BOSCH

Entegre havalandırma sistemine sahip indüksiyonlu ocak

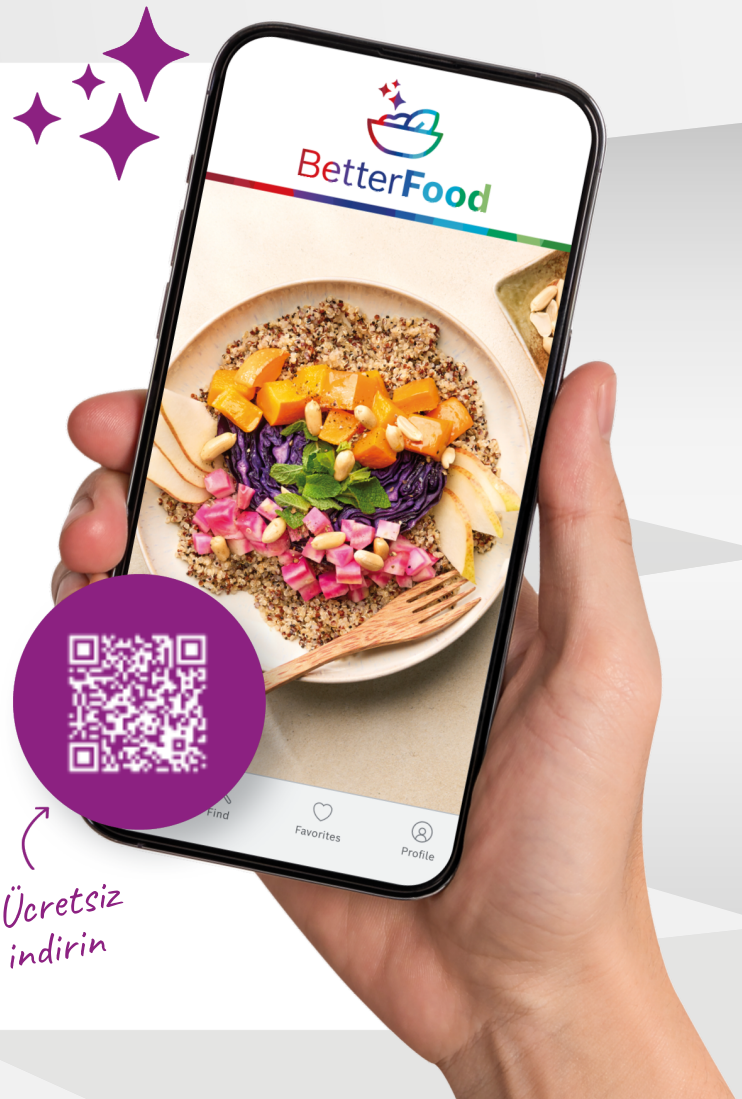
PVS...B1...

[tr] Kullanım kılavuzu

Bosch BetterFood Uygulaması

Binlerce esnek tarifeyle yeni cihazınızı keşfedin!

- Vegan, düşük karbonhidratlı veya glutensiz? Tüm tarifleri zevklerinizle 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.



Ücretsiz indirin

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

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

İçindekiler tablosu

1 Güvenlik 2
2 Maddi hasarların önlenmesi 4
3 Çevrenin korunması ve tasarruf 5
4 Uygun pişirme kapları 6
5 Cihazı tanıma 6
6 Çalışma modları 8
7 İlk Kullanım öncesi 8
8 Temel Kullanım 9
9 Davlumbaz kumandası 10
10 CombiZone 10
11 Zaman fonksiyonları 11
12 PowerBoost 11
13 Çocuk kilidi 11
14 Bağımsız emniyet kapatması 11
15 Temel ayarlar 12
16 Pişirme kabı testi 13
17 Cihazı temizleme ve bakımını yapma 13
18 Arızaları giderme 16
19 Atığa verme 17
20 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 2000 m yüksekliğe kadar kullanın.

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

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

olmayan pişirme kaplarının kullanılması şartıyla, usulüne uygun biçimde kullanıldığı takdirde bu indüksiyon ocağının kullanılması zararsızdır.

1.4 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

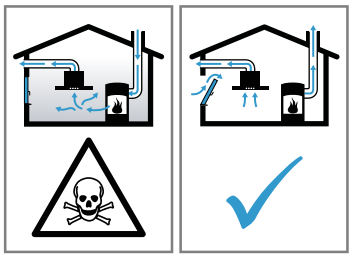
Bu cihaz, 8 yaşında ve daha büyük çocuklar tarafından, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ve / veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ve buna bağlı tehlikeleri anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.
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 – Boğulma tehlikesi!
Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.
- Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
- Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

Çocuklar ambalaj malzemelerini başlarının üzerine geçirebilir ve ambalaj malzemesine dolanarak boğulabilir.
- Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.
- Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.

⚠ UYARI – Zehirlenme tehlikesi!
Geri emilen yanıcı gazlar zehirlenmelere neden olabilir. Hava dolaşımlı ateşlikler (örneğin gaz, yağ, odun veya kömürle çalışan sobalar, şofbenler, su ısıtıcıları) yanma havasını kurulum yerinden alırlar ve atık gazı bir atık gaz sistemi (örneğin baca) kanalıyla dışarıya aktarırlar. Çalışmakta olan davlumbazla birlikte mutfaktan ve komşu odalardan hava çekilir. Yeterli hava girişi sağlanmazsa vakum oluşur. Bu durumda bacadan ve atık gaz kanalından zehirli gazlar emilerek tekrar eve girer.



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

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!
Üzerinde katı veya sıvı yağ olan pişirme bölümlerinin gözetimsiz bir şekilde bırakılması tehlikeli olabilir ve yangına sebep olabilir.
- Sıcak durumdaki sıvı ve katı yağları asla gözetimsiz bırakmayınız.
- Asla yangını su ile söndürmeye çalışmayınız, cihazı kapatınız ve sonra alevleri örneğin bir kapak veya yangın battaniyesi ile kapatınız.

Ocak yüzeyi çok sıcaktır.
- Asla ocak yüzeyinin üzerine veya yakınlarına yanabilecek cisimler koymayınız.
- Asla ocak yüzeyinin üzerine cisim koymayınız.

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

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

Her kullanım sonrasında ocağı ana şalter üzerinden kapatınız.
- Üzerinde tencere ve tava olmadığı için ocağın otomatik olarak kapanmasını beklemeyiniz.

Yiyecekler alev alabilir.
- Pişirme işlemi denetlenmelidir. Kısa bir işlem sürekli denetlenmelidir.

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

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları, özellikle ocak çerçevesi varsa, kullanım esnasında sıcaktır.
- Sıcak bileşenlere dokunmaktan kaçınmaya dikkat edilmelidir.
- 8 yaşın altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.

Ocak koruma ızgaraları kazalara sebep olabilir.
- Asla ocak koruma ızgaraları kullanmayınız.

Metal cisimler ocak üzerinde çok hızlı ısınır.
- Örneğin bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal cisimleri asla ocağın üzerine bırakmayınız.

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

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne 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.
- 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, derhal sigorta kutusundaki sigorta kapatılmalıdır.
- Müşteri hizmetlerini arayınız. →*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.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Pişirme tencereleri, tencere tabanı ile ocak arasındaki sıvı nedeniyle aniden sıçrayabilir.
- Ocak ve tencere tabanı her zaman kuru tutulmalıdır.
- Asla donmuş pişirme kapları kullanmayınız.

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

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

2 Maddi hasarların önlenmesi

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

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

3 Çevrenin korunması ve tasarruf

3.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

- Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

3.2 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki bilgilere uyarsanız cihazınız daha az enerji tüketir.

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

Taban çapı ocağın çapına uygun olan pişirme kapları kullanınız.
İpucu: Tencere üreticileri genellikle tencerenin ağız kısmının çap bilgisini verir. Taban çapı genellikle daha büyüktür.

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

Tencereler uygun bir kapak ile kapatılmalıdır.

✔ Kapakları kapatmadığınızda cihaz çok daha fazla enerjiye ihtiyaç duyar.

Tencere kapakları mümkün olduğunca nadir açılmalıdır.

✔ Kapağı açtığınızda yüksek miktarda enerji çıkışı söz konusu olur.

Cam kapak kullanılmalıdır.

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

Düz tabanlı tencere ve tavalar kullanınız.

✔ Düz olmayan tabanlar enerji tüketimini arttırır.

Yiyecek miktarına uygun büyüklükte bir pişirme kabı kullanılmalıdır.

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

Yemekler az su ile pişirilmelidir.

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

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

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

Fan kademesi pişirme buharının yoğunluğuna göre ayarlanmalıdır.

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

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

✔ Kokular odaya daha az yayılır.

Artık gerekli olmadığında cihaz kapatılmalıdır.

Pişirme sırasında yeterli havalandırma sağlanmalıdır.

✔ Cihaz daha verimli ve daha düşük çalışma sesiyle çalışır.

Filtre belirtilen zaman aralıklarıyla temizlenmeli veya değiştirilmelidir.
✔ Filtrenin verimliliği değişmez.

4 Uygun pişirme kapları

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

4.1 Pişirme kabının boyutu ve özellikleri

Pişirme kabının doğru tanıması 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.

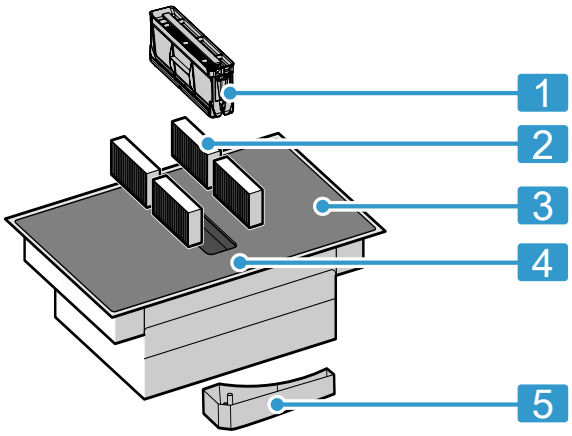
Pişirme kabı	Malzemeler	Özellikler
Önerilen pişirme kabı	Isıyı eşit şekilde dağıtan, sandviç modelinde paslanmaz çelik kap.	Bu pişirme kabı, ısıyı eşit dağıtır, hızlı ısınır ve sorunsuz algılanabilir.
	Paslanmaz çelikten yapılmış veya özel indüksiyon kabı gibi ferromanyetik (manyetikleştirilebilir) kap 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 Yeni cihazınız

Yeni cihazınıza ilişkin bilgiler



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

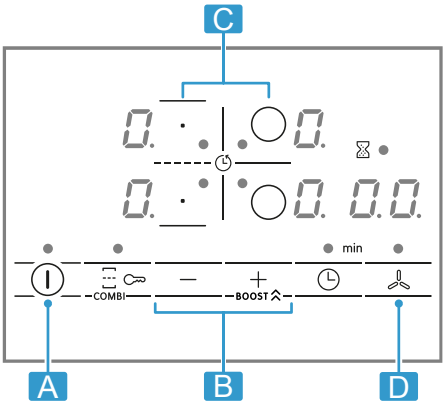
5.2 Özel aksesuar

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

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

5.3 Kumanda bölümü

Renk ve biçim gibi münferit detaylar şekildekinden farklılık gösterebilir.



Harf	Tanım
A	Ana şalter
B	Ayar alanı
C	Pişirme alanı
D	Havalandırma sensörü

Not: Kumanda bölümünü her zaman temiz ve kuru tutunuz.

İpucu: Göstergelerin ve sensörlerin yakınına pişirme kabı koymayınız. Elektronik parçalar aşırı ısınabilir.

Seçim sensörleri

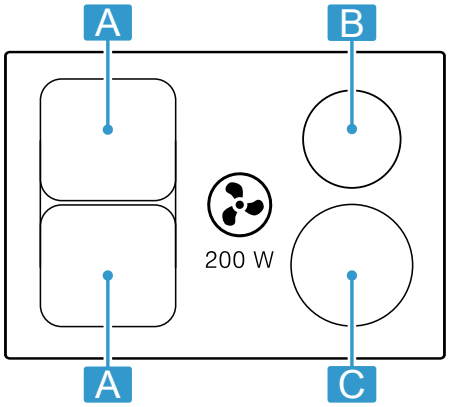
Sensör	Fonksiyon
⏻	Ana şalter
○/▭	Pişirme alanını seçiniz
−/+	Ayarların seçimi
BOOST ⌃	PowerBoost Yoğun havalandırma kademesi
▭	CombiZone
🔑	Çocuk kilidi
◷	Zamanlayıcı fonksiyonu
🌬	Manuel havalandırma kumandası

Göstergeler

Gösterge	Fonksiyon
1-9	Pişirme kademeleri
b	PowerBoost Yoğun havalandırma kademesi
1-3	Havalandırma kademeleri

5.4 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 güç	
A Ø 21 cm	Güç seviyesi 9 PowerBoost	2200 W 3700 W
A 21 x 38 cm	Güç seviyesi 9	3600 W
B Ø 18 cm	Güç seviyesi 9 PowerBoost	1800 W 3100 W
C Ø 21 cm	Güç seviyesi 9 PowerBoost	2200 W 3700 W

5.5 Pişirme alanı

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

Alan	Pişirme alanı tipi
○/▭	Tek halkalı pişirme alanı
▭	Kombine pişirme alanı → *Sayfa 10*

5.6 Kalan ısı göstergesi

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

[1] Cihazın donanımına göre değişir.

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

5.7 Dolum göstergesi

Pişirme alanı bir dolum göstergesi ile donatılmıştır. Koku filtreleri doygun hale geldiğinde aşağıdakiler yanar F yanar ve filtreleri değiştirmelisiniz.

6 Çalışma modları

Cihazınızı kirli hava işletiminde veya havalandırma çalışmasında kullanabilirsiniz.

6.1 Atık hava modu

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

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

- Atık havanın devrede olmayan bir duman veya atık gaz bacasına aktarılması isteniyorsa yetkili baca temizleme ustasının iznini almanız gerekir.
- Atık hava dış duvar üzerinden dışarı aktarılırsa, bir teleskopik duvar kasası kullanılmalıdır.

6.2 Havalandırma çalışması

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

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

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

7 İlk Kullanım öncesi

Aşağıdaki önerileri dikkate alınız.

7.1 İlk kez temizleme

Ambalaj kalıntıları ocak yüzeyinden temizlenmeli ve yüzey nemli bir bezle silinmelidir. Önerilen temizleme maddelerinin listesini resmi web sitesinde bulabilirsiniz *www.bosch-home.com*.
Bakım ve temizlikle ilgili daha fazla bilgi. →*Sayfa 13*

7.2 Cihazın hazırlanması

Sorunsuz çalışma için bileşenleri şu sırayla düzenlemeniz gerekir:

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

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

7.3 İndüksiyonla pişirme

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

7.4 Pişirme kabı

Önerilen pişirme kapları listesini resmi web sitesinde bulabilirsiniz *www.bosch-home.com*.
Uygun pişirme kaplarıyla ilgili daha fazla bilgi. →*Sayfa 6*

7.5 Çalışma modunun ayarlanması

Cihaz, önceden ayarlanmış havalandırma çalışması moduyla teslim edilir.
Ocağınız hava çıkışı dışa doğru monte edildiyse, c17 ayarı bu moda uygun hale getirilmelidir. Ayrıntılı bilgileri bölümünde bulabilirsiniz
→ *"Temel ayarlar", Sayfa 12*

8 Temel Kullanım

8.1 Ocağın açılması ve kapatılması

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

ReStart

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

8.2 Pişirme alanlarının ayarlanması

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

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

Pişirme alanı ve güç kademesinin seçilmesi

1. Pişirme alanını seçmek için ○/≡ üzerine dokunulmalıdır.
2. Sonraki 10 saniye içinde güç kademesi seçilmelidir:
   - + üzerine dokunularak güç kademesi 9 çağrılabilir.
   - — üzerine dokunularak güç kademesi 4 çağrılabilir.

✔ Güç kademesi ayarlanmıştır.

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

QuickStart

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

Güç kademesinin değiştirilmesi ve pişirme alanının kapatılması

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

Pişirme alanının hızlı kapatılması

Pişirme alanı sembolüne 3 saniye dokunulmalıdır. Pişirme alanı kapanır.

8.3 Pişirme önerileri

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.

	⎓≡	◷ min
Eritme		
Tereyağı, bal, jöle	1 - 2	-
Isıtmak ve sıcak tutmak		
Haşlanmış sosis [1]	3 - 4	-
Buz çözme ve ısıtma		
Dondurulmuş ıspanak	3 - 4	15 - 25
Haşlama, kısık ateşte pişirme		
Patates köftesi [1]	4. - 5.	20 - 30
Çırpılmış soslar, örneğin Bernez sos, Hollandez sos	3 - 4	8 - 12
Pişirme, buharda pişirme, soteleme		
Pirinç, iki katı su ile	2. - 3.	15 - 30
Elma dilim patates	4. - 5.	25 - 35
Makarna [1]	6 - 7	6 - 10
Çorbalar	3. - 4.	15 - 60
Sebze	2. - 3.	10 - 20
Düdüklü tencerde sebze yemeği	4. - 5.	-
Buğulama		
Buğulanıp kızartılan et	4 - 5	60 - 100
Gulaş [2]	3 - 4	50 - 60
Közleme/az yağla kızartma [1]		
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
Omlet (arka arkaya pişirme)	3. - 4.	3 - 10
Kızartma (150 ila 200 gramlık her bir porsiyonu 1 2 ila litre yağ içinde kızartınız) [1]		
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	-

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

9 Davlumbaz kumandası

Pişirme alanı, pişirme yüzeyine entegre edilmiş bir hava çıkış sistemine sahiptir.
Hava çıkış sisteminin kontrolüne yönelik işlevler aşağıda açıklanmaktadır.
Fabrika ayarlarını istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.
→ *"Temel ayarlar", Sayfa 12*

Not: Performansı artırmak için alçak pişirme kapları kullanınız. Uzun pişirme kapları için kapağı açılı olarak yerleştiriniz.

9.1 Havalandırmanın otomatik başlatılması

İlk pişirme alanına bir güç kademesi atadığınızda, hava çıkış sistemi otomatik olarak çalışmaya başlar.
Havalandırma ekranında havalandırma seviyesi yanar.
Bu otomatik başlatmadan sonra havalandırma seviyesini değiştirebilirsiniz.
→ *"Havalandırmanın değiştirilmesi veya kapatılması", Sayfa 10*

9.2 Davlumbaz kumandası

Panoda 3 havalandırma seviyesi vardır.

Havalandırmanın açılması

1. ⁂ üzerine basınız.
✔ Havalandırma önceden ayarlanan güç seviyesinde açılır.
2. + ve — sembolleri ile istenen havalandırma seviyesini seçiniz.
✔ Havalandırma güç seviyesi yanar.

Not: Bir pişirme süresi veya mutfak alarm saati ayarladıysanız, havalandırma seviyesini görüntülemek için ⁂ öğesine dokununuz.

Havalandırmanın değiştirilmesi veya kapatılması

1. ⁂ üzerine basınız.
2. İstediğiniz havalandırma seviyesini seçiniz veya 0 ayarlayınız.

9.3 Yoğun havalandırma kademesi

Havalandırmanın kısa bir süre için daha yüksek güçte çalıştığı yoğun bir havalandırma aşaması vardır.

Yoğun kademenin açılması

1. ⁂ üzerine basınız.
2. Havalandırma seviyesi 3 seçin ve ardından BOOST ⌃ üzerine dokununuz.
✔ Gösterge b yanar.

Not: Yaklaşık 8 dakika sonra, ünite otomatik olarak havalandırma seviyesine 3 geri döner.

Yoğunluk kademesini değiştirme veya kapatma

1. ⁂ üzerine basınız.
2. İstediğiniz havalandırma seviyesini seçiniz veya 0 ayarlayınız.

9.4 Havalandırma için ilave fanın çalıştırılması

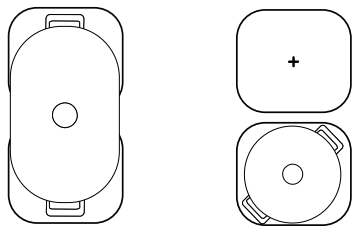
Havalandırma, pişirme alanı ana şalterle kapatıldıktan sonra birkaç dakika çalışmaya devam eder.
Bunun için ön koşul, pişirme alanının en az bir dakikadır açık olması ve havalandırmanın çalışıyor olmasıdır.
İlgili süre geçtikten sonra otomatik olarak kapanır Bu süre, ünitenin kurulduğu çalışma moduna bağlıdır.
Havalandırma açıldığında, havalandırma seviyesi yanar.
⁂ düğmesine basarak istediğiniz zaman kapatabilirsiniz.

10 CombiZone

Her ikisinde de aynı güç seviyesi açıkken aynı boyuttaki iki pişirme alanının birleştirilmesini sağlar. Bu mekanizma, daha uzun pişirme tencereleriyle işlem yapılacağı zamanlar için özellikle düşünülmüştür.
Bu fonksiyon, bir pişirme alanını kaplayan ve daha fazla rahatlık için bir alandan diğerine geçebileceğiniz pişirme kapları ile yemek pişirmenizi sağlar. Bu durumda her iki alan aynı pişirme kademesini ve aynı ayarları korur.

10.1 Pişirme kaplarının yerleştirilmesi

Pişirme alanlarına uygun pişirme kapları kullanınız.



10.2 CombiZone fonksiyonunun etkinleştirilmesi

1. İki pişirme alanından birini seçiniz ve pişirme kademesini ayarlayınız.
2. ⊟ sembolüne dokununuz.
✔ ● yanar ve pişirme kademesi her iki pişirme alanının göstergesinde görüntülenir.

10.3 CombiZone fonksiyonunun etkinliğinin kaldırılması

▸ ⊟ üzerine dokunulmalıdır.
✔ Her iki pişirme alanı iki bağımsız pişirme alanı gibi çalışmaya devam eder.

11 Zaman fonksiyonları

Ocağınız pişirme süresi ayarlamaya ilişkin farklı fonksiyonlara sahiptir:

- Kapatma zamanlayıcısı
- Çalar saat

11.1 Kapatma zamanlayıcısı

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

Pişirme süresinin programlanması

1. Pişirme alanını ve istenen pişirme kademesini seçiniz.
2. ◷ sembolüne dokununuz.
✔ Pişirme alanının • göstergesi yanar.
3. + veya — pişirme süresini seçiniz.
✔ Süre geri saymaya başlar.

Notlar

- Tüm pişirme alanları için otomatik olarak aynı pişirme süresini ayarlayabilirsiniz. Daha fazla bilgi için bkz. . → *"Temel ayarlar", Sayfa 12*
- Kombine pişirme alanında CombiZone fonksiyonunu seçerseniz, ayarlanan süre her iki pişirme alanı için aynı olur.

Pişirme süresinin değiştirilmesi veya silinmesi

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

11.2 Çalar saat

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

Mutfak saatinin ayarlanması

1. Ocak gözünü seçiniz, ◷ sembolünün üzerine iki kez tıklayınız.
✔ • sembolünün yanında bulunan ⌛ yanar.
2. + veya — ile istediğiniz süreyi seçiniz.
✔ Süre işlemeye başlar.

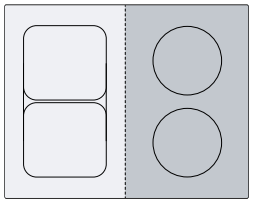
Alarm zamanının değiştirilmesi veya silinmesi

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

12 PowerBoost

Bu fonksiyonla büyük miktarda suyu 9 ile ısıttığınızdan daha hızlı ısıtabilirsiniz.
Bu fonksiyon, aynı gruba ait diğer pişirme alanı işletimde olmadığında tüm pişirme alanları için kullanılabilir.
Aksi takdirde seçilen pişirme alanı göstergesinde b ve 9 yanıp söner. Ardından otomatik olarak, fonksiyon etkinleştirilmeden 9 ayarlanır.
Açmak için, bir ocak gözü ve 9 pişirme kademesini seçiniz. Ardından BOOST ⌃ tuşuna basınız.

Kapatmak için, bir ocak gözü seçiniz ve istenen pişirme kademesini seçebilmek için, — tuşuna basınız.



Not: Kombi-Zone alanında fonksiyonunu yalnızca iki pişirme alanını iki bağımsız pişirme alanı olarak kullanıyorsanız etkinleştirebilirsiniz.

13 Çocuk kilidi

Ocak bir çocuk kilidiyle donatılmıştır. Böylece çocukların ocağı açmasını önleyebilirsiniz.
Fonksiyonu açabilmek için, ocağın kapatılmış olması gerekir.

🔑 tuşuna dokunmanız halinde, çocuk kilidini 4 saniye süreyle açar veya kapatırsınız.
Ocağın her kapatılmasında çocuk emniyetinin otomatik olarak etkinleştirilmesini isterseniz, daha fazla bilgi için bkz. Temel ayarlar →*Sayfa 12*.

14 Bağımsız emniyet kapatması

Bir pişirme alanı uzun süre aralıksız olarak ve herhangi bir ayar değişikliği yapılmadan çalışırsa, otomatik kapama devreye sokulur. Pişirme alanı F8 görüntüler ve kendini kapatır.

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

15 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

15.1 Temel ayarlara genel bakış

Gösterge	Ayar	Değer
c 1	Çocuk kilidi	0 - Manuel. [1] 1 Otomatik. 2 – Kapalı.
c 2	Akustik sinyaller	0 – Onay sinyali ve hata sinyali kapatıldı. 1 – Sadece hata sinyali açıldı. 2 – Sadece onay sinyali açıldı. 3 – Tüm sinyal sesleri açıldı [1].
c 5	Pişirme bölgelerinin otomatik kapanması.	00 - kapatı. [1] 01-99 Otomatik kapatmaya kadar olan süre.
c 6	Zamanlayıcı sonu sinyal sesinin süresi	1 – 10 saniye [1] 2 – 30 saniye 3 - 1 dakika
c 7	Güç sınırlaması İlgili elektrik tesisatının gerekliliklerine göre ihtiyaç halinde ocağın toplam gücünün sınırlandırılmasını sağlar. Kullanılabilir ayarlar ocağın maksimum kapasitesine bağlıdır. Kesin bilgileri tip levhasının üzerinde bulabilirsiniz. Fonksiyonun etkin ve ocağın ayarlanmış olan güç sınırına ulaşmış olması halinde, _ görüntülenir ve daha yüksek bir güç seviyesini seçemezsiniz.	0 - Kapalı. Ocağın maksimum kapasitesi [1]. 1 - 1000 W. En düşük güç. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. 13 Amper için önerilir. 3. - 3500 W. 16 Amper için önerilir. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. 20 Amper için önerilir. ... 9 - Ocağın maksimum kapasitesi.
c 9	Pişirme alanı seçim süresi	0 - Kısıtlama yok: En son seçilen pişirme alanını tekrar seçmeden ayarlayabilirsiniz. [1] 1 - Kısıtlama var: Seçiminizi yaptıktan sonra, 10 saniye içinde seçilen son pişirme alanını ayarlayabilirsiniz. Ardından, ayarlamadan önce pişirme alanını tekrar seçmelisiniz.
c 12	Pişirme kabı testi Bu fonksiyonla pişirme kabının kalitesini kontrol edebilirsiniz.	0 - Uygun değil. 1 - Optimum değil. 2 - Uygun.
c 17	Havalandırma çalışması veya kirli hava çalışması ayarlanmalıdır.	0 - Havalandırma çalışmasını yapılandırınız. [1] 1 - Kirli hava işletimini yapılandırınız.
c 18	Otomatik başlatmanın ayarlanması	0 - Kapalı. 1 – Açık [1]
c 20	Ardıl çalışmanın ayarlanması Ocağınız kirli hava işletiminde çalışırken havalandırma yakl. 6 dakika güç kademesiyle çalışır. Ocağınız havalandırma çalışmasında çalışırken havalandırma yakl. 30 dakika güç kademesiyle çalışır. Bu süre dolduktan sonra takip fonksiyonu otomatik olarak kapanır.	0 - Kapalı. 1 - Açık [1]:
c 0	Fabrika ayarlarına sıfırlama	0 - Bireysel ayarlar [1]. 1 - Fabrika ayarları.

15.2 Temel ayarlar hakkında

Gereklilik: Ocak kapalı olmalıdır.

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

[1] Fabrika ayarı

Ürün bilgisi	Gösterge
Teknik müşteri hizmetleri (TK) dizini	0 1
İmalat numarası	Fd
İmalat numarası 1	02.
İmalat numarası 2	0.5

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

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

15.3 Temel ayarlardan çıkış

▸ Ocağı kapatmak için ⏻ üzerine dokunulmalıdır.

16 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 12*

16.1 Pişirme kabı testi yürütülmesi

1. Oda sıcaklığında, yaklaşık 200 ml su içeren pişirme kabını, pişirme kabı tabanının boyutuna en iyi uyan pişirme alanının merkezine yerleştiriniz.
2. Temel ayarları çağrılmalı ve c 1 2 seçimini yapılmalıdır.
3. + veya — sembolüne dokununuz. Pişirme alanında – göstergesi yanıp söner.
✔ Fonksiyon devreye alınır.
✔ 10 saniye sonra pişirme alanları göstergesinde sonuç gösterilir.

16.2 Sonucun kontrol edilmesi

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

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

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

Fonksiyonu etkinleştirmek için + veya — üzerine dokunulmalıdır.

17 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

17.1 Temizlik malzemeleri

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

DİKKAT
Uygun olmayan temizlik malzemeleri cihazın yüzeyine zarar verebilir.
▸ Uygun olmayan temizlik malzemelerini kesinlikle kullanmayınız.
▸ Ocak sıcak olduğu sürece üzerinde temizlik malzemesi kullanmayınız. Yüzeyde izlerin oluşması söz konusu olabilir.

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

17.2 Ocağın temizlenmesi

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

Gereklilik: Ocak soğuk olmalıdır. Sadece şeker lekeleri, pirinç nişastası, plastik veya alüminyum folyo varsa, ocağın soğumasına izin verilmemelidir.
1. İnatçı kirleri piyasada bulunan bir cam kazıyıcı ile temizleyiniz.
2. Ocağı, bir cam seramik temizlik malzemesi ile temizleyiniz.
Temizlik malzemesinin ambalajının üzerindeki temizleme talimatlarına dikkat edilmelidir.

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

17.3 Profillerin temizlenmesi

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

Not: Cam kazıyıcı kullanmayınız.

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

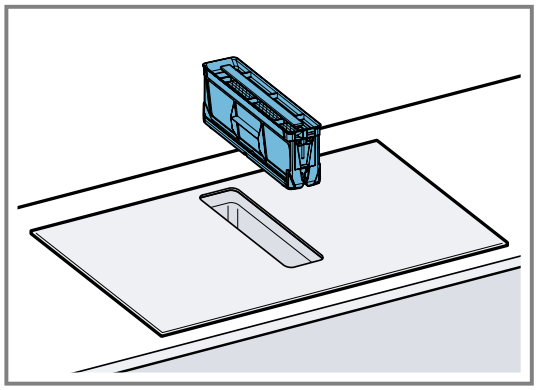
17.4 Yağ filtresi

Yağ filtresi, mutfak dumanlarındaki yağı filtreler. Filtre, bir kap ve iki adet çıkarılabilir yağ filtresinden oluşur. Temizleme sıklığı, pişirme için kullanılan yağ miktarına ve türüne bağlıdır. Optimum işlev sağlamak için, yağ filtresini yağ tortuları görüldüğünde veya en az ayda bir kez temizleyiniz.

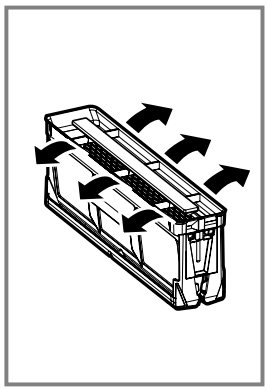
⚠ **UYARI – Yangın tehlikesi!**
Yağ filtrelerindeki yağ birikintileri alev alabilir.
- Cihazı kesinlikle yağ filtresi olmadan çalıştırmayınız.
- Yağ filtresi düzenli olarak temizlenmelidir.Yağ filtresi düzenli olarak temizlenmelidir.
- Cihazın yakında kesinlikle açık ateşle (örn. alevle pişirme yaparak) çalışılmaması gerekir.

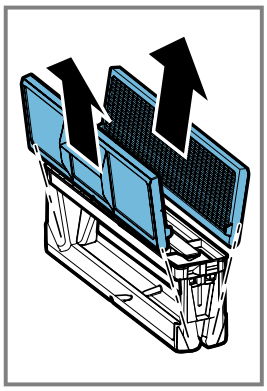
DİKKAT
Düşen yağ filtreleri altında bulunan ocağa zarar verebilir.
- Yağ filtresi alttan elle tutulmalıdır.

1. Yağ filtresini çıkartınız.
   - Kabın dibinde yağ birikebilir. Yağ damlamasını önlemek için yağ filtresini eğmeyiniz.

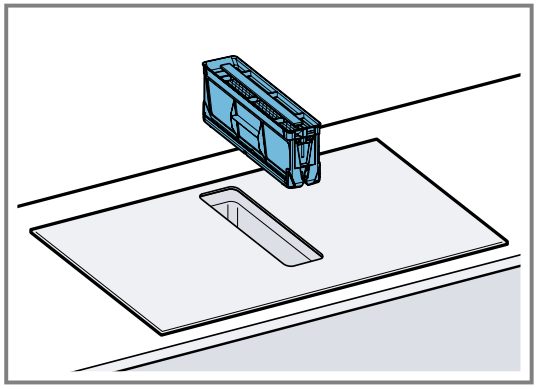


2. Yağ filtresinin parçalarını çıkarınız.





3. Yağ filtresini bulaşık makinesinde veya elde temizleyiniz.
   → *"Yağ filtresinin elle temizlenmesi", Sayfa 14*
   → *"Yağ filtresinin bulaşık makinesinde temizlenmesi", Sayfa 14*
4. Gerekirse koku filtresi veya akustik filtresini çıkartınız ve cihazın iç tarafını temizleyiniz.
5. Cihazın içine herhangi bir nesne girmişse, bunları çıkarınız ve taşma tankına giden girişin tıkalı olmadığından emin olunuz.
6. Cihazın iç tarafını deterjanlı su ve bir bulaşık beziyle siliniz.
7. Temizleme işleminden sonra kurutulan yağ filtresi tekrar yerine yerleştiriniz.

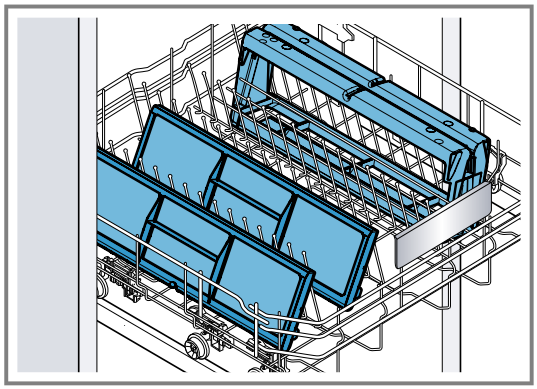


Yağ filtresinin elle temizlenmesi

1. Yağ filtresinin parçalarını çıkarınız.
2. Yağ filtresi sıcak deterjanlı suda yumuşatılmalıdır.
   - Yağ filtresi bir fırçayla temizlenmelidir. Aşındırıcı, asitli veya alkali temizlik malzemeleri kullanmayınız.
   - İnatçı kirlerde özel bir yağ çözücü kullanılmalıdır. Yağ sökücüyü müşteri hizmetleri aracılığıyla, çevrimiçi mağazadan veya uzman bir mağazadan satın alabilirsiniz.
3. Yağ filtresi iyice durulanmalıdır.
4. Yağ filtresinin kuruması beklenmelidir.
5. Yağ filtresinin parçalarını takınız.
6. Kuruduktan sonra yağ filtresini cihaza yerleştiriniz.

Yağ filtresinin bulaşık makinesinde temizlenmesi

1. Yağ filtresini çıkartınız.
2. Yağ filtresinin parçalarını çıkarınız.
3. Yağ filtresinin parçalarını bulaşık makinesine gevşek bir şekilde yerleştiriniz ve sıkıştırmayınız.



   Çok kirli yağ filtreleri bulaşıklarla yıkanmamalıdır. Aşındırıcı, asitli veya alkali temizlik malzemeleri kullanmayınız.
4. Bulaşık makinesi çalıştırılmalıdır. Sıcaklık ayarını azami 70°C seçiniz.
5. Yağ filtresinin kuruması beklenmelidir.
6. Kuruduktan sonra yağ filtresini cihaza yerleştiriniz.

17.5 Koku filtresi veya akustik filtre

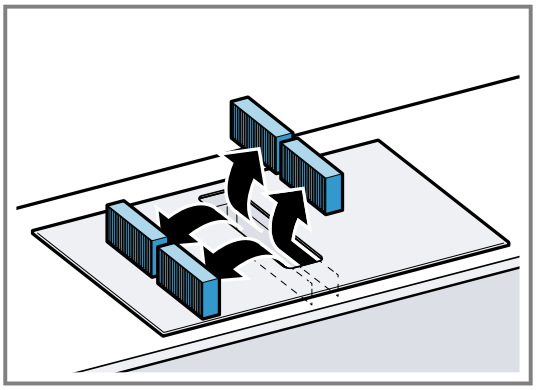
Koku filtresini veya akustik filtreyi bayilerden, müşteri hizmetlerinden veya çevrimiçi satış merkezinden alabilirsiniz.

Notlar

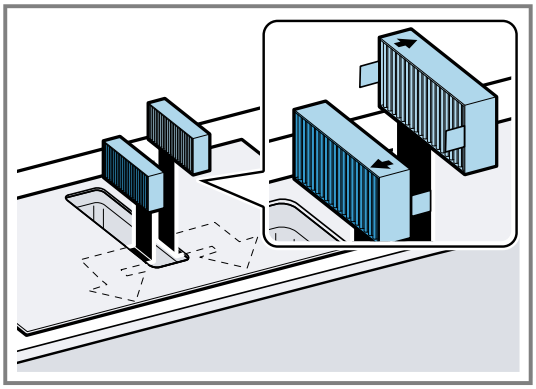
- Kullanım süresini uzatmak için koku filtresini her yıl bir kez değiştirebilirsiniz. İşlem üç defaya kadar tekrarlanabilir. Filtre bu durumda ömrünü tamamlamış olur ve üçüncü rejenerasyondan 12 ay sonra değiştirilmesi gerekir. Ekteki aksesuar talimatlarına dikkat ediniz.
  Ayrıntılı bilgi için bkz
- Cihazda uyaran mesaj belirdiğinde, koku filtrelerini değiştirmeyi unutmayınız. 3 yenilenme dönemi geçtiyse ve bunun ardından 12 ay olduysa, koku filtrelerini yeni olanlarla değiştiriniz.
- Üç defa değiştirilmişse veya kirlenmişse, akustik filtreyi değiştiriniz.

Gereklilik: Optimum fonksiyon elde etmek için sadece orijinal filtre kullanınız.

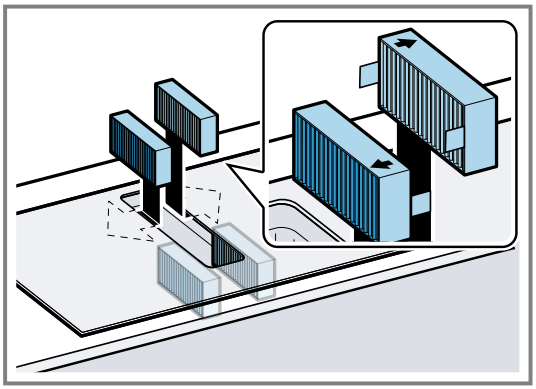
1. Yağ filtresini çıkarınız.
2. 4 koku filtresi veya akustik filtre çıkarılmalı ve usulüne uygun şekilde imha edilmelidir.



3. İki yeni veya yenilenmiş aktif karbon filtresi veya akustik filtre cihazın sağına ve soluna yerleştiriniz ve öne doğru itiniz.



4. Yeni veya yenilenmiş koku filtreleri veya akustik filtreler cihazın sağına ve soluna yerleştirilmelidir.



5. Yağ filtresini cihazın içine yerleştiriniz.

Dolum göstergesinin sıfırlanması

Cihaz kapatıldıktan sonra *F* yanar.

1. Koku filtresini değiştiriniz veya yenileyiniz.
2. Bir sinyal sesi duyulana kadar ✇ tuşunu basılı tutunuz.

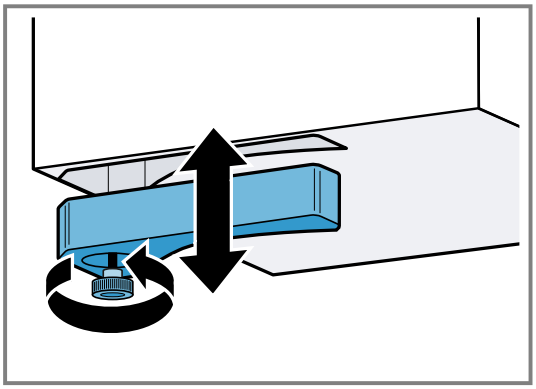
✔ *F* yanıp sönmeyi keser. Koku filtresi ekranı sıfırlanır.

17.6 Taşma haznesinin temizlenmesi

Taşma haznesi sıvıları ve üstten cihaza giren cisimleri toplar.

Gereklilik: Cihaz soğur ve kalan ısı göstergesi söner.

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



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

18 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 eğitimli uzman personel tarafından değiştirilmesi gerekir.

18.1 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.

18.2 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.
Havalandırma çalışmıyor	Cihaz devre planına uygun olarak bağlanmamış. ▸ Cihazı devre planına uygun şekilde bağlayınız.
F	Filtrenin yenilenmesine veya değiştirilmesine rağmen koku filtresi dolu veya dolum göstergesi yanıyor. ▸ Filtre yenilenmeli veya değiştirilmeli ve dolum göstergesi sıfırlanmalıdır. Bkz. Bölüm → *"Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 13*
F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208	Elektronik sistem fazla ısındı ve bir veya tüm pişirme alanları kapatıldı. ▸ Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. Ardından ocaktaki herhangi bir sembole dokununuz.
F5 + Güç kademesi ve sinyal sesi	Kumanda bölümü bölgesinde sıcak bir pişirme kabı bulunuyor. Bu yüzden elektronik parçalar aşırı ısınabilir. ▸ Pişirme kabını alınız. Hata göstergesi kısa bir süre sonra kaybolur. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
F5 ve sinyal sesi	Kumanda bölümü bölgesinde sıcak bir pişirme kabı bulunuyor. Elektroniğin korunması için pişirme alanı kapatıldı. ▸ Pişirme kabını alınız. Birkaç saniye bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. Hata göstergesi söndüğünde pişirmeye devam edebilirsiniz.
F1/F6	Pişirme bölgesi aşırı ısınmış ve cam seramiği korumak için kapatılmıştır. ▸ Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve ardından pişirme alanını yeniden açınız.

Hata	Neden ve sorun giderme
F8	Pişirme alanı uzun süredir ve kesintisiz olarak çalışıyordu. ▸ Bağımsız emniyet kapatması açık. Pişirme alanını ayarlamak için herhangi bir sembole dokununuz ve göstergeyi kapatınız.
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.
• yanında ⊶	Çocuk kilidi etkinleştirildi. ▸ Çocuk kilidi fonksiyonunun devre dışı bırakılması

18.3 Cihazınızdaki normal gürültüler

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

19 Atığa verme

19.1 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.

20 Müşteri hizmetleri

İlgili Ürünlerin Çevreye Duyarlı Tasarımına İlişkin Yönetmeliği uyarınca fonksiyon ile ilgili orijinal yedek parçaları, cihazınız piyasaya çıkarıldıktan sonra en az 10ºyıl süresince müşteri hizmetlerimizden temin edebilirsiniz.
Ek olarak, cihazınızın piyasa sunumunu takiben 15 yıla kadar süreyle, müşteri hizmetlerimiz aracılığıyla fonksiyonel açıdan uygun ve stoklanabilir orijinal yedek parçaları temin etme imkanına sahipsiniz.
Daha fazla bilgi için lütfen müşteri hizmetlerimize başvurunuz.

Not: Müşteri hizmetlerinin kullanımı üretici garantisi koşulları kapsamında ücretsizdir.

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

İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51
Ümraniye-İstanbul-Türkiye
Tel : 0216 528 90 00
Fax : 0216 528 99 99
Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery Straße 34
81739 München, Germany
www.bosch-home.com
Müşteri hizmetlerinin iletişim verilerini ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden veya Web sitemizde bulabilirsiniz.
Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.
https://www.bosch-yetkiliservisi.com/
Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.
SGM-2024/5, (EU) 65/2014 ve (EU) 66/2014 yönetmeliğine uygun bilgileri, cihazınızın ürün sayfasında

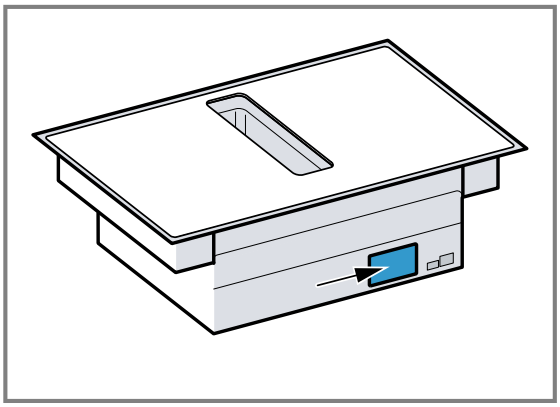
ve servis sayfasında *www.bosch-home.com* altında çevrimiçi olarak ilgili kullanım talimatlarında ve ek belgelerde bulabilirsiniz.

20.1 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 tarafının önünde.

Ürün numarasını (E-Nr.) cam seramik üzerinde de bulabilirsiniz. Müşteri hizmetleri indeksini (KI) ve imalat numarasını (FD) Temel ayarlardan →*Sayfa 12* da görüntüleyebilirsiniz.



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

20.2 Garanti Şartları

Kullanim Süresi: 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).
Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

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

haklarından birini kullanabilir.
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.

CE

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

Yardıma mı ihtiyacınız var? Burada bulabilirsiniz.

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

Bosch tarafından size pek çok konuda nasıl destek sağlanabileceğini öğrenin:
www.bosch-home.com/service

Tüm ülkelerin iletişim bilgileri ekteki hizmet dizininde listelenmiştir.

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

A Bosch Company

9002064135 (060527) REG25
tr