BOSCH

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

MyBosch

# Ankastre fırın

**HBF512B.1T**

[tr] Kullanım kılavuzu ve kurulum talimatları

## Daha fazla bilgi için lütfen Dijital Kullanım Kılavuzuna bakın.

# İçindekiler tablosu

**KULLANIM KILAVUZU**


| | | |
|---|---|---|
| **1** | **Güvenlik** | **2** |
| **2** | **Maddi hasarların önlenmesi** | **4** |
| **3** | **Çevrenin korunması ve tasarruf** | **5** |
| **4** | **Cihazı tanıma** | **6** |
| **5** | **İlk Kullanım öncesi** | **9** |
| **6** | **Temel Kullanım** | **9** |
| **7** | **Hızlı ısıtma** | **9** |
| **8** | **Zaman fonksiyonları** | **10** |
| **9** | **Çocuk emniyeti** | **11** |
| **10** | **Cihazı temizleme ve bakımını yapma** | **11** |
| **11** | **Islak temizlemeye yönelik temizleme asistanı** | **13** |
| **12** | **Raflar** | **14** |
| **13** | **Cihaz kapısı** | **15** |
| **14** | **Arızaları giderme** | **17** |
| **15** | **Taşıma ve atığa verme** | **18** |
| **16** | **Müşteri hizmetleri** | **19** |
| **17** | **Pişirme önerileri** | **19** |
| **18** | **MONTAJ KILAVUZU** | **22** |


# ⚠ 1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

### 1.1 Genel uyarılar

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

### 1.2 Amaca uygun kullanım

Bu cihaz yalnızca ankastre montaj için tasarlanmıştır. Özel montaj kılavuzunu dikkate alın.
Sadece eğitimli bir uzman personel soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir.
Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar.
Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanın.
- 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 bir uzaktan kumanda ile.

### 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

Aksesuar her zaman pişirme bölümünün içine doğru şekilde itilmelidir.

### ⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Pişirme bölümünün üzerine koyulan yanıcı cisimler alev alabilir.

- Yanıcı cisimler kesinlikle pişirme bölümünde muhafaza edilmemelidir.
- Duman çıkmaya başlarsa cihaz kapatılmalı veya fişi çekilmeli ve ortaya çıkabilecek olası alevleri havasız bırakarak söndürmek için kapak kapalı tutulmalıdır.

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.

- İşletim öncesinde kaba kirler pişirme bölümünden, ısıtıcı parçalardan ve aksesuarlardan temizlenmelidir.

Cihaz kapağının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir.

- Ön ısıtma ve pişirme sırasında pişirme kağıdı kesinlikle aksesuarın üzerine rastgele yerleştirilmemelidir.
- Pişirme kağıdı her zaman uygun ölçüde kesilmeli ve üzerine bir kap veya kek kalıbı yerleştirilmelidir.

### ⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.

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

Aksesuar veya kap çok ısınır.

- Sıcak aksesuar veya kaplar daima bir mutfak eldiveniyle pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

Alkol buharı sıcak pişirme bölümünde tutuşabilir.

- Yiyeceklerde sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanılmalıdır.
- Cihaz kapağı dikkatlice açılmalıdır.

### ⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur.

- Kesinlikle sıcak yerlere dokunulmamalıdır.
- Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir.

- Cihaz kapağı dikkatlice açılmalıdır.
- Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Pişirme bölümündeki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir.

- Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.

### ⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir.

- Fırın kapağındaki camı temizlemek için aşındırıcı veya keskin metal kazıyıcı kullanılmamalıdır, aksi takdirde yüzeyler çizilebilir.

Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.

- Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.

### ⚠ 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 zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

Hasarlı bir elektrik kablosu izolasyonu tehlike teşkil eder.

- Şebeke bağlantı kablosunun cihazın sıcak parçaları veya ısı kaynakları ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- Şebeke bağlantı kablosunun keskin uçlar veya kenarlar ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- Şebeke bağlantı kablosunu asla bükmeyiniz, ezmeyiniz veya değiştirmeyiniz.

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

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

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

- Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Yüzeyi çatlamış olan veya kırık olan bir cihazı kesinlikle kullanmayın.
- Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.
- Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa fiş derhal çekilmeli veya sigorta kutusundan sigorta kapatılmalıdır.
- Müşteri hizmetlerini arayınız. → *Sayfa 19*

**⚠ 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.

### 1.5 Halojen aydınlatma

**⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!**
Pişirme bölümü lambaları çok sıcaktır. Cihaz kapatıldıktan sonra bile bir süre yanma tehlikesi mevcuttur.
- ▸ Cam kapağa dokunulmamalıdır.
- ▸ Temizlerken cilde temas etmesinden kaçınılmalıdır.

**⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!**
Lambanın değiştirilmesi sırasında, duy kontakları gerilim altında kalır.
- ▸ Değiştirmeden önce, olası bir elektrik çarpmasını önlemek için cihazın kapalı olduğundan emin olunmalıdır.
- ▸ Ek olarak elektrik fişi çekilmeli veya sigorta kutusundaki sigorta kapatılmalıdır.

# 2 Maddi hasarların önlenmesi

### 2.1 Genel

**DİKKAT!**
50 °C'nin üzerinde pişirme bölümü zeminindeki nesneler ısı birikmesine neden olur. Böyle bir durumda pişirme ve kızartma süreleri yanlış olur ve fırının emaye kaplaması zarar görür.
- ▸ Pişirme bölümü zeminine aksesuar, pişirme kağıdı veya herhangi bir tür folyo koyulmamalıdır.
- ▸ Yalnızca 50 °C'nin altında bir sıcaklık ayarlanmışsa pişirme bölümüne kap koyulmalıdır.

Pişirme bölümünde su bulunması halinde su buharı oluşur. Sıcaklık değişimi nedeniyle hasarlar meydana gelebilir.
- ▸ Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.
- ▸ Pişirme bölümünün zeminine asla sulu kap konulmamalıdır.

Pişirme bölümünde uzun süre kalan nem korozyona neden olur.
- ▸ Kullanım sonrasında pişirme bölümünün kuruması beklenmelidir.
- ▸ Kapalı pişirme bölümünde uzun süre nemli gıda maddesi muhafaza edilmemelidir.
- ▸ Pişirme bölümünde yiyecek muhafaza edilmemelidir.

Cihazın kapağı açık şekilde soğutulması zaman içinde yanında bulunan mobilya panellerinin hasar görmesine neden olur.
- ▸ Yüksek sıcaklıklarla yapılan çalışmalar sonrasında pişirme bölümü yalnızca kapalı şekilde soğutulmalıdır.
- ▸ Cihaz kapağına herhangi bir şey sıkıştırılmamalıdır.
- ▸ Yalnızca çok nemli çalışmalar sonrasında pişirme bölümü açık olarak kurumaya bırakılmalıdır.

Meyve suyu fırın tepsisinden damlayarak çıkartılması mümkün olmayan lekeler bırakabilir.
- ▸ Fırın tepsisine çok sulu meyveli kekten çok fazla koyulmamalıdır.
- ▸ Mümkünse derin üniversal tava kullanılmalıdır.

Sıcak pişirme bölümünde fırın temizleyicisi kullanılması emayeye zarar verir.
- ▸ Sıcak pişirme bölümünde asla fırın temizleyicisi kullanılmamalıdır.
- ▸ Bir sonraki ısıtmadan önce pişirme bölümündeki ve cihaz kapağı üzerindeki artıklar tamamen temizlenmelidir.

Contanın aşırı kirli olması halinde cihaz kapağı artık tam olarak kapanmaz. Yandaki mobilyaların panelleri hasar görebilir.
- ▸ Contayı daima temiz tutunuz.
- ▸ Cihazı asla hasarlı bir contayla veya contasız olarak çalıştırmayınız.

Cihaz kapağının oturma yüzeyi veya tezgah olarak kullanılması nedeniyle cihaz kapağı hasar görebilir.
- ▸ Cihaz kapağına eşya koyulmamalı, oturulmamalı, kapağa asılmamalı veya yaslanılmamalıdır.
- ▸ Kaplar veya aksesuarlar cihaz kapağının üzerine koyulmamalıdır.

# 3 Çevrenin korunması ve tasarruf

## 3.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

- Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

## 3.2 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki bilgilere uyarsanız cihazınız daha az elektrik tüketir.

Cihazda ancak tarifte veya ayar önerilerinde belirtildiği sürece ön ısıtma yapılmalıdır.

- Cihazda ön ısıtma yapmamanız size %20'ye kadar enerji tasarrufu sağlar.

Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama pişirme kalıpları kullanılmalıdır.

- Bu tür pişirme kalıpları ısıyı özellikle iyi emer.

Çalışma sırasında cihaz kapağı mümkün olduğunca seyrek açılmalıdır.

- Pişirme bölümündeki sıcaklık korunur ve cihazın yeniden ısıtılmasına gerek kalmaz.

Birden fazla yiyecek doğrudan arka arkaya veya paralel olarak pişirilmelidir.

- Pişirme bölümü ilk pişirme sonrasında ısınmıştır. Böylece sonraki pişirme için gereken süre azalır.

Daha uzun pişirme sürelerinde, cihaz pişirme süresi bitiminden 10 dakika önce kapatılmalıdır.

- Kalan ısı, yemeğin pişmesi için yeterli olur.

Kullanılmayan aksesuar pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

- Gereğinden fazla aksesuar parçasının ısıtılmasına gerek yoktur.

Derin dondurulmuş yiyecekler hazırlanmadan önce buzu çözülmelidir.

- Yiyeceklerde buz çözme için gereken enerjiden tasarruf edilir.

**Not:**
Cihaz bekleme modunda şu kadar enerjiye ihtiyaç duyar:

- ekranda saat görünümü olan cihaz varyasyonunda maks. 1 W
- ekranda saat görünümü olmayan cihaz varyasyonunda maks. 0,5 W

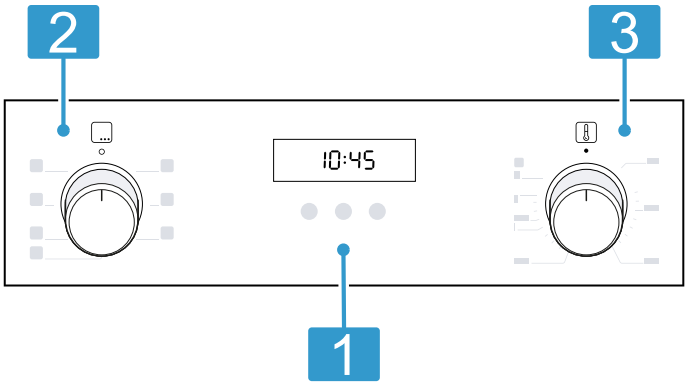
# 4 Cihazı tanıma

## 4.1 Kumanda bölümü

Kumanda alanı üzerinden cihazınızın tüm fonksiyonlarını ayarlayabilir ve işletim durumu ile ilgili bilgiler alabilirsiniz.

### Kumanda elemanları

Kumanda elemanları üzerinden cihazınızın tüm fonksiyonlarını ayarlayabilir ve işletim durumu ile ilgili bilgiler alabilirsiniz.
Cihaz tipine bağlı olarak resimde bazı detaylar farklı olabilir, örn. renk ve biçim.




| | |
|---|---|
| 1 | **Tuşlar ve ekran**<br>Tuşlar, dokunmaya karşı duyarlı alanlardır. Bir fonksiyonu seçmek için sadece ilgili alana hafifçe dokunulmalıdır.<br>Bu ekran, aktif fonksiyonların ve zaman fonksiyonlarının sembollerini gösterir.<br>→ *"Tuşlar ve Ekran", Sayfa 6* |
| 2 | **Fonksiyon seçme düğmesi**<br>Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ve diğer fonksiyonları ayarlayabilirsiniz.<br>Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumundan ○ sola veya sağa çevirebilirsiniz.<br>Cihaz tipine bağlı olarak fonksiyon seçme düğmesi aşağı bastırılabilir. İçeri itmek veya dışarı çıkarmak için sıfır konumundayken ○ fonksiyon seçme düğmesine basılmalıdır.<br>→ *"Isıtma türleri ve Fonksiyonlar", Sayfa 6* |
| 3 | **Sıcaklık seçme düğmesi**<br>Sıcaklık seçme düğmesi ile ısıtma türü sıcaklığını ayarlayabilir veya diğer fonksiyonların ayarını seçebilirsiniz.<br>Sıcaklık seçme düğmesini sıfır konumundan ● dayanak noktasına kadar sadece sağa doğru çevirebilirsiniz, ama daha fazla çeviremezsiniz.<br>Cihaz tipine bağlı olarak sıcaklık seçme düğmesi aşağı bastırılabilir. İçeri itmek veya dışarı çıkarmak için sıfır konumundayken ● sıcaklık seçme düğmesine basılmalıdır.<br>→ *"Sıcaklık ve ayar seviyeleri", Sayfa 7* |

### Tuşlar ve Ekran

Tuşlar aracılığıyla cihazın çeşitli fonksiyonlarını ayarlayabilirsiniz. Ayarları ekranda görebilirsiniz.

Bir fonksiyon aktifse ilgili sembol ekranda yanar. Saat sembolü ancak siz saati değiştirirseniz yanar.

| Sembol | Fonksiyon | Kullanım |
|---|---|---|
| | Çocuk emniyeti | Çocuk emniyetinin devreye alınması veya devre dışı bırakılması. |
| | Zaman fonksiyonları | Saat, alarm, süre ve bitiş zamanı seçilebilir.<br>Münferit zaman fonksiyonlarını seçmek için tuşa birkaç defa basılmalıdır. |
| − | Eksi | Ayar değerlerinin azaltılması. |
| + | Artı | Ayar değerlerinin arttırılması. |

### Isıtma türleri ve Fonksiyonlar

Yemeğiniz için her zaman uygun ısıtma türünü bulabilmeniz amacıyla size farkları ve kullanım alanlarını anlatacağız.

| Sembol | Isıtma türü | Kullanım ve çalışma biçimi |
|---|---|---|
| | 3D sıcak hava | Bir veya birden fazla seviyede pişirme veya kızartma.<br>Fan, arka panelde bulunan yuvarlak ısıtıcının ısısını eşit biçimde pişirme bölümüne dağıtır. |
| | Hassas sıcak hava | Seçilen yiyecekleri ön ısıtma olmadan bir seviyede hassas biçimde pişirme.<br>Fan, arka panelde bulunan yuvarlak ısıtıcının ısısını eşit biçimde pişirme bölümüne dağıtır. Pişirilecek yiyecek fazlar halinde ve kalan ısı ile pişirilir.<br>120 °C ile 230 °C arasında bir sıcaklık seçiniz.<br>Pişirme sırasında cihaz kapağı kapalı tutulmalıdır.<br>Bu ısıtma türü havalandırma modunda enerji tüketimini ve enerji verimlilik sınıfını belirlemek için kullanılır. |

| Sembol | Isıtma türü | Kullanım ve çalışma biçimi |
|---|---|---|
| | Pizza fonksiyonu | Alttan çok fazla ısıya ihtiyaç duyan yemeklerin ve pizzaların hazırlanması.<br>Alt ısıtıcı ve arka paneldeki yuvarlak ısıtıcı ısınır. |
| | Alttan ısıtma | Yemeklerin yeniden pişirilmesi veya sıcak suda pişirilmesi.<br>Isı alttan gelir. |
| | Izgara, geniş yüzey | Biftek, sosis veya tost gibi yassı yiyeceklerin ızgarada kızartılması. Yiyeceklerin gratine edilmesi.<br>Tüm yüzeyi ızgara rezistansının altından ısıtır. |
| | Hava dolaşımlı ızgara | Kümes hayvanları, bütün balıklar veya büyük et parçalarını kızartma.<br>Izgara ısıtıcısı ve fan dönüşümlü olarak açılıp kapanır. Fan sıcak havayı yemeğin etrafında döndürür. |
| | Üstten/alttan ısıtma | Tek seviyede geleneksel biçimde pişirme veya kızartma. Bu ısıtma türü özellikle sulu malzemeli kekler için uygundur.<br>Isı üstten ve alttan eşit olarak gelir.<br>Bu ısıtma türü geleneksel modda enerji tüketimini belirlemek için kullanılır. |

**Diğer fonksiyonlar**

Bu bölümde, cihazınızın fonksiyonlarına genel bir bakış sunulmaktadır.

| Sembol | Fonksiyon | Kullanım |
|---|---|---|
| | Hızlı ıstma | Pişirme bölümünü aksesuarsız halde hızlı ön ısıtma.<br>→ *"Hızlı ısıtma", Sayfa 9* |
| | Islak temizlemeye yönelik temizleme asistanı | Pişirme bölümünün daha kolay temizlenmesini sağlamak için temizlik fonksiyonunu ayarlama.<br>→ *"Islak temizlemeye yönelik temizleme asistanı", Sayfa 13* |
| | Fırın lambası | Pişirme bölümünü ısıtma olmadan aydınlatma.<br>→ *"Aydınlatma", Sayfa 8* |

## Sıcaklık ve ayar seviyeleri

Isıtma türleri ve fonksiyonlar için çeşitli ayarlar mevcuttur.

**Not:** 250°C üzerindeki sıcaklık ayarlarında cihaz yaklaşık 10 dakika sonra yaklaşık 240°C sıcaklığa geri döner. Ancak cihazınızda ayarlanan ısıtma türü üst/alt ısıtma veya alt ısıtma ise, bu sıcaklık düşüşü gerçekleşmez.

| Sembol | Fonksiyon | Kullanım |
|---|---|---|
| ● | Sıfır konumu | Cihaz ısıtmıyor. |
| 50 - 275 | Sıcaklık aralığı | °C olarak pişirme bölümündeki sıcaklık ayarı. |
| 1, 2, 3<br>veya<br>I, II, III | Izgara kademeleri | Izgara, geniş yüzey ve Izgara, küçük yüzey için ızgara kademeleri ayarı (cihaz tipine göre).<br>1 = zayıf<br>2 = orta<br>3 = güçlü |
| | Islak temizlemeye yönelik temizleme asistanı | Temizleme fonksiyonu ayarı. |

**Isıtma göstergesi**

Cihaz ısındığında bunu size gösterir.
Cihaz ısıtma yaptığında, ekranda ilgili sembol 🌡 görünür.
Bu sembol ısıtma molalarında söner.
Ön ısıtma yaptığınızda, ilgili sembol ilk defa söndüğünde yemeği içeri sürmek için optimum zamana ulaşılmıştır.

**Not:** Termik hareketsizlik nedeniyle, gösterilen sıcaklık ile pişirme bölümünün içindeki gerçek sıcaklık biraz farklı olabilir.

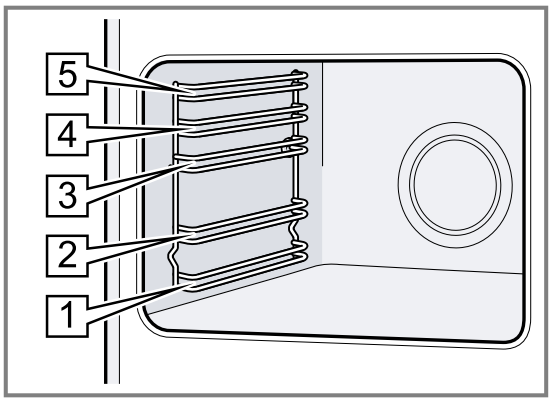
## 4.2 Pişirme bölümü

Pişirme bölümündeki fonksiyonlar cihazınızı çalıştırmayı kolaylaştırır.

### Raflar

Pişirme bölümündeki rafların farklı yüksekliklerine aksesuarları itebilirsiniz.
Pişirme bölümünün 5 yerleştirme yüksekliği vardır.
Yerleştirme yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru sayılır.

Rafları örn. temizlemek için yerinden çıkarabilirsiniz.
→ *"Raflar", Sayfa 14*




### Aydınlatma

Fırın lambası pişirme bölümünü aydınlatır.
Çoğu ısıtma türünde ve fonksiyonda, aydınlatma çalışma sırasında açıktır. Çalışma fonksiyon seçme düğmesi ile sonlandırıldığında bu aydınlatma kapanır.

Fonksiyon seçme düğmesindeki fırın lambası konumunda lambayı ısıtma olmadan da açabilirsiniz.

### Cihaz kapağı

Çalışma sırasında cihazın kapağını açarsanız çalışma devam eder.

### Soğutma fanı

Soğutma fanı, cihaz sıcaklığına göre devreye girer ve devre dışı kalır. Sıcak hava kapağın üzerinden dışarı çıkar.

**DİKKAT!**

Cihaz kapağındaki havalandırma yarıklarının üzerini örtmeyiniz. Cihaz aşırı ısınır.

- Havalandırma yarıkları açık bırakılmalıdır.

Cihazın çalışma işleminden sonra hızlı bir şekilde soğuması için soğutma fanı belirli bir süre boyunca çalışır.

### Yoğuşma suyu

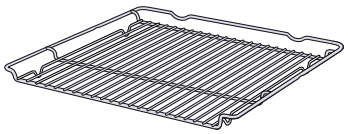
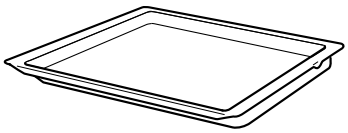
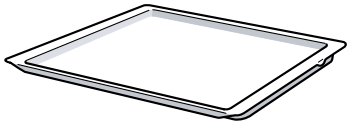
Pişirme sırasında pişirme bölümünde ve cihaz kapağında yoğuşma suyu oluşabilir. Yoğuşma suyu normaldir ve cihazın fonksiyonunu etkilemez. Pişirme işleminden sonra yoğuşma suyu temizlenmelidir.

## 4.3 Aksesuar

Orijinal aksesuarlar kullanınız. Bunlar cihazınıza özel tasarlanmıştır.

**Not:** Aksesuar ısındığında deforme olabilir. Bu deformasyon herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz. Aksesuar soğuduğunda deformasyon kaybolur.

Cihaz tipine bağlı olarak birlikte teslim edilen aksesuarlar farklı olabilir.

| Aksesuarlar | | Kullanım |
|---|---|---|
| Tel ızgara |  | ■ Kek kalıpları<br>■ Sufle kalıpları<br>■ Kap<br>■ Et, örn. kızartma veya ızgaralık parçalar<br>■ Derin dondurulmuş yemekler |
| Üniversal tava |  | ■ Yumuşak kekler<br>■ Kurabiye<br>■ Ekmek<br>■ Büyük kızartma<br>■ Derin dondurulmuş yemekler<br>■ Damlayan sıvıları toplama, örn. tel ızgara üzerinde ızgaradan damlayan yağ. |
| Fırın tepsisi |  | ■ Tepsi kekleri<br>■ Kuru pasta |

### Aksesuarın kullanılması

Aksesuar her zaman pişirme bölümünün içine doğru olacak şekilde itilmelidir. Ancak bu şekilde aksesuar devrilmeden yarıya kadar dışarı çekilebilir.

1. Aksesuar ilgili yerleştirme yüksekliğinin her iki kılavuz çubuğu arasına itilmelidir.

| | |
|---|---|
| Tel ızgara | Tel ızgara, açık tarafı pişirme alanı kapağına ve kavisli kısmı ⌣ aşağıya bakacak şekilde itilmelidir. |
| Tepsi örn. üniversal tava veya fırın tepsisi | Tepsinin eğimli kısmı cihaz kapağına bakacak şekilde itilmelidir. |

2. Aksesuar, cihaz kapağına temas etmeyecek şekilde içeri itilmelidir.

**Not:** İhtiyacınız olmayan aksesuarları çalıştırma sırasında pişirme bölümünden çıkarınız.

### Diğer aksesuar

Diğer aksesuarları müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internetten temin edebilirsiniz.
Cihazınız için sunulan geniş ürün yelpazesini internette veya broşürlerimizde bulabilirsiniz:
www.bosch-home.com
Aksesuar cihaza özeldir. Satın alırken her zaman cihazınızın tam adını (E No.) belirtiniz.
Cihazınız için mevcut olan aksesuarları internet mağazamızdan veya müşteri hizmetlerinden öğrenebilirsiniz.

# 5 İlk Kullanım öncesi

İlk çalıştırma için ayarları gerçekleştirin. Cihazı ve aksesuarı temizleyin.

## 5.1 İlk kez çalıştırma

Cihazınızı kullanmaya başlamadan önce, ilk çalıştırma için ayarlamalar yapmanız gerekir.

## 5.2 Cihazın ilk kullanımdan önce temizlenmesi

Cihazla ilk kez yemek hazırlamadan önce pişirme bölümünü ve aksesuarını temizleyiniz.

1. Köpük parçacıkları gibi ambalaj artıklarını ve aksesuarları pişirme bölümünden alınız.
2. Pişirme bölümünün düz yüzeylerini ısıtma öncesinde yumuşak, nemli bir bezle siliniz.
3. Cihazın ısıtma işlemi devam ettiği sürece odayı havalandırın.
4. Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması.
   → *"Temel Kullanım", Sayfa 9*

| | |
|---|---|
| Isıtma türü | 3D sıcak hava |
| Sıcaklık | maksimum |
| Süre | 1 saat |

5. Cihazı belirlenen süreden sonra kapatınız.
6. Pişirme bölümü soğuyuncaya kadar bekleyiniz.
7. Düz yüzeyleri deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz.
8. Aksesuarı deterjanlı su ve temizlik bezi veya yumuşak bir fırça ile temizleyiniz.

# 6 Temel Kullanım

## 6.1 Cihazın devreye sokulması

- ▸ Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumunun ○ dışındaki bir konuma çeviriniz.
- ✔ Cihaz açılmıştır.

## 6.2 Cihazın kapatılması

- ▸ Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna ○ çeviriniz.
- ✔ Cihaz kapatılmıştır.

## 6.3 Isıtma türleri ve sıcaklık

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.
2. Sıcaklık seçme düğmesi ile sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.
- ✔ Birkaç saniye sonra cihaz ısıtma yapmaya başlar.
3. Yemek hazır olduğunda cihaz kapatılmalıdır.

**İpuçları**

- Yemeğiniz için en uygun ısıtma türünü ısıtma türlerinin açıklamasında bulabilirsiniz.
- Ayrıca cihazda çalışmanın süresini ve bitişini ayarlayabilirsiniz.
  → *"Zaman fonksiyonları", Sayfa 10*

### Isıtma türünün değiştirilmesi

Isıtma türünü istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

- ▸ İstediğiniz ısıtma türünü fonksiyon seçme düğmesi ile ayarlayınız.

### Sıcaklığın değiştirilmesi

Sıcaklığı istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

- ▸ İstediğiniz sıcaklığı sıcaklık seçme düğmesi ile ayarlayınız.

# 7 Hızlı ısıtma

Zamandan tasarruf etmek için hızlı ısıtma ile ısıtma süresini kısaltabilirsiniz.
Hızlı ısıtma fonksiyonunu sadece 100 °C'nin üzerinde ayarlanan sıcaklıklarda kullanınız.
Hızlı ısıtmadan sonra aşağıdaki ısıtma türlerinin kullanılması en iyisidir:

- 3D Sıcak hava
- Üstten/alttan ısıtma

## 7.1 Hızlı ısıtmanın ayarlanması

Yemeklerin eşit pişmesi için yemek ancak hızlı ısıtma sona erdikten sonra pişirme bölümüne koyulmalıdır.

1. Hızlı ısıtma fonksiyon seçme düğmesi ile ayarlanmalıdır.
2. İstenilen sıcaklık, sıcaklık seçme düğmesi ile ayarlanmalıdır.
- ✔ Birkaç saniye sonra hızlı ısıtma başlar.

✔ Hızlı ısıtma sona erdiğinde bir sinyal sesi duyulur ve ısıtma göstergesi söner.

3. Fonksiyon seçme düğmesi ile uygun bir ısıtma türü ayarlanmalıdır.
4. Yiyecek pişirme bölümüne yerleştirilmelidir.

# 8 Zaman fonksiyonları

Cihazınız, işletime kumanda etmek için kullanabileceğiniz çeşitli zaman fonksiyonlarına sahiptir.

## 8.1 Zaman fonksiyonlarına genel bakış

tuşuyla farklı zaman fonksiyonlarını seçiniz.

| Zaman fonksiyonu | Kullanım |
|---|---|
| Çalar saat | Çalar saati işletimden bağımsız olarak ayarlayabilirsiniz. Cihazı etkilemez. |
| Süre | Çalışması için bir süre ayarlamış olmanız halinde, bu süre dolduktan sonra cihaz ısınmayı durdurur. |
| Bitiş | Süre için çalışmanın sona ereceği saati ayarlayabilirsiniz. Çalışmanın istenen zamanda bitmesi için cihaz otomatik olarak başlatılır. |
| Saat | Saati ayarlayabilirsiniz. |

## 8.2 Alarm saatinin ayarlanması

Alarm işletimden bağımsız olarak çalışır. Alarmı, cihaz açıkken veya kapalıyken 23 saat ve 59 dakikaya kadar ayarlayabilirsiniz. Alarmın kendine has bir sinyali vardır, böylece alarmın mı çaldığını yoksa sürenin mi dolduğunu anlayabilirsiniz.

**Not:** Alarm ve süre aynı anda çalışamaz. Bir sürenin ayarlanmış olduğu durumlarda, alarm ayarlanamaz.

1. Ekranda seçilene kadar tuşuna basılmalıdır.
2. Alarm zamanı — veya + tuşuyla ayarlanmalıdır.

| Tuş | Önerilen değer |
|---|---|
| — | 5 dakika |
| + | 10 dakika |

Alarm süresi, 10 dakikaya kadar 30 saniyelik kademelerle ayarlanabilir. Daha sonra, değer ne kadar yüksekse zaman kademeleri de o kadar büyük olur.

✔ Birkaç saniye sonra alarm çalışmaya başlar ve alarm süresi işler.
✔ Alarm süresi dolduğunda bir sinyal duyulur ve ekranda alarm süresi sıfır olarak görünür.
3. Alarm süresi dolduğunda:
   – Alarmı kapatmak için, herhangi bir tuşa basılmalıdır.

### Alarmın değiştirilmesi

Alarm süresini istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

**Gereklilik:** Ekranda işaretlidir.

▸ Alarm zamanı — veya + tuşu ile değiştirilir.
✔ Cihaz birkaç saniye sonra yapılan değişikliği devralır.

### Alarmın iptal edilmesi

Alarm süresini istediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

**Gereklilik:** Ekranda işaretlidir.

▸ — tuşu ile alarm zamanını sıfıra geri alınız.
✔ Cihaz birkaç saniye sonra yapılan değişikliği devralır ve söner.

## 8.3 Sürenin ayarlanması

İşletim için süreyi en fazla 23 saat 59 dakika olarak ayarlayabilirsiniz.

**Gereklilik:** Bir ısıtma türü ve bir sıcaklık veya kademe ayarlandı.

1. Ekranda seçilene kadar tuşuna basılmalıdır.
2. — veya + tuşu ile süreyi ayarlayınız.

| Ek program | Önerilen değer |
|---|---|
| — | 10 dakika |
| + | 30 dakika |

Süre, bir saate kadar dakikalık aralıklarla, sonrasında ise 5 dakikalık aralıklarla ayarlanabilir.

✔ Birkaç saniye sonra cihaz ısıtma yapmaya başlar ve süre işlemeye başlar.
✔ Süre dolduğunda bir sinyal duyulur ve ekranda süre sıfır olarak görünür.
3. Süre dolduğunda:
   – Sinyali zamanından önce kapatmak için, herhangi bir tuşa basınız.
   – Süreyi yeniden ayarlamak için, + tuşuna basınız.
   – Yemek hazır olduğunda cihazı kapatınız.

### Sürenin değiştirilmesi

Süreyi istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

**Gereklilik:** Ekranda işaretlidir.

▸ — veya + tuşu ile süreyi değiştiriniz.
✔ Cihaz birkaç saniye sonra yapılan değişikliği devralır.

### Sürenin iptal edilmesi

Süreyi istediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

**Gereklilik:** Ekranda işaretlidir.

▸ — tuşu ile süreyi sıfıra geri alınız.
✔ Cihaz birkaç saniye sonra yapılan değişikliği devralır. ve cihaz süresiz olarak ısıtmaya devam eder.

## 8.4 Sona erdirmenin ayarlanması

Sürenin sona ereceği saati 23 saat 59 dakikaya kadar erteleyebilirsiniz.

**Notlar**

■ Izgara fonksiyonlu ısıtma türlerinde sona erdirme ayarlanamaz.

- Yemeklerinizin iyi pişmesi için, eğer çalışma zaten başlatılmışsa sona erdirmeyi artık ayarlamayınız.
- Yemeklerin bozulmaması için, bunların pişirme bölümünde aşırı uzun süre kalmamasına dikkat ediniz.

**Gereklilikler**
- Bir ısıtma türü ve bir sıcaklık veya kademe ayarlandı.
- Bir süre ayarlandı.

1. Ekranda →| seçilene kadar ⏲ tuşuna basılmalıdır.
2. — veya + tuşuna basılmalıdır.
✔ Ekranda hesaplanan bitiş zamanı gösterilir.
3. Tuş — veya + ile bitiş zamanını sonraya kaydırabilirsiniz.
✔ Cihaz birkaç saniye sonra yapılan değişikliği devralır ve cihaz ayarlanmış olan bitiş zamanını gösterir.
✔ Hesaplanmış olan başlangıç zamanına erişildiğinde, cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
✔ Süre dolduğunda bir sinyal duyulur ve ekranda süre sıfır olarak görünür.
4. Süre dolduğunda:
   – Sinyali zamanından önce kapatmak için, herhangi bir tuşa basılmalıdır.
   – Süreyi yeniden ayarlamak için, + tuşuna basılmalıdır.
   – Yemek hazır olduğunda cihaz kapatılmalıdır.

### Bitiş zamanının değiştirilmesi

Yemeklerinizin iyi pişmesi için, ayarlanmış olan bitiş zamanını, sadece çalışma başlayıncaya ve süre işlemeye başlayıncaya kadar değiştirebilirsiniz.

**Gereklilik:** Ekranda →| işaretlidir.

▸ Tuş — veya + ile bitiş zamanını sonraya kaydırabilirsiniz.
✔ Cihaz birkaç saniye sonra yapılan değişikliği devralır.

### Bitişin iptali

Ayarlanmış olan bitiş zamanını istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

**Gereklilik:** Ekranda →| işaretlidir.

▸ — tuşu ile, bitişi o anki saat artı ayarlanan süreye geri alınız.
✔ Cihaz birkaç saniye sonra yapılan değişikliği devralır ve cihaz ısıtmaya başlar. Süre çalışmaya başlar.

## 8.5 Saatin ayarlanması

Cihaz bağlanmasından veya bir elektrik kesintisinden sonra ekranda saat yanıp söner. Saat "12:00" olarak başlar. Güncel saati giriniz.

**Gereklilik:** Fonksiyon seçme düğmesi sıfır konumunda ○ olmalıdır.

1. Saati — veya + tuşu ile ayarlayınız.
2. ⏲ tuşuna basınız.
✔ Ekranda ayarlanan saat görünür.

# 9 Çocuk emniyeti

Çocukların yanlışlıkla çalıştırmamaları veya ayarları değiştirmemeleri için cihazı emniyete alınız.

**Not:** Bir elektrik kesintisinden sonra çocuk emniyeti artık etkin değildir.

## 9.1 Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devreden çıkarılması

**Gereklilik:** Fonksiyon seçme düğmesi sıfır konumunda ○ olmalıdır.

▸ Çocuk kilidini etkinleştirmek için, ekranda SAFE görüntülenene kadar ⏲ tuşu basılı tutulmalıdır.
   – Çocuk kilidini devre dışı bırakmak için, ekranda 5 AFE sönene kadar ⏲ tuşu basılı tutulmalıdır.

# 10 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

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

## 10.1 Temizlik malzemeleri

Cihazdaki farklı yüzeylerin hasar görmemesi için, uygun olmayan temizlik malzemelerini kullanmayınız.

**⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!**

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

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

**DİKKAT!**

Uygun olmayan temizlik malzemeleri cihazın yüzeyine zarar verir.

▸ Keskin veya aşındırıcı temizlik maddesi kullanılmamalıdır.
▸ Yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.
▸ Sert ovma süngerleri veya bulaşık süngerleri kullanılmamalıdır.
▸ Cihaz henüz sıcakken temizleme için özel deterjanlar kullanılmamalıdır.

Sıcak pişirme bölümünde fırın temizleyicisi kullanılması emayeye zarar verir.

▸ Sıcak pişirme bölümünde asla fırın temizleyicisi kullanılmamalıdır.
▸ Bir sonraki ısıtmadan önce pişirme bölümündeki ve cihaz kapağı üzerindeki artıklar tamamen temizlenmelidir.

Yeni temizleme bezleri üretim kalıntıları içerir.

▸ Yeni temizleme bezleri kullanılmadan önce iyice yıkanmalıdır.

## Uygun temizlik malzemeleri

Cihazınızdaki çeşitli yüzeyler için sadece uygun temizlik malzemeleri kullanınız.

Cihazı temizlemeye yönelik talimatları dikkate alınız.
→ *"Cihazın temizlenmesi", Sayfa 13*

### Cihaz

| Yüzey | Uygun temizlik malzemeleri | Açıklamalar |
|---|---|---|
| Paslanmaz çelik | ■ Sıcak deterjanlı su<br>■ Sıcak yüzeylere özel paslanmaz çelik bakım malzemesi | Aşınmayı önlemek için kireç, yağ, nişasta ve yumurta akı lekeleri paslanmaz çelik yüzeylerden derhal temizlenmelidir.<br>Paslanmaz çelik bakım malzemesi ince bir tabaka halinde yüzeye sürülmelidir. |
| Emaye, plastik, boyalı veya serigrafili yüzeyler örn. kumanda paneli | ■ Sıcak deterjanlı su | Cam temizleyici veya cam kazıyıcı kullanılmamalıdır. |
| Düğmeler | ■ Sıcak deterjanlı su | Bulaşık bezi ile temizlenmeli ve yumuşak bir bez ile kurulanmalıdır. Çıkarılmamalı ve aşındırılmamalıdır. |

### Cihaz kapağı

| Bölge | Uygun temizlik malzemeleri | Açıklamalar |
|---|---|---|
| Kapak camları | ■ Sıcak deterjanlı su | Cam kazıyıcı veya paslanmaz çelik ovma teli kullanılmamalıdır.<br>**İpucu:** Daha iyi temizleyebilmek için kapak camları sökülmelidir.<br>→ *"Cihaz kapısı", Sayfa 15* |
| Kapak kaplaması | ■ Paslanmaz çelikten: Paslanmaz çelik temizleyici<br>■ Plastikten: Sıcak deterjanlı su | Cam temizleyici veya cam kazıyıcı kullanılmamalıdır.<br>**İpucu:** Daha iyi temizleyebilmek için kapağın üst kapağı çıkarılmalıdır.<br>→ *"Cihaz kapısı", Sayfa 15* |
| Kapak tutamağı | ■ Sıcak deterjanlı su | İnatçı kirleri önlemek için, kireç giderme malzemesi kapak tutamağından derhal temizlenmelidir. |
| Kapak contası | ■ Sıcak deterjanlı su | Çıkarılmamalı ve aşındırılmamalıdır. |

### Pişirme bölümü

| Bölge | Uygun temizlik malzemeleri | Açıklamalar |
|---|---|---|
| Emaye yüzeyler | ■ Sıcak deterjanlı su<br>■ Sirkeli su<br>■ Fırın temizleyicisi | Aşırı kirlenme durumunda kirler suda bekletilmeli, bir fırça veya paslanmaz çelik ovma teli kullanılmalıdır.<br>Pişirme bölümünün temizlendikten sonra kuruması için cihazı kapağı açık bırakılmalıdır.<br>**Notlar**<br>■ Çok yüksek sıcaklıklarda emaye yanar, bunun sonucunda ufak renk farklılıkları oluşur. Cihazın fonksiyonu bundan etkilenmez.<br>■ İnce tepsilerin kenarları tamamen emaye kaplanamaz ve pürüzlü olabilir. Bu sayede korozyon koruması olumsuz etkilenmez.<br>■ Yiyecek kalıntıları nedeniyle emaye yüzeylerde beyaz bir yüzey oluşur. Bu yüzey sağlık açısından sorun teşkil etmez. Cihazın fonksiyonu bundan etkilenmez. Bu yüzeyi sitrik asitle temizleyebilirsiniz. |
| Fırın lambasının cam kapağı | ■ Sıcak deterjanlı su | Aşırı kirlenme durumunda fırın temizleme maddesi kullanılmalıdır. |

| Bölge | Uygun temizlik malzemeleri | Açıklamalar |
|---|---|---|
| Raflar | ■ Sıcak deterjanlı su | Aşırı kirlenme durumunda kirler suda bekletilmeli, bir fırça veya paslanmaz çelik ovma teli kullanılmalıdır.<br>**İpucu:** Temizlemek için raflar yerinden çıkarılmalıdır.<br>→ *"Raflar", Sayfa 14* |
| Aksesuar | ■ Sıcak deterjanlı su<br>■ Fırın temizleyicisi | Aşırı kirlenme durumunda kirler suda bekletilmeli, bir fırça veya paslanmaz çelik ovma teli kullanılmalıdır.<br>Emaye aksesuarlar bulaşık makinesi için uygundur. |

### 10.2 Cihazın temizlenmesi

Cihazın hasar görmesini önlemek için cihazı yalnızca uygun temizlik malzemeleriyle belirtildiği gibi temizleyiniz.

**⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!**
Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.
- ▸ Sıcak bileşenlere dokunmaktan kaçınmaya dikkat edilmelidir.
- ▸ 8 yaşın altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.

**⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!**
Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.
- ▸ İşletim öncesinde kaba kirler pişirme bölümünden, ısıtıcı parçalardan ve aksesuarlardan temizlenmelidir.

**Gereklilik:** Temizlik malzemelerine yönelik bilgilere dikkat edilmelidir.
→ *"Temizlik malzemeleri", Sayfa 11*

1. Cihaz sıcak deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizlenmelidir.
   – Bazı yüzeylerde alternatif temizlik malzemeleri kullanabilirsiniz.
   → *"Uygun temizlik malzemeleri", Sayfa 12*
2. Yumuşak bir bez ile kurulanmalıdır.

### 10.3 Kumanda elemanlarının temizlenmesi

**⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!**
Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.
- ▸ Kumanda düğmesini temizlemek için çıkarmayınız.
- ▸ Islak temizleme bezleri kullanmayınız.

1. Temizlik malzemelerine yönelik bilgilere dikkat edilmelidir.
2. Nemli bir temizleme bezi ve sıcak sabunlu suyla temizleyiniz.
3. Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.

### 10.4 Paslanmaz çelik yüzeylerin temizlenmesi

1. Temizlik malzemelerine yönelik bilgilere dikkat edilmelidir.
2. Bir temizleme bezi ve sıcak deterjanlı suyla fırçalanma yönünde temizlenmelidir.
3. Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.
4. Paslanmaz çelik bakım malzemesi yumuşak bir bezle ince bir tabaka halinde yüzeye sürülmelidir.

**İpucu:** Paslanmaz çelik bakım malzemesini müşteri hizmetlerinden veya çevrimiçi satış merkezinden alabilirsiniz.

# 11 Islak temizlemeye yönelik temizleme asistanı

Temizleme asistanı pişirme bölümünü arada bir temizlemek için hızlı bir alternatiftir. Temizleme asistanı deterjanlı suyun buharlaşmasıyla kirleri yumuşatır. Böylelikle bunlar daha kolay çıkarılabilir.

### 11.1 Temizleme asistanının ayarlanması

**⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!**
Pişirme bölümündeki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir.
- ▸ Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.

**Gereklilik:** Pişirme bölümü tamamen soğumuş olmalıdır.

1. Aksesuar pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.
2. 0,4 l suya bir damla deterjan eklenmeli ve pişirme bölümü tabanının ortasına dökülmelidir. Damıtılmış su kullanmayınız.
3. Fonksiyon ve sıcak seçme düğmesiyle fonksiyonu ayarlanmalıdır.

✔ Birkaç saniye sonra cihaz ısıtma yapmaya başlar ve süre işlemeye başlar.
✔ Süre dolduğunda bir sinyal duyulur ve ekranda süre sıfır olarak görünür.

**Not:** Süre için ön ayar yapılmıştır ve değiştirilemez. Bitiş süresi ertelenemez.
Pişirme bölümü tamamen soğumamışsa gösterge alanında yanıp söner.

### 11.2 Kullanımdan sonra pişirme bölümünün temizlenmesi

**DİKKAT!**
Pişirme bölümünde uzun süre kalan nem korozyona neden olur.
- ▸ Temizlik desteğinden sonra pişirme bölümü silinmeli ve tamamen soğumaya bırakılmalıdır.

**Gereklilik:** Pişirme bölümü soğumuştur.

1. Cihazın kapağı açılmalı ve kalan su emici bir bezle silinmelidir.
2. Pişirme bölümündeki düz yüzeyler bir bulaşık beziyle veya yumuşak bir fırçayla temizlenmelidir. İnatçı kalıntılar paslanmaz çelik ovma süngerleri ile temizlenmelidir.

3. Kireç artıkları sirkeli suya batırılmış bir bezle temizlenmelidir. Ardından temiz su ile silinmeli ve yumuşak bir bezle kurulanmalıdır, kapak contasının altı dahil.
4. Pişirme bölümü yeterince temizlendiğinde:
   - Pişirme bölümünü soğumaya bırakmak için, cihaz kapağı yarı açık konumda (yakl. 30°) yakl. 1 saat açık bırakılmalıdır.
   - Pişirme bölümünü daha hızlı kurutmak için, cihazı kapağı açık olarak yakl. 5 dakika **3D Sıcak hava** ve 50 °C ile ısıtılmalıdır.

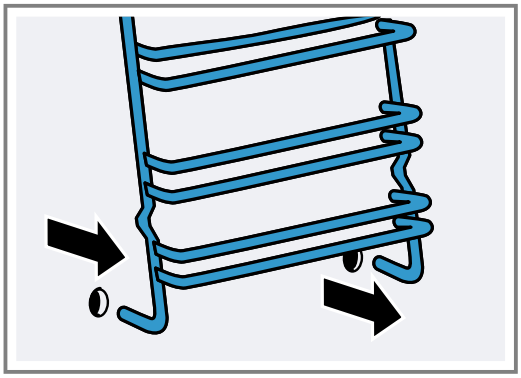
# 12 Raflar

Rafları ve pişirme alanını iyice temizlemek isterseniz, rafları yerlerinden çıkarabilirsiniz.

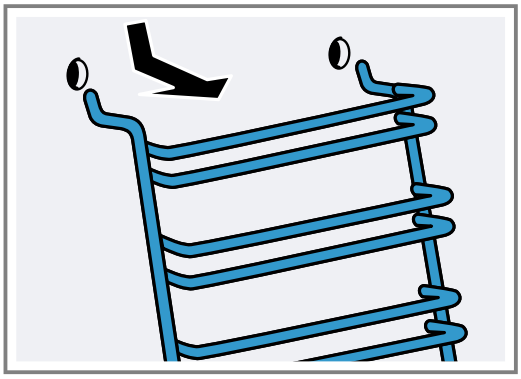
## 12.1 Rafların çıkartılması

⚠ **UYARI – Yanma tehlikesi!**
Raflar çok sıcak olabilir.
- Sıcakken raflara asla dokunmayın.
- Her zaman cihazın soğumasına izin verin.
- Çocukları güvenli bir mesafede tutun.

1. Rafları alttan tutup biraz öne doğru çekin. Alt kısımlarındaki uzantıları takılı olduğu kanallarından çıkartın.

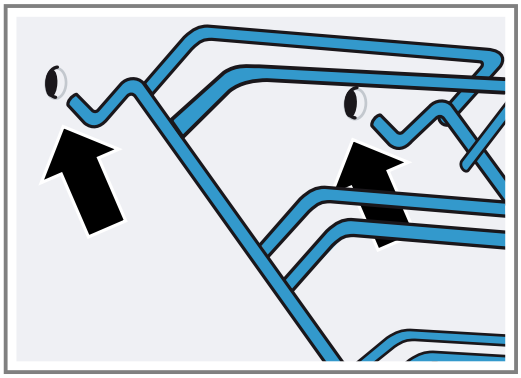


2. Daha sonra tüm iskeleti önce aşağıya doğru sonra öne doğru çekerek çıkartın.

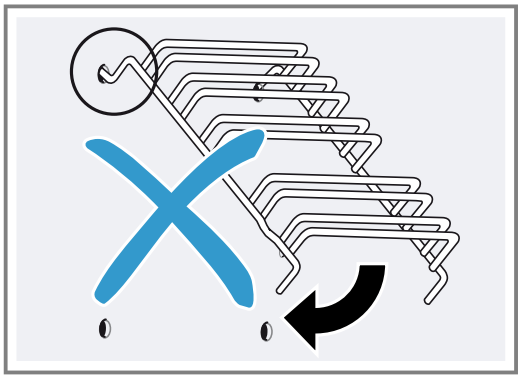


## 12.2 Rafların takılması

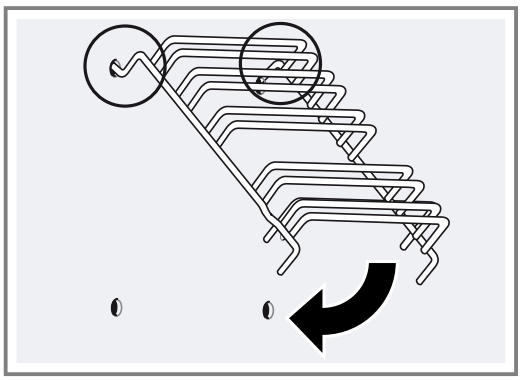
1. Rafın üstündeki 2 kancayı üst deliklere takın.



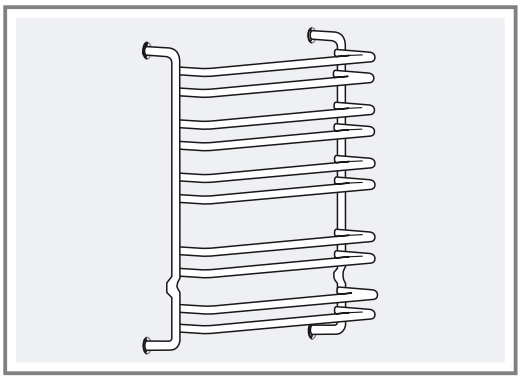
2. **DİKKAT!**
   Hatalı montaj
   - Her 2 kancada komple üstteki deliklerin içine girmeden rafı hareket ettirmeyin. Aksi durumda emaye kaplama zarar görüp kırılabilir.



3. Her 2 kancada komple üstteki deliklerin içinde iken rafı yavaş ve dikkatlice hareket ettirerek alttaki kanallara da takın.



**4.** Her iki rafıda fırın yan duvarlarına takın.



Doğru takılmış raflarda üstteki 2 rafın arasındaki mesafe fazladır.

# 13 Cihaz kapısı

Genellikle sadece kapının dışını temizlemek yeterlidir. Ancak cihaz kapısı içten ve dıştan çok kirliyse, temizlemek için çıkarabilirsiniz.

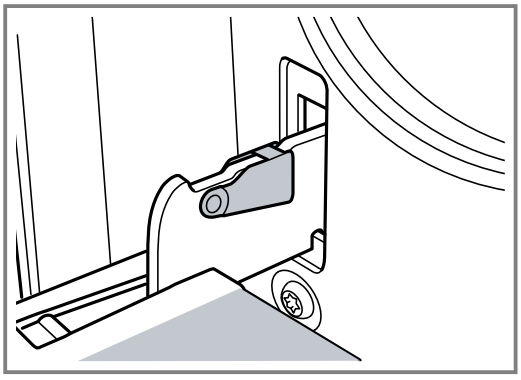
## 13.1 Kapı menteşeleri

⚠ **UYARI – Yaralanma tehlikesi!**

Menteşeler emniyete alınmamışsa, büyük bir kuvvetle kapanabilirler.

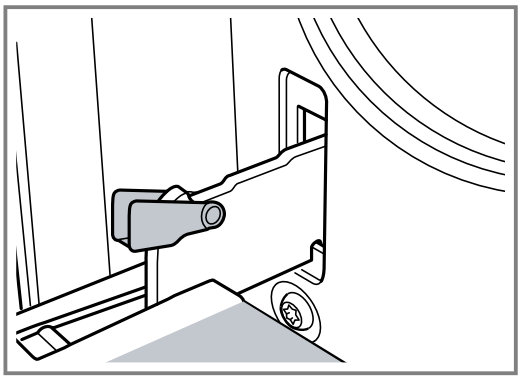
- Cihaz kapısı açıldığında kilitleme kollarının daima tamamen kapalı veya tamamen açık olduğundan emin olun.

**1.** Fırın kapısı menteşelerinin birer kilitleme kolu vardır. Kilitleme kolları kapandıysa, fırın kapısı emniyete alınmıştır.



Fırın kapısı çıkartılamaz.

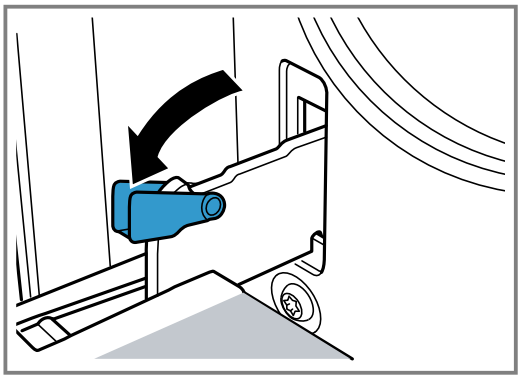
**2.** Kilitleme kolu, fırın kapısını çıkartmak için açıldıysa, menteşeler emniyete alınmıştır.



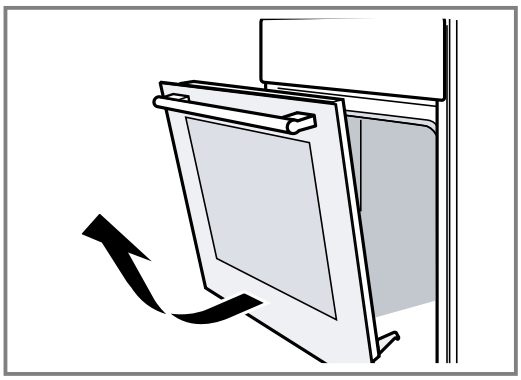
Aniden kapatamazsınız.

## 13.2 Cihaz kapısının çıkartılması

**1.** Fırın kapısını tamamen açınız.
**2.** Sol ve sağ menteşedeki kilitleme kolunu açın.



3. Fırın kapısını dayamaya kadar kapatınız. İki elinizle sol ve sağ taraftan tutunuz. Biraz daha kapatınız ve çekip çıkartınız.



## 13.3 Kapı camlarının sökülmesi

Fırın kapısını daha iyi temizlemek için camlarını sökebilirsiniz.

**⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!**

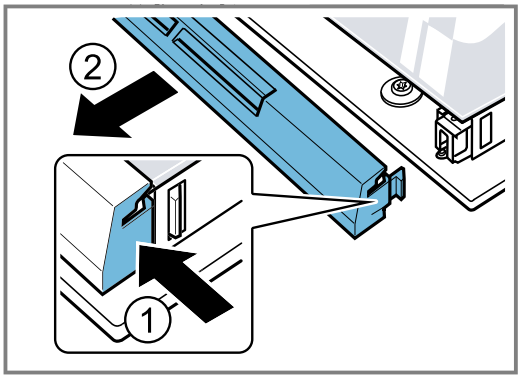
Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir.

- Fırın kapağındaki camı temizlemek için aşındırıcı veya keskin metal kazıyıcı kullanılmamalıdır, aksi takdirde yüzeyler çizilebilir.

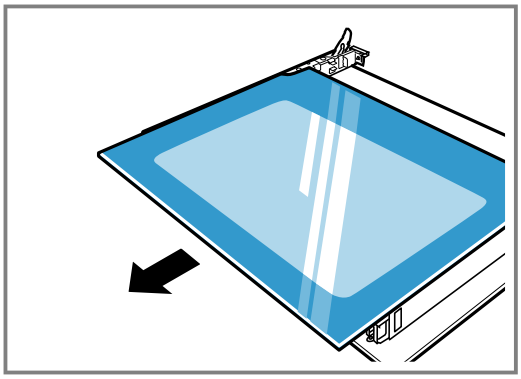
Cihaz kapısının içindeki bileşenler keskin kenarlı olabilir.

- Koruyucu eldiven kullanın.

1. Fırın kapısını çıkartınız.
   → *"Cihaz kapısının çıkartılması", Sayfa 15*
2. Kolu aşağıya gelecek şekilde bir bezin üzerine yerleştiriniz.
3. Fırın kapısının üst kısmındaki kapağı sökmek için parmaklarınızla soldan ve sağdan parçaya bastırınız. Kapağı dışarı doğru çekerek yerinden çıkarınız.

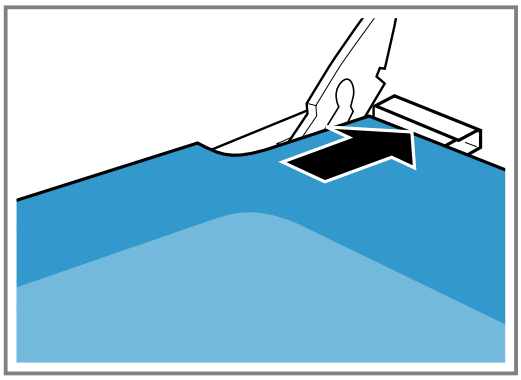



4. En üstteki camı kaldırınız ve dışarı doğru çekiniz.



## 13.4 Kapı camlarının takılması

1. En üstteki camı her iki yanından tutarak arkaya doğru kavisli bir şekilde içeriye sürünüz.



   Alt kısmındaki kanallara girdiğinden emin olunuz. Camın düz yüzeyi dışta, pürüzlü yüzeyi içte olmalıdır.
2. Fırın kapısının üst kısmındaki kapağı yerleştiriniz ve bastırınız.
   Yanlardaki tırnakların yerine oturduğundan emin olunuz.
3. Fırının kapısını takınız.
   → *"Cihaz kapısının yerleştirilmesi", Sayfa 16*

**Not:** Fırını ancak camlar talimatlara uygun biçimde takıldıktan sonra kullanınız.

## 13.5 Cihaz kapısının yerleştirilmesi

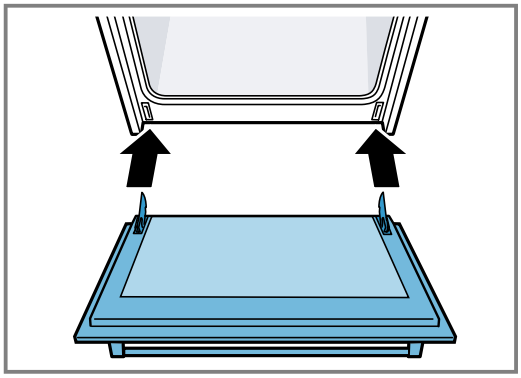
Fırın kapısını işlemleri tersten takip ederek yeniden yerleştiriniz.

**⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!**

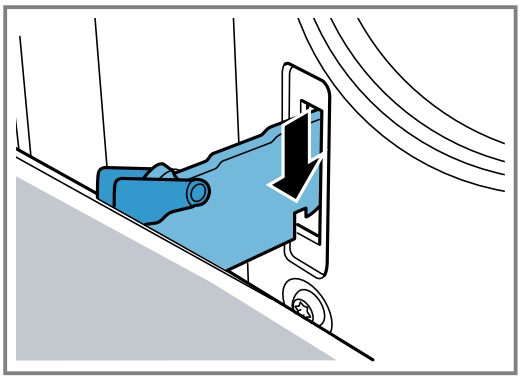
Fırın kapısı yanlışlıkla yerinden çıkıp düşebilir veya bir menteşe aniden kapanabilir.

- Bu durumda menteşeden tutmayınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

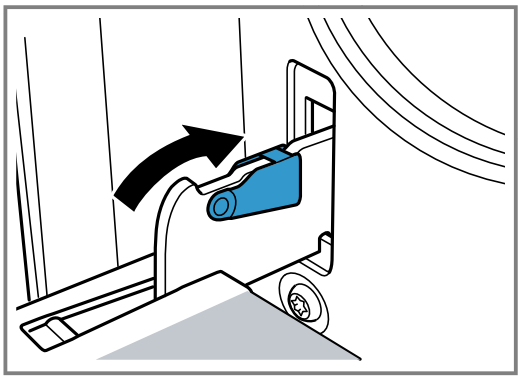
1. Fırın kapısını yerleştirirken, her iki menteşenin de açılış yönünde takıldığına dikkat ediniz.



2. Menteşe çentiği her iki taraftan oturmalıdır.



3. Her iki kilitleme kolunu tekrar kapatınız.



4. Fırının kapısını kapatınız.

### 13.6 Kapı ilave güvenliği

Fırın kapılarına teması engelleyen ilave koruyucu araçlar mevcuttur. Bu parça, çocukların bulunması muhtemel durumlarda takılmalıdır. Bu özel aksesuarı 11023590 müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.

**⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!**

Uzun pişirme sürelerine ihtiyaç duyan bazı yemeklerde fırının kapısı çok yüksek sıcaklıklara ulaşabilir.

- Eğer evinizde küçük çocuklar varsa fırın çalışmakta iken çocukları gözleyiniz.

# 14 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 19*

**⚠ 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 zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

### 14.1 Fonksiyon arızaları

| Hata | Nedeni ve sorun giderme |
|---|---|
| Cihaz çalışmıyor. | Şebeke bağlantı kablosunun elektrik fişi takılı değil.<br>▸ Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız. |
| | Sigorta kutusundaki sigorta atmış.<br>▸ Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz. |
| | Elektrik beslemesi kesildi.<br>▸ Oda aydınlatmasının veya odadaki diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz. |
| Cihaz süre dolduktan sonra tamamen kapanmıyor. | Bir süre sonra cihaz ısınmayı durduruyor. Fırın lambası ve soğutma fanı kapanmıyor. Hava dolaşımlı ısıtma türlerinde pişirme bölümü arka panelindeki fan çalışmaya devam ediyor.<br>▸ Fonksiyon seçme düğmesi sıfır konumuna çevrilmelidir.<br>✔ Cihaz kapatılmıştır.<br>✔ Fırın lambası ve arka paneldeki fan kapatılmıştır.<br>✔ Cihaz soğuduktan sonra soğutma fanı otomatik olarak kapanır. |

| Hata | Nedeni ve sorun giderme |
|---|---|
| Ekranda saat yanıp söner. | Elektrik beslemesi kesildi.<br>▸ Saati yeniden ayarlayınız.<br>→ *"Saatin ayarlanması", Sayfa 11* |
| Ekranda SAFE yanıyor ve cihaz ayarlanamıyor. | Çocuk kilidi etkinleştirildi.<br>▸ Çocuk kilidini tuşuyla devre dışı bırakınız.<br>→ *"Çocuk emniyeti", Sayfa 11* |
| Ekranda E içeren bir mesaj görüntülenir, örn. E05-32. | Elektronik arızası<br>**1.** tuşuna basınız.<br>– Gerekirse saati yeniden ayarlayınız.<br>✔ Arıza bir defaya mahsus ise hata mesajı kaybolur.<br>**2.** Hata mesajı tekrar belirirse müşteri hizmetlerini arayınız. Hata mesajını ve cihazın E numarasını eksiksiz olarak belirtiniz.<br>→ *"Müşteri hizmetleri", Sayfa 19* |

### Fırın lambasının değiştirilmesi

Pişirme bölümündeki aydınlatma devre dışı kaldıysa, fırın lambasını değiştiriniz.

**Not:** Isıya dayanıklı 230 V halojen aydınlatmayı, 25 Watt, müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz. Yalnızca bu uygun lambaları kullanınız. Yeni halojen lambalara yalnızca temiz, kuru bir bezle dokununuz. Böylece lambanın kullanım süresini uzatırsınız.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.

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

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

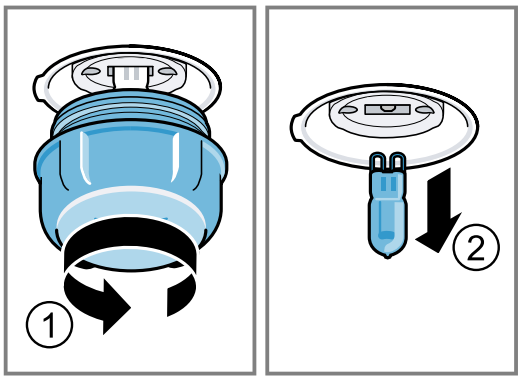
Lambanın değiştirilmesi sırasında, duy kontakları gerilim altında kalır.

- ▸ Değiştirmeden önce, olası bir elektrik çarpmasını önlemek için cihazın kapalı olduğundan emin olunmalıdır.
- ▸ Ek olarak elektrik fişi çekilmeli veya sigorta kutusundaki sigorta kapatılmalıdır.

**Gereklilikler**

- ■ Cihaz fişten çekilmiş olmalıdır.
- ■ Pişirme bölümü soğumuştur.
- ■ Değiştirmek için yeni halojen aydınlatma mevcuttur.

**1.** Hasarları önlemek için pişirme bölümüne bir mutfak bezi koyulmalıdır.
**2.** Cam kapak sola doğru döndürülmelidir.
**3.** Halojen aydınlatma döndürülmeden çıkarılmalıdır.




**4.** Yeni halojen lamba takılmalı ve sokete sıkıca bastırılmalıdır.
Pimlerin yerleşimine dikkat edilmelidir.
**5.** Cihaz tipine bağlı olarak cam kapak bir sızdırmazlık halkası ile donatılmıştır. Sızdırmazlık halkası yerleştirilmelidir.
**6.** Cam kapak takılmalıdır.
**7.** Mutfak bezi pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.
**8.** Cihaz elektrik akım şebekesine bağlanmalıdır.

# 15 Taşıma ve atığa verme

Burada cihazınızın taşıma için hazırlanması açıklanmaktadır. Ayrıca eski cihazların atığa verilmesi konusunda bilgi verilmektedir.

## 15.1 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.

### 15.2 Cihazın nakliyesi

Cihazın orjinal kutusunu saklayınız. Cihazı orjinal kutusuyla taşıyınız. Kutu üzerindeki taşıma işaretlerine uyunuz.

1. Cihazın içindeki ve üzerindeki hareketli tüm parçalarını sonrasında iz bırakmadan çıkabilen bir bant ile bantlayarak sabitleyiniz.
2. Tepsi gibi aksesuarları cihaza zarar vermemesi için kenarlarına ince karton koyarak raflara takınız.
3. Ön ve arka yüzeylerine karton vb. koyarak kapı iç camına çarpmasını önleyiniz.
4. Kapı ve varsa üst kapağı cihaz yan yüzeylerine bantlayınız.

**Orjinal kutusu yok ise**

1. Cihaz dış yüzeylerini olası darbelere karşı koruyucu karton vb. ambalaj malzemeleri ile kapatınız.
2. Cihazı dik konumda taşıyınız.
3. Kapı kolu, arka bağlantı parçaları gibi zarar görebilecek yerlerden tutarak taşımayınız.
4. Üzerine kesinlikle herhangi bir yük koymayınız.

# 16 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.
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.
Üretici: BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery Straße 34
81739 München, Germany
BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş. tarafından üretilmiş/ürettirilmiştir
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51
Ümraniye-İstanbul-Türkiye
Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99
Müşteri hizmetlerinin irtibat bilgileri, ekteki müşteri hizmetleri dizninde veya web sitemizde yer almaktadır.
Bu ürün, G enerji verimlilik sınıfı kapsamında ışık kaynakları içerir.
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.

### 16.1 Ürün numarası (E-Nr.) ve imalat numarası (FD)

Ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) cihazın tip etiketinde bulabilirsiniz.
Numaraların yer aldığı tip plaketini, cihazın kapağını açtığınızda görebilirsiniz.




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

### 16.2 Garanti Şartları

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

# 17 Pişirme önerileri

Burada çeşitli yemeklere ilişkin uygun ayarları, en iyi aksesuar ve kapları bulabilirsiniz. Öneriler optimum şekilde cihazınız için belirlenmiştir.
Cihazınız için sunulan detaylı pişirme tablolarını ve pişirme ipuçlarını internetteki kılavuzda bulabilirsiniz: www.bosch-home.com

### 17.1 Hazırlık bilgileri

Yemek hazırlarken bu bilgileri dikkate alınız.

- Sıcaklık ve süre, miktara ve tarife bağlıdır. Bu nedenle ayar aralıkları belirtilmiştir. İlk olarak daha düşük değerleri deneyerek başlayınız.

- Ayar değerleri, pişirme bölümü soğukken yemek içeri sürüldüğünde geçerlidir.
  Aksesuarı ancak ön ısıtma tamamlandıktan sonra pişirme bölümüne yerleştiriniz
- Kullanılmayan aksesuarları pişirme bölümünden çıkarınız.
- Aksesuarın doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.

## 17.2 Pişirme ile ilgili bilgiler

Pişirme sırasında belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanınız.

| Tek seviyede pişirme | Yükseklik |
|---|---|
| kabaran hamur işleri/kekler veya tel ızgaradaki kalıp | 2 |
| yassı (düz) hamur işleri/kekler veya fırın tepsisinde | 2 - 3 |

| Birkaç seviyede pişirme | Yükseklik |
|---|---|
| Üniversal tava | 3 |
| Fırın tepsisi | 1 |
| Tel ızgara üzerinde kalıplar: | Yükseklik |
| birinci tel ızgara | 3 |
| ikinci tel ızgara | 1 |

| Üç seviyede pişirme | Yükseklik |
|---|---|
| Fırın tepsisi | 5 |
| Üniversal tava | 3 |
| Fırın tepsisi | 1 |

**Notlar**

- Birden fazla seviyede pişirmek için sıcak hava kullanınız. Aynı zamanda fırına verilmiş yiyecekler, aynı zamanda hazır olmak zorunda değildir.
  Böyle bir durumda pişmiş olanı alıp diğer tepsi için pişirmeye devam edebilirsiniz. Gerekirse tepsilerin yerlerini ve yönlerini değiştirebilirsiniz
- Kalıpları yan yana veya bindirmeli olarak üst üste pişirme bölümüne yerleştiriniz. Yemekleri aynı anda hazırlayarak enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz.
- En iyi pişirme sonucunu almak için koyu renkli metalden kalıplar kullanmanızı öneririz.

## 17.3 Kızartma ve ızgaraya yönelik bilgiler

Ayar değerleri, doldurulmamış, pişirmeye hazır, buzdolabı soğukluğunda kümes hayvanı etinin, kırmızı etin ve balığın, pişirme bölümü soğukken içeri sürülmesi durumunda geçerlidir.

**DİKKAT!**

Asitli yiyecekler tel rafa zarar verebilir

- ▸ Örn. meyve veya asitli malzemelerle marinize edilerek çeşnilendirilmiş ızgaralık malzemeleri doğrudan kombine ızgaranın üstüne koymayınız.
- Kümes hayvanı eti, kırmızı et veya balık ne kadar büyük olursa sıcaklık o kadar düşük ve pişirme süresi de o kadar uzun olmalıdır.
- Belirtilen pişirme süresinin yakl. 1/2'si ilâ 2/3'ü geçtikten sonra kümes hayvanı etini, kırmızı eti veya balığı çeviriniz.
- Kaptaki kümes hayvanı etine biraz sıvı ekleyiniz. Kabın tabanı yakl. 1-2 cm kadar sıvıyla örtülmelidir.
- Kümes hayvanı etini çevirdiğinizde ilk olarak göğüs veya deri tarafının altta olmasına dikkat ediniz.
- Et parçalarını bir ızgara maşası ile çeviriniz. Çatal ile eti deldiğiniz takdirde, et suyunu yitirecek ve kuruyacaktır.
- Biftekleri ancak ızgara üzerinde kızarttıktan sonra tuzlayınız. Tuz, etin suyunu alır.

**Nikele alerjisi olan kişiler için uyarı**

Nadir durumlarda eser miktarda nikel yiyeceklere bulaşabilir.

## 17.4 Yemek seçimi

| Yemek | Aksesuar / Kaplar | Yerleştirme yüksekliği | Isıtma türü | °C bazında sıcaklık / ızgara kademesi | Süre, dakika |
|---|---|---|---|---|---|
| Kek, sade | Delikli veya baton kek kalıbı | 2 | | 160-180 | 50-60 |
| Kek | Universal tava | 3 | | 160-180 | 20-30 |
| Pandispanya, 6 yumurta | Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm | 2 | | 160-170 | 35-45 |
| Baklava | Universal tava | 2 | | 200-220 | 35-45 |
| Muffin | Tel ızgara üzerinde muffin tepsisi | 2 | | 170-190 | 20-40 |
| Kurabiye | Universal tava | 3 | | 140-160 | 20-30 |
| Kurabiye, 2 seviyeli | Universal tava + Fırın tepsisi | 3+1 | | 130-150 | 25-35 |

[1] Yemek toplam sürenin 2/3'ünden sonra çevrilmelidir.
[2] Üniversal tava tel ızgaranın altına sürülmelidir.

| Yemek | Aksesuar / Kaplar | Yerleştirme yüksekliği | Isıtma türü | °C bazında sıcaklık / ızgara kademesi | Süre, dakika |
|---|---|---|---|---|---|
| Browni | Fırın kabı | 2 | | 180-200 | 35-45 |
| Kandil simiti | Universal tava | 2 | | 190-210 | 35-45 |
| Kandil simiti, 2 seviyeli | Universal tava<br>+<br>Fırın tepsisi | 3+1 | | 160-180 | 45-55 |
| Revani | Fırın kabı | 2 | | 160-180 | 30-40 |
| Şekerpare | Universal tava | 3 | | 180-200 | 25-35 |
| Ekmek, 1000 g (baton kek kalıbında ve kalıpsız) | Universal tava<br>veya<br>Baton kek kalıbı | 2 | | 200-220 | 35-50 |
| Pide | Universal tava | 3 | | 220-230 | 20-25 |
| Pizza, taze | Universal tava | 3 | | 170-190 | 20-30 |
| Börek | Universal tava | 3 | | 190-210 | 25-35 |
| Gül böreği | Universal tava | 3 | | 180-200 | 25-35 |
| Mayalı poğaça | Universal tava | 3 | | 170-190 | 25-35 |
| Mayalı poğaça, 2 seviyeli | Universal tava<br>+<br>Fırın tepsisi | 3+1 | | 160-180 | 25-40 |
| Fırın makarna | Fırın kabı | 2 | | 210-230 | 30-40 |
| Sebze güveç | Kapaklı güveç tenceresi | 1 | | 190-210 | 90-100 |
| Tavuk, 1,3 kg, doldurulmamış | Üzeri açık kap | 2 | | 200-220 | 60-70 |
| Küçük tavuk parçaları, her biri 250 g | Üzeri açık kap | 3 | | 220-230 | 30-35 |
| Sığır filetosu, orta, 1 kg | Üzeri açık kap | 3 | | 210-220 | 45-55 |
| Burger, 3-4 cm yüksekliğinde | Tel ızgara | 4 | | 3[1] | 25-30[2] |
| Balık, ızgara, bütün 300 g, örn. levrek | Tel ızgara | 2 | | 2 | 20-25[2] |

[1] Yemek toplam sürenin 2/3'ünden sonra çevrilmelidir.
[2] Üniversal tava tel ızgaranın altına sürülmelidir.

## 17.5 Çoklu yemek pişirme/Mönü pişirme

Cihazınızda birden fazla yemeği aynı anda pişirebilirsiniz. Bu sayede daha az enerji harcamanız ve ocakları rahatça kullanabilmeniz sağlanmıştır.

**Not:** Ürünlerin pişme durumu, miktarına ve kapların büyüklüğüne bağlıdır.
Fırın makarna çeşitleri için geniş ve sığ kaplar kullanınız.
Kendi tarifinize göre pişiriyorsanız çizelgede benzer yemekleri referans olarak alınız.

Aşağıda verilen açıklamalara dikkat ediniz.

- Pişirmeye başlamadan önce yemekleri cihazınızdaki 1., 3. ve 5. seviyeye yerleştiriniz.
- Fırın kabını belirtilen yükseklikte tel ızgara üzerine yerleştiriniz.
- Tabloda belirtilen süreler sonunda ilgili yemeğe ait aksesuarı fırınınızdan çıkartınız.

**⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!**
Sıcak cam kap, ıslak veya soğuk bir zemine koyulması halinde patlayabilir.

- ▸ Sıcak durumdaki cam kaplar kuru bir altlık üzerine koyulmalıdır.

### Çoklu yemek pişirme/Mönü pişirme

| Yemek | Aksesuar / Kaplar | Yerleştirme yüksekliği | Isıtma türü | °C cinsinden sıcaklık | Süre, dakika |
|---|---|---|---|---|---|
| Balık, bütün<br>Muffin (12 adet)<br>Fırın makarna | Fırın tepsisi<br>+<br>Universal tava<br>+<br>Fırın kabı | 5+3+1 | | 160 | 60<br>30-40<br>50-60 |

## 17.6 Yoğurt

Cihazınızla yoğurdunuzu kendiniz yapabilirsiniz.

### Yoğurdun hazırlanması

1. Aksesuarları ve rafı pişirme bölümünden çıkartınız.
2. 1 litre sütü (% 3,5 yağlı) ocakta 90 °C'ye ısıtınız ve 40 °C'ye soğuması için bırakınız. Pastörize sütü ise 40 °C'ye ısıtmanız yeterlidir.
3. 30 g yoğurdu süte karıştırınız.
4. Karışımı küçük kaplara doldurunuz, örn. küçük kapaklı kavanozlar.
5. Kapların üzerini folyoyla kapatınız, örn. streç film ile.
6. Kaplar pişirme bölümünün zeminine yerleştirilmelidir.
7. Cihaz ayar önerilerine göre ayarlanmalıdır.
8. Yoğurt hazırlandıktan sonra buzdolabında dinlenmeye bırakılmalıdır.

### Yoğurt

| Yemek | Aksesuar / Kaplar | Yerleştirme yüksekliği | Isıtma türü / Fonksiyon | °C cinsinden sıcaklık | Süre, dakika |
|---|---|---|---|---|---|
| Yoğurt | Kavanoz/Kase | Pişirme bölümü zemini | | - | 4-5 saat |

# 18 Montaj kılavuzu

Cihazın montajı sırasında bu bilgilere dikkat ediniz.



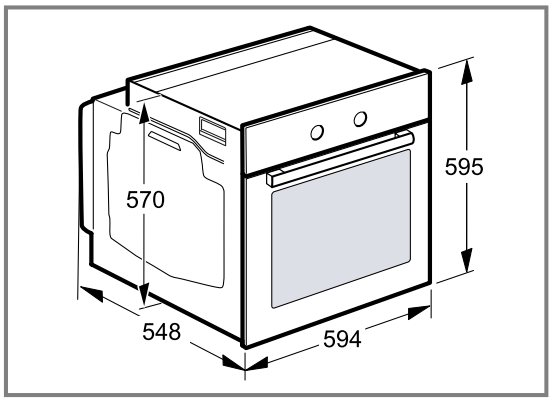
## 18.1 Önemli uyarılar

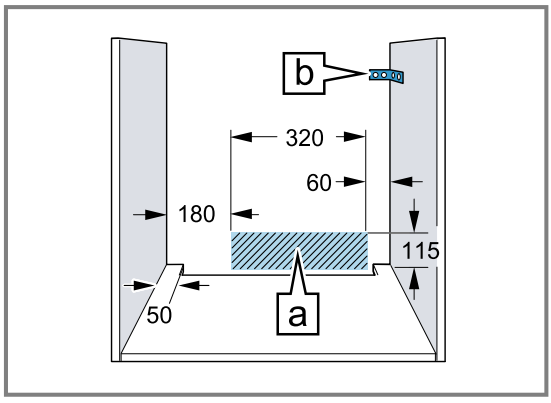
Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 4000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Cihazın taşınması veya montajı sırasında kapağın tutamağı kullanılmamalıdır. Tüm montaj çalışmaları sırasında cihazın fişi çekilmiş olmalıdır.

- Cihazın montajı ancak bu montaj talimatında tarif edilen şekilde, usulüne uygun olarak yapılmışsa cihazın güvenli kullanımı söz konusu olabilir. Yanlış montajdan kaynaklanan arızalardan montajı yapan kişi sorumludur.
- Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.
- Aksesuarların montajı için montaj sayfalarına dikkat ediniz.
- Cihazı çalıştırmadan önce ambalaj malzemelerini ve yapışkanlı bantları pişirme bölümünden ve kapaktan çıkarınız.
- Gömme mobilyalar 90 °C'lik sıcaklığa kadar, yan mobilya yüzeyleri ise 70 °C'lik sıcaklığa kadar dayanıklı olmalıdır.
- Cihazı bir dekor veya mobilya kapağının arkasına monte etmeyiniz. Aşırı ısınma nedeniyle tehlike oluşturur.
- Mobilyada yapılacak kesim işleri cihaz takılmadan önce yapılmalıdır. Talaşları temizleyiniz. Elektrikli ünitelerin işlevi olumsuz etkilenebilir.
- Yaralanmaları önlemek için koruyucu eldiven takılmalıdır. Montaj esnasında erişilebilen parçaların kenarları keskin olabilir.
- Resimlerin ölçüm bilgileri mm cinsindendir.

## 18.2 Cihaz boyutları

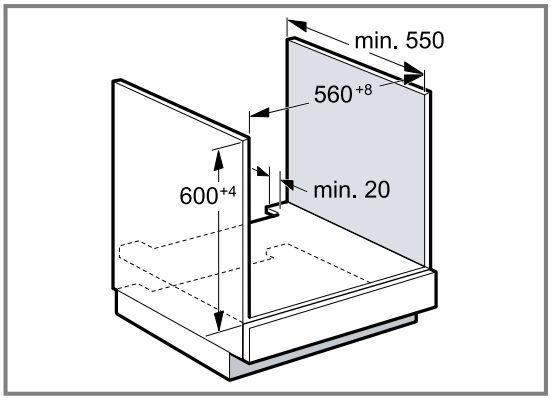
Burada cihazın ölçülerini bulabilirsiniz



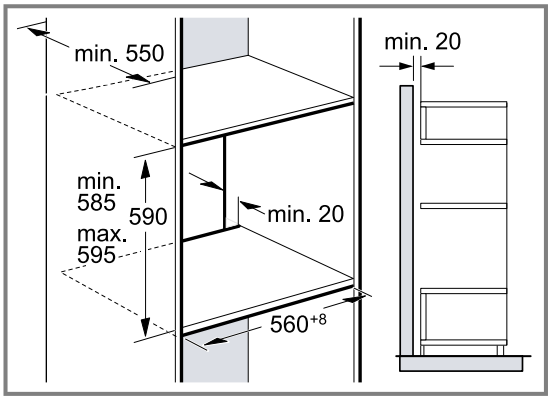

- Cihaz bağlantı prizi taralı yüzey alanı A'da veya montaj bölgesi dışında olmalıdır.
- Sabitlenmeyen mobilyalar uygun bir açıyla B duvara sabitlenmelidir.

## 18.3 Cihaz çalışma tezgahının altına yerleştirilecekse



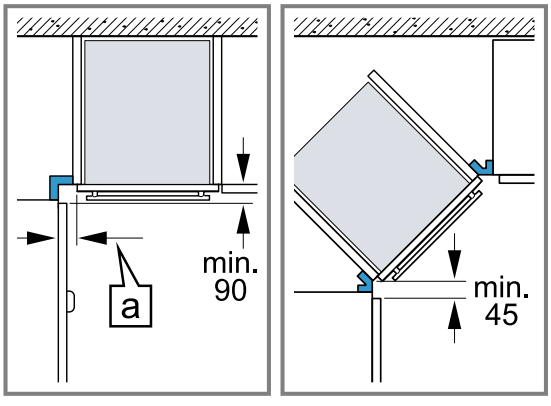

- Cihazın havalandırılması için ara rafta havalandırma bölümü bulunmalıdır.
- Çalışma tezgahı montaj mobilyasına sabitlenmelidir.
- Ocak montaj kılavuzuna dikkat ediniz.

## 18.4 Boy dolabına montaj




- Cihazın havalandırılması için ara raflarda bir havalandırma bölümü bulunmalıdır.
- Eğer eleman arka duvarına ek olarak boy dolabının da bir arka duvarı varsa, bunun çıkartılması gereklidir.
- Cihaz, sadece aksesuarların kolaylıkla çıkartılabileceği bir yüksekliğe monte edilmelidir.

## 18.5 Köşe montajı




- Cihaz kapağının açılabilmesi için köşe montajı sırasında minimum ölçüleri dikkate alınız. Ölçü a mobilya panelinin ve tutamağın kalınlığına bağlıdır

## 18.6 Elektrik bağlantısı

Cihazın elektrik bağlantısının güvenli şekilde sağlanması için bu bilgileri dikkate alınız.

- Cihazı ilk defa kullanımdan önce, evinizin toprak bağlantısı olduğundan ve geçerli güvenlik şartlarına uygun olduğundan emin olmalısınız. Cihazınızın kurulumu yetkili bir uzman teknisyen tarafından yapılmalıdır. Hem yerel elektrik tedarik şirketinin hem de genel kanunların hükümlerine uyulmalıdır. Aletin toprak hat bağlantısı olmaması ya da yanlış kurulumu, nadir durumlarda ciddi hasarlara (kişisel yaralanmalar, ya da elektrik çarpmasına bağlı ölüm) sebebiyet verebilir. Uygun olmayan elektrik bağlantısı nedeniyle oluşacak olası hasarlar ve cihazın çalışmasında görülebilecek yanlışlıklardan üretici sorumlu değildir.
- Bütün montaj işlemleri sırasında cihazın şebeke bağlantısı kesik olmalıdır.
- Cihaz I koruma sınıfına girmektedir ve yalnızca topraklı prizle çalıştırılmalıdır.
- Şebeke bağlantı kablosu H05 V V-F 3G 1,5 mm² veya üzeri olmalıdır.Toprak bağlantısı için kullanılan sarı ve yeşil renkli kablo ilk önce bağlanmalı ve diğerlerinden uzun bırakılmalıdır.
- Güvenlik önerilerini yerine getirmek için prize en az 3 mm temas açıklığı bulunan tüm terminalleri kesecek bir elektrik anahtarı koymak gereklidir. Bir soket yardımıyla yayılan bağlantılarda, kullanıcının buna erişimi varsa ve topraklanmışsa, buna gerek yoktur.
- Montajda manuel kontağa karşı koruma sağlanmalıdır.
- Bağlantı kutusunda faz ve nötr (''sıfır-'') hattı tanımlayınız. Hatalı bir bağlantı, cihazın zarar görmesine sebep olabilir.
- Fırın, özellik plakasında belirtilen bağlantı gerilimi göz önüne alınarak bağlanmalıdır.
- Cihaz, bağlanması için mobilyanın önüne yerleştirilmelidir. Cihaz kablosu bağlanmasına yetecek kadar uzun olmalıdır. Dikkat! kurulum sırasında kablonun sıkışmamasına ve fırının sıcak kısımlarına değmemesine dikkat ediniz.
- Kablo tesisatının değiştirilmesi de dahil cihaz üzerinde her türlü oynama Teknik Servis tarafından yapılmalıdır.

## 18.7 Koruma kontaklı fiş bağlantı hattı

Cihaz sadece kurallara uygun olarak kurulmuş korumalı kontak prize takılmalıdır.
Montaj sonrasında fişe artık erişilemeyecekse sabit döşenen elektrik tesisatında kurulum şartlarına uygun olarak fazla bir kesme tertibatı takılmalıdır.

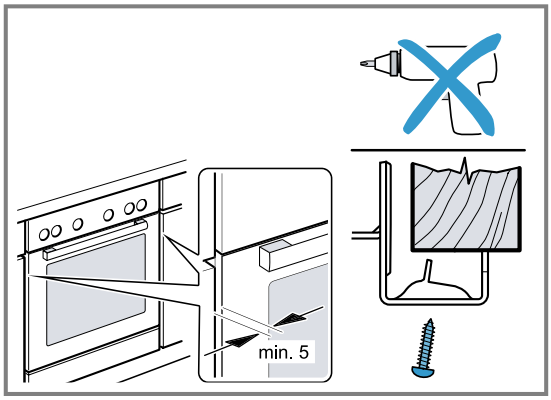
## 18.8 Koruma kontaklı fiş olmadan bağlantı hattı

Cihazın elektrik bağlantısı, sadece eğitimli bir uzman tarafından yapılmalıdır.
Sabit döşenen elektrik tesisatında kurulum şartlarına uygun olarak fazla bir kesme tertibatı takılmalıdır. Faz ve nötr ("sıfır") kablo bağlantı prizinde tanımlanmalıdır. Hatalı bir bağlantı, cihazın zarar görmesine sebep olabilir.

Sadece bağlantı şemasına göre bağlayınız. Gerilim için tip plakasına bakınız. Şebeke bağlantı hattı kabloları renk kodlamasına uygun şekilde bağlanmalıdır:

| **Kablo rengi** | **Kablo tipi** |
|---|---|
| Yeşil - sarı | Topraklama kablosu ⏚ |
| Mavi | Nötr kablo (sıfır) |
| Kahverengi | Faz (dış iletken) |

## 18.9 Cihazın sabitlenmesi




- Cihazı tamamen içeri itiniz ve ortalayınız.
- Cihazı sıkıca vidalayınız.

Tezgah ve cihaz arasındaki aralık, ek pervazlarla kapatılmamalıdır.
Tadil edilen dolabın yan duvarlarına ısı koruma çubuklarının takılması gereklidir.
Sökmek için:

- Cihazın elektrik girişini kesiniz.
- Sabitleme vidalarını sökünüz.
- Cihazı hafifçe kaldırınız ve tamamen dışarı çekiniz.

# 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

**9001944574** (040531)
tr