



**BOSCH**



# İndüksiyonlu ocak

PXX9..DC...

[tr] Kullanım kılavuzu

## Bosch BetterFood Uygulaması

Binlerce esnek tarifeyle yeni cihazınızı keşfedin!

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

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



Ücretsiz  
indirin



## İçindekiler tablosu

1	Güvenlik .....	2	13	Sıcak tutma fonksiyonu .....	11
2	Maddi hasarların önlenmesi .....	4	14	Ayarları devreye alma .....	11
3	Çevrenin korunması ve tasarruf .....	5	15	PerfectFry Sensor .....	12
4	Uygun pişirme kapları .....	5	16	Çocuk kilidi .....	13
5	Cihazı tanıma .....	6	17	Silme koruması .....	13
6	İlk Kullanım öncesi .....	7	18	Bağımsız emniyet kapatması .....	13
7	Temel Kullanım .....	7	19	Temel ayarlar .....	13
8	FlexInduction .....	8	20	Pişirme kabı testi .....	15
9	MoveMode .....	9	21	Cihazı temizleme ve bakımını yapma .....	15
10	Zaman fonksiyonları .....	10	22	Arızaları giderme .....	16
11	PowerBoost .....	10	23	Atığa verme .....	17
12	PanBoost .....	11	24	Müşteri hizmetleri .....	17

## 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.

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 17

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 nesnelere.	Pişirme sırasında cama vurulmamalı veya nesnelere 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 nesnelere, 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 parçaları 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

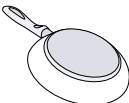

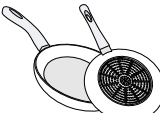
İndüksiyonlu pişirmeye uygun pişirme kabı ferromanyetik tabana sahip olmalı, miktatsızla çekilmeli ve taban pişirme alanının boyutuna uygun olmalıdır. Bir pişirme

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.

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 veya özel indüksiyon kabı gibi ferromanyetik (manyetikleştirilebilir) kap kullanınız.	Bu pişirme 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 pişirme kabı tabanları.	Tüm kapların tabanlarının ferromanyetik yüzeyi küçültür ve böylece pişirme kabına daha düşük güç yansıtılır. Bu kaplar yeterince algılanmayabilir veya hiç algılanmayabilir ve bu nedenle yeterince ısıtılmayabilir.
	Uygun değil	Normal ince çelik, cam, kil, bakır veya alüminyumdan yapılmış pişirme kapları.

**Notlar**

- Ocak ile pişirme kabı arasında kesinlikle adaptör plakaları kullanılmamalıdır.

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

## 5 Cihazı tanıma

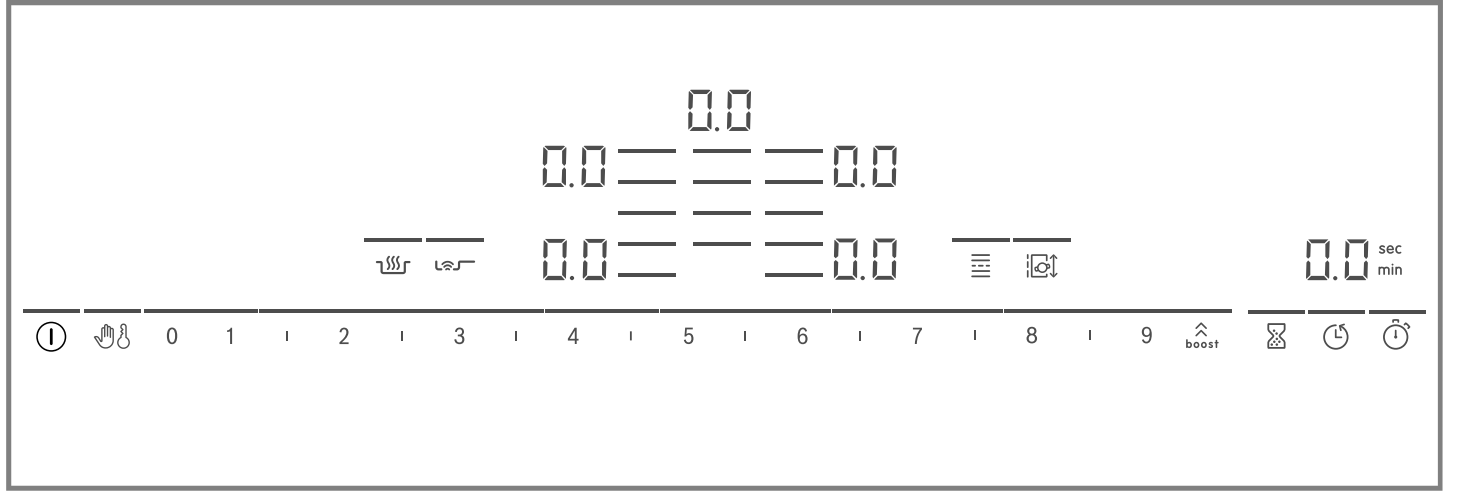
### 5.1 İndüksiyonla pişirme

İndüksiyonla pişirme, geleneksel ocaklara göre bazı değişikliklere neden olabilir, pişirme ve kızartmada

zaman tasarrufu, enerji tasarrufu ve daha kolay bakım ve temizlik gibi bir dizi avantaj sağlar. Ayrıca, ısının doğrudan pişirme kabı üzerinde oluşturulması sayesinde daha iyi bir ısı kontrolü de sağlar.

### 5.2 Kumanda paneli

Renk ve biçim gibi münferit detaylar şekildedinden farklılık gösterebilir.

**Notlar**

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

### Dokunmatik tuşlar

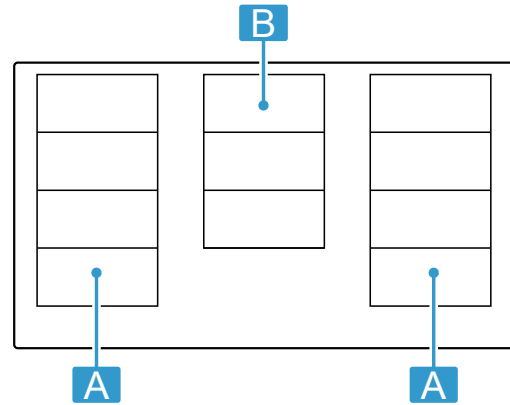
Ocak ısındığında her iki kumanda alanının da şu anda kullanılabilir olan sembolleri yanar.

Sensör	Fonksiyon
①	Ana şalter
🔒	Silme koruması
🔒	Çocuk kilidi
0 1 2 3...	Ayarlama alanı
⬆️ boost	PowerBoost / PanBoost
🕒	Çalar saat
🕒	Kapatma zamanlayıcısı
🕒	Count-up timer
🔥	Sıcak tutma fonksiyonu
🔥	PerfectFry Sensor
☰	FlexInduction
🔄	MoveMode
☰	Pişirme alanının seçilmesi

Ocağın durumuna bağlı olarak, pişirme alanlarının göstergeleri ve çeşitli etkinleştirilmiş ve kullanılabilir işlevler de yanar.

### 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
B ☰	Güç seviyesi 9 PowerBoost	2.600 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 8
☐	Orta basit pişirme alanı

## 5.5 Kalan ısı göstergesi

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

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

# 6 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](http://www.bosch-home.com).

Bakım ve temizlikle ilgili daha fazla bilgi. → Sayfa 15

## 6.2 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.

## 6.3 Pişirme kabı

Önerilen pişirme kapları listesini resmi web sitesinde bulabilirsiniz [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

Uygun pişirme kaplarıyla ilgili daha fazla bilgi. → Sayfa 5

# 7 Temel Kullanım

## 7.1 Ocağın açılması

- ▶ ① üzerine dokunulmalıdır. Bir sinyal sesi duyulur. Pişirme alanlarının sembolleri ve o anda mevcut fonksiyonlar yanar. Pişirme alanlarının yanında **0.0** yanar.
- ✓ Ocak çalışmaya hazırdır.

### ReStart

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

## 7.2 Ocağın kapatılması

- ▶ Göstergeler sönene kadar ① üzerine dokunulmalıdır.
- ✓ Tüm pişirme alanları kapatılır.

**Not:** Tüm pişirme alanları 20 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 işlemine en uygun güç seviyesini seçiniz.

1. İstenen pişirme alanının sembolüne **≡** dokunulmalıdır.
- ✓ **0.0** göstergesi daha parlak yanar.
2. Ayar alanında istenen güç kademesi seçilmelidir.
- ✓ Güç kademesi ayarlanmıştır.

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

### QuickStart

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

## Güç kademesinin değiştirilmesi veya pişirme alanının kapatılması

1. Pişirme alanı seçilmelidir.
2. Ayar alanında istenilen pişirme kademesi seçilmeli veya **0.0** olarak ayarlanmalıdır.
- ✓ Pişirme alanının pişirme kademesi değişir veya pişirme alanı kapatılır ve kalan ısı göstergesi görünür.

## 7.4 Pişirme önerileri

Tabloda hangi güç kademesinin (**≡**) hangi yiyecekler için uygun olduğunu bulabilirsiniz. Pişirme süresi (⊖ min) yiyeceğin türüne, ağırlığına, kalınlığına ve kalitesine göre değişebilir. Ön ısıtma için 8 - 9 güç kademesini ayarlayınız.

	<b>≡</b>	⊖ min
<b>Eritme</b>		
Tereyağı, bal, jöle	1 - 2	-

	☰	⌚ min
<b>Isıtmak ve sıcak tutmak</b>		
Haşlanmış sosis <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Buz çözme ve ısıtma</b>		
Dondurulmuş ıspanak	3 - 4	15 - 25
<b>Haşlama, kısık ateşte pişirme</b>		
Patates köftesi <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Çırpılmış soslar, örneğin Bernez sos, Hollandez sos	3 - 4	8 - 12
<b>Pişirme, buharda pişirme, soteleme</b>		
Pirinç, iki katı su ile	2.5 - 3.5	15 - 30
Elma dilim patates	4.5 - 5.5	25 - 35
Makarna <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Çorbalar	3.5 - 4.5	15 - 60
Sebze	2.5 - 3.5	10 - 20
Düdüklü tencerede sebze yemeği	4.5 - 5.5	-
<b>Buğulama</b>		
Buğulanıp kızartılan et	4 - 5	60 - 100
Gulaş <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Közleme/az yağla kızartma <sup>1</sup></b>		

	☰	⌚ min
Sade veya panelenmiş şinitzel	6 - 7	6 - 10
Biftek, 3 cm kalınlığında	7 - 8	8 - 12
Tavuk göğsü, 2 cm kalınlığında	5 - 6	10 - 20
Hamburger (2 cm kalınlığında)	6 - 7	10 - 20
Panelenmiş balık ve balık filetosu	6 - 7	8 - 20
Karides ve yengeç	7 - 8	4 - 10
Taze sebze ve mantar soteleme	7 - 8	10 - 20
Dondurulmuş yemekler, örneğin tencere yemekleri	6 - 7	6 - 10
Omllet (arka arkaya pişirme)	3.5 - 4.5	3 - 10
<b>Kızartma (150 ila 200 gramlık her bir porsiyonu 1 2 ila litre yağ içinde kızartınız) <sup>1</sup></b>		
Dondurulmuş ürünler, örneğin patates kızartması, tavuk nugget	8 - 9	-
Mayalı hamurda veya tempura hamurunda sebze, mantar	6 - 7	-
Kurabiyeler, örneğin Krapfen/Berliner, mayalı hamurda meyve	4 - 5	-

## 8 FlexInduction

Esnek pişirme alanı, her şekilde veya ebattaki pişirme kaplarını istediğiniz gibi yerleştirmenizi sağlar. Bunlar, birbirinden bağımsız olarak çalışan toplam dört indüktörden oluşmaktadır. Esnek pişirme alanı çalışırken sadece pişirme kabı tarafından üzeri kapatılan alanlar etkinleştirilir.

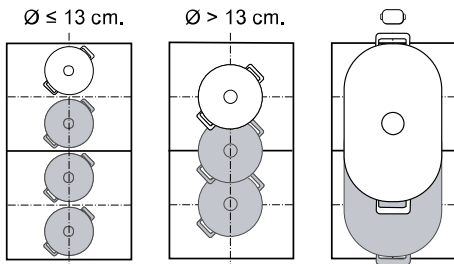
### 8.1 Pişirme kaplarının yerleştirilmesi

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.

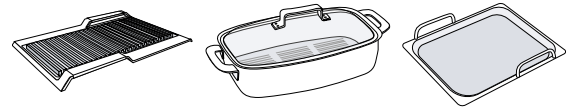
#### Tek bir birleşik pişirme alanı olarak

Sadece bir pişirme kabı ile pişirme önerilir.

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

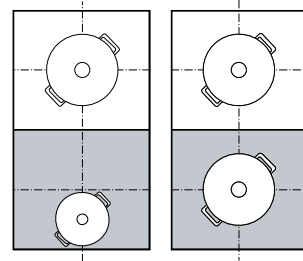


- Uzun pişirme kabı önerilir .



#### İki ayrı pişirme alanı olarak

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



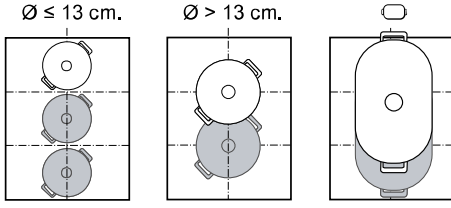
#### Orta pişirme alanı

Pişirme alanı, birbirinden bağımsız olarak çalışan üç indüktörden oluşmaktadır.

<sup>1</sup> Kapaksız

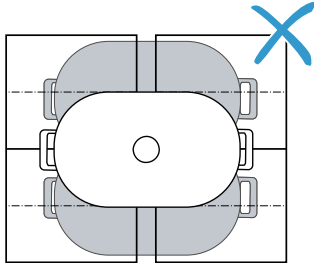
<sup>2</sup> 8 - 8.5 pişirme kademesinde ön ısıtma yapınız

## Pişirme kaplarının yerleştirilmesi




### Dikkat


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



## 8.2 FlexInduction seçeneğinin açılması

1. Pişirme kabı pişirme alanına yerleştirilmelidir.
2. Pişirme alanı seçilmelidir.
- ✓ Pişirme kabının büyüklüğüne ve pozisyonuna bağlı olarak pişirme alanları otomatik olarak ayrılır veya birleştirilir.
- ✓ Flex Zone bağlanmıştır ve  yanar.

### Notlar

-  üzerine dokunarak pişirme alanının ayarlarını manuel olarak değiştirebilirsiniz.
- Esnek pişirme alanının standart konfigürasyonunu değiştirebilirsiniz. Temel Ayarlar bölümünde, değerleri nasıl değiştireceğinizi öğrenebilirsiniz. → Sayfa 13
- 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.

## 9 MoveMode

Bu fonksiyonla bir pişirme kabını esnek pişirme alanında ileri veya geriye doğru hareket ettirerek pişirme kabının güç seviyesini değiştirebilirsiniz. Bunun için pişirme alanı farklı güç seviyelerine sahip üç alana ayrılır.

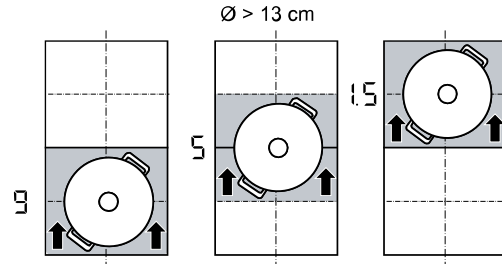
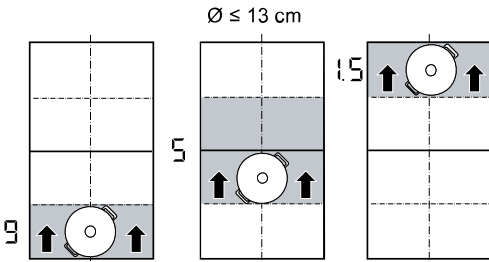
### 9.1 Pişirme kabının yerleştirilmesi ve kaydırılması

Sadece bir pişirme kabı kullanılmalıdır. Pişirme alanı kullanılan pişirme kabına, boyutuna ve konumlandırılmasına bağlıdır.

Her pişirme alanının bir ön ayarlı güç seviyesi vardır:



- Ön alan = Pişirme kademesi 9
- Orta alan = Pişirme kademesi 5
- Arka alan = Pişirme kademesi 1.5

Ön ayarlı güç seviyelerinin standart ayarını değiştirebilirsiniz. Temel Ayarlar bölümünde, değerleri nasıl değiştireceğinizi öğrenebilirsiniz → Sayfa 13.





### 9.2 MoveMode fonksiyonunun etkinleştirilmesi

**Gereklilik:** Esnek pişirme alanına sadece bir pişirme kabı yerleştirilmelidir.

1. Esnek pişirme alanının iki pişirme alanından biri seçilmelidir.
2.  üzerine basılmalıdır.
- ✓ Pişirme kabının üzerinde bulunduğu alanın güç seviyesi, pişirme alanı göstergesinin yanında yanar .
- ✓ Fonksiyon açılmıştır.

**Not:** Pişirme işlemi sırasında bu alanların güç seviyelerini değiştirebilirsiniz.

### 9.3 MoveMode fonksiyonunun devre dışı bırakılması

- ▶  üzerine dokunulmalıdır
- ✓  yanındaki gösterge kapanır.
- ✓ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

## 10 Zaman fonksiyonları




Ocağınız, pişirme süresi ayarlamaya ilişkin farklı fonksiyonlara sahiptir:

- Kapatma zamanlayıcısı
- Çalar saat
- Count-up timer

### 10.1 Kapatma zamanlayıcısı




Bir veya birden fazla pişirme alanı için pişirme süresinin programlanmasını sağlar. Süre dolduktan sonra pişirme alanı otomatik olarak kapatılır.

#### Kapatma zamanlayıcısı seçeneğinin açılması

1. Pişirme alanı ve güç seviyesi seçilmelidir.
2.  üzerine basınız.
- ✓ Ocağın  göstergesi yanar.
3. Ayar alanında zamanı ayarlayınız.
  - ▶ 10 dakikanın altında bir pişirme süresi ayarlamak için her zaman, istediğiniz değeri seçmeden önce 0'a dokununuz.
4.  ile onaylanmalıdır.
- ✓ Pişirme süresi geri saymaya başlar.
- ✓ Pişirme süresi sona erdiğinde pişirme alanı kapanır ve bir sinyal sesi duyulur.

**Not:** PerfectFry Sensor seçeneğinde etkinleştirilmiş bir pişirme alanında bir pişirme süresi programlandığı zaman, seçilen sıcaklık kademesine ulaşıldığında programlanan pişirme süresinden geri sayıma başlanır.



#### Kapatma zamanlayıcısı Değiştirilmesi veya kapatılması

1. Pişirme alanını seçiniz ve  seçeneğine dokununuz.
2. Süreyi silmek için, ayar alanında süre değiştirilmeli veya  ayarı gerçekleştirilmelidir.
3.  ile onaylanmalıdır.




### 10.2 Çalar saat

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

#### Çalar saat seçeneğinin açılması

1.  üzerine dokunulmalıdır.
2. Ayar alanında istenen zamanı ayarlayabilirsiniz.
3.  ile onaylanmalıdır.
- ✓ Zaman ilerlemeye başlar.
- ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur ve göstergeler yanıp söner.


#### Çalar saat Değiştirilmesi veya kapatılması

1.  üzerine dokunulmalıdır.
2. Süreyi silmek için, ayar alanında süreyi değiştiriniz veya  ayarını gerçekleştiriniz.
3.  ile onaylanmalıdır.



### 10.3 Count-up timer

Durdurma saati fonksiyonu etkinleştirmeden bu yana geçen süreyi gösterir.

#### Count-up timer seçeneğinin açılması

- ▶  üzerine dokunulmalıdır.
- ✓ Zaman ilerlemeye başlar.

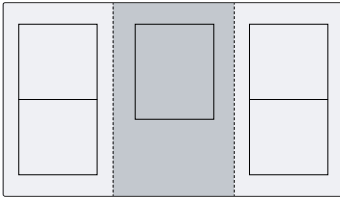
#### Count-up timer kapatılması

1.  üzerine dokunulmalıdır. Durdurma saati durur. Zamanlayıcı göstergeleri yanmaya devam eder.
2.  üzerine dokunulmalıdır. Göstergeler söner.



## 11 PowerBoost

Bu fonksiyonla büyük miktarda suyu  ile ısıttığınızdan daha hızlı ısıtılabilir.

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






### 11.1 PowerBoost seçeneğinin açılması

1. Pişirme alanı seçilmelidir.
2.  sembolüne dokununuz. Gösterge  yanar.
- ✓ Fonksiyon açılmıştır.

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

### 11.2 PowerBoost kapatılması

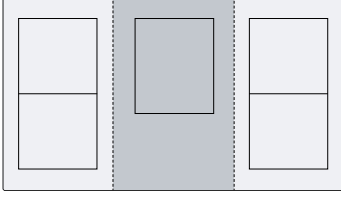
1. Pişirme alanı seçilmelidir.
2.  sembolüne dokununuz.  göstergesi söner ve pişirme alanı,  pişirme kademesine geri döner.
- ✓ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

**Not:** Belirli koşullar altında bu fonksiyon otomatik olarak devre dışı kalabilir, böylece ocakların içindeki elektronik elemanları korur.

## 12 PanBoost

Bu fonksiyonla tavayı 9 ile ısıttığınızdan daha hızlı ısıtabilirsiniz.

Bu fonksiyon, aynı gruba ait diğer pişirme alanı işletimde olmadığı anda 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 alanı seçilmelidir.
2. İki kez  üzerine dokununuz. *Pb.* yanıyor.

✓ Fonksiyon açılmıştır.

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

### 12.3 PanBoost kapatılması

1. Pişirme alanı seçiniz.
2.  sembolüne dokununuz. *Pb.* söner ve pişirme alanı 9 pişirme kademesine geri döner.


✓ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

**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. İstenilen pişirme alanı seçilmelidir.
  2. Sonraki 10 saniye içinde  üzerine dokunulmalıdır. *Ld* yanar.
- ✓ Fonksiyon açılmıştır.

### 13.2 Sıcak tutma fonksiyonu kapatılması

1. Pişirme alanı seçilmelidir.
  2.  üzerine dokunulmalıdır. *Ld* söner.
- ✓ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

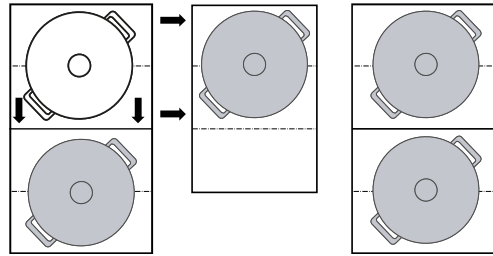
## 14 Ayarları devreye alma

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

### 14.1 Ayarları devreye alma

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


1. Pişirme kabını kaydırınız.



- Pişirme kabı algılanır ve yeni pişirme alanının göstergesinde önceden seçilen güç kademesi ve *t* değışimli olarak yanıp söner.
2. Ayarları devralmak için yeni pişirme alanı seçilmelidir. Cihaz, asil pişirme alanının güç kademesini *EE* olarak ayarlar.
- ✓ Ayarlar yeni pişirme alanına aktarılır.

**Not:** Ayarları henüz onaylamamışken başka bir pişirme alanının üzerine yeni bir pişirme kabı yerleştirirseniz, her iki pişirme kabı için bu fonksiyonu kullanabilirsiniz.

## 15 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  ile işaretlenen pişirme alanlarıyla kullanılabilir.

### 15.1 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.

### 15.2 Sıcaklık kademeleri

Yemeklerin hazırlanması için sıcaklık kademeleri.

Kade	Sıcaklık	Fonksiyonlar
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




### 15.3 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](http://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.

### 15.4 PerfectFry Sensor seçeneğinin açılması

1. Boş pişirme kaplarını pişirme alanına yerleştiriniz.
2. Pişirme alanını seçiniz ve  seçeneğine dokununuz.
3. Sonraki 10 saniye içinde ayar alanında istenilen sıcaklık kademesini seçiniz.
- ✓ Fonksiyon başlar. Ayarlanan hedef sıcaklığa ulaşılan kadar  yanıp söner.
- ✓ Hedef sıcaklığa ulaşıldığında, bir sinyal sesi duyulur ve  yanıp sönmeyi bırakır.
4. Kızartma yağını ve ardından yiyecekleri kızartma tavasına koyunuz.

**Not:** Pişirmek için 250 ml'den fazla yağa ihtiyacınız varsa, yağı ekleyiniz ve yemeği koymadan önce birkaç saniye bekleyiniz.

### 15.5 PerfectFry Sensor kapatılması

- ▶ Pişirme alanını seçiniz ve  seçeneğine dokununuz.
- ✓ Fonksiyon devre dışı bırakılır.

### 15.6 PerfectFry Sensor ile pişirme önerileri

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

Et	$\delta$	$\ominus$ min
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 sahadanda 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

	⌚	⌚ min
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
<b>Dondurulmuş ürünler</b>		
Tavuk nugget	4	10-15
Paneli balık çubukları	4	8-12
Patates kızartması	5	4-8
Tava yemekleri	3	6-10

	⌚	⌚ min
Çin böreği	4	10-30
Hamur işi, kroket	5	3-8
<b>Soslar</b>		
Domates sosu	1	25-35
Beşamel sosu	1	10-20
Peynir sosu	1	10-20
Tatlı soslar	1	15-25
Soslar, suyu çektilmiş	1	25-35
<b>Diğer</b>		
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

## 16 Çocuk kilidi

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

### 16.1 Çocuk kilidi seçeneğinin açılması

**Gereklilik:** Ocak kapalı olmalıdır.

1. ⌚ sembolüne dokununuz.
  2. ⌚ sembolüne 4 saniye dokunulmalıdır.
- ✓ ⌚ göstergesi 10 saniye boyunca yanar.
  - ✓ Ocak kilitletir.

### 16.2 Çocuk kilidi kapatılması

1. ⌚ sembolüne dokununuz.
  2. ⌚ sembolüne 4 saniye dokunulmalıdır.
- ✓ Kilit kaldırılır.

### 16.3 Otomatik çocuk emniyeti

Ayrıca çocuk kilidini de otomatik olarak ocak her kapatıldığında otomatik olarak etkinleştirebilirsiniz. Temel Ayarlar bölümünde, fonksiyonu nasıl açıp kapatabileceğinizi öğrenebilirsiniz → Sayfa 13.

## 17 Silme koruması

Kontrol paneli kilidi sayesinde, ayarları istemeden değiştirmeksizin kontrol panelini temizleyebilirsiniz. Kilitleme işleminin ana şalter üzerinde bir etkisi yoktur.

### 17.1 Silme koruması seçeneğinin açılması

- ▶ ⌚ seçeneğine basın. Bir ikaz sesi duyulur ve ⌚ yanar.
- ✓ Kumanda alanı 35 saniye boyunca kilitletir. Kapanmadan 5 saniye önce bir sinyal duyulur.

### 17.2 Silme koruması kapatılması

Fonksiyonu zamanından önce kapatmak için:

- ▶ ⌚ sembolüne dokununuz.
- ✓ Kumanda bölümü kilidi açılır.

## 18 Bağımsız emniyet kapatması


Bir pişirme alanı uzun süre aralıksız olarak ve herhangi bir ayar değişikliği yapılmadan çalışırsa, otomatik kapama devreye sokulur. Pişirme alanı **FB** görüntüleri ve kendini kapatır.

Seçilen güç kademesine bağlı olarak süre 1 ile 10 saat arasında değişir. Pişirme alanını açmak için herhangi bir düğmeye basılmalıdır.

## 19 Temel ayarlar



Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

## 19.1 Temel ayarlara genel bakış

Gösterge	Ayar	Değer
c 1	Çocuk kilidi	0 - Manuel. <sup>1</sup> 1 - Otomatik. 2 - Kapalı.
c 2	Akustik sinyaller	0 - Onay sinyali ve hata sinyali kapatıldı. 1 - Sadece hata sinyali açıldı. 2 - Sadece onay sinyali açıldı. 3 - Tüm sinyal sesleri açıldı. <sup>1</sup>
c 3	Enerji tüketim göstergesi Ocağın açılması ve kapatılması arasındaki toplam enerji tüketimini kWh olarak gösterir. Göstergenin hassasiyeti şebekenin akım kalitesine bağlıdır.	0 - Kapalı. <sup>1</sup> 1 - Açık
c 5	Pişirme bölgelerinin otomatik kapanması.	00 - kapalı. <sup>1</sup> 01-99 Otomatik kapatmaya kadar olan süre.
c 6	Zamanlayıcı sonu sinyal sesinin süresi	1 - 10 saniye. <sup>1</sup> 2 - 30 saniye 3 - 1 dakika
c 7	Güç sınırlaması İlgili elektrik tesisatının gerekliliklerine göre ihtiyaç halinde ocağın toplam gücünün sınırlandırılmasını sağlar. Kullanılabilir ayarlar ocağın maksimum kapasitesine bağlıdır (bkz. Tip plakası). Fonksiyonun etkin ve ocağın ayarlanmış olan güç sınırına ulaşmış olması halinde, - görüntülenir ve daha yüksek bir güç seviyesini seçemezsiniz.	0 - Kapalı. Ocağın maksimum kapasitesi. <sup>1</sup> 1 - 1000 W. En düşük güç. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. 13 Amper için önerilir 3.5 - 3500 W. 16 Amper için önerilir. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. 20 Amper için önerilir. ... 9 - Ocağın maksimum kapasitesi.
c 11	MoveMode Esnek pişirme alanının üç pişirme bölgesindeki önceden ayarlanmış güç kademelerini değiştirmenize imkan tanır. Bunun için iki pişirme alanından biri seçilmeli, ayar alanından istenen güç kademesi ayarlanmalı ve yeni güç kademesini onaylamak için  seçeneğine dokunulmalı ve ardından bir sonraki pişirme alanı seçilmelidir.	9 - Ön pişirme alanı için önceden ayarlanmış güç kademesi. 5 - Orta pişirme alanı için önceden ayarlanmış güç kademesi. 1.5 - Arka pişirme alanı için önceden ayarlanmış güç kademesi.
c 12	Pişirme kabı testi Bu fonksiyonla pişirme kabının kalitesini kontrol edebilirsiniz.	0 - Uygun değil. 1 - Optimum değil. 2 - Uygun.
c 13	FlexInduction FlexZone açma modunu değiştiriniz.	0 - İki bağımsız pişirme alanı olarak. <sup>1</sup> 1 - Tek bir birleşik pişirme alanı olarak.
c 0	Fabrika ayarlarına sıfırlama	0 - Bireysel ayarlar. <sup>1</sup> 1 - Fabrika ayarları.



## 19.2 Temel ayarlar hakkında

**Gereklilik:** Ocak kapalı olmalıdır.


- Ocağı açmak için  üzerine dokunulmalıdır.
- Sonraki 10 saniye içinde  sembolüne 4 saniye süreyle dokunulmalıdır.

Ürün bilgisi	Gösterge
Teknik müşteri hizmetleri (TK) dizini	0 1
İmalat numarası	Fd
İmalat numarası 1	02.

Ürün bilgisi	Gösterge
İmalat numarası 2	0.5

- ✓ İlk dört gösterge ürün bilgilerini gösterir. Her bir göstergeyi çağırmak için ayar alanına dokunulmalıdır.
- 3. Temel ayarlara gitmek için  sembolüne dokunulmalıdır.
- ✓ c 1 ve 0 ön ayar olarak yanar.
- 4. Ekranda istediğiniz ayar görünene kadar  sembolüne tekrar tekrar dokununuz.

<sup>1</sup> Fabrika ayarı

5. İstenilen ayar, ayar alanında seçilmelidir.
6.  tuşuna 4 saniye dokunulmalıdır.
- ✓ Ayarlar kaydedilmiştir.

### 19.3 Temel ayarların değişikliğinin iptal edilmesi

- ▶ ① üzerine dokunulmalıdır.
- ✓ Tüm değişiklikler iptal edilir ve kaydedilmez.

## 20 Pişirme kabı testi

Pişirme kabının kalitesi, pişirme sürecinin hızı ve sonucu üzerinde büyük bir etkiye sahiptir.

Bu fonksiyonla, pişirme kabının kalitesini kontrol edebilirsiniz.

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

Erişim, temel ayarlar üzerinden gerçekleşir. → *Sayfa 13*

### 20.1 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 çağrılmalı ve *1* / *2* seçimini yapılmalıdır.
3. Ayar alanına dokunulmalıdır. Pişirme alanında — göstergesi yanıp söner.
- ✓ Test devam ediyor.
- ✓ 10 saniye sonra pişirme alanları göstergesinde sonuç gösterilir.

### 20.2 Sonucun kontrol edilmesi

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

#### Sonuç

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

Bu fonksiyonu yeniden etkinleştirmek için ayar alanına dokununuz.

## 21 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

### 21.1 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.
- ▶ Ocağın 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

### 21.2 Ocağın temizlenmesi

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

**Gereklilik:** Ocağın 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.

### 21.3 Profillerin temizlenmesi

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

**Not:** Cam kazıyıcı kullanmayınız.

1. İlik sabunlu su ve yumuşak bir bez ile temizleyiniz. Yeni temizleme bezleri kullanmadan önce iyice yıkanmalıdır.
2. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.

## 22 Arızaları giderme

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

### ⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- ▶ Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın arızalanması halinde müşteri hizmetlerini arayın.  
→ "Müşteri hizmetleri", Sayfa 17

### ⚠ 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 eğitilmiş uzman personel tarafından değiştirilmesi gerekir.

### 22.1 Uyarı bilgileri

#### Notlar

- Göstergelerde  $E$  görüntülenirse, ilgili pişirme alanının sensörünü basılı tutunuz ve arıza kodunu okuyunuz.
- Eğer arıza kodu tabloda listelenmemişse ocağın elektrik bağlantısını kesiniz, 30 saniye bekleyiniz ve ocağı yeniden bağlayınız. Gösterge yeniden

görünürse müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz ve ilgili arıza kodunu bildiriniz.

- 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.

### 22.2 Gösterge alanındaki uyarılar

Hata	Neden ve sorun giderme
Herhangi bir gösterge yanmıyor.	Elektrik beslemesi kesildi. ▶ Başka elektrikli cihazlar yardımıyla bir kısa devre olup olmadığı kontrol edilmelidir. Cihaz devre planına uygun olarak bağlanmamış. ▶ Cihazı devre planına uygun şekilde bağlayınız. Elektronik arızası ▶ Arızayı gideremezseniz, teknik müşteri hizmetlerini bilgilendiriniz.
Göstergeler yanıp sönüyor.	Kumanda bölümü nemli veya üzerinde bir cisim var. ▶ Kumanda bölümü kurulanmalı veya cisim kaldırılmalıdır.
$F2, F4, E7015, E8207, E8208$	Elektronik sistem fazla ısındı ve bir veya tüm pişirme alanları kapatıldı. ▶ Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. Ardından ocaktaki herhangi bir sembole dokununuz.
$F5$ + Güç kademesi ve sinyal sesi	Kumanda bölümü bölgesinde sıcak bir pişirme kabı bulunuyor. Bu yüzden elektronik parçalar aşırı ısınabilir. ▶ Pişirme kabını alınız. Hata göstergesi kısa bir süre sonra kaybolur. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
$F5$ ve sinyal sesi	Kumanda bölümü bölgesinde sıcak bir pişirme kabı bulunuyor. Elektroniğin korunması için pişirme alanı kapatıldı. ▶ Pişirme kabını alınız. Birkaç saniye bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. Hata göstergesi söndüğünde pişirmeye devam edebilirsiniz.
$F1/F5$	Pişirme bölgesi aşırı ısınmış ve cam seramiği korumak için kapatılmıştır. ▶ Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve ardından pişirme alanını yeniden açınız.
$F0$	Ayarları devreye alma etkin değil. ▶ İsteddiğiniz herhangi bir sensöre dokunarak hata göstergesini onaylayınız. Ayarları devreye alma fonksiyonu kullanmadan her zamanki gibi yemek pişirebilirsiniz. Müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz.
$F8$	Pişirme alanı uzun süredir ve kesintisiz olarak çalışıyordu. ▶ Bağımsız emniyet kapatması açık. Pişirme alanını ayarlamak için herhangi bir sembole dokununuz ve göstergelyi kapatınız.

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

## 22.3 Cihazınızdaki normal gürültüler

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

# 23 Atığa verme

## 23.1 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.

# 24 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 garantisini 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](http://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](http://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](http://www.bosch-home.com) altında çevrimiçi olarak ilgili kullanım talimatlarında ve ek belgelerde bulabilirsiniz.

## 24.1 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 13* da görüntüleyebilirsiniz.

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

## 24.2 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.







# Bu Bosch ev aletini satın aldığınız için teşekkür ederiz!

Yeni cihazınızı şimdi MyBosch'a kaydedin ve aşağıdaki avantajlardan hemen yararlanmaya başlayın:

- Cihazınız için uzman önerileri ve ipuçları
- Garanti uzatma seçenekleri
- Aksesuar ve yedek parça indirimleri
- Dijital kullanım talimatlarına ve tüm cihaz verilerine erişim
- Bosch ev aletleri servisine kolay ulaşma

Ücretsiz ve kolay kayıt – mobil cihazlar dahil:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



## 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](http://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](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001874678** (060216) REG25

tr