BOSCH

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

MyBosch

İndüksiyonlu ocak

PUG...AA..

[tr] Kullanım kılavuzu

Daha fazla bilgi için lütfen Dijital Kullanım Kılavuzuna bakın.

İçindekiler tablosu

1 Güvenlik ... 2
2 Maddi hasarların önlenmesi ... 4
3 Çevrenin korunması ve tasarruf ... 5
4 Uygun pişirme kapları ... 5
5 Cihazı tanıma ... 7
6 Temel Kullanım ... 7
7 PowerBoost ... 9
8 Çocuk kilidi ... 9
9 Temel ayarlar ... 9
10 Pişirme kabı testi ... 10
11 Cihazı temizleme ve bakımını yapma ... 10
12 Arızaları giderme ... 11
13 Atığa verme ... 12
14 Müşteri hizmetleri ... 12
15 Test yemekleri ... 13

⚠ 1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 Genel uyarılar

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

1.2 Amaca uygun kullanım

Sadece eğitimli bir uzman personel soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar.
Sadece montaj kılavuzuna göre yapılmış uzmanca bir kurma sayesinde, kullanım güvenliği garanti edilmiş olur. Yerleşim yerinde sorunsuz çalışmadan tesisatçı sorumludur.

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

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

Cihazı aşağıdaki amaçlar için kullanmayın:

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

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

1.3 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

Bu cihaz, 8 yaşında ve daha büyük çocuklar tarafından, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ve / veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ve buna bağlı tehlikeleri anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.
Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.
Temizleme ve kullanıcının yapabileceği bakım işleri çocuklar tarafından yapılmamalıdır; 15 yaşında veya daha büyük çocukların, bir yetişkin gözetimi altında olmaları şartıyla bu işlemleri yapmalarına izin verilebilir.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur. PCB içermez.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutun.

1.4 Emniyetli kullanım

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

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

- ▸ Sıcak durumdaki sıvı ve katı yağları asla gözetimsiz bırakmayınız.
- ▸ Asla yangını su ile söndürmeye çalışmayınız, cihazı kapatınız ve sonra alevleri örneğin bir kapak veya yangın battaniyesi ile kapatınız.

Ocak yüzeyi çok sıcaktır.

- ▸ Asla ocak yüzeyinin üzerine veya yakınlarına yanabilecek cisimler koymayınız.
- ▸ Asla ocak yüzeyinin üzerine cisim koymayınız.

Cihaz sıcak olur.

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

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

- ▸ Ocak kapağı kullanmayınız.

Her kullanım sonrasında ocağı ana şalter üzerinden kapatınız.

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

Yiyecekler alev alabilir.

- ▸ Pişirme işlemi denetlenmelidir. Kısa bir işlem sürekli denetlenmelidir.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

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

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

Ocak koruma ızgaraları kazalara sebep olabilir.

- ▸ Asla ocak koruma ızgaraları kullanmayınız.

Cihaz çalışırken çok ısınır.

- ▸ Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.

Metal cisimler ocak üzerinde çok hızlı ısınır.

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

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

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

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

- ▸ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▸ Yüzey yırtıldıysa, olası bir elektrik çarpmasını önlemek için cihaz kapatılmalıdır. Bunun için cihaz ana şalterden değil, sigorta kutusunda bulunan sigortadan kapatılmalıdır.
- ▸ Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.
- ▸ Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa, derhal sigorta kutusundaki sigorta kapatılmalıdır.
- ▸ Müşteri hizmetlerini arayınız. → *Sayfa 12*

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

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

Elektrikli cihazdaki kablo izolasyonu sıcak parçalara temas ettiğinde eriyebilir

- ▸ Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.

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

- ▸ Uzun ve sivri metal objeleri ocağın altındaki çekmecelere sokmayınız.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

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

- ▸ Ocak ve tencere tabanı her zaman kuru tutulmalıdır.
- ▸ Asla donmuş pişirme kapları kullanmayınız.

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

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

⚠ UYARI – Boğulma tehlikesi!

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

Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.
- ▸ Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
- ▸ Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

2 Maddi hasarların önlenmesi

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

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

DİKKAT!

Bu ocağın alt kısmında bir fan mevcuttur.
- ▸ Ocağın altında bir çekmece varsa orada küçük veya sivri nesneler, kağıt ve bulaşık bezi tutmayınız. Bu cisimler emilebilir ve fana zarar verebilir veya soğutmayı kötü yönde etkileyebilir.
- ▸ Çekmecenin iç kısmı ile fan girişi arasında en az 2 cm mesafe olmalıdır.

3 Çevrenin korunması ve tasarruf

3.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

- ▸ Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

3.2 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki bilgilere uyarsanız cihazınız daha az enerji tüketir.

Tencere boyutuna uygun pişirme alanı seçiniz. Pişirme kabını ortalayarak yerleştiriniz.
Taban çapı ocağın çapına uygun olan pişirme kapları kullanınız.

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

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

Tencereler uygun bir kapak ile kapatılmalıdır.

- Kapakları kapatmadığınızda cihaz çok daha fazla enerjiye ihtiyaç duyar.

Tencere kapakları mümkün olduğunca nadir açılmalıdır.

- Kapağı açtığınızda yüksek miktarda enerji çıkışı söz konusu olur.

Cam kapak kullanılmalıdır.

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

Düz tabanlı tencere ve tavalar kullanınız.

- Düz olmayan tabanlar enerji tüketimini arttırır.

Yiyecek miktarına uygun büyüklükte bir pişirme kabı kullanılmalıdır.

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

Yemekler az su ile pişirilmelidir.

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

Erkenden daha düşük bir pişirme kademesine geçilmelidir.

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

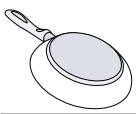
(AB) 66/2014 uyarınca ürün bilgilerini cihaz kimliğine eklenmiş olarak veya internet üzerinden cihazınızın ürün sayfasında bulabilirsiniz.

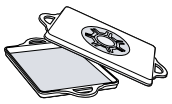
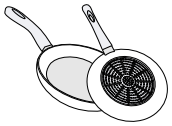
4 Uygun pişirme kapları

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

4.1 Pişirme kabının boyutu ve özellikleri

Pişirme kabının doğru algılanabilmesi için kabın boyutunu ve malzemesini göz önünde bulundurunuz.
Tüm kapların tabanlarının tamamen düz ve pürüzsüz olması gerekir.
Pişirme kabınızın uygun olup olmadığını Pişirme kabı testi ile kontrol edebilirsiniz. Daha fazla bilgiyi
→ *"Pişirme kabı testi", Sayfa 10* altında bulabilirsiniz.

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

Uygun  	Tabanı tamamen ferromanyetik değildir.	Ferromanyetik alan tencere tabanından daha küçükse, yalnızca ferromanyetik alan ısınır. Bu yüzden ısı eşit dağılmaz.
	Alüminyum kısımları olan pişirme kabı tabanları.	Bunlar ferromanyetik yüzeyi küçültür ve böylece pişirme kabına daha düşük güç yansıtılır. Bu kaplar yeterince algılanmayabilir veya hiç algılanmayabilir ve bu nedenle yeterince ısıtılmayabilir.
Uygun değil	Normal ince çelik, cam, kil, bakır veya alüminyumdan yapılmış pişirme kapları.	

Notlar
- Ocak ile pişirme kabı arasında kesinlikle adaptör plakaları kullanılmamalıdır.
- Çok fazla ısınmayı önlemek için boş pişirme kapları ısıtılmamalı ve ince tabanlı pişirme kapları kullanılmamalıdır.

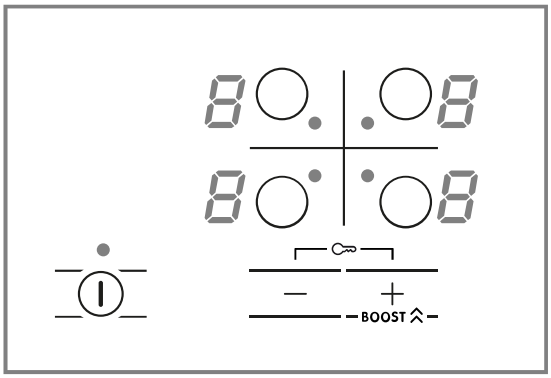
5 Cihazı tanıma

5.1 İndüksiyonla pişirme

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

5.2 Kumanda paneli

Cihaz tipine bağlı olarak resimde bazı detaylar farklı olabilir, örn. renk ve biçim.



Seçim sensörleri

Sensör	Fonksiyon
⏻	Ana şalter
○	Pişirme alanını seçiniz
−/+	Ayarların seçimi
BOOST	PowerBoost

Göstergeler

Gösterge	Fonksiyon
0	Çalışma durumu
1-9	Pişirme kademeleri
H	Kalan ısı
b	PowerBoost

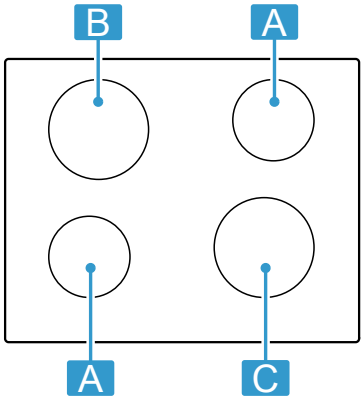
Dokunmatik alanlar ve Göstergeler

Bir sembole dokunulduğunda ilgili fonksiyon etkinleştirilir.

- Kumanda bölümü temiz ve kuru tutulmalıdır. Nem fonksiyonları olumsuz yönde etkiler.
- Göstergelerin ve sensörlerin yakınına pişirme kabı koyulmamalıdır. Elektronik parçalar aşırı ısınabilir.

5.3 Pişirme alanlarının dağılımı

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



Alan	En yüksek pişirme kademesi	
A Ø 14,5 cm	Güç seviyesi 9	1.400 W
B Ø 18 cm	Güç seviyesi 9 PowerBoost	1.800 W 3.100 W
C Ø 18 cm	Güç seviyesi 9	1.800 W

5.4 Pişirme alanı

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

Alan	Pişirme alanı tipi
○	Tek halkalı pişirme alanı

5.5 Kalan ısı göstergesi

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

Gösterge	Anlamı
H	Pişirme alanı sıcak.

6 Temel Kullanım

6.1 Ocağın açılması ve kapatılması

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

6.2 Pişirme alanlarının ayarlanması

İstenen pişirme kademesinin mevcut olanlar arasından seçilebilmesi için + veya — üzerine dokunulmalıdır.

Pişirme kademesi	
1	En düşük pişirme kademesi
9	En yüksek pişirme kademesi

Pişirme alanının ve pişirme kademesinin seçilmesi

1. Pişirme alanını seçmek için ○ üzerine dokunulmalıdır.
2. Sonraki 10 saniye içinde + veya — üzerine basılmalıdır.
   - + sembole dokununuz. Pişirme kademesi *9* görüntülenir.
   - — sembole dokununuz. Pişirme kademesi *4* görüntülenir.

✔ 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.

Pişirme 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 pişirme kademesi değişir veya pişirme alanı kapatılır ve kalan ısı göstergesi görünür.

Pişirme alanının hızlı kapatılması

Pişirme alanı sembolüne 3 saniye dokunulmalıdır. Pişirme alanı kapanır.

6.3 Pişirme önerileri

Tabloda hangi güç kademesinin (⎽=Ξ) 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.

	⎽=Ξ	◷ min
Eritme		
Tereyağı, bal, jelatin	1 - 2	-
Isıtma ve sıcak tutma		
Haşlanmış sosis[1]	3 - 4	-
Buz çözme ve ısıtma		
Ispanak, dondurulmuş	2 - 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
Kaynatma, 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	2 - 4	15 - 180
Sebze	2 - 3	10 - 20
Düdüklü tencerede sulu yemek	4 - 5	-
Buğulama		
Buğulanıp kızartılan et	4 - 5	50 - 100
Gulaş [2]	3 - 4	50 - 60
Buğulama/az yağla kızartma [1]		
Şnitzel, sade veya panelenmiş	6 - 7	6 - 12
Biftek (3 cm kalınlıkta)	6 - 8	8 - 12
Tavuk göğsü (2 cm kalınlıkta)	5 - 6	10 - 30
Hamburger (2 cm kalınlığında)	5 - 7	10 - 20
Balık ve balık filetosu, panelenmiş	5 - 7	8 - 20
Karides ve yengeç	6 - 8	4 - 10
Taze sebze ve mantar soteleme	6 - 8	10 - 20
Dondurulmuş yemekler, örneğin tava yemekleri	6 - 8	6 - 10
Omlet (arka arkaya pişirme)	3 - 4	3 - 10
Kızarma, 1-2 l yağda her porsiyon için 150-200 g, porsiyonlar halinde kızartma[1]		
Dondurulmuş ürünler, örneğin patates kızartması, tavuk nugget	8 - 9	-
Sebze, mantar, mayalı hamurda veya tempura hamurunda panelenmiş	5 - 7	-
Kurabiyeler, örneğin Krapfen/ Berliner, mayalı hamurda meyve	4 - 5	-

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

7 PowerBoost

Daha büyük miktarda suyun, 9 pişirme kademesine göre daha hızlı ısıtılmasını sağlar.
Bu fonksiyon başka bir pişirme alanı çalışmadığında, sadece ilgili sembolle işaretlenmiş olan pişirme alanı için kullanılabilir.

Aksi takdirde pişirme kademesi göstergesinde b ve 9 yanıp söner. Ardından pişirme kademesi 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.

8 Çocuk kilidi

Ocak bir çocuk kilidiyle donatılmıştır. Böylece çocukların ocağı açmasını önlenir.
Fonksiyonu açabilmek için, ocağı kapatınız.
Açmak veya kapatmak için + ve — düğmelerini 4 saniye süreyle basılı tutun. Kumanda panelinin açılmış olması halinde, tüm ocak gözlerinde - görüntüsü yanar.

Ocağın her kapatılmasında çocuk emniyetinin otomatik olarak etkinleştirilmesini isterseniz, daha fazla bilgi için bkz Temel ayarlar → *Sayfa 9*.

9 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

9.1 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 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. ... 3 - 3000 W. 13 Amper için önerilir. 4 - 4000 W. ... 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 23	Güç sınırlaması durumunda otomatik yönetim	0 - Devre dışı: c 7 devre dışı olduğunda, güç sınırlamasını görüntülemez.[1] 1 - Açıldı: Güç sınırlama göstergesi daima görüntülenir.
c 0	Fabrika ayarlarına sıfırlama	0 - Bireysel ayarlar [1]. 1 - Fabrika ayarları.

[1] Fabrika ayarı

9.2 Temel ayarlar hakkında

Gereklilik: Ocak kapalı olmalıdır.

1. Ocağı açmak için ⏻ sembolüne dokununuz.
2. Sonraki 10 saniyede + ve − sembollerine 4 saniye süreyle dokununuz.

Ürün bilgisi	Gösterge
Teknik müşteri hizmetleri (TK) dizini	01
İmalat numarası	Fd
İmalat numarası 1	02.
İmalat numarası 2	05

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

3. Sağ ön pişirme alanının temel ayarlarına gitmek için ○ sembolüne dokununuz.
✔ c, 1 ve 0 ön ayar olarak değişmeli biçimde yanar.
4. Ekranda istediğiniz ayar görünene kadar ○ sembolüne yeniden dokununuz.
5. İstediğiniz değeri + veya − ile seçiniz.
6. + ve − tuşlarına 4 saniye süreyle dokununuz.
✔ Ayarlar kaydedilmiştir.

9.3 Temel ayarlardan çıkış

▸ Temel ayarlardan çıkmak ve ocağı kapatmak için ⏻ sembolüne dokunulmalıdır.

10 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 9*

10.1 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 12 seçimini yapılmalıdır.
3. + veya − sembolüne dokununuz. Pişirme alanında − göstergesi yanıp söner.
✔ Fonksiyon devreye alınır.
✔ 20 saniye sonra pişirme alanları göstergesinde sonuç gösterilir.

10.2 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.

11 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

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

11.1 Temizlik malzemeleri

Uygun temizlik malzemelerini ve cam kazıyıcıları müşteri hizmetlerinden, piyasadan veya online mağazadan temin edebilirsiniz www.bosch-home.com.
DİKKAT!
Uygun olmayan temizlik malzemeleri cihazın yüzeyine zarar verebilir.
▸ Uygun olmayan temizlik malzemelerini kesinlikle kullanmayınız.
▸ Ocak sıcak olduğu sürece üzerinde temizlik malzemesi kullanmayınız. Yüzeyde izlerin oluşması söz konusu olabilir.

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

11.2 Ocağın temizlenmesi

Yemek artıklarının yanarak yapışmaması için ocak her kullanımdan sonra temizlenmelidir.

Gereklilik: Ocak soğuk olmalıdır. Şeker lekeleri, plastik veya alüminyum folyo varsa, ocağın soğumasına izin verilmemelidir.

1. Güçlü kirler piyasada bulunan bir cam kazıyıcı ile temizlenmelidir.
2. Ocak, bir cam seramik temizlik malzemesi ile temizlenmelidir.

Temizlik malzemesinin ambalajının üzerindeki temizleme talimatlarına dikkat edilmelidir.

İpucu: En iyi temizlik sonuçlarını cam seramik için özel bir sünger kullanarak elde edebilirsiniz.

11.3 Pişirme bölümü çerçevesinin temizlenmesi

Ocak çerçevesi kullanımdan sonra kirlendiğinde veya lekelendiğinde bu kir ve lekeler temizlenmelidir.

Not: Cam kazıyıcı kullanılmamalıdır.

1. Ocak çerçevesi sıcak deterjanlı su ve yumuşak bir bez ile silinmelidir.
   Yeni temizleme bezleri kullanmadan önce iyice yıkanmalıdır.
2. Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.

12 Arızaları giderme

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

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- ▸ Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▸ Cihazın arızalanması halinde müşteri hizmetlerini arayın.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

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

12.1 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 yeniden bağlayınız. Gösterge yeniden görünürse teknik müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz ve ilgili arıza kodunu bildiriniz.
- Bir hata ortaya çıkarsa cihaz Bekleme moduna geçmez.
- Cihazın elektronik parçalarını aşırı ısınmadan veya akım dalgalanmalarından korumak için ocak geçici olarak güç kademesini düşürebilir.

12.2 Gösterge alanındaki uyarılar

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Herhangi bir gösterge yanmıyor.	Elektrik beslemesi kesildi. ▸ Başka elektrikli cihazlar yardımıyla bir kısa devre olup olmadığı kontrol edilmelidir.
	Cihaz devre planına uygun olarak bağlanmamış. ▸ Cihazı devre planına uygun şekilde bağlayınız.
	Elektronik arızası ▸ Arızayı gideremezseniz, teknik müşteri hizmetlerini bilgilendiriniz.
Göstergeler yanıp sönüyor.	Kumanda bölümü nemli veya üzerinde bir cisim var. ▸ Kumanda bölümü kurulanmalı veya cisim kaldırılmalıdır.
F2, F4, E7015, E8207, E8208	Elektronik sistem fazla ısındı ve bir veya tüm pişirme alanları kapatıldı. ▸ Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. Ardından ocaktaki herhangi bir sembole dokununuz.
F5 + Güç kademesi ve sinyal sesi	Kumanda bölümü bölgesinde sıcak bir pişirme kabı bulunuyor. Bu yüzden elektronik parçalar aşırı ısınabilir. ▸ Pişirme kabını alınız. Hata göstergesi kısa bir süre sonra kaybolur. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
F5 ve sinyal sesi	Kumanda bölümü bölgesinde sıcak bir pişirme kabı bulunuyor. Elektroniğin korunması için pişirme alanı kapatıldı. ▸ Pişirme kabını alınız. Birkaç saniye bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. Hata göstergesi söndüğünde pişirmeye devam edebilirsiniz.

Hata	Nedeni ve sorun giderme
F1/F6	Pişirme alanı aşırı ısındı ve çalışma alanınızın korunması amacıyla kapatıldı. ▸ Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve ardından pişirme alanını yeniden açınız.
F8	Pişirme alanı uzun süredir ve kesintisiz olarak çalışıyordu. ▸ Bağımsız emniyet kapatması açıldı. Pişirme alanını ayarlayabilmeniz için herhangi bir sembole dokunarak göstergeyi kapatabilirsiniz.
E 9000/E9010	Çalışma gerilimi hatalı ve normal çalışma değeri aralığının dışında. ▸ Elektrik şebekesi sağlayıcınız ile görüşünüz.
U400	Ocak doğru bağlanmamıştır. ▸ Ocağın elektrik bağlantısı kesilmelidir. Ocak devre planına uygun şekilde bağlanmalıdır.
dE	Demo modu etkinleştirildi. ▸ Ocağın elektrik bağlantısı kesilmelidir. 30 saniye beklenmeli ve ocak bağlanmalıdır. Sonraki 3 dakika içinde herhangi bir sensöre dokunulmalıdır. Demo modunun etkinliği kaldırıldı.

12.3 Cihazınızdaki normal gürültüler

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

13 Atığa verme

Burada eski cihazların doğru bir şekilde atığa verilmesi konusunda bilgi verilmektedir.

13.1 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.

14 Müşteri hizmetleri

Kullanım ile ilgili sorularınız, cihazda kendinizin gideremediği bir arıza veya cihazda onarım yapma gereği varsa müşteri hizmetlerimize başvurun.
İlgili Eko Tasarım Yönetmeliği uyarınca fonksiyon ile ilgili orijinal yedek parçaları, cihazınız Avrupa Ekonomik Bölgesi'nde piyasaya çıkarıldıktan sonra en az 10 yıl süresince müşteri hizmetlerimizden temin edebilirsiniz.
Not: Müşteri hizmetlerinin kullanımı üretici garantisi koşulları kapsamında ücretsizdir.

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcınızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.
Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) hazır bulundurunuz.
İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş. Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51

Ümraniye-İstanbul-Türkiye
Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99
Üretici Firma : Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery Straße 34
81739 München, Germany
www.bosch-home.com
Müşteri hizmetlerinin irtibat bilgileri, ekteki müşteri hizmetleri dizninde veya web sitemizde yer almaktadır. Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.
https://www.bosch-yetkiliservisi.com/
Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.

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

Ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) cihazın tip etiketinde bulabilirsiniz.
Tip levhasını bulabileceğiniz yerler:
- Cihaz pasaportu üzerinde.
- Ocağın alt tarafında.

Ürün numarasını (E-Nr.) cam seramik üzerinde de bulabilirsiniz. Müşteri hizmetleri indeksini (KI) ve imalat numarasını (FD) Temel ayarlardan → *Sayfa 9* da görüntüleyebilirsiniz.
Cihaz bilgilerini ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını hızlıca bulabilmeniz için bilgileri not etmenizi öneririz.

14.2 Garanti Şartları

Kullanim Süresi: 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).
Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
- Sözleşmeden dönme
- Satış bedelinden indirim isteme,
- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

haklarından birini kullanabilir.
Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcından talep edilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

15 Test yemekleri

Bu ayar önerileri, cihazlarımızın daha kolay test edilebilmesini sağlamak amacıyla test enstitülerine yönelik olarak oluşturulmuştur. Bu testler indüksiyonlu ocaklara yönelik pişirme kabı setlerimizle gerçekleştirilmiştir. Gerekirse bu aksesuar setlerini daha sonradan piyasadan, teknik müşteri hizmetlerinden veya çevrimiçi mağazamızdan temin edebilirsiniz.

15.1 Kuvertür eritme

İçindekiler: 150 g bitter çikolata (% 55 kakao).
- Ø 16 cm kapaksız tencere
  - Pişirme: Güç kademesi 1

15.2 Mercimek yemeğini ısıtma ve sıcak tutma

DIN 44550'ye göre tarif
Başlangıç sıcaklığı 20 °C
Isıtma, karıştırmadan
- Ø 16 cm kapaklı tencere Miktar: 450 g
  - Isıtma: 1 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 9
  - Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 1
- Ø 20 cm kapaklı tencere Miktar: 800 g
  - Isıtma: 2 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 9
  - Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 1

15.3 Mercimek yemeğini ısıtma ve sıcak tutma

Örn.: Mercimek çapı 5-7 mm. Başlangıç sıcaklığı 20 °C 1 dakika ısıtma sonrasında karıştırılmalıdır
- Ø 16 cm kapaklı tencere Miktar: 500 g
  - Isıtma: 1 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 9
  - Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 1
- Ø 20 cm kapaklı tencere Miktar: 1 kg
  - Isıtma: 2 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 9
  - Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 1

15.4 Beşamel sosu

Süt sıcaklığı: 7 °C
- Ø 16 cm kapaksız tencere İçindekiler: 40 g tereyağı, 40 g un, % 3,5 yağ oranına sahip 0,5 l süt ve bir tutam tuz

Beşamel sosunu hazırlama

1. Tereyağını eritiniz, un ve tuzu karıştırınız ve tümünü ısıtınız.
   - Isıtma: 6 dak. süre, güç kademesi 2
2. Sütü beyaz sosa ekleyiniz ve bunları sürekli karıştırarak kaynatınız.
   - Isıtma: 6 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 7

3. Beşamel sosu kaynadığında 2 dak. daha sürekli karıştırarak pişirme alanı üzerinde tutunuz.
  – Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 2

15.5 Kapakla sütlaç pişirme

Süt sıcaklığı: 7 °C
1. Kaynayıncaya kadar sütü ısıtınız. Kapaksız ısıtınız. 10 dak. ısıttıktan sonra karıştırınız.
2. Önerilen güç kademesini ayarlayınız ve pirinç, şeker ve tuzu süte ekleyiniz.
Pişirme süresi, ısıtma dahil yaklaşık 45 dakika.
- Ø 16 cm tencere İçindekiler: 190 g yuvarlak taneli pirinç, 90 g şeker, 750 ml süt (%3,5 yağ oranına sahip) ve 1 g tuz
  – Isıtma: 8 dak. süre, güç kademesi 8
  – Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 2
- Ø 20 cm tencere İçindekiler: 250 g yuvarlak taneli pirinç, 120 g şeker, 1 l süt (%3,5 yağ oranına sahip) ve 1,5 g tuz
  – Isıtma: 8 dak. süre, güç kademesi 8
  – Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 2, 10 dak. sonra karıştırınız

15.6 Kapaksız sütlaç pişirme

Süt sıcaklığı: 7 °C
1. Malzemeleri süte ekleyiniz ve sürekli karıştırarak pişiriniz.
2. Süt yakl. 95 °C sıcaklığa önerilen güç kademesini seçiniz ve düşük kademede yaklaşık 50 dak. kaynatınız.
- Ø 16 cm kapaksız tencere İçindekiler: 190 g yuvarlak taneli pirinç, 90 g şeker, 750 ml süt (%3,5 yağ oranına sahip) ve 1 g tuz
  – Isıtma: 8 dak. süre, 8 güç kademesi süresi
  – Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 2
- Ø 20 cm kapaksız tencere İçindekiler: 250 g yuvarlak taneli pirinç, 120 g şeker, 1 l süt (%3,5 yağ oranına sahip) ve 1,5 g tuz
  – Isıtma: 8 dak. süre, 8 güç kademesi süresi
  – Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 2

15.7 Pilav pişirme

DIN 44550'ye göre tarif
Su sıcaklığı: 20°C
- Ø 16 cm kapaklı tencere İçindekiler: 125 g uzun pirinç, 300 g su ve bir tutam tuz
  – Isıtma: 2 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 9
  – Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 2
- Ø 20 cm kapaklı tencere İçindekiler: 250 g uzun pirinç, 600 g su ve bir tutam tuz
  – Isıtma: 2 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 9
  – Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 2

15.8 Domuz kalçası kızartma

Kalça başlangıç sıcaklığı: 7°C
- Ø 24 cm tava Miktar: 3 domuz kalçası, (toplam ağırlık yaklaşık 300 g, 1 cm kalınlığında) ve 15 g ayçiçek yağı
  – Isıtma: 1 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 9
  – Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 7

15.9 Krep hazırlama

Tarif DIN EN 60350-2'ye göre
- Ø 24 cm kapaksız tava İçindekiler: Krep başına 55 ml hamur
  – Isıtma: 1 dak. 30 sn. süre, güç kademesi 9
  – Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 7

15.10 Dondurulmuş patates kızartma

- Ø 20 cm kapaksız tencere İçindekiler: 2 l ayçiçek yağı. Her kızartma işlemi için: 200 g dondurulmuş patates, 1 cm kalınlığında.
  – Isıtma: Güç kademesi 9, yağ 180 °C sıcaklığa erişene kadar.
  – Pişirmeye devam etme: Güç kademesi 9

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

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

A Bosch Company

9001608940 (020323)
tr