce iptal etmek için ekrandaki talimatları izleyiniz.

19.1 Silme koruması seçeneğinin açılması

- ▶  tuşuna dokununuz. Bir sinyal duyulur.
- ✓ Kumanda bölümü 30 saniye boyunca kilitlenir.
- ✓ 30 saniye sonra bir sinyal sesi duyulur ve kumanda bölümünün kilidi açılır.

20 Bağımsız emniyet kapatması

Bir pişirme alanı uzun bir süre aralıksız olarak ve herhangi bir ayar değişikliği yapılmadan çalışırsa, otomatik kapama devreye girer. Ekranda bir mesaj belirir ve pişirme alanında ısıtma durur.

Göstergeyi kapatmak ve pişirme alanını yeniden ayarlamak için herhangi bir tuşa dokununuz.

21 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

21.1 Temel ayarlara genel bakış

Ayar	Tanım ve Seçenekler
Dil	Cihazın ekran dilinin değiştirilmesi.
Home Connect	Bu fonksiyon ile cihazı ev ağına ve bir mobil cihaza bağlayabilirsiniz.
Ocak tabanlı aspiratör kumandası	Bu fonksiyon ile aspiratörün belli fonksiyonlarına ocağınızdan kumanda edebilirsiniz.
Akustik sinyaller	Bu fonksiyon ile, cihazın yayacağı uyarı tonlarını seçebilirsiniz.
Uyarı sinyalinin süresi	Bu fonksiyon ile uyarı sinyalinin süresini değiştirebilirsiniz.
Tuş sesleri	Bu fonksiyon ile dokunmatik ekrandaki tuşlara dokunduğunuzda cihazın ses verip vermeyeceğini seçebilirsiniz.
Gösterge parlaklığı	Ekrana parlaklığının değiştirilmesi.
FlexInduction	Bu fonksiyon ile, ocağı açtıktan sonra, pişirme alanlarının devreye alınma modunu ayarlayabilirsiniz: İki bağımsız pişirme alanı veya tek bir pişirme alanı.
MoveMode	Bu fonksiyon ile Flex Zone içindeki üç pişirme alanının önceden ayarlanmış güç seviyelerini değiştirebilirsiniz.
Çocuk kilidi	Bu fonksiyon ile, çocukların cihazı yetkisiz kullanımı önlemek için, ocağı otomatik olarak kilitleyebilirsiniz.

Ayar	Tanım ve Seçenekler
Hızlı seçim	Bu fonksiyon ile, güç seviyesini ana ekrandan hızlı bir şekilde açabilirsiniz.
Marka logosu	Bu fonksiyon ile, ocak açıldığında marka logosunun gösterilip gösterilmeyeceğini ayarlayabilirsiniz.
ReStart	Bu fonksiyon ile, cihazı kapatmanızın ardından son kullanılan ayarların ne kadar süre boyunca hatırlayacağını buradan ayarlayabilirsiniz.
Güç sınırlaması	Bununla, elektrik tesisatınızın koşullarına göre ocağın genel gücünü sınırlayabilirsiniz. Kullanılabilir ayarlar ocağın maksimum kapasitesine bağlıdır. Kesin bilgileri tip plakasının üzerinde bulabilirsiniz. Fonksiyonun açık ve ocağın ayarlanmış olan güç sınırına ulaşmış olması halinde, - görüntülenir ve daha yüksek bir güç seviyesini seçemezsiniz.
Enerji tüketim göstergesi	Pişirme bölgesinin açılması ve kapatılması arasındaki toplam enerji tüketimini kWh cinsinden gösterir. Göstergenin hassasiyeti şebekenin akım kalitesine bağlıdır.
Pişirme sensörü	Yeni bir kablosuz pişirme sensörünün eklenmesi.
Kaynama noktasının ayarlanması	Pişirme sensörünün daha hassas çalışması için, bulunduğunuz yerin deniz seviyesinden yüksekliğini giriniz.

Ayar	Tanım ve Seçenekler
Piştirme kabı testi	Bu fonksiyonla, piştirme kabının kalitesini kontrol edebilirsiniz.
Cihaz bilgileri	Bu fonksiyon ile cihaza ilişkin bilgileri çağırabilirsiniz.
Fabrika ayarları	Tüm ayarları fabrika ayarlarına getiriniz.

21.2 Temel ayarlar menüsünün çağırılması

Gereklilik: Tüm piştirme alanlarının kapalı olması gerekir.

1. **Y** tuşuna dokununuz.
2. Kullanılabilir ayarlar arasında gezmek için parmağınızı çekiniz.
3. Alt menüye girmek ve istediğiniz seçeneği seçmek için bir ayara dokununuz. Bir önceki menüye geri dönmek için, alt menünün içindeyken **<** tuşuna dokununuz.
4. Temel ayarlardan çıkmadan önce, teyit ekranındaki ayarları kaydediniz veya iptal ediniz.
5. Çıkmak için **X** tuşuna dokununuz.

22 Piştirme kabı testi

Piştirme kabının kalitesi, piştirme sürecinin hızı ve sonucu üzerinde etkiye sahiptir.

Bu fonksiyonla, piştirme kabının kalitesini kontrol edebilirsiniz.

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

Erişim, temel ayarlar üzerinden gerçekleşir. → Sayfa 20

22.1 Piştirme kabı testi yürütülmesi

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

1. Oda sıcaklığında, yaklaşık 200 ml su içeren piştirme kabını, piştirme kabı tabanının boyutuna en iyi uyan piştirme alanının merkezine yerleştiriniz.
2. Temel ayarları çağırınız ve piştirme kabı testini seçiniz.
3. Gösterge alanındaki talimatı izleyiniz.
- ✓ 10 saniye sonra piştirme alanları göstergesinde sonuç görünür.

Not: Fonksiyonu açmak için, temel ayarlar menüsüne geri dönünüz ve Piştirme kabı testi seçeneğini seçiniz.

23 Home Connect

Bu cihaz ağ bağlantısı için uygundur. Fonksiyonları Home Connect uygulaması üzerinden kumanda etmek, temel ayarları uyarlamak veya güncel işletim durumunu denetlemek için cihazınızı bir mobil cihaza bağlayınız. Home Connect hizmetleri her ülkede sunulmaz. Home Connect fonksiyonunun kullanılabilirliği, ülkenizde Home Connect hizmetlerinin sunulup sunulmamasına bağlıdır. Buna ilişkin bilgileri burada bulabilirsiniz: www.home-connect.com.

Home Connect uygulaması, sizi oturum açma sürecinin tamamı boyunca yönlendirir. Home Connect uygulamasında belirtilen talimatları izleyiniz ve bilgi notlarını dikkate alınız.

Notlar

- Bu kullanım kılavuzundaki güvenlik uyarılarına uyunuz ve ayrıca cihazı Home Connect uygulaması üzerinden kullandığınızda da bu kurallara uyulduğundan emin olunuz.
→ "Güvenlik", Sayfa 2
- Cihazın manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde Home Connect uygulaması üzerinden kullanım mümkün değildir.
- Ağa bağlı durumdaki bir cihaz maks. 2 W güç gerektirir.

23.1 Home Connect kurulumunu yapınız

Gereklilikler

- Cihazınız elektrik şebekesine bağlı ve açıktır.

- Örn. bir akıllı telefon gibi, iOS veya Android işletim sisteminin güncel bir sürümüne sahip bir mobil cihazınız var.
 - Cihaz, kurulum yerinde WLAN ev ağını (Wi-Fi) çekiyor.
 - Mobil cihaz ve cihaz, ev ağınızın WLAN sinyalinin menzili içinde bulunuyor.
1. Aşağıdaki QR kodunu taratınız.



QR kod üzerinden Home Connect uygulamasını indirebilirsiniz ve cihazınızı bağlayabilirsiniz.

2. Home Connect uygulamasındaki talimatları takip ediniz.

23.2 Home Connect ayarlarına genel bakış

Home Connect ayarlarını ve ağ ayarlarını ocağınızın Temel Ayarlar bölümünde uyarlayabilirsiniz. Ocak ev ağına bağlı değilse ocakta "Asistan ile ayarla" uyarı görüntülenir. Ocak tüm diğer ayarları ev ağı ile önceden bağlantı oluşturulmuşsa gösterir.

Ayar	Tanım ve Seçenekler
Asistan ile ayarla	Ocağı otomatik veya manuel olarak ev ağına kaydedebilirsiniz. - Asistan ile ayarla (ev ağı ile otomatik bağlantı).¹ - Asistan ile ayarla: WPS fonksiyonu yok (ev ağına manuel oturum açma).
Uygulamaya bağlan	Ocağı bir veya daha fazla Home Connect hesabı ile bağlayabilirsiniz.
Uygulama üzerinden ayar	- Kapalı: Uygulama içinde sadece ocağın güncel durumu gösterilir. - Açık¹: Pişirme ayarlarını uygulamadan ocağa gönderebilirsiniz. Gönderilen pişirme ayarlarını ocak üzerinde onaylamanız gerekir.
Wi-Fi	Ocağın kablosuz modülünü kapatabilir ve böylece WLAN bağlantısını kesebilirsiniz. - Devre dışı: Kablosuz modülü kapalı. - Devrede¹: Kablosuz modül bağlı.
Ağ bağlantısının kesilmesi	Ev ağına kaydedilmiş bağlantılarını silebilirsiniz. Ocağı fabrika ayarlarına sıfırladığınızda da ağ bağlantısı silinir.
Cihaz bilgisi	Home Connect ve ağ ile ilgili bilgileri görüntüleyebilirsiniz.

23.3 WLAN sembolü

Ana görünümdeki WLAN göstergesi bağlantı durumuna, kalitesine ve Home Connect sunucularının kullanılabilirliğine göre değişir. Sembolü en az 2 saniye basılı tutarsanız ekran sembole yönelik bir açıklama görüntüler.

23.4 Ağ bağlantısını devre dışı bırakma

- ▶ Temel ayarlara gidiniz ve "Ağ ayarlarını kesme" ayarlarını seçiniz.
- ✓ WLAN (N) ile bağlantı devre dışı bırakılmıştır.

23.5 Ayarların Home Connect uygulaması ile değiştirilmesi

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

Gereklilikler

- Ocak ev ağına ve Home Connect uygulamasına bağlıdır.
- Ocağı Home Connect uygulaması üzerinden ayarlayabilmek için, "Uygulama üzerinden ayar" temel ayarı devrede olmalıdır. Cihazın teslim edildiği halde temel ayar açıktır. Ayar aktarımı fonksiyonu devre dışı bırakılmışsa, Home Connect uygulamasında sadece ocağın çalışma durumları gösterilir.

1. Ayarı Home Connect uygulamasında yapınız ve ocağa gönderiniz.
Home Connect uygulamasındaki talimatları takip ediniz.
Home Connect uygulamasından ocağa gönderdiğiniz ayarları ocakta onaylamanız gerekir.
- ✓ Pişirme ayarları bir pişirme alanına aktarıldığında ekranda bir mesaj görünür.
2. Ayarı onaylamak için "Devral" üzerine dokununuz.
3. Ayarı reddetmek için "Reddet" üzerine dokununuz.

23.6 Yazılım güncellemesi

Yazılım güncellemesi fonksiyonu ile, cihazınızın yazılımı güncellenir, örn. optimizasyon, hata giderme, güvenlik ilişkili güncellemeler, ek fonksiyonlar ve hizmetler için makinenizin yazılımını günceller. Bunun için kayıtlı bir Home Connect kullanıcısı olmanız, uygulamayı mobil cihazınıza yüklemiş olmanız ve Home Connect sunucusuna bağlanmış olmanız şarttır. Bir yazılım güncellemesi mevcut olduğu anda bu durum size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir, uygulama üzerinden yazılım güncellemesini başlatabilirsiniz. İndirme başarıyla tamamlandıktan sonra WLAN ev ağına (Wi-Fi) girerek Home Connect uygulaması üzerinden kurulumu başlatabilirsiniz. Kurulumun başarıyla tamamlandığı size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir. Güncel yazılım sürümüne, ilgili ev aletinin cihaz bilgileri altında Home Connect uygulamasından ulaşabilirsiniz.

Notlar

- Yazılım güncelleme işlemi iki adımdan oluşur.
 - İlk adım indirmedir.
 - İkinci adım cihazınıza kurulumdur.
- İndirme işlemleri sırasında cihazınızı kullanmaya devam edebilirsiniz. Uygulamadaki kişisel ayarlarınıza bağlı olarak yazılım güncellemesi otomatik olarak da indirilebilir.
- Kurulum birkaç dakika sürer. Kurulum sırasında cihazınızı kullanamazsınız.
- Güvenlikle ilgili bir güncelleme mevcut olduğunda güncellemenin mümkün olan en kısa sürede kurulması önerilir.

23.7 Uzaktan teşhis

Müşteri Hizmetlerine bu istekle başvurursanız, cihazınız Home Connect sunucusuna bağlıysa ve cihazı kullandığınız ülkede uzaktan hata tespiti kullanılıyorsa, Müşteri Hizmetleri uzaktan hata tespiti üzerinden cihazınıza erişebilir.

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

23.8 Veri güvenliği

Veri güvenliği ile ilgili bilgileri dikkate alınız.

¹ Fabrika ayarı

Cihazınız internete bağlı bir ev ağına ilk defa bağlandığında, aşağıdaki kategorilerdeki verileri Home Connect sunucusuna aktarır (ilk kayıt):

- Benzersiz cihaz tanıtıcısı (cihaz anahtarlarından ve monte edilen Wi-Fi iletişim modülünün MAC adresinden oluşur).
- Wi-Fi iletişim modülü güvenlik sertifikası (bilişim teknolojileri bakımından bağlantı güvenliğini sağlamak için).
- Ev cihazınızın güncel yazılım versiyonu ve donanım versiyonu.

- Fabrika ayarlarına olası bir geri alma durumuna dair bilgiler.

Bu ilk kayıt işlemi Home Connect fonksiyonlarını kullanıma hazır hale getirir ve sadece Home Connect fonksiyonlarını ilk defa kullanmak istediğinizde yapılması gereken bir işlemdir.

Not: Home Connect fonksiyonlarının sadece Home Connect uygulamasıyla bağlantılı olarak kullanılabileceğine dikkat edin. Veri güvenliğine ilişkin bilgileri Home Connect uygulaması içinden çağırabilirsiniz.

24 Ocak tabanlı aspiratör kumandası

Ocak ve aspiratör Home Connect uyumlu ise, cihazları bağlamak Home Connect uygulaması ile bağlayabilirsiniz. Bunun için her iki cihazı Home Connect ile bağlamanız ve uygulamadaki talimatları takip ediniz.

Notlar

- Aspiratörün manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde ocak tabanlı bir aspiratör kumandası mümkün değildir.
- Aspiratör ile bağlantı sadece Home Connect uygulaması üzerinden yapılabilir.

24.1 Home Connect ayarlarının sıfırlanması

Cihazınızı WLAN ev ağına (Wi-Fi) bağlamakla ilgili sorun yaşıyorsanız veya cihazınızla başka bir WLAN ev ağına (Wi-Fi) oturum açmak istiyorsanız Home Connect ayarlarını sıfırlayabilirsiniz.

Not: Home Connect ayarlarını sıfırladığınızda, varsa bağlı durumdaki bir aspiratöre olan bağlantı da ayrılır.

1. Temel ayarları açmak için, ilgili  seçeneğini tıklayınız.
2. "Aspiratör kumandası" ayarını seçiniz.
3. "Bağlantıyı kes" seçeneğini tıklayınız.

24.2 Aspiratörün ocak üzerinden kumanda edilmesi

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

24.3 Aspiratör kumandası ayarlarına genel bakış

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

Ekrana, ilgili ayarları yalnızca cihaz aspiratöre bağlandığında gösterir.

Ocağın kumanda elemanları üzerinden başka ayarlar da yapabilirsiniz.

Fanın ayarlanması

1. Durum satırında  seçeneğini tıklayınız.
2. Ayar alanından bir fan kademesini seçiniz. Kademe 1, 2 ve 3 arasından seçim yapabilirsiniz. Bir yoğunluk kademesi ayarlamak için, **boost**  veya **power boost**  seçeneğini tıklayınız.

Fanın kapatılması

1. Durum satırında  seçeneğini tıklayınız.
2. 0 fan kademesini seçiniz.

Otomatik modun açılması

1. Durum satırında  seçeneğini tıklayınız.
 2. Ayar alanında otomatik seçeneğini tıklayınız.
- ✓ Otomatik kırmızı yanar.
 - ✓ Duman oluşması halinde, fan otomatik olarak çalışmaya başlar.

Otomatik modun kapatılması

1. Durum satırında  seçeneğini tıklayınız.
2. 0 fan kademesini seçiniz.

Üst kapak aydınlatmasının ayarlanması

Üst kapak ışığını, ocağın kumanda panelinden açabilir ve kapatabilirsiniz.

- Aydınlatmayı açmak için, durum satırında  seçeneğini tıklayınız.

Ayar ¹	Seçim	Açıklama
Fan kumandası (otomatik başlatma)	- Kapalı - Gerekirse aspiratör manuel olarak açılmalıdır. - Otomatik modda açık² - Bir pişirme alanı açıldığında, aspiratör otomatik modda çalışmaya başlar. - Standart modda açık - Pişirme alanı belirlenen bir kademe ile açıldığında aspiratör devreye girer.	Ocak açıldığında fanın başlayıp başlamayacağını ve nasıl başlayacağını ayarlayabilirsiniz.
İlave fan çalışması	- Fan kapalı. - Otomatik modda açık.² - Standart fan ilave çalışması ile açık. - Ocak kapandığında fan ayarlarında değişiklik olmaz.	Ocak kapandığında fanın çalışıp çalışmayacağını ve nasıl çalışacağını ayarlayabilirsiniz.
Işık açık-Otomatik	- Kapalı - Açık² - Ocak açıldığında aydınlatma da açılır.	Ocak ile aspiratör aydınlatmasının otomatik olarak açılıp açılmayacağını ayarlayabilirsiniz.
Işık kapalı-Otomatik	- Kapalı² - Açık - Ocak kapatıldığında aydınlatma da kapanır.	Ocak ile aspiratör aydınlatmasının otomatik olarak kapanıp kapanmayacağını ayarlayabilirsiniz.
Bağlantıyı kes	-	Bu ayarla, ev ağına ve aspiratöre yönelik kaydedilmiş bağlantıları sıfırlarsınız.

25 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

25.1 Temizlik malzemeleri

Uygun temizlik malzemelerini ve cam kazıyıcıları müşteri hizmetlerinden, online mağazadan veya piyasadan temin edebilirsiniz.

DİKKAT

Uygun olmayan temizlik malzemeleri cihazın yüzeyine zarar verebilir.

- Uygun olmayan temizlik malzemelerini kesinlikle kullanmayınız.
- Ocak sıcak olduğu sürece üzerinde temizlik malzemesi kullanmayınız. Yüzeyde izlerin oluşması söz konusu olabilir.

Uygun olmayan temizlik malzemeleri

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

25.2 Ocağın temizlenmesi

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

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

1. İnatçı kirleri piyasada bulunan bir cam kazıyıcı ile temizleyiniz.

2. Ocağı, bir cam seramik temizlik malzemesi ile temizleyiniz.

Temizlik malzemesinin ambalajının üzerindeki temizleme talimatlarına dikkat edilmelidir.

İpuçları

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

25.3 Profillerin temizlenmesi

Profiller kullanımdan sonra kirlendiğinde veya lekeliğinde bu kir ve lekeleri temizleyiniz.

Not: Cam kazıyıcı kullanmayınız.

- Ilık sabunlu su ve yumuşak bir bez ile temizleyiniz. Yeni temizleme bezleri kullanmadan önce iyice yıkanmalıdır.
- Yumuşak bir bez ile kurulayınız.

¹ Cihazın donanımına göre değişir

² Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

26 Arızaları giderme

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

İpucu: Cihazınızın yazılım güncellemelerini otomatik olarak alabilmesi için, Home Connect uygulamasına kalıcı şekilde bağlanması gerekmektedir. Hatalar düzeltilmiştir, performans iyileştirilmiştir ve yeni fonksiyonlar eklenmiştir.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- Cihazın arızalanması halinde müşteri hizmetlerini arayın.
→ "Müşteri hizmetleri", Sayfa 27

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

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

26.1 Uyarı bilgileri

Bir sorun ortaya çıkarsa; bilgiler, uyarılar veya hata mesajları otomatik olarak ekranda gösterilir. Sorunu gidermek için dokunmatik ekrandaki talimatları takip ediniz. Gerekirse, Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçiniz ve tam hata kodunu veriniz.

Notlar

- Bir hata ortaya çıkarsa cihaz tasarruf düşük güç modu geçmez.
- Cihazın elektronik parçalarını aşırı ısınmadan veya akım dalgalanmalarından korumak için ocak geçici olarak güç kademesini düşürebilir.

26.2 Gösterge alanındaki uyarılar

Hata	Neden ve sorun giderme
Ocak açılmıyor.	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.
Dokunmatik ekran tepki vermiyor veya bloke.	Kumanda bölümü nemli veya üzerinde bir cisim var. ► Kumanda bölümü kurulanmalı veya cisim kaldırılmalıdır.
Pişirme alanının pişirme kademesi arttırılamıyor.	Ocağın toplam gücü sınırlandırıldı. ► Temel ayarlar içinde "Maksimum güç çekişi" altında toplam gücü ayarlayınız. ► Aynı ocak yarısı üzerinde başka ve çok büyük bir pişirme kabı, maksimum güç seviyesini sınırlar. Pişirme kabını yeniden yerleştiriniz.
Sinyal sesi	Dokunmatik ekran üzerinde bir cisim mevcut. 1. Nesneyi kaldırınız ve ocağı yeniden ayarlayınız. 2. Kumanda bölümü üzerine sıcak bir pişirme kabı yerleştirmeyiniz.
Ocak alışılmadık tepkiler veriyor veya düzgün biçimde kullanılamıyor.	Elektronikte bir arıza ortaya çıktı. 1. Cihaz, ev sigortası veya sigorta kutusundaki koruma şalteri kapatılarak elektrik şebekesinden ayrılmalıdır. 2. Birkaç saniye bekleyiniz ve cihazı yeniden bağlayınız.
Pişirme alanlarının biri veya tümü otomatik olarak kapatıldı.	Elektronik sistem fazla ısındı ve bir veya tüm pişirme alanları kapatıldı. Kumanda bölümü bölgesinde sıcak bir pişirme kabı bulunuyor. Elektroniğin korunması için pişirme alanı kapatıldı. Pişirme bölgesi aşırı ısınmış ve cam seramiği korumak için kapatılmıştır.
Ayar aktarımı fonksiyonu etkinleştirilemiyor.	Elektronik arızası ► İstedığınız herhangi bir sensöre dokunarak hata göstergesini onaylayınız. Ayarları devreye alma fonksiyonu kullanmadan her zamanki gibi yemek pişirebilirsiniz. Müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz.

Hata	Neden ve sorun giderme
E7010	Ocak, ev ağıyla veya aspiratör ile bağlantı kuramıyor. 1. Hata göstergesini onaylayınız, bunun için istediğiniz bir sensör alanına dokununuz. Alıştığınız gibi, bağlantı olmadan pişirebilirsiniz. 2. Sorun devam ederse teknik müşteri hizmetlerine bildiriniz.
E8202	Pişirme sensörü aşırı ısındı ve pişirme alanı kapatıldı. ► Pişirme sensörü yeterince soğuyana kadar beklenmeli ve fonksiyon etkinleştirilmelidir.
E8203	Pişirme sensörü fazla ısındı ve tüm pişirme alanları kapatıldı. ► Pişirme sensörünü kullanmıyorsanız bu kabı alınız ve diğer pişirme alanlarından veya ısı kaynaklarından uzakta saklayınız. Pişirme alanları açılmalıdır.
E8204	Pişirme sensörünün pili neredeyse tükenmiş. Sonraki pişirme işlemi, pilin bitmesi nedeniyle yarıda kalabilir. ► 3V CR2032 pil değiştirilmelidir. Daha fazla bilgiyi bölümünde bulabilirsiniz → "Pilin değiştirilmesi", Sayfa 18
E8205	Pişirme sensörü ile olan bağlantı kesildi. ► Fonksiyon kapatılmalı ve tekrar etkinleştirilmelidir.
E8206	Pişirme sensörü bozuk/arızalı. ► Teknik müşteri hizmetleri ile irtibat kurunuz.
Kablosuz pişirme sensörü göstergesi yanmıyor.	Kablosuz pişirme sensörü tepki vermiyor ve gösterge yanmıyor. ► 3V CR2032 pil değiştirilmelidir. Daha fazla bilgiyi bölümünde bulabilirsiniz. → "Pilin değiştirilmesi", Sayfa 18 ► Sorun devam ediyorsa pişirme sensöründeki sembolü 8-10 saniye basılı tutunuz, böylece pişirme sensörü ile ocak arasında yeniden bağlantı kurabilirsiniz. Daha fazla bilgiyi bölümünde bulabilirsiniz. → "Kablosuz pişirme sensörünün bağlanması", Sayfa 17 ► Sorun devam ederse teknik müşteri hizmetlerine bildiriniz.
Sensördeki gösterge iki defa yanıp sönüyor.	Pişirme sensörünün pili neredeyse tükenmiş. Sonraki pişirme işlemi, pilin bitmesi nedeniyle yarıda kalabilir. ► 3V CR2032 pil değiştirilmelidir. Daha fazla bilgiyi bölümünde bulabilirsiniz. → "Pilin değiştirilmesi", Sayfa 18
Sensördeki gösterge üç defa yanıp sönüyor.	Pişirme sensörü ile olan bağlantı kesildi. ► Pişirme sensöründeki sembolü 8-10 saniye basılı tutunuz, böylece pişirme sensörü ile ocak arasında yeniden bağlantı kurabilirsiniz. → "Kablosuz pişirme sensörünün bağlanması", Sayfa 17
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.
Pişirme alanları ısınmıyor ve ❏ görünüyor.	Demo modu aktiftir. 1. Ocağı güç kaynağından ayırınız ve birkaç saniye sonra tekrar bağlayınız. 2. Demo modunu 3 dakika içinde temel ayarlardan devre dışı bırakınız.

26.3 Cihazınızdaki normal gürültüler

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

27 Atığa verme

27.1 Eski cihazları atığa verme

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

1. Elektrik kablosunun elektrik fişini çekin.

2. Elektrik kablosunu kesip ayırın.

3. Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz. Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.



Bu ürün T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından yayımlanan "Elektrikli ve Elektronik Eşyalarda Bazı Zararlı Maddelerin Kullanımının Kısıtlanmasına İlişkin Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez".
AEEE yönetmeliğine uygundur.
Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla

birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

28 Uygunluk beyanı

BSH Hausgeräte GmbH, Home Connect fonksiyonuna sahip cihazın 2014/53/EU yönergesinin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili kurallarına uygun olduğunu taahhüt eder.
Daha ayrıntılı bir RED uygunluk beyanını internette www.bosch-home.com altında bulunan, cihazınızın ürün sayfasındaki ek dokümanlarda bulabilirsiniz.



2,4 GHz bant (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
5-GHz bant (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 50 mW

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

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

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

29 Müşteri hizmetleri

İlgili Ürünlerin Çevreye Duyarlı Tasarımına İlişkin Yönetmeliği uyarınca fonksiyon ile ilgili orijinal yedek parçaları, cihazınız piyasaya çıkarıldıktan sonra en az 10 yıl süresince müşteri hizmetlerimizden temin edebilirsiniz.

Ek olarak, cihazınızın piyasa sunumunu takiben 15 yıla kadar süreyle, müşteri hizmetlerimiz aracılığıyla fonksiyonel açıdan uygun ve stoklanabilir orijinal yedek parçaları temin etme imkanına sahipsiniz.
Daha fazla bilgi için lütfen müşteri hizmetlerimize başvurunuz.

Not: Müşteri hizmetlerinin kullanımı üretici garantisi koşulları kapsamında ücretsizdir.

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden, müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcımızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51

Ümraniye-İstanbul-Türkiye

Tel : 0216 528 90 00

Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery Straße 34

81739 München, Germany

www.bosch-home.com

Müşteri hizmetlerinin iletişim verilerini ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden veya Web sitemizde bulabilirsiniz.

Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.

<https://www.bosch-yetkiliservisi.com/>

Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.

SGM-2024/5 ve (EU) 66/2014 yönetmeliğine uygun bilgileri, cihazınızın ürün sayfasında ve servis sayfasında www.bosch-home.com altında çevrimiçi olarak ilgili kullanım talimatlarında ve ek belgelerde bulabilirsiniz.

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

Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda, cihazınızın etiketinde yer alan ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) hazır bulundurun.

Tip levhasını bulabileceğiniz yerler:

- Cihaz pasaportu üzerinde.
- Ocağın alt tarafında.

Ürün numarasını (E-Nr.) cam seramik üzerinde de bulabilirsiniz. Müşteri hizmetleri indeksini (KI) ve imalat numarasını (FD) Temel ayarlardan → *Sayfa 20* da görüntüleyebilirsiniz.

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

29.2 Garanti Şartları

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

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

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

haklarından birini kullanabilir.

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





A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



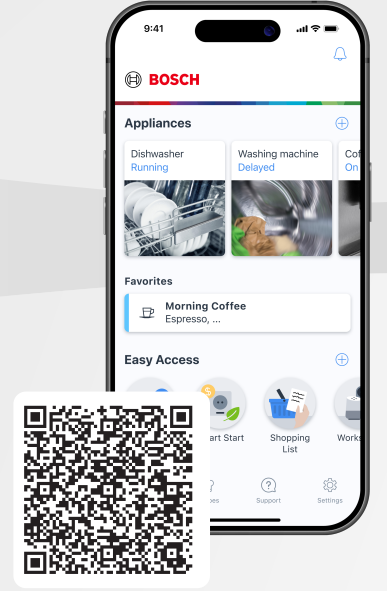
A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



Bosch Home Connect App

Cihazınızı bugün bağlayınız ve aşağıdaki avantajlardan yararlanınız:

- **Ocağınız kapalı mı? Nerede olursanız olun ocağınızı uygulama üzerinden kontrol ediniz.**
- **Tamamen yemek pişirmeye odaklanınız. Pişirmeye başladığınızda davlumbaz otomatik olarak açılır. (Uyumlu davlumbaz gereklidir)**
- **Tarif çeşitliliğimizi seçiniz. Eğer kızartma sensörü varsa, cihazınıza doğru ayarları gönderebilirsiniz.**



BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Yardıma mı ihtiyacınız var? Burada bulabilirsiniz.

Bosch ev aletleriniz hakkında uzman tavsiyeleri, olası sorunlar için yardım hizmetleri veya Bosch uzmanları tarafından onarım.

Bosch tarafından size pek çok konuda nasıl destek sağlanabileceğini öğrenin:

www.bosch-home.com/service

Tüm ülkelerin iletişim bilgileri ekteki hizmet dizininde listelenmiştir.

BSH Hausgeräte GmbH

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

A Bosch Company



9001731900 (060204) REG25

tr