BOSCH

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

MyBosch

İndüksiyonlu ocak

PXY8..KV...

[tr] Kullanım kılavuzu

Daha fazla bilgi için lütfen Dijital Kullanım Kılavuzuna bakın.

İçindekiler tablosu

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

⚠ 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 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.

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.

1.3 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 – 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 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.
- ▸ 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 hizmetlerini arayınız. → *Sayfa 24*

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.

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

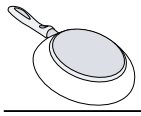
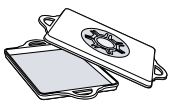
(AB) 66/2014 uyarınca ürün bilgilerini cihaz kimliğine eklenmiş olarak veya internet üzerinden cihazınızın ürün sayfasında bulabilirsiniz.

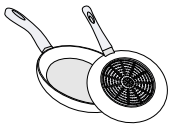
4 Uygun pişirme kapları

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 18* 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.

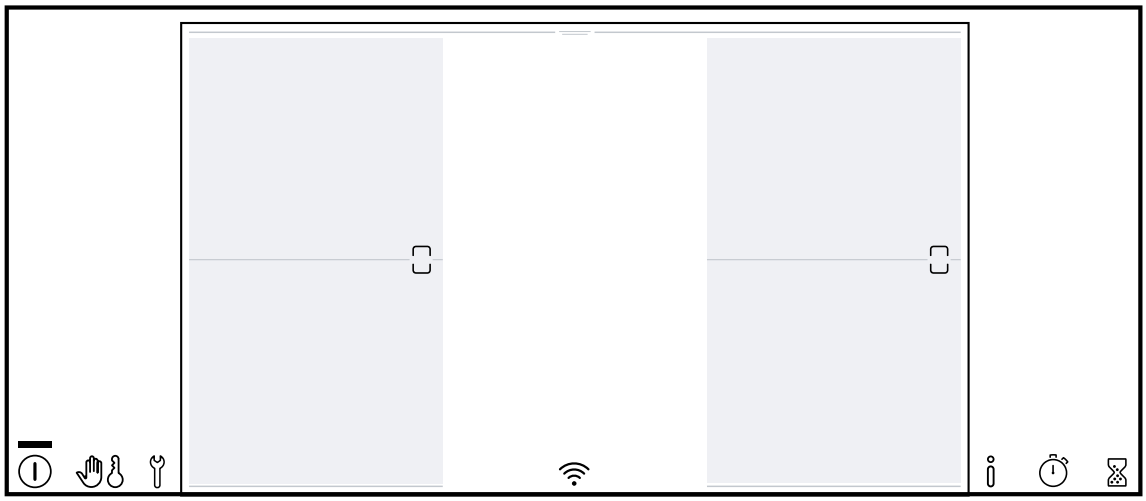
	Alüminyum kısımları olan pişirme kabı tabanları.	Bunlar ferromanyetik yüzeyi küçültür ve böylece pişirme kabına daha düşük güç yansıtılır. Bu kaplar yeterince algılanmayabilir veya hiç algılanmayabilir ve bu nedenle yeterince ısıtılmayabilir.
Uygun değil	Normal ince çelik, cam, kil, bakır veya alüminyumdan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

Renk ve biçim gibi münferit detaylar şekildekinden farklılık gösterebilir.



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

Dokunmatik tuşlar

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

Tuş	Fonksiyon
⏻	Ana şalter
	Silme koruması Çocuk kilidi
	Temel ayarlar
	Bilgi menüsü
	Count-up timer
	Çalar saat
	FlexInduction
0....Boost	Ayar alanı ■ Kapatma zamanlayıcısı ■ 1....9 Güç seviyeleri ■ Sıcak tutma fonksiyonu ■ PowerBoost ■ PanBoost
menu	Pişirme modları menüsü ■ Güç seviyeleri ■ MoveMode ■ PerfectFry Sensor ■ Yemek asistanı

Home Connect ile bağlantıda tuşlar

Home Connect bağlantısı kurulduğunda, aşağıdaki tuşlar kullanılabilir hale gelirler :

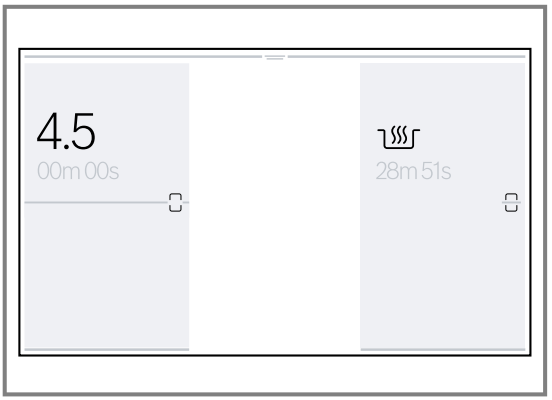
Tuş	Fonksiyon
	Bağlantı
	Ocak tabanlı aspiratör kumandası
auto	Havalandırma kumandası sensörü
	Üst kapak aydınlatması

5.2 Dokunmatik ekran

Dokunmatik ekran ile cihazı kolayca ve sezgisel olarak çalıştırabilirsiniz.

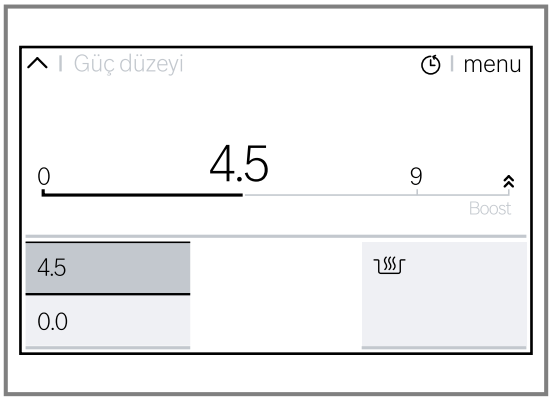
Ana görünüm

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



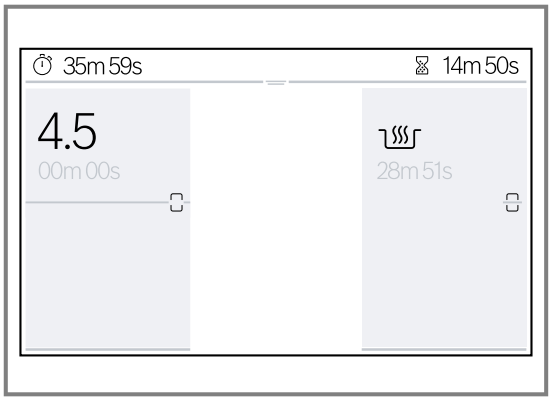
Ayar alanı

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



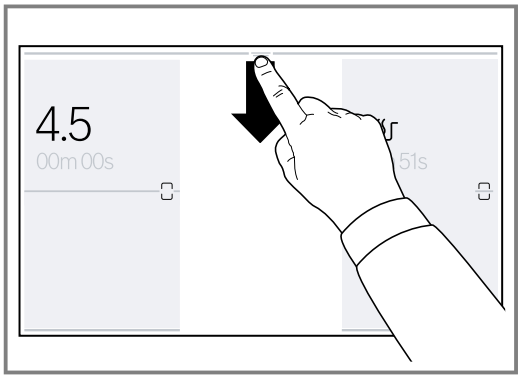
Durum satırı

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. İstediğiniz fonksiyonun sembolüne birkaç saniye boyunca dokununuz.

✔ Ekranda güncel fonksiyonu açıklayan bir bilgi penceresi görünür.

3. Ana görünüme geri dönmek için ^ tuşuna dokununuz.

Pişirme modları menüsü

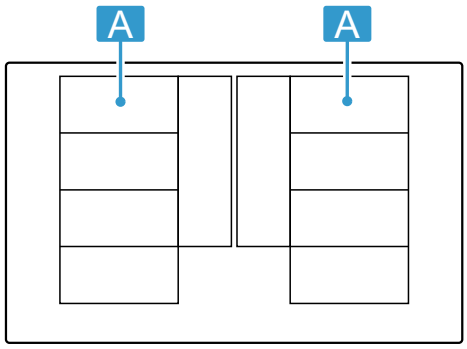
Ocak çeşitli pişirme modlarına sahiptir.

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.
	Yemek asistanı	Yemek ön seçimi yaparak kızartma ve pişirme.

5.3 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	Güç seviyesi 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
A	Güç seviyesi 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W

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

5.4 Pişirme alanı

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

Alan	Pişirme alanı tipi
	Tek halkalı pişirme alanı
	Flex Zone → *"FlexInduction", Sayfa 11*
/	Genişletilmiş Flex-Zone → *"Genişletilmiş FlexInduction", Sayfa 12*

5.5 Kalan ısı göstergesi

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

6 İlk Kullanım öncesi

Aşağıdaki önerileri dikkate alınız.

6.1 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 17*

6.2 Home Connect'in ayarlanması

Bağlantı ayarlarını başlatmak için, temel ayarlarda Home Connect ayarını seçin ve → *"Home Connect ", Sayfa 18* bölümündeki talimatı izleyin.

6.3 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.

7 Temel Kullanım

7.1 Ocağın açılması

- ⏻ 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 17*

7.2 Ocağın kapatılması

- Göstergeler sönene kadar ⏻ 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. İstediğiniz 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. İstediğiniz 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 17*

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.
- 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 5* 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 - 1.5	-
Tereyağı, bal, jelatin	1 - 2	-
Isıtma ve sıcak tutma		
Sulu yemek, örn. mercimek yemeği	1.5 - 2	-
Süt[1]	1.5 - 2.5	-
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 - 5.5	20 - 30
[1] Kapaksız		

	⎽=Ξ	◷ min
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
Sütlaç	2 - 3	30 - 40
Elma dilim patates	4.5 - 5.5	25 - 35
Tuzlu 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
Düdüklü 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 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 - 5.5	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
[1] Kapaksız		

	⎽=≡	◷ min
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	6.5 - 7.5	-
Omlet (arka arkaya pişirme)	3.5 - 4.5	3 - 10
Sahanda yumurta	5 - 6	3 - 6
Kızarma, 1-2 l yağda her porsiyon için 150-200 g, porsiyonlar halinde kızartma[1]		
[1] Kapaksız		

	⎽=≡	◷ min
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		

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 işletimdeyken, sadece üzerine pişirme kabı konulmuş olan bölge etkinleştirilir.

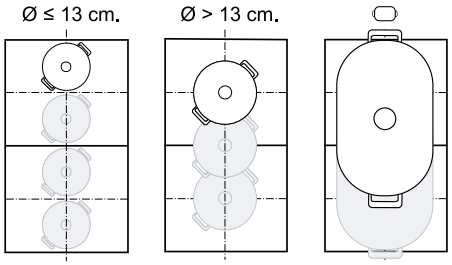
8.1 Pişirme kaplarının yerleştirilmesi

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.

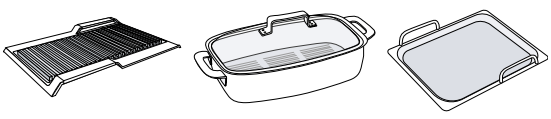
Tek bir birleşik pişirme alanı olarak

Sadece bir pişirme kabı ile pişirme önerilir.

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

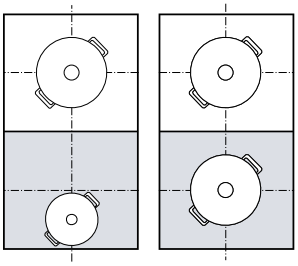


- Uzun pişirme kabı önerilir ⬭:



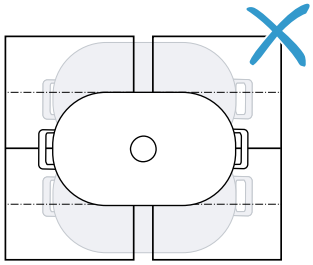
İki ayrı pişirme alanı olarak

İki pişirme kabı ile pişirme için önerilir.
Ön ve arka alanı birbirinden bağımsız olarak kullanabilir ve her biri için özel bir güç seviyesi ayarlayabilirsiniz.



Dikkat

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



8.2 FlexInduction bağlan

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

1. Pişirme kabını pişirme alanına yerleştiriniz.
2. ⬭ tuşuna dokununuz.

✔ ⬭ yanar. Flex Zone bağlanmıştır.

Notlar
- Flex Zone için standart ayarı değiştirebilirsiniz. Temel Ayarlar bölümünde, değerleri nasıl değiştireceğinizi öğrenebilirsiniz. → *Sayfa 17*
- Pişirme kabını aktif bağlı bir pişirme alanından kaydırırsanız veya kaldırırsanız, otomatik bir arama başlatılır. Bu arama sırasında pişirme alanında bulunan her kap, önceden seçilen güç seviyesine ısıtılır.

8.3 FlexInduction ayırmak

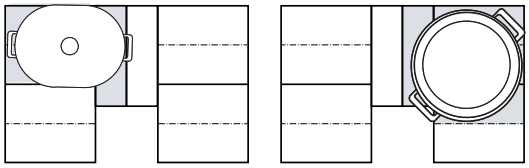
- ▸ ⊟ tuşuna dokununuz.
- ✔ Pişirme alanları ayrılmıştır ve birbirinden bağımsız çalışmaya devam eder.

9 Genişletilmiş FlexInduction

Genişletilmiş Flex Zone ile daha büyük pişirme kaplarında pişirebilir veya uzunlamasına pişirme kaplarını yan yerleştirebilirsiniz.
Genişletme her zaman her iki Flex Zone'den biriyle beraber etkinleştirilir. Genişletmeyi ayrı olarak açamazsınız.

9.1 Pişirme kabının şekline ve boyutuna göre yerleştirilmesi

Pişirme kabını esnek pişirme alanının ortasına, arka kısım üzerine ve ardından genişletmeye yerleştiriniz. Pişirme kabının büyüklüğüne ve kapalı ocak yüzeyine bağlı olarak, esnek pişirme alanını iki ayrı pişirme alanı veya bir birleşik pişirme alanı olarak etkinleştirebilirsiniz:



9.2 Genişletilmiş FlexInduction fonksiyonunun etkinleştirilmesi

1. Pişirme kabını, aynı zamanda genişletilmiş Flex Zone üzerinde duracak şekilde pişirme bölgesine yerleştiriniz.
2. Pişirme alanını ve güç seviyesini seçiniz. Genişletilmiş Flex Zone bölgesi ekranda görüntülenir.

✔ Fonksiyon açılmıştır.

Not: Genişletilmiş Flex Zone ekranda görüntülenmiyorsa, tavayı kaldırınız ve pişirme alanının üzerine yerleştiriniz.

9.3 Genişletilmiş FlexInduction fonksiyonunun etkinliğinin kaldırılması

- ▸ Pişirme alanını seçiniz ve 0 olarak belirleyiniz.
- ✔ Fonksiyon kapatılmıştır.

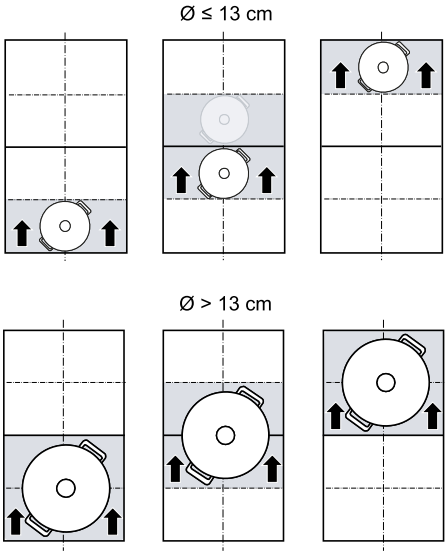
10 MoveMode

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

10.1 Pişirme kabının yerleştirilmesi ve kaydırılması

Sadece bir pişirme kabı kullanınız. Pişirme alanı, kullanılan pişirme kabına, boyutuna ve konumlandırılmasına bağlıdır.
Her pişirme 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 17*.



10.2 MoveMode fonksiyonunun etkinleştirilmesi

Gereklilik: Esnek pişirme alanına sadece bir pişirme kabı yerleştiriniz.

1. Flex Zone'a ait iki pişirme alanından birini seçiniz.
2. menu sembolünün üzerine dokununuz.
3. seçiniz

✔ sembolü yanar.
✔ Fonksiyon açılmıştır.

Not: Pişirme işlemi sırasında bu alanların güç seviyelerini değiştirebilirsiniz.

10.3 MoveMode fonksiyonunun devre dışı bırakılması

1. Bir pişirme alanı seçiniz.
2. menu sembolüne dokununuz ve başka bir pişirme moduna geçiniz.

✔ Fonksiyon kapatılmıştır.

11 Zaman fonksiyonları

Ocağınız, pişirme süresi ayarlamaya ilişkin farklı fonksiyonlara sahiptir:
- Kapatma zamanlayıcısı
- Çalar saat
- Count-up timer

11.1 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.

Not: Bir pişirme alanı için bir pişirme süresi programladıysanız ve PerfectFry Sensor etkinleştirildiyse, pişirme süresi geri sayımı ancak seçilen sıcaklık kademesine ulaşılmasından 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.

11.2 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.

11.3 Count-up timer

Kronometre fonksiyonu, etkinleştirmeden bu yana geçen süreyi görüntüler.

Count-up timer seçeneğinin açılması

▸ tuşuna dokununuz.

✔ Süre geri saymaya başlar.

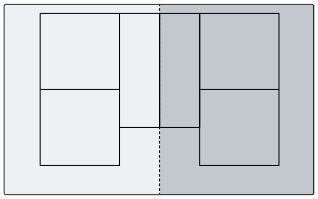
Count-up timer kapatılması

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.

12 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.



12.1 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.

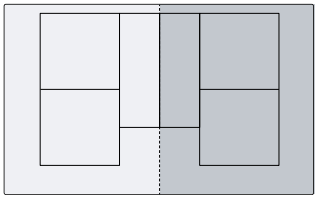
12.2 PowerBoost kapatılması

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.

13 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.



13.1 Uygulama önerileri

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

13.2 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.

13.3 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.

14 Sıcak tutma fonksiyonu

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

14.1 Sıcak tutma fonksiyonu seçeneğinin açılması

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

14.2 Sıcak tutma fonksiyonu kapatılması

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

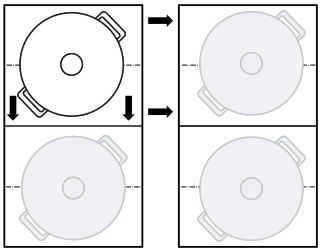
15 Ayarları devreye alma

Bu fonksiyonla bir pişirme alanının pişirme kademesini ve programlanan pişirme süresini başka bir pişirme alanına aktarabilirsiniz.

15.1 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.

16 PerfectFry Sensor

Sos hazırlama ve suyunu çektirme, krep hazırlama veya yumurtaları tereyağında kızartma, sebzeleri veya biftekleri istenen pişme derecesine kadar kızartma için uygundur ve bu sırada sıcaklığı kontrol altında tutar. Pişirme sırasında güç seviyesini sık sık ayarlamak yerine, başlangıçta bir kez hedef sıcaklık seçilmelidir. Cam seramiğin altındaki sensörler pişirme kabının sıcaklığını ölçer ve pişirme işlemi sırasında bu sıcaklığı sabit tutar.
Bu fonksiyon özellikle PerfectFry ile işaretlenen pişirme alanlarıyla kullanılabilir.

16.1 Avantajları

- Güç seviyesini değiştirmenize gerek kalmadan sıcaklık sabit tutulur.
- Yağ aşırı ısıtılmaz. Yemeğin yanması önlenir.
- Pişirme alanı sadece bu sıcaklığı korumak için gerekli olduğunda ısıtılır ve böylece enerji tasarrufu sağlanır.

16.2 Sıcaklık kademeleri

Yemeklerin hazırlanması için sıcaklık kademeleri.

Kademe	Sıcaklık	Fonksiyonlar	Pişirme kabı
1	120 °C	Sos pişirme ve suyunu çektirme, 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	

16.3 Önerilen pişirme kabı

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

Pişirme kabı	Önerilen pişirme alanı
Tava Ø 15 cm	Basit pişirme alanı
Tava Ø 19 cm	Basit pişirme alanı
Tava Ø 21 cm	Basit pişirme alanı
Tava Ø 28 cm	Genişletilmiş Flex Zone
Teppanyaki	Flex Zone
Izgara	Flex Zone

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.

16.4 PerfectFry Sensor seçeneğinin açılması

1. Boş pişirme kaplarını pişirme alanına yerleştiriniz.
2. Bir pişirme alanı seçiniz.
3. menu seçeneğine dokununuz ve PerfectFry Sensor seçiniz.
4. 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.

5. Kızartma yağını ve ardından yiyecekleri kızartma tavasına koyunuz.

16.5 PerfectFry Sensor kapatılması

1. Pişirme alanını seçiniz.
2. 0 konumuna ayarlayınız.
✔ Fonksiyon kapatılmıştır.
3. PerfectFry Sensor fonksiyonundan çıkmak için, menu sembolüne dokununuz ve başka bir pişirme moduna geçiniz.

16.6 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.

- Kızartma tavası
- Teppanyaki
- Izgara tavası

	Pişirme kabı	🌡	◷ 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, kebaplar		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			
Terayağında 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			
Kızarmış 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
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 sos		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

17 Yemek asistanı

Bu fonksiyon ile her türlü yemek hazırlanabilir. Cihaz sizin için optimum ayarı seçer.

17.1 Yemek asistanının açılması

1. Bir pişirme alanı seçiniz.

2. menu seçeneğine dokununuz ve seçeneğini seçiniz.
3. İstediğiniz program grubunu ve yemeği seçiniz.
4. Ekrandaki talimatı takip ediniz.

17.2 Yemek asistanının iptal edilmesi

1. Pişirme alanını seçiniz.
2. menu sembolüne dokununuz ve başka bir pişirme 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 pişirme 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 17*.

19 Silme koruması

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

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.

19.2 Silme koruması kapatılması

Fonksiyonu zamanından önce iptal etmek için ekrandaki talimatları izleyiniz.

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	Ekran 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.

[1] Fonksiyon bu modelde mevcut değildir.

Ayar	Tanım ve Seçenekler
Çocuk kilidi	Bu fonksiyon ile, çocukların cihazı yetkisiz kullanımını önlemek için, ocağı otomatik olarak kilitleyebilirsiniz.
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.

[1] Fonksiyon bu modelde mevcut değildir.

Ayar	Tanım ve Seçenekler
Pişirme sensörü[1]	Yeni bir kablosuz pişirme sensörünün eklenmesi.
Kaynama noktasının ayarlanması[1]	Pişirme sensörünün daha hassas çalışması için, bulunduğunuz yerin deniz seviyesinden yüksekliğini giriniz.
Pişirme kabı testi	Bu fonksiyonla, pişirme kabının kalitesini kontrol edebilirsiniz.
Cihaz bilgileri	Bu fonksiyon ile cihaza ilişkin bilgileri çağırabilirsiniz.
Fabrika ayarları	Tüm ayarları fabrika ayarlarına getiriniz.

[1] Fonksiyon bu modelde mevcut değildir.

21.2 Temel ayarlar menüsünün çağrılması

Gereklilik: Tüm pişirme alanlarının kapalı olması gerekir.

1. ⚙ 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 ✖ tuşuna dokununuz.

22 Pişirme kabı testi

Pişirme kabının kalitesi, pişirme sürecinin hızı ve sonucu üzerinde 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 17*

22.1 Pişirme kabı testi yürütülmesi

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

1. Oda sıcaklığında, yaklaşık 200 ml su içeren pişirme kabını, pişirme kabı tabanının boyutuna en iyi uyan pişirme alanının merkezine yerleştiriniz.
2. Temel ayarları çağırınız ve pişirme kabı testini seçiniz.
3. Gösterge alanındaki talimatı izleyiniz.

✔ 10 saniye sonra pişirme alanları göstergesinde sonuç görünür.

Not: Fonksiyonu açmak için, temel ayarlar menüsüne geri dönünüz ve Pişirme 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 www.home-connect.com altında bulabilirsiniz.

Home Connect uygulaması, sizi oturum açma sürecinin tamamı boyunca yönlendirir. Ayarları yapmak için Home Connect uygulamasında belirtilen talimatları izleyiniz.

İpuçları

- Ürün ile birlikte teslim edilen Home Connect belgelerini dikkate alınız.
- Home Connect uygulamasındaki uyarıları da 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*
- Ocaklar, gözetimsiz bir şekilde kullanılmamalıdır. Pişirme işlemi gözlenmelidir.
- 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 ayarlarının yapılması

Gereklilikler
- Cihazınız elektrik şebekesine bağlı ve açıktır.
- İOS veya Android işletim sisteminin güncel bir sürümüne sahip bir mobil cihazınız var, örn. bir Akıllı telefon.
- Mobil son cihaz ve cihaz, ev ağınızın WLAN sinyalinin menzili içinde.

1. Home Connect uygulamasını yükleyiniz.

Google Play 'DEN ALIN

App Store'dan İndirin

2. Home Connect uygulamasını açınız ve aşağıdaki QR kodunu taratınız.
3. 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" ayarı 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 ağında manuel oturum açma).

[1] Fabrika ayarı

Ayar	Tanım ve Seçenekler
Uygulamaya bağlan	Ocağı bir veya daha fazla Home Connect hesabı ile bağlayabilirsiniz.
Uygulama üzerinden ayar	■ Kapalı: Uygulama içinde sadece ocağın güncel durumu gösterilir. ■ Açık[1]: 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. ■ Devrede[1]: Kablosuz modül bağlı.
Ağ bağlantısının kesilmesi	Ev ağının kaydedilmiş bağlantılarını silebilirsiniz. Ocağı fabrika ayarlarına sıfırladığınızda da ağ bağlantısı silinir.
Cihaz bilgisi	Home Connect ve ağ ile ilgili bilgileri görüntüleyebilirsiniz.

[1] Fabrika ayarı

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 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 halinde 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.

23.5 Yazılım güncellemesi

Yazılım güncellemesi fonksiyonu ile, cihazınızın yazılımı güncellenir, örn. optimizasyon, hata giderme, güvenlik ilişkili güncellemeler.
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 ağınıza (WiFi) girerek Home Connect uygulaması üzerinden kurulumu başlatabilirsiniz. Kurulumun başarıyla tamamlandığı size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir.

Notlar

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

23.6 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 cihazınına erişebilir.

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

23.7 Veri güvenliği

Veri güvenliği ile ilgili bilgileri dikkate alınız.
Cihazınızın internete bağlı bir ev ağına ilk defa bağlanmasıyla birlikte cihazınız 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 modülünün güvenlik sertifikası (bağlantının bilgi teknolojileri bakımından güvenli şekilde kurulabilmesi için).
- Ev cihazınızın güncel yazılım versiyonu ve donanım versiyonu.
- Fabrika ayarlarına olası bir geri alma durumuna dair bilgiler.

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

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

24 Ocak tabanlı aspiratör kumandası

Her iki cihaz Home Connect uyumlu ise, cihazları bağlamak Home Connect uygulamasıu ile bağlayabilirsiniz. Bunun için her iki cihazı Home Connect ile bağlayınız ve uygulamadaki talimatları takip ediniz.

Notlar

- Aspiratörün manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde ocak tabanlı bir aspiratör kumandası mümkün değildir.
- Ağa bağlı durumdaki bir cihaz maks. 2 W güç gerektirir.
- Aspiratör ile bağlantı sadece Home Connect uygulaması üzerinden yapılabilir. Diğer bağlantı yolları artık desteklenmemektedir.

24.1 Home Connect ayarlarının sıfırlanması

Cihazınızı WLAN ev ağına (Wi-Fi) bağlamakla ilgili sorun yaşıyorsanız veya cihazınızla başka bir WLAN ev ağında (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 tuşlayınız.
2. "Aspiratör kumandası" ayarını seçiniz.
3. "Bağlantıyı kes" seçeneğini tuşlayınız.

24.2 Aspiratörün ocak üzerinden kumanda edilmesi

Pişirme bölümünüzün temel ayarlarında; pişirme bölümünün veya her bir pişirme alanının açılmasına ve kapatılmasına bağlı olarak aspiratörünüzün özelliklerini ayarlayabilirsiniz.
Pişirme alanının kumanda elemanları üzerinden başka ayarlar da yapabilirsiniz.

Fanın ayarlanması

1. Durum satırında seçeneğini tuşlayınız.
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 tuşlayınız.

Fanın kapatılması

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

Otomatik modun açılması

1. Durum satırında seçeneğini tuşlayınız.
2. Ayar alanında otomatik seçeneğini tuşlayınız.

✔ Otomatik kırmızı yanar.
✔ Duman oluşması halinde, fan otomatik olarak çalışmaya başlar.

Otomatik modun kapatılması

1. Durum satırında seçeneğini tuşlayınız.

2. 0 fan kademesini seçiniz.

Üst kapak aydınlatmasının ayarlanması

Üst kapak ışığını, ocağın kumanda panelinden açabilir ve kapatabilirsiniz.

- Aydınlatmayı açmak için, durum satırında ☼ seçeneğini tuşlayınız.

24.3 Aspiratör kumandası ayarlarına genel bakış

Ocağınızın temel ayarlarında; ocağın veya her bir pişirme alanının açılmasına ve kapatılmasına bağlı olarak aspiratörünüzün özelliklerini ayarlayabilirsiniz.
Ekran, ilgili ayarları yalnızca cihaz aspiratöre bağlandığında gösterir.

Ayar	Seçim	Açıklama
Fan kumandası (otomatik başlatma)	Kapalı - Gerekirse aspiratör manuel olarak açılmalıdır. Otomatik modda açık[1] - 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.
Fanın ardıl çalışması	Fan kapalı. Otomatik modda açık.[1] 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 ■ Açık[1] - Ocak açıldığında aydınlatma da açılır.	Ocak ile aspiratör aydınlatmasının otomatik olarak açılıp açılmayacağını ayarlayabilirsiniz.
Işık kapalı-Otomatik	■ Kapalı[1] ■ Açık - Ocak kapatıldığında aydınlatma da kapanır.	Ocak ile aspiratör aydınlatmasının otomatik olarak kapanıp kapanmayacağını ayarlayabilirsiniz.
Bağlantının kesilmesi	-	Bu ayarla, ev ağına ve aspiratöre yönelik kaydedilmiş bağlantıları sıfırlarsınız.

[1] Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

25 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

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

25.1 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

25.2 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 süngerkullanarak elde edebilirsiniz.
- Pişirme kabının altını temiz tutmak ocak yüzeylerinin de iyi durumda kalmasını sağlar.

25.3 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.

26 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.

⚠ 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.

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 Bekleme moduna geçmez.
- Cihazın elektronik parçalarını aşırı ısınmadan veya akım dalgalanmalarından korumak için ocak geçici olarak güç kademesini düşürebilir.

26.2 Gösterge alanındaki uyarılar

Hata	Nedeni 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.

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Ayar aktarımı fonksiyonu etkinleştirilemiyor.	Elektronik arızası ▸ İstediğiniz herhangi bir sensöre dokunarak hata göstergesini onaylayınız. Ayarları devreye alma fonksiyonunu kullanmadan alıştığınız gibi yemek pişirebilirsiniz. Müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz.
FlexPlus pişirme alanı etkinleştirilemiyor.	Elektronik arızası ▸ İstediğiniz herhangi bir sensöre dokunarak hata göstergesini onaylayınız. Kalan pişirme alanlarıyla pişirmeye devam edebilirsiniz. Teknik müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz.
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.
E 9000/E9010	Çalışma gerilimi hatalı ve normal çalışma değeri aralığının dışında. ▸ Elektrik şebekesi sağlayıcınız ile görüşünüz.
U400	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 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.

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. 100 mW

CE

	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 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.

29.1 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 tarafında.

Ürün numarasını (E-Nr.) cam seramik üzerinde de bulabilirsiniz. Müşteri hizmetleri indeksini (KI) ve imalat numarasını (FD) Temel ayarlardan → *Sayfa 17* da görüntüleyebilirsiniz.
Cihaz bilgilerini ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını hızlıca bulabilmeniz için bilgileri not etmenizi öneririz.

29.2 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.

30 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.

30.1 Kuvertür eritme

İçindekiler: 150 g bitter çikolata (% 55 kakao).
- Ø 16 cm kapaksız tencere
  - Pişirme: Güç kademesi 1.5

30.2 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 1.5
- Ø 20 cm kapaklı tencere Miktar: 800 g
  - Isıtma: 2 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 9
  - Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 1.5

30.3 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 1.5
- Ø 20 cm kapaklı tencere Miktar: 1 kg
  - Isıtma: 2 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 9
  - Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 1.5

30.4 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

30.5 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 8.5
  - 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 8.5
  - Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 3, 10 dak. sonra karıştırınız

30.6 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 8.5
  - 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 8.5
  - Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 2.5

30.7 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 2.5

30.8 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

30.9 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

30.10 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

9001809158 (030828)
tr