



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



Bişirmə sobası

HBJ558Y.0Q

[az] İstifadə təlimatı

İç soba

Mündəricat

	Qaydalara uyğun istifadə	4
	Vacib təhlükəsizlik qaydaları	4
	Ümumi	4
	Halogen lampə	5
	Təmizləmə funksiyası	5
	Ziyanların səbəbi	5
	Ümumi	5
	Yerləşdirmə və birləşdirmə	6
	Elektrik birləşməsi	6
	Daşınma zamanı diqqət etməli olan tədbirlər	6
	Ətraf mühitin qorunması	7
	Enerjiyə qənaət	7
	Ətraf mühitə zərər etmədən tullantı edin.	7
	Cihazla tanışlıq	8
	Masa paneli	8
	Düymələr və ekran	8
	Isitmə rejimi və funksiyaları	9
	Temperatur	9
	Duxovka	10
	Aksessuar	10
	Təhciz edilmiş aksesuarlar	10
	Aksessuar içəri soxun	10
	Xüsusi ləvazimatlar	11
	İlk istifadədən öncə	12
	İlk istifadə	12
	Duxovkanı və aksesuarları təmizləyin	12
	Cihaza xidmət	12
	Cihazı yandırın və söndürün	12
	Arzu olunan qızdırma növü və temperaturu qurun	12
	Tez qızdırmaq	13
	Vaxt funksiyası	13
	Müddəti qurmaq	13
	Sonu qurmaq	14
	Zəngi qurmaq	15
	Saati quraşdırın	15
	Uşaqlardan mühafizə	15
	Aktivləşdirmək və deaktivləşdirmək	15
	Əsas parametrlər	16
	Əsas parametrlərin siyahısı	16
	Əsas parametrləri dəyişin	16

	Təmizləmə	17
	Müvafiq təmizləmə maddəsi	17
	Qızartma sahənin səthi	18
	Cihazı təmiz saxlayın	18
	Təmizləmə funksiyası	19
	Təmizləmə məsləhəti	19
	Təmizləmə funksiyasından əvvəl	19
	Təmizləmə funksiyasını quraşdırmaq	19
	Təmizləmə funksiyasına uyğun olaraq	19
	Stellaj	20
	Çərçivəni çıxarın və asın	20
	Cihaz qapısını açın	20
	Duxovkanın qapısını çıxarın və asın	20
	Qapı pəncərələri quraşdırın və götürün	21
	Əlavə qapı təhlükəsizliyi	21
	Pozuntu zamanı nə etmək lazımdır?	22
	Nasazlıqların müstəqil şəkildə aradan qaldırın	22
	Tavanda olan duxovkanı işıqlandıran lampanı dəyişin	22
	Müştəri xidməti	23
	E-nömrəsi və FD-nömrəsi	23
	Sizin üçün bizim bişirmə studiyamızda	
	sınaqdan keçib	23
	Ümumi göstərişlər	23
	Tort və keks	24
	Əlavələr və ədviyatlər	27
	Quş eti və balıq	28
	Tərəvəz və əlavələr	30
	Qatıq	30
	Qida məhsulunda akrilamid	30
	Qurumağa qoymaq	31
	Bişməyə qoymaq	31
	Xəmiri kənara qoyun	32
	Buzunu açmağa qoymaq	33

Məhsullara, aksesuarlara və xidmətə dair digər məlumatlar internetdə tapa bilərsiniz: www.bosch-home.com və onlayn mağaza: www.bosch-eshop.com

Qaydalara uyğun istifadə

Bu qaydaları diqqətlə oxuyun. Yalnız o zaman cihazı təhlükəsiz və düzgün istifadə bilərsiniz. İstifadə və montaj kitabçasını sonrakı istifadəyə və ya sonradan istifadə edən üçün saxlayın.

Bu təlimatda olan təsvirlər təlimat üçündür.

Bu cihaz ancaq quraşdırma üçün nəzərdə tutulmuşdur. Xüsusi quraşdırma təlimatlarına diqqət edin.

Cihazı qablaşdırmadan çıxardıqdan sonra yoxlayın. Nəqliyyat zədələri mövcud olarsa, cihazı qoşmayın.

Cihazı ştekersiz yalnız ixtisaslı şəxs qoşa bilər. Yanlış quraşdırmadan yaranan zədələrə görə heç bir zəmanət mövcud deyil.

Bu cihaz ancaq ev və ev şəraiti olan mühit üçün nəzərdə tutulmuşdur. Cihazdan yalnız qida və içkilər hazırlanması üçün istifadə edin. İşləyən zaman cihaza nəzarət edin. Cihazı yalnız qapalı yerlərdə istifadə edin.

Bu cihaz maksimal dəniz səviyyəsindən 4000 metr hündürlükdə istifadə üçün nəzərdə tutulub.

Bu cihaz digərlərinə qarşı məsuliyyət daşıyan, digərlərinə nəzarət erməli olan və ya cihazın işləməsi ilə bağlı təlimat almış və ondan yarana biləcək təhlükələri anlamış 8 yaşından etibarən uşaqlar tərəfindən və fiziki qüsura malik, sensor və ya əqli xüsusiyyətlərə və ya təcrübə və ya bilik çatışmamazlığı hallarında da istifadə oluna bilər.

Uşaqlar cihazla oynaya bilməzlər. Təmizləmə və texniki baxış uşaqlar tərəfindən yerinə yetirilə bilməz, yalnız uşaqlar 15 yaş və ondan yuxarı olduqda və digər şəxsin nəzarətində olduqda bunu yerinə yetirə bilərlər.

8 yaşından kiçik uşaqlar cihaz və əlaqə hissələrindən kənar tutulmalıdırlar.

Aksesuarı hər zaman bişirmə yerinin ətrafına düzgün yerləşdirin. → "Aksesuar" Səhifə 10

Vacib təhlükəsizlik qaydaları

Ümumi

Xəbərdarlıq – Yanğın təhlükəsi!

- Qaynama yerində toplanmış yanar məhsullar alışı bilər. Yanar məhsulları qaynama otağında saxlamayın. Heç bir zaman qaynama qapısını açmayın, bu zaman tüstü otağa girə bilər. Cihazı elektrik ştepselindən aralamaq və ya qoruyucu qutusundan söndürmək.
- Yığılmış yemək qalığı, yağ və qızartma sousu yana bilər. İşə salmamışdan əvvəl böyük çirkləri bişirmə yerindən, qızan elementlərdən və aksesuarlardan kənarlaşdırın.
- Cihazın qapısını açarkən hava axını yaranır. Bişirmə kağızı istilik elementlərinə toxuna və alovlanma bilər. Bişirmə kağızını heç bir zaman isitmə zamanı boş bərkidilməmiş aksesuarın üstünə qoymayın. Bişirmə kağızını həmişə qabla yaxud bişirmə qabla ağırlaşdırın. Ancaq lazım olan yerə bişirmə kağızı qoyun. Bişirmə kağızı aksesuarlardan kənar çıxmamalıdır.

Xəbərdarlıq – Yanma təhlükəsi!

- Cihaz çox qızacaq. Heç zaman isti qovurma sahənin iç səthlərini yaxud qızdırıcı elementlərinə toxunmayın. Cihazı həmişə soyudun. Uşaqlardan uzaq tutun.
- Aksesuarlar yaxud qab çox isti olur. Qaynatma yerindən isti aksesuar və ya qabı götürərkən, hər zaman qazan altından istifadə edin.
- Alqaqol buxarları isti qızartma sahəsində alışı bilər. Heç zaman yeməkləri çoxlu miqdarda yüksək faizli spirtli içkilərlə hazırlamayın. Ancaq az miqdarda yüksək faizli spirtli içkilərdən istifadə edin bişirmə zamanı. Cihaz qapısını etiyatnan açın.

Xəbərdarlıq – Qaynar su ilə yanma təhlükəsi!

- Fəaliyyət zamanı istifadə olunan hissələr qızır. İsti hissələrə əl vurmeyin. Uşaqlardan uzaq tutun.
- Cihazın qapısını açan zaman isti buxar çıxa bilər. Temperaturdan asılı olaraq buxar gözə görünür. Açan zaman cihaza çox durmayın. Cihaz qapısını etiyatnan açın. Uşaqlardan uzaq tutun.
- İsti qızartma sahəsində su vasitəsilə isti su buxarları yarana bilər. Heç vaxt isti qızartma sahəsinə su tökməyin.

⚠️ Xəbərdarlıq – Yaralanma təhlükəsi!

- Cihaz qapısının cızılmış çartlanmış şüşəsi partlıya bilər. Şüşə ərsin, kəskin və ya abraziv təmizləmə vasitələrindən istifadə etməyin.
- Cihaz dəsmalı manjeti qapının açılması və örtülməsi zamanı hərəkət edir və ilişə bilər. Manjet sahəsindən tutmayın.
- Açıq qalan cihaz qapısı ilə toqquşma zədələrə gətirib çıxara bilər. Cihaz qapılarını fəaliyyət zamanı hər zaman bağlı saxlayın.

⚠️ Xəbərdarlıq – Cərəyan təhlükəsi!

- Yersiz təmirlər təhlükəlidir. Yalnız bizim tərəfimizdən təlimlənmiş müştəri xidməti texniki təmir işlərini yerinə yetirə və zədələnmiş bağlantı hissələrini dəyişə bilər. Cihaz qüsurlu olduqda enerji kabelini çıxarın və ya enerji təhlükəsizliyi qutusunu söndürün. Müştəri xidmətinə zəng edin.
- İsti cihaz hissələrində elektrik cihazların kabel izolyasiyası əriyə bilər. Elektrik cihazların birləşdirmə kabelini isti cihaz hissələri ilə kontakta gətirməyin.
- Daxil olan nəm cərəyan vurmasına səbəb ola bilər. Heç bir təzyiqliq təmizləyici yaxud buxar təmizləyici istifadə etməyin.
- Qüsurlu cihaz cərəyan təhlükəsi yarada bilər. Qüsurlu cihazı heç bir vaxt yandırmayın. Kabel taxacağını çıxarın və ya enerji qoruyucu qutusunu söndürün. Müştəri xidmətinə zəng edin.

Halogen lampa**⚠️ Xəbərdarlıq – Yanma təhlükəsi!**

Duxovkanın lampaları çox isti olurlar. Həmçinin söndürəndən bir müddət sonra hələ yandırma təhlükəsi olur. Şüşə qapağa toxunmayın. Təmizləmə zamanı dəri ilə təmasda olamyın.

⚠️ Xəbərdarlıq – Cərəyan vurma təhlükəsi!

Qaynatma otağı lampasının dəyişdirilməsi zamanı lampa tutacağıın əlaqələri enerjiyə mərəu qalır. Dəyişməmişdən əvvəl şəbəkəni çıxarın və ya qoruyucunu qutudan söndürün.

Təmizləmə funksiyası**⚠️ Xəbərdarlıq – Yanma təhlükəsi!**

⚠️ Təmizləmə funksiyası zamanı cihaz çöl tərədən çox isti olur. Cihazın qapısına toxunmayın. Cihazı soyudun. Uşaqlardan uzaq tutun.

➡️ Ziyanların səbəbi**Ümumi****Diqqət!**

- Aksesuar, plastik, bişirmə kağızı və ta qabı qaynatma sahəsinə: Qaynatma yerinə heç bir aksesuar qoymayın. Qaynatma yerini plastik qat ilə, növündən asılı olmayaraq bişirmə kağızı ilə örtməyin. Temperatur 50 °C-ni keçərsə, qaynatma yerinə heç bir qab qoymayın. İstilik tutulması baş verə bilər. Bişirmə və qızartma vaxtları artıq uyğun deyillər və emal zədələne bilər.
- Alüminium folqa: bişirmə kamera olan alüminium folqa qapı şüşə ilə təmasda olmamalıdır. Qapı şüşədə daimi rəngsizləşdirmə əmələ gələ bilər.
- İsti qaynama yerində su: İsti qaynama yerinə su əlavə etməyin. Su buxarlanması baş verə bilər. Temperatur dəyişməsi ilə emala zədə dəyə bilər.
- Bişirmə sahəsində nəmlik: Bişirmə sahəsinin uzun müddət nəm qalması aşınmaya səbəb ola bilər. İstifadədən sonra bişirmə sahəsinə quru saxlayın. Nəm qida məhsulunu uzun müddət qapalı qaynama otağında saxlamayın. Qızırıcı yerdə yemək saxlamayın.
- Cihazın qapısını açıq saxlamaqla soyumağa qoyun: yüksək temperaturda istifadədən sonra bişirmə sahəsinə ancaq bağlı vəziyyətdə soyumağa qoyun. Cihazın qapısına heç nə perçimləməyin. Qaynatma yeri qapısı bir sütun enində açıq olarsa, qonşu mebel hissələri vaxt keçdikcə zədələne bilər. Yalnız istifadədən sonra çox nəm olduğu zaman bişirmə sahəsinə açıq vəziyyətdə qurutmaq lazımdır.
- Meyvə şirəsi: Bişirmə sinisini şirəli meyvə tortunda çpıx prtməyin. Meyvə şirəsi sinidən axdıqda ləkələr qoyur ki, onu kənarlaşdırmaq mümkün deyil. Mümkün olarsa, dərin universal tavadan istifadə edin.
- Bərk çirklənmiş qapı sıxacağı: qapı sıxacağı güclü çirkləndə, qaynatma yeri qapısı fəaliyyətdə düzgün yerləşmir. Ətrafda olan mebel kənarları zədələne bilər. Qapı kipini həmişə təmioz saxlayın. Cihazı heç vaxt zədələnmiş araqatı ilə, yaxud da araqatı olmadan istismar etməyin. → "Təmizləmə" Səhifə 17
- Cihaz qapısı oturacaq və ya toplama sahəsi kimi: Cihaz qapısını qoymayın, yerləşdirməyin və ya onun üzərindən asmayın. Cihaz qapısına heç bir qab və ya aksesuar qoymayın.
- Cihazı itələyin: cihaz növündən asılı olaraq cihazın bağlanması zamanı aksesuar qapı qatını cıza bilər. Aksesuarı dəyəne qədər qaynatma otağına itələyin.
- Cihazı nəql edin: Cihazı qapı tutacağından daşımayın və ya saxlamayın. Qapı tutacağı cihazın çəkisini saxlaya bilmir və sına bilər.

Yerləşdirmə və birləşdirmə

Bu cihaz ancaq quraşdırma üçün nəzərdə tutulmuşdur. Xüsusi quraşdırma təlimatlarına diqqət edin.

Cihazı dekorasiya və ya mebel qapısının arxasında qurmayın. Həddindən artıq qızma təhlükəsi var.

Elektrik birləşməsi

Yalnız ixtisaslı mütəxəssis cihazı qoşa bilər. Yerli elektrik enerjisi təchizatçısının qaydalarına ciddi riayət olunmalıdır.

Cihaz səhv qoşulursa, zərər olduqda zəmanət iddiası itir.

Diqqət!

Şəbəkə kabeli zədələnsə, istehsalçı, onun müştəri xidməti yaxud eyni ixtisaslı şəxs tərəfindən əvəz edilməlidir.

- Bütün montaj işləri zamanı cihaz cərəyansız olmalıdır.
- Cihaz qoruyucu sinif I uyğundur və yalnız əsaslandırılmış elektrik rozetkasına bağlana bilər.
- Elektrik kabeli ən azı H05 V V-F 3G 1,5 mm² növündən olmalıdır.


Xəbərdarlıq – Həyat təhlükəsi!

Enerji keçirən hissələrlə əlaqə zamanı cərəyan vurma təhlükəsi var.

- Enerji mənbəyini ancaq quru əl ilə tutun.
- Şəbəkə xəttini ştekerdən çıxarın, xəttədən yox, çünki onu zədələyə bilərsiniz.
- Şəbəkə xəttini heç bir zaman fəaliyyət zamanı çıxarmayın.

Aşağıdakı göstərişlərə diqqət yetirin və əmin olun ki:

Göstərişlər

- Şəbəkə ştekeri və qoşulma yeri uyğun gəlir.
- Xətt kəsimi kifayətdir.
- Torpaqlanma sistemi qaydaya uyğun qurulub.
- Şəbəkə dəyişməsi (lazım olarsa) yalnız elektrik tərəfindən yerinə yetirilir. Əlavə şəbəkə xətti müştəri xidmətində əldə oluna bilər.
- Heç bir çoxsaylı şteker/birləşdirici və uzatma xəttindən istifadə edilmir.
- Xəta enerjisinin qorunma keçiricisinin istifadəsi zamanı yalnız  işarəsi olandan istifadə edilir. Yalnız bu işarə bu gün qüvvədə olan qaydaların yerinə yetirilməsinə zəmanət verir.
- Şəbəkə ştekeri hər zaman əldə oluna bilən olmalıdır.
- Şəbəkə xətti əyilməməli, sıxılmamalı, dəyişdirilməməli və ya kəsilməməlidir.
- Şəbəkə xətti istilik mənbəyi ilə əlaqədə olmamalıdır.

Daşınma zamanı diqqət etməli olan tədbirlər

Cihazın içərisində və üstündə olan bütün hərəkətli hissələri ləkəsiz qopa bilən yapışdırıcı lentlə bərkidin. Cihazın zədələnməsinin qarşısını almaq üçün bütün aksesuar hissələri (z. B. fırın nimçə) nazik bir kartonla kənarlardan müvafiq rəflərə yerləşdirin. Şüşə qapının içəri tərəfində bir birinə dəyməyin qarşısını almaq üçün, ön və arxa tərəfin arasına karton qutu və ya ona oxşar bir şey qoyun. Qapını bərkidin və əgər mövcuddursa, cihazın tərəflərində yuxarı qapağı yapışdırıcı lentlə bərkidin.

Cihazın original qablaşdırmasını saxlayın. Cihazı yalnız original qablaşdırmada daşıyın. Qablaşdırmada daşıma oxlarına diqqət edin.

Original qablaşdırma yocdursa

Daşınma zamanı mümkün zədələnmələrdən qorumaq üçün cihazı qoruyucu qablaşdırmaya qoyun.

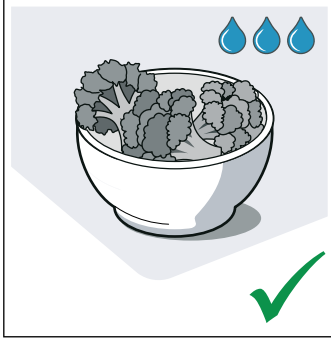
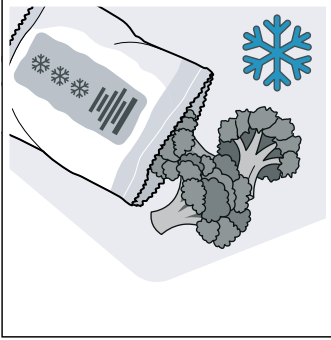
Cihazı dik vəziyyətdə daşıyın. Cihazı qapı dəstəyindən yaxud arxa tərəfdə olan bağlantı hissələrində tutmayın, çünki onlar zədələne bilərlər. Cihazın üzərinə heç bir ağır əşya qoymayın.

Ətraf mühtin qorunması

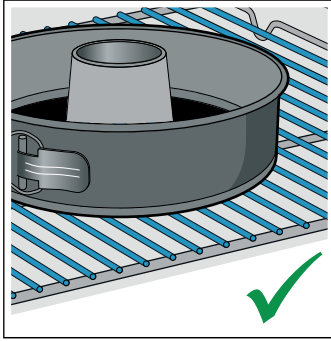
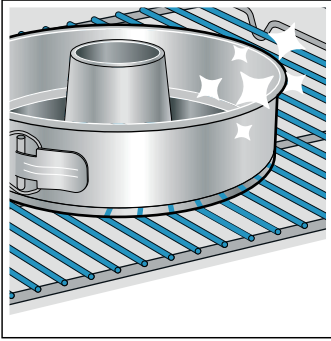
Sizin yeni cihazının enerji baxımdan daha da səmərəlidir. Burada siz cihazdan necə istifadə etməklə daha çox enerji qənaət edə bilmək barədə və cihazın tullantısı zamanı hansı qaydalara diqqət yetirmə barədə məsləhətlər əldə edə bilərsiniz.

Enerjiyə qənaət

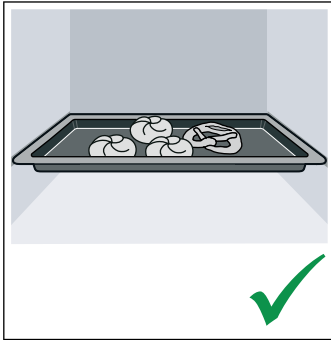
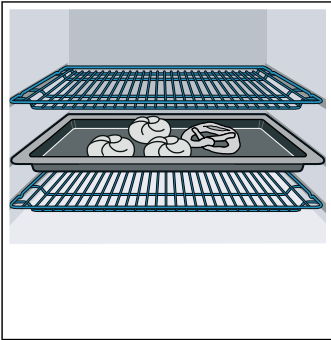
- Yalnız reseptdə verilərsə və ya təlimat kitabçasının cədvəlində göstərilərsə, cihazı əvvəlcədən qızdırın.
- Fırına ərzaq qoymamışdan əvvəl qoyun donmuş ərzağın donu açılısın.



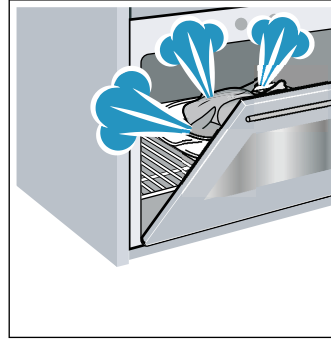
- Tünd, qara laklanmış və ya emal bişirmə formasından istifadə edin. İstilikdən onlar daha yaxşı istifadə edir.



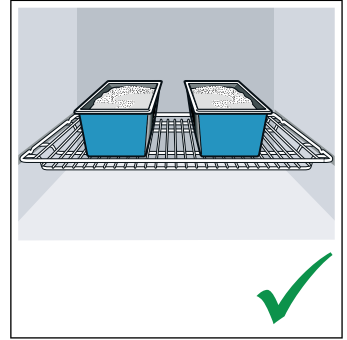
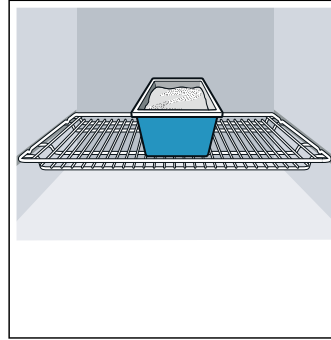
- Lazım olmayan aksesuar qaynatma yerindən götürün.



- Cihazın qapısını işlək vəziyyətdə mümkün qədər nadir hallarda açın.



- Bir neçə tortu ardıcıl bişirərsəniz daha yaxşıdır. Qızdırma yeri hələ də istidir. Beləliklə ikinti tort üçün bişirmə vaxtı bitir. Siz 2 bişirmə qabını yan-yanada da qızdırıcı yerdə yerləşdirə bilərsiniz.



- Uzun müddətli qaynatma vaxtında cihazı qaynatma bitməmişdən 10 dəqiqə əvvəl söndürə bilərsiniz və qalıq istiliyi hazır yemək üçün istifadə edə bilərsiniz.

Ətraf mühitə zərər etmədən tullantı edin.

Qablaşdırmanı ətraf mühitə zərər olmadan tullantı edin.



Bu avadanlıq elektrik və elektron avadanlıqlar üzrə 2012/19/EU Avropa Direktivinə (- WEEE tullantılarının elektrik və elektron avadanlıq) uyğun olaraq xarakterizə olunur. Direktiv Avropa Birliyi üzrə köhnə cihazların geri toplanması və təkrar istifadəsi üçün çərçivəni müəyyən edir.

Cihazla tanışlıq

Bu fəsilə biz sizə ekran və istifadə elementlərini izah edəcəyik. Bunnan başqa siz cihazınızın müxtəlif funksiyaları ilə tanış olursunuz.

Göstəriş: Cihaz növündən asılı olaraq ayrı-ayrılıqda rənglər və fərqlər mövcuddur.



1 Düymələr və ekran

Düymələr sensorlu sahələridir, onların altında sensorlar yerləşir. Funksiyaları seçmək üçün işarələrə düymələrə basın. Ekran aktiv olan funksiyaların işarələrini göstərir və vaxt funksiyalarını.

2 Funksiya seçimi

Funksiya seçimi ilə istilik növünü yaxud digər funksiyaları qurun. Funksiya seçimini sifir vəziyyətindən sola yaxud sağa fırlada bilərsiniz.

3 Temperatur seçimi

Temperatur seçimi ilə temperatur və ya qril səviyyəsini isitmə yerinə qurun yaxud digər funksiyalar üçün qurmanı seçin. Funksiya seçimini sifir vəziyyətindən sola yaxud sağa fırlada bilərsiniz. Bunnan o tərəfə fırlatmayın.

Göstəriş: Bəzi cihazlarda elektrik açarı düymələri içəri çəkile bilən var. Yandırma və söndürmə üçün keçid alətində sifir alətini basın.

Masa paneli

İstifadə sahəsi vasitəsilə cihazınızın müxtəlif funksiyalarını qura bilərsiniz. Burada nəzarət panel haqqında ümumi məlumatı və fəaliyyət elementləri üzrə tərtibatı əldə edə bilərsiniz.

Düymələr və ekran

Düymələrlə siz müxtəlif əlavə funksiyaları qura bilərsiniz. Ekranda bunun üçün göstəricilə baxın.

İşarə	Məna	
🕒	Vaxt funksiyası	Bir neçə dəfə basmaqla vaxtı 🕒, zəng saatını 🕒, müddəti 🕒 və sonu 🕒 seçin.
-	Mənfi	Parametri azaltmaq.
+	Müsbət	Parametrləri artırmaq.
🔒	Uşaqlardan mühafizə	Fırın-funksiyalarını paneldə kilidləmək və kilidini açmaq.

Ekran









Qurulan göstəricilər ekranda öndə durur.

Ayrı ayrı məqsəd funksiyalarını istifadə etmək üçün, bir neçə dəfə bu düyməyə basın. 🕒. Qarşı tərəfdə hansı dəyərin yerləşməsinə müvafiq işarənin yuxarı və ya aşağısındakı qırmızı düymə göstərir.

İstilmə rejimi və funksiyaları



Funksiya seçimi ilə istilik növünü və digər funksiyaları qurun.

Yemək bişirmək üçün düzgün istilik dərəcəsini tapmaq üçün, burada biz sizə fərqləri və tətbiq sahələrini izah edirik.

Qızdırma növü	İstifadə
 3D-İsti hava	Bişirmə və qızartma üçün bir və ya artıq səviyyəyə qoyun. Ventilator qaynatma otağında arxa divarda həlqəli qızdırıcının istiliyini paylayır.
 Yumşaq isti hava	Seçilmiş yeməklərin əvvəlcədən qızdırılmadan eyni səviyyədə yaxşı qızarması üçün. Ventilator qaynatma otağında arxa divarda həlqəli qızdırıcının istiliyini paylayır. Bu istilik növü havalandırma rejimində və enerji sinfində enerji istehlakının ötürülməsi üçün istifadə edilir.
 Pizza səviyyəsi	Altdan çoxlu istilik lazım olan pizza və yeməklərin hazırlanması üçün. Aşağı istilətmə hissəsini və həlqəli qızdırma hissəsini arxa divarda qızdırın.
 Aşağı qızdırma	Su qabında bişirmək üçün. İstilik aşağıdan gəlir.
 Grill, böyük sahə	Hamar qrill məhsulunun, steyk, kolbasa və ya toastun və qratininin qrillənməsi üçün. Qril hissəsinin altında tam sahə qızacaq.
 İsti hava ilə bişirmə	Quş ətinin, bütün balığın və böyük ət hissəsinin qızardılması üçün. Manqal hissə və ventilator qarşılıqlı olaraq yanıb keçirlər. Ventilator isti havanı yemək boyu fırladır.
 Yuxarı/aşağı qızdırma	Bir səviyyədə ənənəvi bişirmə və qızartma üçün. Xüsusilə şirəli üstlüklü tort üçün nəzərdə tutulub. İstilik eyni zamanda yuxarıdan və aşağıdan gəlir. Bu istilik növü müvafiq rejimdə enerji sərfinin ötürülməsi üçün istifadə edilir.
 Buzunu açmağa qoymaq	Ət, quş əti, çörək və tortun donunu açmaq üçün. Ventilator isti havanı yemək boyu fırladır.

Digər funksiyalar

Sizin yeni duxovkanız sizə digər funksiyalar imkanı da verir və biz burada sizə qısaca izah edirik.




Funksiya	İstifadə
 Tez qızdırma	Fırını aksesuarlarsız tez qızdırın.
 Ekoliz	Ecolyse təmizləmə funksiyası fırını demək olar ki, müstəqil şəkildə təmizləyir. → "Təmizləmə funksiyası" Səhifə 19

Temperatur

Temperatur selektoru vasitəsilə duxovkada temperaturu qurun. Bundan başqa digər funksiyalar üçün olan mərhələlər seçilir.

250 °C - dən artıq temperatur parametrlərində cihaz temperaturu təq. 10 dəqiqədən sonra təq. 240 °C - yə salır. Əgər cihazınız yuxarı-/aşağı istilik və ya aşağı istilik kimi istilik növünə malikdirsə, həmin azalma orada baş vermir.

Mövqe	Məna
●	Sıfıra qoyma Cihaz qızdır.
50-275	Temperatur intervalı Duxovkada qurula bilən temperatur °C ilə.

1, 2, 3 və ya I, II, III	Manqal mərhələləri	Manqal üçün qurula bilən mərhələlər, böyük sahə  və kiçik sahə  (cihazın növünə görə). Mərhələ 1 = zəif Mərhələ 2 = orta Mərhələ 3 = möhkəm
	EcoClean	Təmizləmə funksiyası üçün mərhələ.

Temperatur göstəricisi

Fırın çox qızdıqca ekranın altında olan xətt soldan sağa qırmızı ilə dolur.

Əgər əvvəlcədən isidirsinizsə, xətlərin bütün üç sahələri qırmızı olduqda yeməyinizi daxil etmək üçün optimal vaxt çatır.

Əməliyyatın qızdırma fazalarında xətt bir addım boyunca azalır.



Göstəriş: İstilik hərəkətsizliyinə görə, soba daxili faktiki temperatur göstərilən temperaturdan bir qədər fərqli ola bilər.

Duxovka

Duxovkada olan müxtəlif funksiyalar cihazın çalışmasını asanlaşdırır. Belə olan halda misal olaraq bişirmə yerin böyük bir sahəsi işıqlandırılmışdır və soyutma körükçü cihazı həddindən artıq qızmadan qoruyur.

Cihazın qapısını açın

Əgər siz işləyən zaman cihazın qapısını açarsınızsa, çalışma davam edir.

Bişirmə yeri işıqlanması

Çox qızdırma növlərində və funksiyalarında istifadə zamanı duxovka işıqlanır. Funksiya selektoru ilə cihazın söndürülməsi zamanı işıqlandırma sönür.

Üfürmə

Üfürmə lazım olanda yanır və sönür. İsti hava qapı boyu keçir.

Diqqət!

Hava alətini örtməyin. Yoxsa cihaz həddindən çox qızar.

Fəaliyyətdən sonra bişirmə otağı daha tez soyusun deyər, soyutma üfürməsi bir müddət işləyir.

Aksessuar

Sizin cihazda müxtəlif aksesuarlar var. Burada birgə çatdırılmış aksesuarlar və onların düzgün istifadəsi haqqında ümumi məlumat əldə edirsiniz.

Təhciz edilmiş aksesuarlar

Sizin cihaz aşağıdakı aksesuarlarla təhciz olunmuşdur:

	Dəmir tor Qab, tort və keks formalar üçün. Qızartma və grill hissələr və dondurulmuş ərzaqlar üçün.
	Universal tava Sulu tort, peçenye, dərin dondurulmuş yeməklər və böyük qızartma məhsulları üçün. Universal tava çərçivə üzərinə qoyulduqda yağ tutacağı qabı kimi istifadə oluna bilər.
	Bişirmə tənəkəsi Tort sinisi və kiçik peçenye üçün.

Yalnız original aksesuarlardan istifadə edin. Bu xüsusi olaraq sizin cihaza uyğundur.

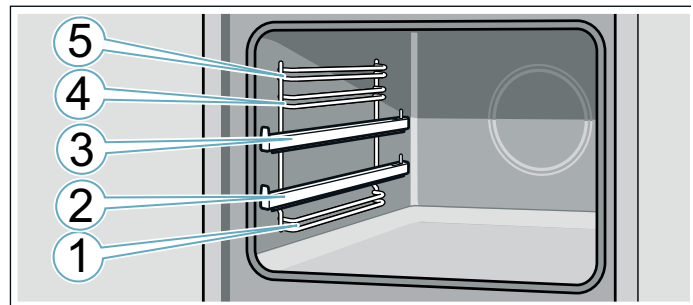
Əlavə aksesuarı əsas satış yerində və ya müştəri xidmətində əldə edə bilərsiniz.

Göstəriş: Aksessuar isti olanda, forması dəyişilə bilər. Bunun metal yağ filtrinə funksiyasına təsiri yoxdur. Soyuyandan sonra deformasiya yoxa çıxır.

Aksessuar içəri soxun

Fırın 5 siyirmə hündürlüyünə malikdir. Rəf mövqeləri aşağıdan yuxarı sayılır.

Fırın sahəsində yuxarı rəf bəzi cihazlarda manqal simvolu ilə qeyd olunmuşdur.

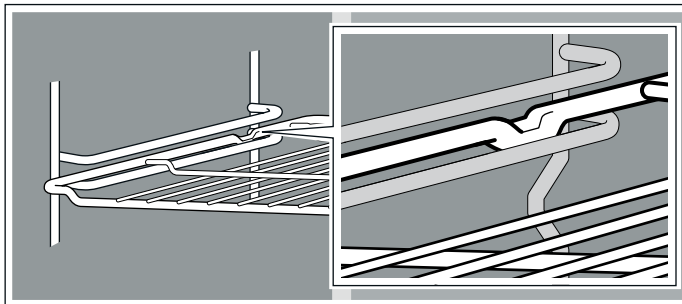


Aksesuarlar həmişə rəf boyu hər iki bələdçi barlar arasında sürüşdürün.

Aksesuar əyilmədən yarıya qədər çıxarıla bilər. Çıxarma relsləri ilə siz aksesuarları tam dartıb çıxara bilərsiniz.

Cihazın təhcizatından asılı olaraq çıxış reyslər tam çıxarılablarsa, onlar tam yerinə oturulmalıdırlar. Aksesuarları bu cür yerləşdirmək olur. Kilidi açmaq üçün çıxış reyslərini azacıq təziq ilə geriye fırının içərisinə sürüşdürün.

Fırının içərisinə daxil edərkən diqqət edin ki, aksesuarlarda qabarıq tərəf arxa tərəfdə olsun. Yalnız bu cür yerinə oturur.



Göstərişlər

- Fırın tənəkəsini yan tərəflərdən hər iki əl ilə möhkəm tutun və onu paralel formada çərçivə daxil edin. Daxil edən zaman fırın tənəkəsini yan tərəflərdə irəli-geri hərəkət etdirməyin. Başqa cür fırına tənəkə daxil etmək çətindir. Emaye olunmuş üst sahələr zədələne bilər.
- Hər zaman aksesuarın bişirmə otağına düzgün yerləşməsinə diqqət edin.
- Aksesuarları həmişə tam olaraq fırının içərisinə itələyin ki, cihazın qapısına toxunmasın.
- İstifadə zamanı lazım olmayan aksesuar və qabları qaynatma yerindən götürün.

Xüsusi ləvazimatlar

Əlavə aksesuarı əsas satış yerində və ya müştəri xidmətində əldə edə bilərsiniz. Siz bizim broşuralarında və ya internetdə cihaz haqqında geniş bir təklif tapa bilərsiniz.

Məhsulun olması və online sifariş imkanları beynəlxalq aləmdə fərqlidir. Satış dokumentlərinə baxın.

Göstəriş: Hər bir xüsusi aksesuar hər bir cihaza uyğun gəlmir. Alan zaman həmişə dəqiq adını istehsal nömrəsini (E nömrə) verin. → "Müştəri xidməti" Səhifə 23

Xüsusi ləvazimatlar

Dəmir tor

Qab, mətbəx qabları və qızdırmaq və manqal hissələr üçün.

Bişirmə tənəkəsi

Tort sinisi və kiçik peçenye üçün.

Universal tava

Sulu tort, peçenye, dərin dondurulmuş yeməklər və böyük qızartma məhsulları üçün.

Universal tava çərçivə üzərinə qoyulduqda yağ tutacağı qabı kimi istifadə oluna bilər.

qoyulma grid

Ət, toyuq məhsulları və tam balığın qızardılması.

Universal tavaya qoyulma üçün damcıllayan yağ və ət şirəsini tutmaq üçün.

peşəkar tava

Für die Zubereitung von großen Mengen. İri həcməlin hazırlanması üçün. İdeal olaraq həmçinin Moussaka üçün də uygundur.

Profi-tava üçün qapaq

Qapaq profi tavanı profi qızdırıcıya çevirir.

Pizza ləyəni

Pizza və böyük dəyirmi tort üçün.

Manqal ləyəni

Qril etmək üçün dəmir torun yaxud sıçratma gözetçi. Yalnız universal tava ilə birlikdə istifadə edin.

Bşirmə daşı

Ev çörəyi, bulkalar və pizza üçün alt hissəsi xırıltıdan olanq üçün.

Kərpic məsləhət olunan temperatura qədər qızdırılmalıdır.

Şüşə qızdırıcı

Souslu yemək və yahnı üçün.

Şüşə tava

Souslar, tərəvəz yeməkləri və peçenye üçün.

Çıxarma sistemi 1-qat

Hündürlük 2 də çıxarma relsləri ilə siz aksesuarları tam dartıb çıxara bilərsiniz.

Çıxarma sistemi 2-rəf

2 və3 hündürlüyündə çıxarma relsləri ilə siz aksesuarları tam dartıb çıxara bilərsiniz.

Çıxartma sistemi 3-rəf

1, 2, və 3 çıxarma relsləri ilə siz aksesuarları tam dartıb çıxara bilərsiniz.

İlk istifadədən önce

Yeni cihazı istifadə etməmişdən əvvəl bəzi parametrləri quraşdırmalısınız. Qaynatma yeri və aksesuarları təmizləyin.

İlk istifadə

Ekranı vaxt görsənir. Hazırkı vaxtı qurun.

Saati quraşdırın

Buna diqqət edin ki, funksiya selektoru sıfır vəziyyətindədir.

Vaxt saat 12 də başlayır.

1. Bu **-** yaxud **+** düyməsi ilə vaxtı qurun.
2. Təsdiq etmək üçün **⏸** basın.

Ekranı hazırkı vaxt göstərilir.

Duxovkanı və aksesuarları təmizləyin

İlk dəfə cihazla yemək hazırlayanda duxovkanı və aksesuarları təmizləyin.

Qaynama otağını təmizləyin

Yeni iyi kənarlaşdırmaq, üçün boş, bağlı sobanı qızdırın.

Buna da diqqət edin ki, heç bir qablaşdırma qalıqları misal olaraq penoplast muncuq fırında qalmasın və cihazda olan yapışdırıcı lentləri götürün. Qızdırmazdan əvvəl fırının içində hamar səhələri yumşaq nəm parça ilə silin. Nə qədər ki cihaz qızır, mətbəxi havalandırın.

Müəyyən olunan parametrlərdən istifadə edin. Arzu olunan qızdırma növü və temperaturu necə qurmaq üçün növnəti səhifədə baxın. → "Cihaz xidmət" Səhifə 12

Parametrlər	
Qızdırma növü	3D-İsti hava
Temperatur	maksimal
Müddət	1 saat

Cihazı qurulmuş müddətdən sonra söndürün.

Duxovka soyuduqdan sonra, hamar səhələri parça və sabunlu su ilə təmizləyin.

Aksesuarı təmizləyin

Aksesuarı istifadə etməmişdən əvvəl onu isti yuyucu və dəsmalla yaxud yumşaq fırça ilə tam təmizləyin.

Cihaza xidmət

Xidmət elementlərini və onların funksiyasını artıq tanışsınız. İndi biz sizə cihazınızı necə qurmalı olduğunuzu izah edəcəyik.

Cihazı yandırın və söndürün

Funksiya selektoru cihazı yandırır və söndürür. Siz onu sıfırdan fərqli yeni mövqeyə fırladıqda cihaz yanır. Cihazı söndürmək üçün funksiya selektorunu həmişə sıfır mövqeyinə fırladın.

Arzu olunan qızdırma növü və temperaturu qurun

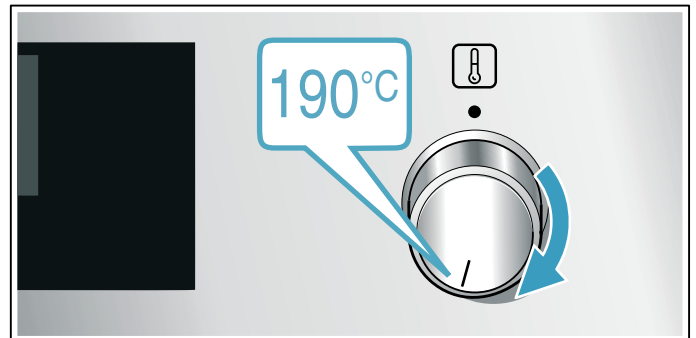
Funksiya və temperatur seçimi ilə siz asan qaydada cihazınızı qurursunuz. Hansı növ yemək üçün hansı qızdırma daha çox uyöndursa, istifadə qaydasının əvvəlində baxın.

Şəkildə misal: yuxarı-/aşağı istilik 190 °C.

1. Funksiya seçimi ilə qızdırma növünü qurun.



2. Temperatur seçimi ilə temperaturu yaxud grill dərəcəsinə qurun.



Bir neçə saniyədən sonra cihaz qızmağa başlayır.

Yemək hazır olandan sonra dəyişdiricini sıfır mövqeyinə fırlayaraq cihazı söndürün.

Göstəriş: Siz cihazda həmçinin müddəti və sona çatmanı da müəyyən edə bilərsiniz. → "Vaxt funksiyası" Səhifə 13

Dəyişdirmək

Qızdırma növü və temperaturu və ya grill səviyyəsini hər zaman müvafiq seçimlə dəyişə bilərsiniz.

Tez qızdırmaq


Sürətli qızdırma ilə siz qızdırma vaxtını qısalda bilərsiniz.

Bundan sonra ən yaxşısı istifadə edin

- 3D-isti hava
- Yuxarı/aşağı qızdırma

Tez qızmanı yalnız 100 °C dərəcənin üzərində istifadə edin.





Eyni dərəcədə qızardılma nəticəsi əldə etmək üçün, tez qızmadan sonra qıdanı fırının içinə qoyun.


1. Funksiya seçimi ilə istilik  növünü qurun.
 2. Temperatur seçimi ilə temperaturu qurun.
- Bir neçə saniyədən sonra fırın qızmağa başlayır.


Tez qızma sona çatandan sonra signal səslənir. Qıdanı fırına qoyun.

Vaxt funksiyası

Cihazınız müxtəlif vaxt fuksiyasına malikdir.

Vaxt funksiyası	İstifadə
 Müddət	Qurulmuş müddət bitdikdən sonra cihaz avtomatik dayanır.
 Sonu	Müddətini və sona çatma vaxtını qurun. Cihaz avtomatik işə düşür belə ki, istifadə aryuolunan vaxt sona yetir.
 Zəngli saat	Zəngli saat yumurta saati kimi işləyir. O istifadədən asılı olmayaraq gedir və digər məqsəd funksiyaları və cihaza təsir etmir.
 Saat	Başqa bir funksiya paneldə görsənməyəne qədər cihaz sizə ekranda vaxtı göstərir.

Qızdırma növünü qurandan sonra müddəti  düyməsi ilə bilmək olar. Müddəti qurandan sonra son müddətini bilmək olar. Zəngli saat hər zaman qurula bilər.

Müddət yaxud zəng vaxtı bitəndən sonra signal eşidilir. Siz signalı  düyməsinə basmaqla vaxtından əvvəl sona çatdırıla bilərsiniz.

Göstəriş: Əsas parametrlərdə signalın hansı müddət səslənməsini dəyişdirə bilərsiniz. → "Базовые установки" Səhifə 16



Müddəti qurmaq

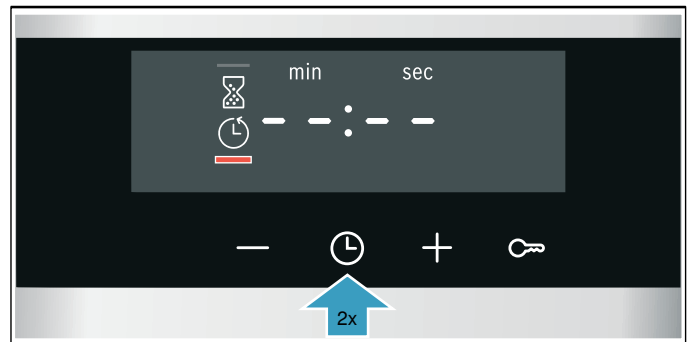
Yeməyiniz üçün bişmə müddətini cihazda qura bilərsiniz. Bununla bişmə müddəti keçmir və siz digər işləri dayandırmamalısınız əməliyyatı dayandıрмаq üçün.

Maksimum 23 saat və 59 dəqiqə qurula bilər. Bir saata qədər müddəti dəqiqə və daha sonra 5 dəqiqə əlavələrlə qurmaq olur.

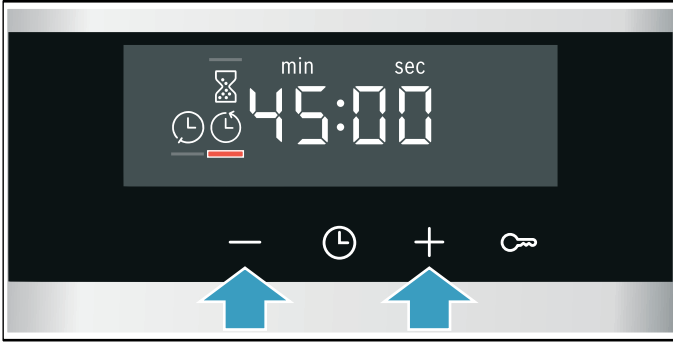
İlk hansı düyməni basmaqdan asılı olaraq, müddət fərqli təklif dəyəri ilə başlayır:
10 dəqiqə – düymədə və 30 dəqiqə + düymədə.

Şəkildə misal: müddəti 45 dəqiqə.

1. Qızdırma növü və temperaturu yaxud mərhələni qurun
 2. İki dəfə  düyməsinə basın.
- Ekranda  müddət qeyd olunubdur.



3. Bu – yaxud + düyməsi ilə vaxtı qurun.



Bir neçə saniyədən sonra cihaz qızmağa başlayır. Ekranda müddət görsənir.

Fəaliyyət vaxtı bitib

Siqnal səs salır. Cihaz qızdırmağı dayandırır. Ekranda müddət sıfırda dayanır.

Siqnal sona çatandan sonra, + düyməsi ilə yenidən vaxtı qura bilərsiniz.

Yemək hazır oldandan sonra dəyişdiricini sıfır mövqeyinə fırlayaraq cihazı söndürün.

Dəyişdirin və dayandırın

– yaxud + düyməsi ilə hər zaman siz vaxtı dəyişə bilərsiniz. Bir neçə saniyədən sonra dəyişən parametrlər qoşulacaqdır.

Söndürmək üçün müddətini – düymə ilə tam sıfır vəziyyətinə gətirin. Cihaz müddəti olmadan qızır.

Vaxt funksiyasını soruşmaq

Əgər vaxt funksiyası qurulubsa, müvafiq işarələr ekranda işıqlanırlar. Hal hazırda ekranda görsənən işarənin vaxtı görsənir.

Müxtəlif vaxt funksiyalarının dəyərlərini bilmək üçün istədiyiniz işarə görsənənə qədər ⌚ düyməsinə basın.

Sonu qurmaq

Müddəti qurtaranda siz vaxtı, uzada bilərsiniz. Siz misal üçün səhərlər yeməyi fırına qoya bilərsiniz və elə qura bilərsiniz ki, yemək günüorta hazır olsun.

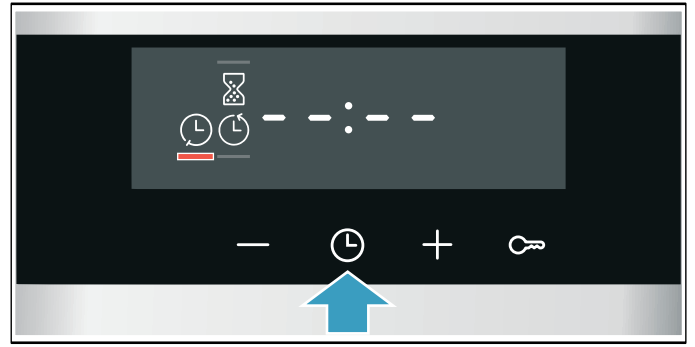
Göstərişlər

- Buna diqqət edin ki, qida fırında uzun müddət qalmasın və xarab olmasın.
- Bundan sonra başa çatma müddətini qurmayın artıq işə düşübsə. Bişirmə nəticəsi uyğun gəlməz.

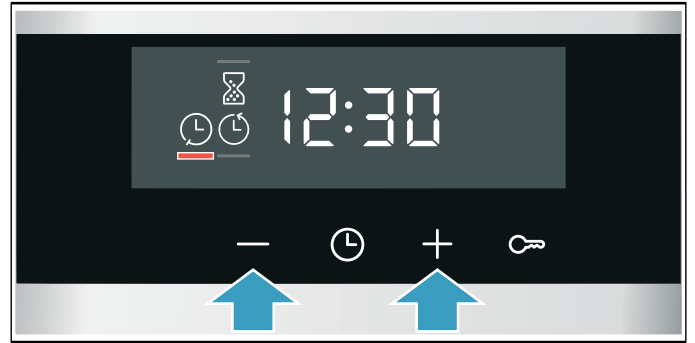
Müddətin sonunu ən çoxu 23 saat və 59 dəqiqə geri çəkmək olur.

Şəkildə olan misal: Saat 10:30 dur, qurulan müddət 45 dəqiqədir və yemək saat 12:30 da hazır olmalıdır.

1. Qızdırma növü və temperaturu yaxud mərhələni qurun
2. İki dəfə ⌚ düyməsinə basın və – düymə yaxud + düymə ilə müddəti qurmaq.
3. Yenidən bir dəfə ⌚ düyməsinə basın. Ekranda sona yetmə vaxtı ⌚ qeyd olunur.



4. + yaxud – düymə ilə sonunu sonraya keçirmək.



Bir neçə saniyə sonra, cihaz parametrləri qəbul edir. Ekranda sona yetmə vaxtı görsənir. Cihaz başlayan kimi müddət gedir.

Fəaliyyət vaxtı bitib

Siqnal səs salır. Cihaz qızdırmağı dayandırır. Ekranda müddət sıfırda dayanır.

Siqnal sona çatandan sonra, + düyməsi ilə yenidən vaxtı qura bilərsiniz.

Yemək hazır oldandan sonra dəyişdiricini sıfır mövqeyinə fırlayaraq cihazı söndürün.

Dəyişdirin və dayandırın

–düyməsi yaxud + düyməsi ilə siz sona çatma vaxtını dəyişdirə bilərsiniz. Bir neçə saniyədən sonra dəyişiklik göstəriləcəkdir. Müddət gerdiyi zaman son vaxtı dəyişmək mümkün deyildir. Bişirmə nəticəsi uyğun gəlməz.

Dayandırmaq üçün – düymə ilə qurtarma vaxtını indiki vaxta üstəgəl müddət tam geri qurun. Cihaz qızmağa başlayır və müddət gedir.

Vaxt funksiyasını soruşmaq

Əgər vaxt funksiyası qurulubsa, müvafiq işarələr ekranda işıqlanırlar. Hal hazırda ekranda görsənən işarənin vaxtı görsənir.

Müxtəlif vaxt funksiyalarının dəyərlərini bilmək üçün istədiyiniz işarə görsənənə qədər ⌚ düyməsinə basın.



Zəngi qurmaq

Zəngli saat digər parametrlərlə yanaşı çalışır. Siz onu hər zaman qura bilərsiniz, həmçinin cihaz sönülü olanda. O özünəməxsus signal səsə malikdir, belə ki, siz bunun saat zəngi yaxud müddət olduğunu eşidə bilərsiniz.

Maksimum 23 saat və 59 dəqiqə qurula bilər. 10 dəqiqəyə qədər zəng vaxtını 30 saniyə aralığında qurmaq olur. Bundan sonra vaxt aralığı göstəricidən asılı olaraq artır.

Hansı düyməni basmağınızdan asılı olaraq zəng saati başqa bir göstərici ilə başlayır:

5 dəqiqə – düyməsi və 10 dəqiqə + düyməsi.

1. Zəng işarəsi  qeyd olunana qədər  işarəsinə basın.

2. Bu – yaxud + düyməsi ilə zəng vaxtını qurun.

Bir neçə saniyədən sonra zəng vaxtı başlayır.

Eyham: Qurulmuş zəng vaxtı istifadədə olan cihaza aiddirsə, müddətdən istifadə edin. Cihaz avtomatik söndürür.

Budilnik keçib

Signal səs salır. Ekranda budilnik sıfırda dayanır.

İstənilən düymə ilə budilniki söndürmək.


Dəyişdirin və dayandırın

– yaxud + düymə ilə siz zəngli saatın vaxtını hər zaman dəyişdirə bilərsiniz. Bir neçə saniyədən sonra dəyişiklik göstəriləcəkdir.

Dayandırmaq üçün – düymə ilə budilnik vaxtını geriye tam sıfıra keçirin. Zəngli saat sönübdür.

Vaxt funksiyasını soruşmaq

Əgər vaxt funksiyası qurulubsa, müvafiq işarələr ekranda işıqlanırlar. Hal hazırda ekranda görsənən işarənin vaxtı görsənir.

Müxtəlif vaxt funksiyalarının dəyərlərini bilmək üçün istədiyiniz işarə görsənənə qədər  düyməsinə basın.


Saati quraşdırın

Qoşulandan sonra yaxud elektrik cərəyanı keçəndən sonra ekranda vaxt yanıb sönür. Vaxtı quraşdırın.

Funksiya selektoru sıfır mövqeyində durmalıdır.

1. Bu – yaxud + düyməsi ilə vaxtı qurun.

Vaxtın yanıb sönməsi dayanır.


2.  düymə ilə təsdiq edin.

Cihaz quraşdırılmış vaxtı qəbul edir.

Göstəriş: Əsas parametrlərdə ekranda vaxtın görsənməsini müəyyən edə bilərsiniz. → "Базовые установки" Səhifə 16

Vaxtı dəyişin

Siz vaxtı etiyac olduqda yenidən dəyişə bilərsiniz misal üçün yay vaxtından qış vaxtına.

Söndürülmüş cihazda  düyməsinə basın, işarə saatın vaxtını göstərəcək və – işarəsi və ya + ilə saatın vaxtını dəyişin.

Uşaqlardan mühafizə


Uşaqların cihazı bilmədən söndürməmələri yaxud parametrləri dəyişməmələri üçün sizin cihaz uşaq qoruyucusu ilə təhciz olunmuşdur.

Göstərişlər


- Əsas parametrlərdə baxa bilərsiniz ki, uşaq qoruyucu funksiyasını qurmaq olur yoxsa yox. → "Базовые установки" Səhifə 16
- Qoşulmuş bişirmə plitəsi duxovkada olan uşaq qoruyucusundan təsirə məruz qalmır.
- Elektrik keçəndən sonra uşaq qoruyucusu aktiv deyildir.


Aktivləşdirmək və deaktivləşdirmək

Uşaq kilidini aktivləşdirmək üçün selektor kilidi sıfır mövqeyində olmalıdır.

 düyməsinə təxminən 4 saniyə sıxıb saxlayın.

Ekranda bunun üçün işarə görsənir. Uşaqlardan bloklama aktiv edilir.

Göstəriş: Zəng vaxtı qurulandan sonra  bu davam edir. Uşaq kilidi aktiv olan zaman signal vaxtını dəyişdirmək olmur.

Deaktivləşdirmək üçün yenidən təxminən 4 saniyə ərzində  düyməsinə ekranda işarə sönənə qədər basın.

Əsas parametrlər

Cihazın optimal və sadə istifadə etməsi üçün müxtəlif parametrlər ixtiyarınızdadır. Siz parametrləri etiyac duyduqca dəyişdirə bilərsiniz.

Əsas parametrlərin siyahısı

Cihazın təhizatından asılı olaraq bütün əsas parametrlər mövcud deyildir.

Əsas parametrlər	Seçim
c 1 Vaxtın göstərilməsi	0 = vaxt görsənməmək üçün 1 = vaxtı görsətmək*
c 2 Sıqnal müddəti müddət yaxud budilnik keçəndən sonra	1 = təxminən 10 saniyə sonra 2 = təxminən 30 saniyə* 3 = təxminən 2 dəqiqə
c 3 Düyməyə basdıqda düymə səsi	0 = sönülü 1 = yanılı*
c 4 Nachlaufzeit des Kühlgebläses	1 = qısa 2 = orta 3 = uzun* 4 = çox uzun
c 5 Qurulma götürülənə qədər gözləmə vaxtı	1 = təxminən. 3 Saniyə* 2 = təxminən 6 saniyə 3 = təxminən 10 saniyə
c 6 Uşaqlardan mühafizəni aktivləşdirmək mümkündür	0 = xeyr 1 = bəli*
c 7 Suyun sərtliyi**	0 = yumşalan 1 = yumşaq (1,3 mmol/l qədər) 2 = orta (1,3 - 2,5 mmol/l) 3 = möhkəm (2,5 - 3,8 mmol/l) 4 = çox möhkəm* (3,8 mmol/l)

* zavod parametrləri (cihazın növünə uyğun olaraq zavod parametrləri fərqli ola bilər)

** Bütün cihaz növlərində mövcud deyildir.

Əsas parametrləri dəyişin

Funksiya selektoru sıfır mövqeyində durmalıdır.

1. ⌚ düyməsini təxminən 4 saniyə sıxıb saxlayın. Ekranda birinci parametrlər görsənir, misal üçün c 1 1.
2. Etiyac olduqda qurulmanı –yaxud + düyməsi ilə dəyişə bilərsiniz.
3. ⌚ düymə ilə təsdiq edin. Ekranda növbəti parametr görsənir.
4. ⌚ düyməsi ilə bütün parametrləri keçin və etiyac olduqda – yaxud + düyməsi ilə dəyişdirin.
5. Sonucda ⌚ düyməsini təsdiq etmək üçün təzədən təxminən 4 saniyə qədər sıxın. Bütün əsas parametrlər götürülüb.

Siz əsas parametrlərə hər zaman yenidən dəyişdirə bilərsiniz.

Göstəriş: Elektrikin kəsilməsindən sonra əsas parametrlər yenidən sıfırlanacaq zavod parametrlərini bərpa edir.

Təmizləmə

Ehtiyatlı ayığı və təmizləmə zamanı cihaz uzun müddət yaxşı və funksional vəziyyətdə qalır. Cihazınızın qayğısına necə qalmalı olduğunuzu və təmizləməli olduğunuzu biz sizə izah edirik.

Müvafiq təmizləmə maddəsi

Müxtəlif üst səthlərin səhf təmizləyici vasitələrlə zədələnməməsi üçün cədvəldəki məlumatlara diqqət yetirin. Cihazın növündən asılı olaraq cihazda bütün sahələr mövcud deyil.

Diqqət! Üst sahələrdə zədələr İstifadə etməyin

- kəskin yaxud abraziv təmizləyici vasitələrdən
- güclü alkaqol tərkibli təmizləyici vasitələrdən istifadə etməyin
- bərk abraziv yastıqlardan yaxud təmizləmə süngərindən istifadə etməyin
- Yüksək təziq təmizləyicisindən yaxud buxar təmizləyicidən istifadə etməyin,
- isti təmizləmə üçün xüsusi təmizləyici.

İstifadədən əvvəl yeni qubkaları tam yuyun.

Eyham: Xüsusən məsləhət görülən təmizləmə və qulluq vasitələrini siz müştəri xidmətindən əldə edə bilərsiniz. İstehsalçıların məlumatlarına diqqət edin.

⚠ Xəbərdarlıq – Yanma təhlükəsi!

Cihaz çox qızacaq. Heç zaman isti qovurma sahənin iç səthlərini yaxud qızdırıcı elementlərinə toxunmayın. Cihazı həmişə soyudun. Uşaqlardan uzaq tutun.

Sahə	Təmizləmə
Cihazı kənardan	
Polad örtük	İsti sabunlu su: Bir yuyucu parça ilə təmizləyin və yumşaq bir parça ilə qurulayın. Kircə, yağ, güclü və yumurta ağı ləkələrini dərhal kənarlaşdırın. Bu ləkələr korroziya yarada bilər. Müştəri xidmətlərində yaxud ixtisaslaşmış mağazalarda isti üst səthlər üçün xüsusi paslanmayan polad üçün qulluq vasitələrini əldə etmək olar. Təmizləyici maddəsini yumşaq bir parça ilə nazikcə üstünə çəkin.
Plastic:	İsti sabunlu su: Bir yuyucu parça ilə təmizləyin və yumşaq bir parça ilə qurulayın. Şüşə təmizləyicisindən və ya cızandan istifadə etməyin.
Laklanmış sahələr	İsti sabunlu su: Bir yuyucu parça ilə təmizləyin və yumşaq bir parça ilə qurulayın.

Masa paneli	İsti sabunlu su: Bir yuyucu parça ilə təmizləyin və yumşaq bir parça ilə qurulayın. Şüşə təmizləyicisindən və ya cızandan istifadə etməyin.
Qapı şüşəsi	İsti sabunlu su: Bir yuyucu parça ilə təmizləyin və yumşaq bir parça ilə qurulayın. Şüşə cızandan və ya poladdan sürtkü spiralını istifadə etməyin.
Qapı dəstəyi	İsti sabunlu su: Bir yuyucu parça ilə təmizləyin və yumşaq bir parça ilə qurulayın. Kireclənməyə qarşı olan maddə qapının tutacaqlarına düşərsə həmmən silin təmizləyin. Bu ləkələri yoxsa təmizləmək olmayacaq sonradan.

Cihaz daxili

Emal sahələr və özünü təmizləyən sahələr	Cədvəldəki bişirmə sahəsinə dair göstəricilərə diqqət yetirin.
Bişirmə yeri işıqlanmasının şüşə örtüyü	İsti sabunlu su: Bir yuyucu parça ilə təmizləyin və yumşaq bir parça ilə qurulayın. Güclü çirkənmə zamanı soba təmizləyicisindən istifadə edin.
Qapı sıxlığı Götürməyin!	İsti sabunlu su: Yuyucu parça ilə təmizləyin. Sürtməyin.
Qapı örtüyü	Paslanmayan poladdan Paslanmayan polad təmizləyicidən istifadə edin. İstehsalçının qeydlərinə diqqət yetirin. Heç bir paslanmayan polad təmizləmə vasitəsindən istifadə etməyin. Plastic: İsti sabunlu su və yuyucu parça ilə təmizləyin. Bir yuyucu parça ilə təmizləyin və yumşaq bir parça ilə qurulayın. Şüşə təmizləyicisindən və ya cızandan istifadə etməyin. Təmizləmək üçün qapı örtüyünü çıxarın.
Stellaj	İsti sabunlu su: Yumşaldın və yuyucu parça və ya fırça ilə təmizləyin.
Çıxarma sistemi	İsti sabunlu su: Yuyucu parça və ya fırça ilə təmizləyin. Yağlı çıxarma reslərini çıxarmadan daha yaxşı içəridən təmizləyin. Qabyuyanda təmizləməyin.
Aksessuar	İsti yaxalamaq üçün qələvi məhlulu: Yumşaldın və yaxalamaq üçün parça və ya fırça ilə təmizləyin. Güclü çirkənmə zamanı poladdan olan sürtkü spiralından istifadə edin. Emallı aksessuar qabyuyan maşın üçün nəzərdə tutulub.

Göstərişlər

- Müxtəlif material, məs, şüşə, plastik və ya metal vasitəsilə cihazın səthində heç bir rəng fərqi yaranmır.
- Sürtmə kimi görünən qabildakı kölgə qayıtm eyerinin işıqlanmasının işıq refleksidir.
- Emayə çox yüksək temperaturda yana bilər. Bununla yüngül rəng fərqləri yarana bilər. Bu normaldır və bunun funksiyasına təsiri yoxdur. Nazık kənar sahələr tam emayə edilməyə bilər. Buna görə də çiy ola bilər. Karroziyadan qoruma bununla ziyan vurmayacaq.

Qızartma sahənin səthi

Duxovkada arxa divar, tavan və yan tərəflər özü özünə təmizlənenlərdir. Siz bunu hamar olmayan üst səthdə görü bilərsiniz.

Qızartma sahənin döşəməsi emailə olunmuşdur və hamar səthə malikdir.

Emal sahələrini təmizləyin

Emal sahələrini yuma dəsmalı və isti sürtücü və ya sirkə suyu ilə təmizləyin. Bir yuyucu parça ilə təmizləyin və yumşaq bir parça ilə qurulaşın.

Yanmış yemək qalıqlarını nəm parça ilə və quyusu ilə yumşaldın. Güclü çirkənmə zamanı polad yuma spirali və ya soba təmizləyicisindən istifadə edin.

Diqqət!

İsti mühitdə soba təmizləyicisindən istifadə etməyin. Emalda zədələr yarana bilər. Növbəti qızdırmadan əvvəl cihazdan və ya cihaz qapısında qalıqları tam kənarlaşdırın.

Qaynama otağını təmizləmədən sonra qurumaq üçün açıq saxlayın.

Göstəriş: Yemək qalıqlarından ağ qatlar yaran bilər. Bu maneəçilik törətmir və funksionallığa təsir etmir. Lazım olarsa, qalıqları limon turşusu ilə kənarlaşdırıla bilərsiniz.

Özünü təmizləyən sahələri təmizləyin

Özünü təmizləyən sahələr zərif, parıltısı olmayan keramika ilə örtülüb. Bişirmə və qızartmadan yaranan çiləmələr bu qatdan sovrulur və cihaz fəaliyyətdə olanda çıxarılır.

Özünü təmizləyən sahələr kifayət qədər özünü təmizləmədikdə və tünd ləkələr yarandıqda, onlar təmizlənmə funksiyası ilə təmizləne bilərlər. Bunun üçün müvafiq bölmədəki məlumatlara diqqət edin.

→ "Təmizləmə funksiyası" Səhifə 19

Diqqət!

Özünü təmizləmə sahələrində heç bir soba təmizləyicisindən istifadə etməyin. Üst sahələr zədələne bilər. Soba təmizləyicisi bu sahədə yerləşərsə, dərhal su və sürtücü ilə yuyun. Cızmayın və heç bir təmizləyici maddədən istifadə etməyin.

Cihazı təmiz saxlayın

Güclü çirkərin yaranmaması üçün, cihazı həmişə təmiz saxlayın və çirkələri dərhal kənarlaşdırın.

Eyhamlar


- Qaynatma otağını hər istifadədən sonra təmizləyin. Bu zaman çirkərlər yanmaz.
- Kirəc, yağ, güclü və yumurta ağı ləkələrini həmişə dərhal kənarlaşdırın.
- Çox nəm tortun bişirilməsi üçün universal tavadan istifadə edin.
- Qızartma üçün müvafiq qabdan istifadə edin, məs, qızardıcı.

Təmizləmə funksiyası

“EcoClean” təmizləmə funksiyası ilə duxovkada olan özü təmizlənən sahələr təmizlənir.

Özünü təmizləyən sahələr (arxa divar, tavan və yan divarlar) zərif, parıltısı olmayan keramika ilə örtülüb. Bişirmə, qızartma və grildən yaranan sıçramalar bu qatdan sovrulur və duxovka fəaliyyətdə olanda çıxarılır. Özünü təmizləyən sahələr kifayət qədər özünü təmizləmədikdə və tünd ləkələr yarandıqda, üst səthlər təmizləmə funksiyası ilə təmizləne bilər.

Təmizləmə məsləhəti

Cihazın fəaliyyətinin növü və müddəti cihazda qurulacaq. Cihaz sönləndən sonra təmizləmə məsləhət olunduqda ekranda  görsənir. Sevimli düymə ilə göstərişi – düyməsindən kənarlaşdırıla bilərsiniz. Göstəriş təmizləmə funksiyası tam yerinə yetirilənə kimi yenidən peyda olacaq.

Göstəriş: Siz təmizləmə məsləhətinin 4 saniyə – düyməsini basaraq tam geri əvəz edin. Bu tələb cihaz bir çox cihaz tələbini əhatə edəndə daha yaranmır.

Diqqət!

Qaynatma otağında özünü təmizləmə yerində zərərli yarana bilər, bu zaman təmizləmə tələbi yerinə yetirilmir.

Cihazınız vaxtından əvvəl çirkənərsə, məsələn, yağlı quş və ya əti və ya özünü təmizləmə yerində tünd ləkələr olarsa, tam təklif hissəsi yaranana qədər gözləyin. Nə qədər tez və erkən təmizləmə icra olunursa, o qədər də çox təmizləmə bacarığı özütəmizlənən sahələri yaxşı olur. Siz fırının içərisini hər zaman etiyac olduqda təmizləmə funksiyası ilə təmizləyə bilərsiniz.

Göstəriş: Elektrik cərəyanı keçəndən sonra təmizləmə məsləhətinin sayğacı geriə əvvəlki vəziyyətinə qayıdır. Təmizləmə funksiyasını yaxşı olardı ki elektrik şəbəkəsindən ayırandan sonra ba.layasınız.

Təmizləmə funksiyasından əvvəl

Duxovkadan rəfləri çıxıntılarını, aksesuar və qabları götürün.


Duxovkanın döşəməsini və cihazın daxili qapısını təmizləyin

Duxovkanın döşəməsində, cihazın qapısında və fırının işıqlandırıcılarında olan qaba çirklənmələri kənarlaşdırın. Bu ləkələri sonradan yoxsa təmizləmək olmayacaq.

Diqqət!

Özünü təmizləmə sahələrində heç bir soba təmizləyicisindən istifadə etməyin. Üst sahələr zədələne bilər. Soba təmizləyicisi bu sahədə yerləşərsə, dərhal su və sürtücü ilə yuyun. Cızmayın və heç bir təmizləyici maddədən istifadə etməyin. → "Təmizləmə" Səhifə 17



Xəbərdarlıq – Yanma təhlükəsi!

 Təmizləmə funksiyası zamanı cihaz çöl tərəfdən çox isti olur. Cihazın qapısına toxunmayın. Cihazı soyudun. Uşaqlardan uzaq tutun.

Təmizləmə funksiyasını quraşdırmaq

Təmizləmə funksiyasını qurmadan əvvəl diqqət edin ki, hazırlıq üçün bütün göstəriciləri nəzərdən keçirmisiniz.


Təmizləmə funksiyasında müddət əvvəlcədən 1 saat müəyyən edilib. Bu dəyişdirilə bilməz.

1. EcoClean  funksiya selektoru ilə qurun. Ekranda vaxt görsənir.
2. Temperatur seçimini  təmizləmə mövqeyinə qoyun. Bir neçə saniyə sonra təmizləmə funksiyası başlayır. Ekran müddəti başa çatır göstərir.

Təmizləmə funksiyası işləyərkən mətbəxin havasını dəyişin.

Təmizləmə funksiyası sona çatdıqda signal səslənir. Ekranda müddət sıfırda dayanır. Cihazı dəyişdiricini sıfır mövqeyinə fırladaraq söndürün.

Sona çatma vaxtını sonrakı dövrə keçirmək

Sona çatma vaxtı arxaya çəkə bilərsiniz.İstifadədən əvvəl  basın, ekranda son işarə görünənə qədər. **+** yaxud düymə ilə sonunu sonraya keçirmək.

Startdan sonra cihaz gözləmə mövqeyinə keçir.

Dəyişdirin və dayandırın

Sona yetmə vaxtı dəyişdirilə bilər cihaz gözləmə mövqeyində qalarsa.

Əgər siz təmizləmə funksiyasını dayandırmaq istəyirsinizsə, funksiya selektorunu sıfır mövqeyinə fırladaraq cihazı söndürün.

Təmizləmə funksiyasına uyğun olaraq

Duxovka soyuyandan sonra yaş dəsmalla silimək.

Göstəriş: İstifadə və təmizləmə funksiyası zamanı səthlərdə qırmızı ləkələr yarana bilər. Bu pas deyil, yeməklərin qalıqlarıdır. Bu ləkələr sağlamlıq üçün təhlükəli deyil və özü təmizlənən sahələrin təmizləmə qabiliyyətini məhdudlaşdırmırlar.

Stellaj

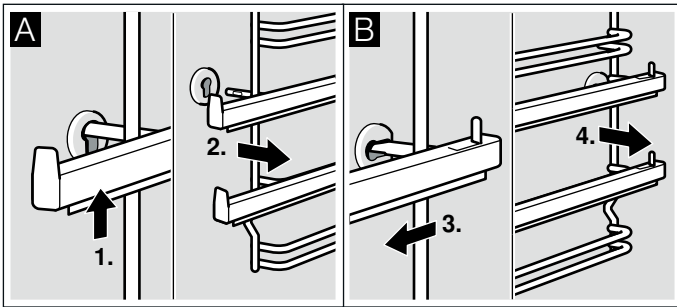
Ehtiyatlı qayğı və təmizləmə zamanı cihaz uzun müddət yaxşı və funksional vəziyyətdə qalır. Burada bilgi əldə edirsiniz ki, siz necə rəfləri asa və təmizləyə bilərsiniz.

Çərçivəni çıxarın və asın

Təmizləmək üçün çərçivəni çıxara bilərsiniz. Duxovkanın qapısı soyumuş olmalıdır.

Dirəkləri asmaq

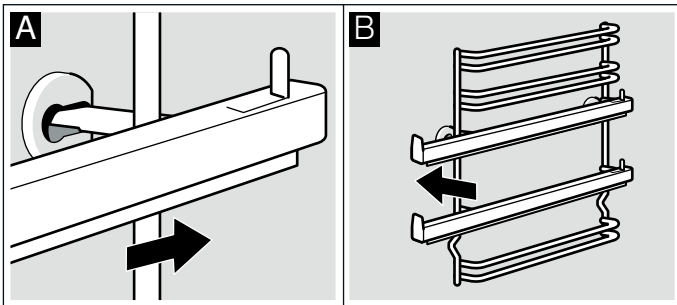
1. Çərçivəni qabaq yuxarıya doğru qaldırmaq
2. və asmaq (şəkil A).
3. Bundan sonra bütün çərçivəni qabağa dartmaq
4. və çıxarmaq (şəkil B).



Çərçivəni süngər və yuyucu vasitə ilə təmizləyin. Çox kirləndikdə fırçadan istifadə edin.

Çərçivəni asın

1. Çərçivəni əvvəlcə arxa ştapselə taxın, bir az arxaya doğru basın (şəkil A)
2. və sonra qabaq ştapselə taxın (Şəkil B).



Çərçivələr yalnız sağa yaxud da sola uyğunlaşır. Buna diqqət edin ki, şəkil B də olduğu kimi 1 və 2 hündürlüyü aşağıdadır və 3,4 və 5 hündürlüyü yuxarıdadır. Uzunlaşdırma reslər qaba açılaraq çıxarılmalıdır.

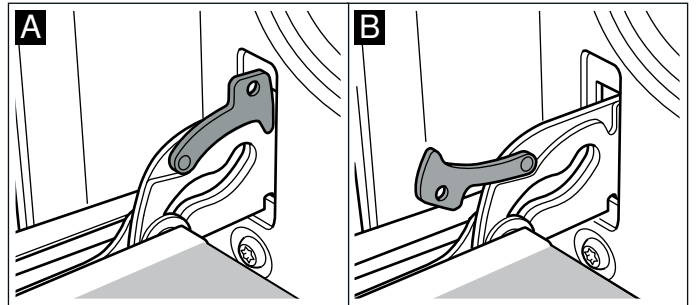
Cihaz qapısını açın

Ehtiyatlı qayğı və təmizləmə zamanı cihaz uzun müddət yaxşı və funksional vəziyyətdə qalır. Siz burada cihazın qapısını necə asmaq və təmizləməklə bağlı məlumat əldə edə bilərsiniz.

Duxovkanın qapısını çıxarın və asın

Qapı şüşələrini açmaq və təmizləmək üçün duxovkanın qapısını asa bilərsiniz.

Duxovkanın qapısının petləsinin hər birinin öz kilid dəstəyi vardır. Əgər kilid dəstəyi qatlanmışdırsa (şəkil A), duxovkanın qapısı möhkəmdir. Bu asıla bilməz. Əgər kilid dəstək fırının qapısını asmaq üçün açıqdırsa (şəkil B) petlələr möhkəmdir. Bunlar şaqqıltı ilə bağlana bilməz.

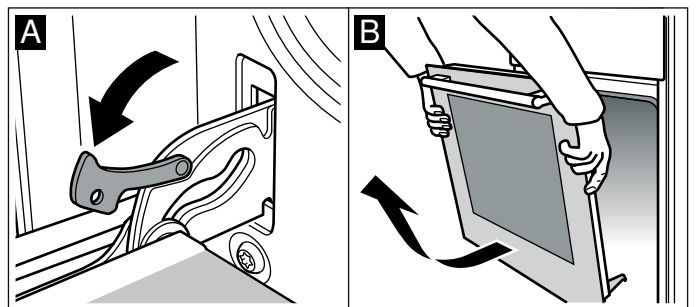


⚠ Xəbərdarlıq – Yaralanma təhlükəsi!

Əgər petlə möhkəm deyilsə, böyük güclə şaqqıltı ilə bağlana bilər. Diqqət edin ki, kilid dəsti həmişə tam bağlıdır yaxud duxovkanın qapısını asan zaman tam açılır.

Qapını asın

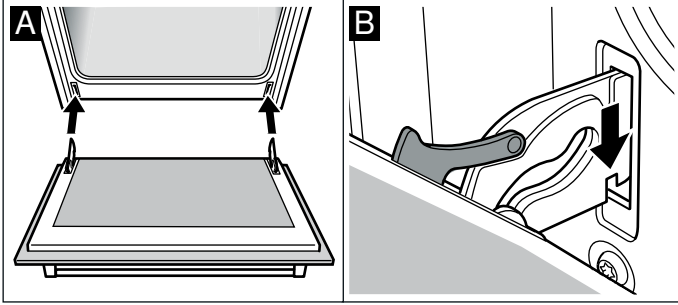
1. Fırın qapısını tamamilə açın.
2. Hər iki kilid qarmağını sola və sağa açın (şəkil A).
3. Duxovkanın qapısını tam oturana kimi bağlayın. Sol və sağ tərəfdən hər iki əllə tutun. Bir az da bağlayın və çıxarın (şəkil B).



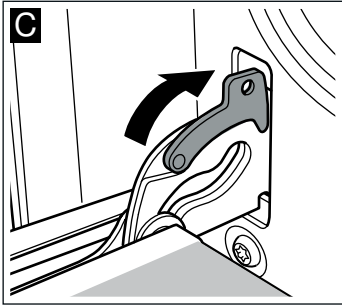
Qapını asın

Duxovkanın qapısını tərsinə doğru yenidən asın.

1. Duxovkanın qapısını asdıqda diqqət edin ki, hər iki petlə düz açılışa daxil olunur. (şəkil A).
2. Petlədə olan yarıq hər iki tərəfdə oturmaldır (şəkil B).



3. Hər iki klidləmə sapını yenidən sıxıb bağlayın (şəkil C). duxovkanın qapısını bağlayın.



⚠ Xəbərdarlıq – Yaralanma təhlükəsi!

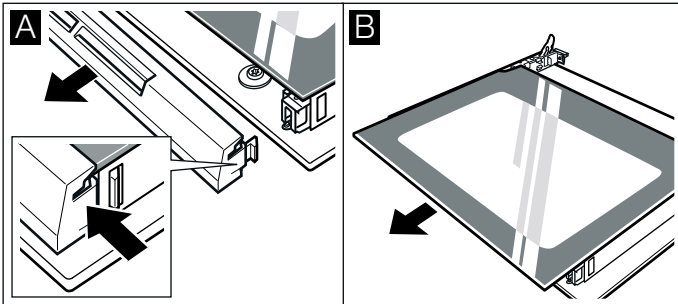
Əgər duxovkanın qapısı təsadüfən düşür və ya manşet bağlanırsa manşetdən tutmayın. Müştəri xidmətinə zəng edin.

Qapı pəncərələri quraşdırın və götürün

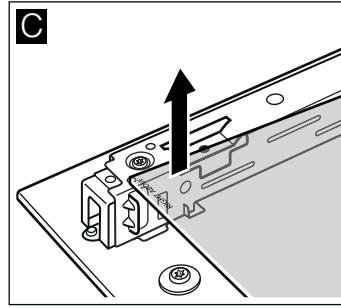
Daha yaxşı təmizləmək üçün duxovkanın şüşə qapaqlarını yerindən çıxarın.

Cihazı çıxarın

1. Duxovkanın qapısını tutacağı, dəstəyi ilə aşağı bur dəsmalın üstünə qoyun.
2. Duxovkanın qapısının yuxarisında qapağı kənarlaşdırın. Bunun üçün qapağı barmaqlarla sola və sağa sıxın (şəkil A).
3. Yuxarı diski qaldırın və çıxarın (şəkil B).



4. Yuxarı diski qaldırın və çıxarın (şəkil C).



Pəncərə panellərini şüşə təmizləyənle və yumşaq bir parça ilə təmizləyin.

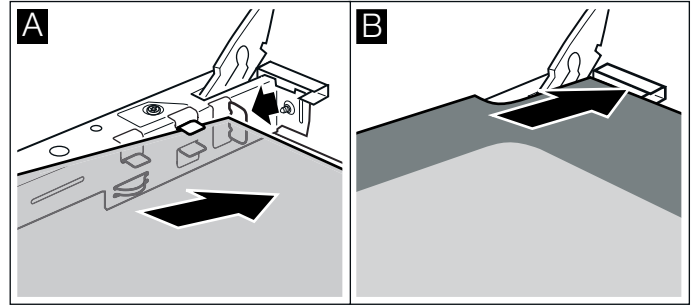
⚠ Xəbərdarlıq – Yaralanma təhlükəsi!

Cihaz qapısının cızılmış çatlamış şüşəsi partlıya bilər. Şüşə ərsin, kəskin və ya abraziv təmizləmə vasitələrindən istifadə etməyin.

Cihazı qurun

Quraşdırma zamanı diqqət edin ki, sol tərəfdə altı yazı "right above" başda durur.

1. Diski çəpinə arxaya itələyin (şəkil A).
2. Yuxarı şüşə hissələri çəpinə arxaya hər iki qarğa keçirin. Hamar səthi çölə, nahamar tərəfi isə içəri olmalıdır. (Şəkil B).



3. Qapağı duxovkanın qapısının yuxarisına qoyun və sıxın.
4. Duxovkanın qapısını yenidən asın.

Sobanı yalnız vintlər tam bərkidildikdən sonra istifadə edin.

Əlavə qapı təhlükəsizliyi

Bişirməsi uzun çəkən yeməklərdə bişirmə sobasının qapısı çox yüksək temperaturlara çata bilər.

Bişirmə sobası çalışdığı zaman kiçik uşaqları sobadan kənar saxlayın və onlara nəzarət edin.

Bişirmə sobasının qapısı ilə təması önleyən əlavə qoruyucu qurğular mövcuddur. Əgər uşaqlar bişirmə sobasının yaxınlığında dayana bilərlərsə, həmin qoruyucu qurğular işə salın.

Siz bu xüsusi aksesuarı (11023590) müştəri xidməti vasitəsilə əldə edə bilərsiniz.

❓ Pozuntu zamanı nə etmək lazımdır?

Nasazlıq meydana çıxanda bu çox vaxt xırda səbəblərdən olur. Müştəri xidmətinə zəng etməmişdən əvvəl cədvəlin köməkliliyi ilə pozuntuları özünüz aradan qaldırmağa çalışın.

Nasazlıqların müstəqil şəkildə aradan qaldırın

Cihazda olan texniki nasazlıqları çox zaman özünüz asanlıqla aradan qaldıra bilərsiniz.

Yemək optimal olursa siz hazırlama üçün istifadə təlimatında çoxlu məsləhət və qeydlər əldə edə bilərsiniz. → "Sizin üçün bizim bişirmə studiyamızda sınaqdan keçib" Səhifə 23

Xəta	Mümkün səbəb	Çarə / informasiya
Cihaz işləmir.	Qoruyucu defektdir.	Qoruyucunu qoruyucu yəşikdə yoxlayın.
	Cərəyanın kəsilməsi	Yoxlayın görün mətbəx işığı yaxud digər mətbəx cihazları işləyirmi.
Ekranda vaxt işıq saçır.	Cərəyanın kəsilməsi.	Vaxtı yenidən quraşdırın.
Cihazı qurmaq olmur. Ekranda açar simvolu işıq saçır yaxud SAFE .	Uşaqlardan bloklama aktiv edilib.	Açar işarəsi olandüyməni 4 saniyə ərzində basmaqla siz uşaq qoruyucunu deaktivə edə bilərsiniz.
Ekranda görsənir CL .	Təmizləmə məsləhəti.	Təmizləmə funksiyasını tam icra edin. Qeyd hər hansı bir düymə ilə aradan qaldırılması mümkündür. Təmizləmə funksiyası tam icra olunana qədər mütəmadi olaraq meydana çıxır.

⚠️ Xəbərdarlıq – Yaralanma təhlükəsi!

Qeyri-peşəkar təmir etdirmək təhlükəlidir. Heç vaxt cihazı özünüz təmir etməyə çalışmayın. Yalnız tərəfimizdən təlim görmüş müştəri xidməti üzrə texnik təmir işi apara bilər. Əgər cihaz defektdirsə, müştəri xidmətinə zəng vurun.

⚠️ Xəbərdarlıq – Cərəyan təhlükəsi!

Yersiz təmirlər təhlükəlidir. Yalnız bizim tərəfimizdən təlimlənmiş müştəri xidməti texniki təmir işlərini yerinə yetirə və zədələnmiş bağlantı hissələrini dəyişə bilər. Cihaz qüsurlu olduqda enerji kabelini çıxarın və ya enerji təhlükəsizliyi qutusunu söndürün. Müştəri xidmətinə zəng edin.

Ekranda xəta məlumatları

Ekranda "E" nöqsan xəbəri görsənsə misal üçün **E05-32**, ☺ düyməyə basın. Nöqsan xəbəri əvvəlki vəziyyətinə qayətməş olacaqdır. Vaxtı yenidən quraşdırın.

Birdəfəlik nasazlıqdırsa siz cihazınızı adi qaydada yenidən istifadə edə bilərsiniz. Nöqsan xəbəri yenidən görsənsə, müştəri xidmətinə çağırın və buzaman düzgün nöqsan xəbərini və istehsal bömrəsini verin. cihazın. → "Müştəri xidməti" Səhifə 23

Tavanda olan duxovkanı işıqlandıran lampanı dəyişin

Duxovkanın lampası xarab olarsa dəyişdirilməlidir. Temperatura davamlı 230V halogen lampaları, 25 vat, müştəri xidməti və ya ixtisaslaşmış mağazalardan əldə edə bilərsiniz.

Halogen lampanı quru bir dəsmal ilə tutun. Bununla lampanın ömrü uzanmış olur. Yalnız bu lampalardan istifadə edin.

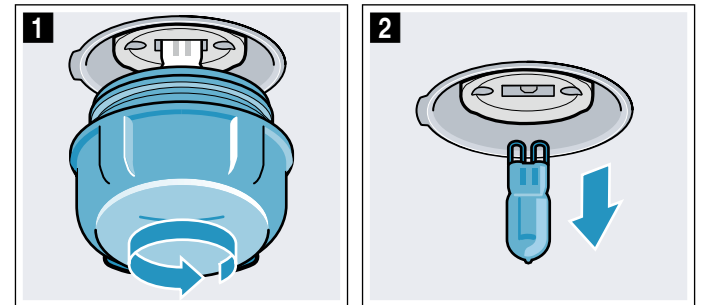
⚠️ Xəbərdarlıq – Cərəyan vurma təhlükəsi!

Qaynatma otağı lampasının dəyişdirilməsi zamanı lampa tutacağına əlaqələri enerjiyə məru qalır. Dəyişməmişdən əvvəl şəbəkəni çıxarın və ya qoruyucunu qutudan söndürün.

⚠️ Xəbərdarlıq – Yanma təhlükəsi!

Cihaz çox qızacaq. Heç zaman isti qovurma sahənin iç səthlərini yaxud qızdırıcı elementlərinə toxunmayın. Cihazı həmişə soyudun. Uşaqlardan uzaq tutun.

1. Zədələrin qarşısını almaq üçün soyuq duxovkaya qab dəsmalı qoyun.
2. Şüşə örtüyü sola çölə fırladın (şəkil 1).
3. Lampanı dartıb çıxarın - fırlatmayın (şəkil 2). Yeni lampa taxın və bu zaman sancaqların mövqeyinə diqqət edin. Lampanı bərk sıxın.




4. Şüşə qapağı yenidən bərkidin. Cihazın növündən asılı olaraq şüşə qapaq sıxılıq üzüyü ilə təhciz olunmuşdur. Şruplamadan öncə sıxılıq üzüyünü yenidən taxın.
5. Qab dəsmalını götürün və qoruyucunu qoşun.

Müştəri xidməti

Cihazınız təmir olunmalıdırsa bizim müştəri xidməti qulluğunuzda hazırızdır. Biz həmişə uyğun bir həll tapırıq, həmçinin müştəri xidməti ustanın lüzumsuz gəlişinə yol verməmək üçün.

E-nömrəsi və FD-nömrəsi

Zəng etdiyiniz zaman cihazın nömrəsini (E-Nr.) və istehsal nömrəsini (FD-Nr.) bildirin ki, sizə ixtisaslaşmış xidmət edə bilək. Nömrəli növ tablosunu açıq soba qapısında qaynatma yerinin altında tapa bilərsiniz. Ehtiyac olduqda çox axtarmamaq üçün, cihazın məlumatlarını və müştəri xidmətinin telefon nömrəsini burada qeyd edə bilərsiniz.

E-nömrəsi.	FD-nömrəsi.
	

Nəzərə alın ki, zəmanət müddəti ərzində səhv istifadə nəticəsində hər hansı bir qüsurlaşma baş verdikdə xidmət ustanının xidməti pulsuz deyildir.

Yaxınlığınızda olan müştəri xidməti üçün bütün ölkələr üzrə əlaqə məlumatlarını burada və ya buraya əlavə edilmiş müştəri xidməti kataloqunda tapa bilərsiniz.

İstehsalçının təcrübəsinə etibar edin. Beləliklə əmin olursunuz ki, təmir orijinal ehtiyat hissələri ilə təchiz edilmiş təlim keçmiş xidmət texnikləri tərəfindən həyata keçirilir.

Bu məhsulda enerji səmərəliliyi G sinifinə aid işıqlandırma mənbələri var.

Sizin üçün bizim bişirmə studiyamızda sınaqdan keçib

Burada yeməklərin seçimini və optimal parametrləri tapa bilərsiniz. Biz sizə hansı qızdırma növünün və temperaturun və itələmə hündürlüyünün yemək üçün yararlı olduğunu göstəririk. Müvafiq aksesuara dair məlumatları və hansı hündürlükdə itələnməli olduğuna dair məlumat əldə edirsiniz. Siz qab və hazırlanmaya dair məlumat əldə edirsiniz.

Göstəriş: Qida məhsullarının hazırlanması zamanı qaynatma otağında çoxlu su buxarı yarana bilər. Sizin cihazınız enerji baxımından çox sərfəlidir və fəaliyyət zamanı az miqdarda istiliyi xaricə buraxır. Cihazın daxili və xarici arasındakı yüksək temperatur fərqi səbəbindən kondensasız suyu qapıda, xidmət sahəsində və ya qonşu ərazidə yarana bilər. Bu, normal, fiziki bir prosesdir. Əvvəlcədən istilətmə və ya ehtiyatla qapı açılması nəticəsində kondensat azaldıla bilər.

Ümumi göstərişlər

Məsləhət görülən parametrlər:

Cədvəldə müxtəlif yeməklər üçün optimal qızdırma variantını tapırsınız. Temperatur və vaxt say və rezeptdən asılıdır. Bunun üçün qurma sahələri göstəriləndir. Əvvəlcə aşağı dərəcə ilə başlayın. Aşağı temperatur eyni tərzdə qızartma verir. Ehtiyac olarsa, növbəti dəfə yuxarı temperaturu qurun.

Göstəriş: Bişirmə vaxtı yüksək temperatur ilə qısaldıla bilməz. Yeməklər çöldən bişmiş görsənir, amma içərisi bişməyibdir.

Quraşdırma dəyərləri soyuq buxarlanma yerinə itələmək üçün mövcuddur. Bununla siz enerjiyə qənaət etmiş olursunuz. Əgər əvvəlcədən qızdırırsa, qurulmuş bişirmə vaxtı bir neçə dəqiqə üçün qısaldır.

Bəzi yeməklər üçün qabaqcadan qızdırma gərəklidir və cədvəldə göstərilmişdir. Qidanı və aksesuarı yalnız əvvəlcədən qızdırdıqdan sonra fırına qoyun.

Siz öz reyepitin isini istifadə etmək istəyirsinizsə, cədvəldə eyni yeməklərə istinad edin. Əlavə məlumat üçün, parametr cədvəlində aşağıdakı göstərişlərə baxın.

Lazım olmayan aksesuar qaynatma yerindən götürün. Bununla siz optimal qızdırma nəticəsi əldə etmiş olursunuz və enerjiyə qənaət edirsiniz.

İsiləmə növü isti hava yumşaq

Yumşaq isti hava ət, balıq və şirniyyatın yaxşı hazırlanması üçün ağıllı növ qızdırıcı. Cihaz fırında optimal enerji axınıni nizamlayır. Bişən yemək mərhələli şəkildə qalıq istiliklə hazırlanır. Belə şirəli qalır və daha az qovrulur. Ərzaqdan və hazırlanmasından asılı olaraq enerjiyə qənaət etmək olar. Bişirmə zamanı cihaz qapısını vaxtından əvvəl açsanız və ya qabaqcadan qızdırırsanız o, səmərəsini itirir.

Yalnız cihazın orijinal aksesuarlarını istifadə edin. Bu optimal şəkildə duxovkaya və istifadə növlərinə

uyğunlaşdırılıbdır. Lazım olmayan aksesuarı qaynatma yerindən götürün.

Yeməkləri soyuq, boş bişirmə yerinə itələyin. 120 °C və 230 °C arasında temperatur seçin. Cihazın qapılarını qızarma zamanı bağlı saxlayın. Yalnız bir səviyyədə bişirin.

Yumşaq isti hava növü havalandırma rejimində enerji istehlakı və enerji səmərəsi sinfi üçün istifadə edilirdi.

Eyni mərhələdə bişirmək

Bir düzəndə bişirmək üçün aşağıdakı irləşdirmə hündürlüyünü istifadə edin:

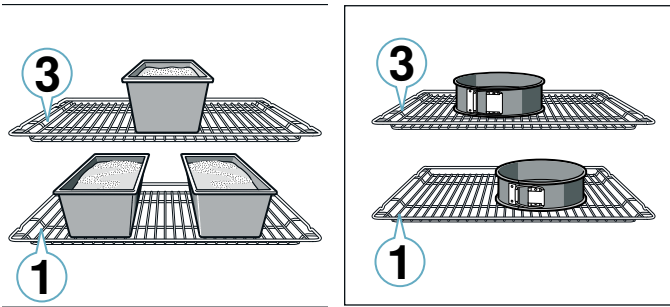
- Hündürlük 2, dəmir torun üzərində olan qab
- Bişirmə tənəkəsi, 3cü mərtəbə

Bir neçə mərhələdə bişirmək

İsitmə növü isti havadan istifadə edin. Plata da yaxud formalarda eynizamanda qoyulmuş xəmir tortlar eyni vaxtda hazır olmalı deyil.

İki mərtəbədə bişirmə:

- Universal tava, hündürlük 3
Bişirmə tənəkəsi, 1 ci mərtəbə
- Bişirmə qabında olan formalar
Birinci dəmir bişirmə qabı 3 hündürlük rəf
ikinci bişirmə qabı 1 hündürlük



Üç mərhələdə bişirmə rəfləri

- Bişirmə tənəkəsi 5 ci hündürlük
Universal tava, hündürlük 3
Bişirmə tənəkəsi, 1 ci mərtəbə

Yeməklərin eyni zamanda hazırlanması zamanı siz enerjiyə qənaət etmiş olursunuz. Fırında qab formaları bir birinin yanına yaxud bir birinin üstünə qoyun.

Aksesuar

Cihazın orijinal aksesuarlarını istifadə edin. Bu duxovkaya və istifadə növlərinə uyğunlaşdırılıbdır.

Müxtəlif formalı tort

Yemək	Aksesuar / Qab	İtələmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur C ilə	Dəqiqə müddəti.
Tort, sadə	Çələng / qutu forma	2		160-180	50-60
2 mərtəbəli sadə süngər tort	Çələng / qutu forma	3+1		140-160	60-80
Süngər tort, süngər	Çələng / qutu forma	2		150-170	60-80
Tortun alt qat qarışma xəmindən	Tortun alt qat forması	3		160-180	30-40
Meyvə və ya kəsmik tort xəmir altlıq ilə	Spring forma Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Piroq	Tarte forması	1		200-240	25-50

Buna diqqət edin ki, siz həmişə münasib aksesuardan istifadə edirsiniz və bunu süzgün taxırsınız.

→ "Aksesuar" Səhifə 10

Bişirmə kağızı

Ancaq seçilmiş temperatura uyğun bişirmə kağızından istifadə edin. Bişirmə kağızını hər zaman sınıya uyğun kəsin.

Tort və keks

Sizin cihaz sizə tort və kiçik kekslərin hazırlanması üçün çoxlu isitmə növü imkanı yaradır. Müxtəlif yeməklər üçün siz optimal parametrləri cədvəldə baxa bilərsiniz.

Həmçinin xəmir məmulatları hissəsində təlimatlara diqqət edə bilərsiniz.

Bişirmə formaları

Optimal bişirmə nəticəsi üçün metaldan olan bişirmə formaları tövsiyə edirik.

Ağ sini formalar, keramik formalar və şüşə formalar bişirmə vaxtını uzadırlar və xəmir məhsulları eyni dərəcədə bişirmir.

Siz silikon formalardan istifadə edirsinizsə, istehsalçının rezeptlərinə və məlumatlarına istinad edin. Silikon formalar çox zaman normal formalardan kiçikdir. Say və rezept məlumatları fərqli ola bilər.

Dondurulmuş məhsullar

Çox buzlaşmış don olan məhsullarından istifadə etməyin. Yeməyin üstündən buzları təmizləyin.

Don məhsulları qismən qeyri bərabər qabaqcadan bişmişdir. Qeyri bərabər qızarma bişəndən sonra da qalır.

Çörək və bulkular

Diqqət!

İsitmə növü duxovkaya heç bir zaman su tökməyin yaxud su olan qabı duxovkanın döşəməsinə qoymayın. Temperatur dəyişməsi ilə emala zədə dəyə bilər.

Bəzi yeməklər daha yaxşı olur, əgər ki bir neçə addımda bişirilərsə. Bunlar cədvəldə göstərilmişdir.

Çörək xəmir üçün qoyulmuş dəyərlər həm bişirmə ləyində olan xəmir həm də düzbucaq formada olan xəmir üçün keçərlidir.

Yemək	Aksesuar / Qab	İtələmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur C ilə	Dəqiqə müddəti.
Tort mayası	Bişirmə forması Ø 28 sm	2		150-160	25-35
Keks	Keks forması	2		150-170	60-80
Biskvit tort 3 yumurta	Spring forma Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biskvit tort 6 yumurta	Bişirmə forması Ø 28 sm	2		160-170	35-45

Ləyəndə olan tort

Yemək	Aksesuar / Qab	İtələmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur C ilə	Dəqiqə müddəti.
Tort növü	Universal tava	3		160-180	20-45
keks, 2 qatlı	Universal tava+ bişirmə ləyəni	3+1		140-160	30-55
Üstü quru əlavələri olan tort	Universal tava	2		170-190	25-35
Üstü quru əlavələri olan tort 2 qatlı	Universal tava+ bişirmə ləyəni	3+1		160-170	35-45
Üstü şirəli əlavələri olan tort	Universal tava	2		160-180	60-90
Üstü quru əlavələri olan keks	Universal tava	3		170-180	25-35
Üstü quru əlavələri olan keks 2 qat	Universal tava+ bişirmə ləyəni	3+1		150-170	20-30
Üstü şirəli əlavələri olan keks	Universal tava	3		160-180	30-50
Üstü şirəli əlavələri olan keks 2 qat	Universal tava+ bişirmə ləyəni	3+1		150-170	40-65
Hörüklü çörək, çələngli çörək	Universal tava	2		160-170	35-40
Biskvit roller	Universal tava	2		170-190*	15-20
İçə şirin doldurulmuş keks	Universal tava	2		190-210	55-65
İçə şirin olan dondurulmuş keks	Universal tava	3		180-200	35-45

* 10 dəqiqə qabaqcadan qızdırma

Kiçik tort

Yemək	Aksesuar / Qab	İtələmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur C ilə	Dəqiqə müddəti.
Maffinlər	Maffin tənəkə	2		170-190	20-40
Maffinlər, 2 qat	Maffin tənəkə	3+1		160-170	30-40
Şirniyyat bulkalar	Universal tava	3		150-170	25-35
Şirniyyat bulkalar 2 ədədli	Universal tava+ bişirmə ləyəni	3+1		150-170	25-40
Şirniyyat bulkalar	Universal tava	3		180-200	20-30
Şirniyyat bulkalar 2 qatlı	Universal tava+ bişirmə ləyəni	3+1		180-200	25-35
Şirniyyat bulkalar 3 qatlı	Bişirmə ləyəni+universal tava	5+3+1		170-190	30-45
Şirniyyat kesklər	Universal tava	3		190-210	35-50
Şirniyyat kesklər 2 qatlı	Universal tava+ bişirmə ləyəni	3+1		190-210	35-45

Keks

Yemək	Aksesuar / Qab	İtələmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur C ilə	Dəqiqə müddəti.
Kekslər	Universal tava	3		140-150*	30-40
2 qatlı kesklər	Universal tava+ bişirmə ləyəni	3+1		140-150*	30-45
3 ədədli kekslər	Bişirmə ləyəni+universal tava	5+3+1		130-140*	40-55
Keks	Universal tava	3		140-160	20-30

* əvvəlcədən qızdırın

Yemək	Aksesuar / Qab	İtələmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur C ilə	Dəqiqə müddəti.
Keks, 2 qat	Universal tava+ bişirmə ləyəni	3+1		130-150	25-35
Keks, 3 qat	Bişirmə ləyəni+universal tava	5+3+1		130-150	30-40
Beze	Universal tava	3		80-100	100-150
Baiser, 2 qat	Universal tava+ bişirmə ləyəni	3+1		90-100*	100-150
Makronlar	Universal tava	2		100-120	30-40
Makronen, 2 qat	Universal tava+ bişirmə ləyəni	3+1		100-120	35-45
Makronen, 3 qat	Bişirmə ləyəni+universal tava	5+3+1		100-120	40-50

* əvvəlcədən qızdırın

Çörəkvə bulkalar

Yemək	Aksesuar / Qab	İtələmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Addım	Temperatur C ilə	Dəqiqə müddəti.
Çörək, 750 qram (dördkünc formada)	Universal tava yaxud qutu forma	2		-	180-200	50-60
Çörək, 1000 qram (dördkünc formada)	Universal tava yaxud qutu forma	2		-	200-220	35-50
Çörək, 1500 qram (dördkünc formada)	Universal tava yaxud qutu forma	2		-	180-200	60-70
Təndir çörək	Universal tava	3		-	240-250	25-30
Bulkalar, şirin, təzə	Universal tava	3		-	170-180*	20-30
Bulkalar, şirin, təzə, 2 qat	Universal tava+ bişirmə ləyəni	3+1		-	160-180*	15-25
Bulkalar, təzə	Universal tava	3		-	200-220	20-30
Toast, bişmiş, 4 ədəd	Dəmir tor	3		-	200-220	15-20
Toast, bişmiş, 12 ədəd	Dəmir tor	3		-	220-240	15-25

* əvvəlcədən qızdırın

Pizza və tort

Yemək	Aksesuar / Qab	İtələmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur in °C ilə	Dəqiqə müddəti.
Pizza, təzə	Universal tava	3		170-190	20-30
Pizza, təzə 2 mərtəbə	Universal tava+ bişirmə ləyəni	3+1		160-180	35-45
Pizza, təzə nazik qabıqlı	Universal tava	2		250-270*	20-30
Pizza soyudulmuş	Universal tava	1		180-200*	10-15
Pizza, dondurulmuş, nazik qabıqlı 1 ədəd	Dəmir tor	2		190-210	15-20
Pizza, dondurulmuş, nazik qabıqlı 2 ədəd	Universal tava+ dəmir tor	3+1		190-210	20-25
Pizza, dondurulmuş, qalın qatlı 1 ədəd	Dəmir tor	3		180-200	20-25
Pizza, dondurulmuş, qalın qatlı 2 ədəd	Universal tava+ dəmir tor	3+1		170-190	20-30
Mini-Pizzalar	Universal tava	3		190-210	10-20
Acılı tort formada	Bişirmə forması Ø 28 sm	2		170-190	40-50
Kviç	Tarte forması	2		190-210	35-45
Piroq	Düzbucaq forma	2		170-190	55-65
Empanada-xəmir içi doldurulmuş	Universal tava	3		180-190	35-45
Börək	Universal tava	2		220-240	30-40

* əvvəlcədən qızdırın

Tort bişirmək üçün məsləhətlər

Bilmək istəyirsiniz ki, keks tam bişibmi.	Keksin ən yuxarı hissəsinə taxta çubuqla torta basın. Çubuğa heç nə yapışmırsa, keks hazırdır.
Xəmir dağılır.	Növbəti dəfə daha az maye istifadə edin. Və ya temperaturu 10 °C aşağı qoyun və bişirmə vaxtını uzadın. Reseptdəki ədva və bişirmə göstərişlərin diqqət edin.
Tort ortada qalxıb və qırıqlarda yox.	İndi formanın döşəməsini yağlayın. Bişirmədən sonra tortu ehtiyatla bıçaqla boşaldın.
Meyvə şirəsi üzərinə axır.	Növbəti dəfə mümkün olarsa, universal tavadan istifadə edin.
Maya xəmirindən kiçik peçenye bişirmə zamanı bir-birinə birləşir.	Hər peçenye ətrafında məsafə təq. 2 sm olmalıdır. Beləcə peçenylərin açılması və ətrafından qızarması üçün kifayət qədər yer olur.
Xəmir çox qurudur.	Növbəti dəfə temperaturu 10 °C yüksək edin və bişirmə vaxtını azladın.
Keks ümumilikdə çox açıq rəngdədir.	İtləmə hündürlüyü və aksesuar düzgün olarsa, bu zaman temperaturu artırın və ya bişirmə vaxtını artırın.
Keks üst hissədən açıqdır, amma altdan tündür.	Tortu gələn dəfə bir səviyyə yuxarı yerləşdirin.
Keks üst hissədən tünd, aşağıdan isə açıqdır.	Tortu gələn dəfə bir səviyyə aşağı yerləşdirin. Aşağı temperaturu seçin və bişirmə vaxtını uzadın.
Formalarda və qutularda olan xəmir məhsulları arxadan tünd olur.	Bişirmə formasını tam divara itləməyin, aksesuarın ortasına qoyun.
Keks ümumilikdə tündür.	Növbəti dəfə aşağı temperaturu seçin və bişirmə vaxtını uzadın.
Peçenye nahamar formada qızarıb.	Nisbətən aşağı temperaturu seçin. Üzərinə qoyulmuş bişirmə kağızı hava sirkulzasiyasına təsir edə bilər. Bişirmə kağızını hər zaman sınıya uyğun kəsin. Bişirmə formasının qaynatma yerinin açılma yerinin qabağında olmamasına diqqət edin. Kiçik xəmirin bişirilməsi zamanı mümkün qədər eyni ölçülü və qalınlıqda istifadə etməlisiniz.
Siz bir çox səviyyədə bişirmisiniz. Üst platada bişmə xəmir altdakından tündür.	Bişirmək üçün hər tərəfdən isti havanı seçin. Platada yaxud formalarda eynizamanda qoyulmuş xəmir tortlar eyni vaxtda hazır olmalı deyil.
Keks yaxşı görsənir amma içəridən bişməmişdir.	Aşağı temperaturla bir az çox bişirin və bir az maye əlavə edin. Keksdə Sulu tərkibdə birinci aşağı hissəni bişirin. Onun üzərinə badam və ya kiçik küncütlər tökün və məhlulu üzərinə tökün.
Keks çevirən zaman oxalanmır.	Bişəndən sonra tortu 5-10 dəqiqə qoyun soyusun. Boşaldıb götürmək olursa qırıqlarını ehtiyatlı şəkildə boşaldın. Tortu döndərüb götürün və formaları yaş soyuq parça ilə örtün. Növbəti dəfə yağlayın və haritalar səpəyin.

Əlavələr və ədviyyatlar

Sizin cihaz əlavələrin hazırlanması üçün sizə müxtəlif qızdırma növləri təklif edir. Bir çox yeməklər üçün siz qurulma cədvəllərində optimal parametrlər tapa bilərsiniz.

Əlavələrin bişmə dərəcəsi qabın böyüklüyündən və əlavələrin qoyulma hündürlüyündən asılıdır.

Əlavə və souslar üçün geniş düz qabdan istifadə edin. Dar hündür qabda yeməklər daha çox vaxt lazımdır və yuxarı tərəfdən tünd olurlar.

Həmişə göstərilmiş qoyma hündürlüyündən istifadə edin.

Siz yeməkləri eyni səviyyədə formalarda yaxud universal tavada hazırlaya bilərsiniz.

- Bişirmə qabında olan formalar hündürlük 2
- Universal tava, hündürlük 3

Yeməklərin eyni zamanda hazırlanması zamanı siz enerjiyə qənaət etmiş olursunuz. Qab formaları bir-birinin yanında duxovkaya qoyun.

Yemək	Aksesuar / Qab	İtləmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur C ilə	Dəqiqə müddəti.
Ədviyyatlı, bişirilmiş inqredientlər	Düzbucaq forma	2	☐	200-220	30-60
Qatlama, şirin	Düzbucaq forma	2	☐	180-200	50-60
Kartoflu yemək xam inqredientlər 4 sm	Düzbucaq forma	2	☉	150-170	60-80
Kartoflu yemək xam inqredientlər 4 sm 2 qat	Düzbucaq forma	3+1	☉	150-160	70-80

Quş əti ət və balıq

Cihaz sizə toyuq, ət və balıq hazırlanması üçün müxtəlif qızdırıcılar təklif edir. bir çox yeməklər üçün siz optimal parametrlər tapa bilərsiniz parametrlər cədvəlində.

Dəmir torun üzərində bişirmə

Dəmir torun üzərində qızartma böyük toyuq yaxud eyni anda bir neçə ədəd üçün xüsusən münasibdir.

Grill hissələri birbaşa qızardıcının üstünə qoyun. Tək bir manqal məhsulu ən yaxşısı dəmir torun orta hissəsinə qoyun.

Əlavə olaraq universal tavanı 1 hündürlüyünə taxın. Ət şirələri burada toplanır və fırın təmiz qalır.

Qızartmanın növündən və böyüklüyündən asılı olaraq universal tavaya 1/2 qədər su əlavə edin. Damcılayan maye burada toplanır. Bu qızartma əlavəsindən siz sous hazırlaya bilərsiniz. Bununla az tüstü yaranır və fırın təmiz qalır.

Qabda qızdırmaq

⚠ Xəbərdarlıq – Parçalanmış şüşə vasitəsilə yaralanma təhlükəsi!

İsti şüşə qab quru qata yerləşdirin. Əgər nəlbəki yaxud alt hissə yaş yaxud soyuqdursa, şüşə çartlaya bilər.

⚠ Xəbərdarlıq – Qaynar su ilə yanma təhlükəsi!

Bişəndən sonra qapağı açan zaman çox isti buxar çıxa bilər. İsti buxarın cisimdən çıxa bilməsi üçün qapağı arxadan qaldırın.

Fırın üçün uyğun olan qabdan istifadə edin. Yaxşı halda şüşədən olan qab münasibdir. Yoxlayın ki, qab duxovkaya uyğun gəlir.

Paslanmayan polad və ya alüminiumdan olan parıldayan qızdırıcı istini güzgü kimi əks etdirirlər. Toyuq əti, ət və balıq yavaş qızarır və az tünd olur. Yüksək temperatur və yaxud uzun bişirmə vaxtından istifadə edin.

Qızartma qablar üçün istehsalçıların məlumatlarına diqqət edin.

Açıq qab

Toyuq, ət və balıq hazırlanması üçün ən yaxşısı hündür qızartma növü. Qabı manqalın üstünə qoyun. Uyğun qab tapmırsınızsa universal tavadan istifadə edin.

Bağlı qab

Qaynatma otağı qapalı qabda hazırlama zamanı nisbətən təmiz qalır. Diqqət edin ki, qapaq uyğun gəlir və yaxşı bağlanır. Qabı manqalın üstünə qoyun.

Toyuq, ət və balıq həmçinin bağlı qızardıcıda da yaxşı qızardıla bilər. Bunun üçün şüşə qapaq ilə qızardıcıdan istifadə edin və yuxarı temperatura qoyun.

Qril etmək

Cihazın qapılarını qızarma zamanı bağlı saxlayın. Heç vaxt qapı qapı açıq olaraq qril etməyin.

Qril qabını qızardıcının ortasına qoyun. Əlavə olaraq universal tavanı yan hissə ilə cihaz qapısına minimum bir addım hündürlüyündə itələyin. Damcılayan piy tutur.

Mümkün qədər eyni qalınlıqda vı çəkiddə olan qril hissələri götürün. Bu cür eyni tərzdə qızardılır və yaxşı şirəli qalır. Grill hissələri birbaşa qızardıcının üstünə qoyun.

Qril parçalarını manqal kəlbətini ilə çevirin. Siz çəngəl ilə ətə batırırsınızsa o şirəni itirir və quru olur.

Əti qril edəndən sonra duzlayın. Duz ətə suyunu çəkir.

Göstərişlər

- Manqal istilik cismləri ara sıra yanır və sönmür və bu normaldır. Bu nə qədər tez baş verməyi qurulmuş manqal dərəcəsiindən asılıdır.
- Manqal zamanı tüstü baş verə bilər.
- Qril zamanı bişirmə sinisi və ya universal tava qril zamanı 3 hündürlüyündən yüksəyə itələnməməlidir. Güclü istilik vasitəsilə o əyilir və kənara çıxarma zamanı duxovkanı zədələyir.

Qızdırma termometri

Cihazın təhcizatından asılı olaraq qızdırıcı termometrə malik ola bilər. Qızdırma temperaturu ilə siz dəqiq qızarda bilərsiniz. Qızdırıcı termometrin vacib təlimatları haqqında məlumatı müvafiq başlıqda oxuya bilərsiniz. Orada siz qızardıcının taxılması barədə məlumatlar mümkün qızdırma növləri və digər məlumatlar əldə edə bilərsiniz.

Məsləhət görülen parametrlər:

Quraşdırma parametrləri soyuducu temperatur ilə olan doldurulmamış, qızartmaya hazırlanmış toyuq, ət yaxud balığın soyuq duxovkaya qoyulmasına uyğundur.

Cədvəldə siz toyuq, ət, və balıq üçün təklif çəkili barədə məlumat əldə edə bilərsiniz. Əgər siz ağır toyuq, ət yaxud balıq hazırlamaq istəyirsinizsə hər halda aşağı temperaturdan istifadə edin. Bişmə vaxtını müəyyən etmək üçün bir neçə ədəd olduqda çəkiddə ağır olan hissəyə istinad edin. Ayrı ayrı hissələr təxminən eyni ölçüdə qalmalıdır.

Toyuq, ət yaxud balıq nə qədər böyükdürsə o qədər də aşağı temperatur və o qədər də bişmə vaxtı uzun olmalıdır.

Toyuq, ət və balıq təxminən 1/2-2/3 göstərilmiş vaxta qədər çevirin.

Toyuq

Ördək və ya qaz üçün qanadlar altında dərini deşmək. Bu cür yağ axa bilər.

Ördək döş əti olarsa dərini kəsin. Ördək döş ətini çevirməyin.

Toyuğa qabda bir az su əlavə edin. Qabın döşəməsi 1-2 sm hündürlüyündə örtülüdür.

Əgər siz quş ətini çevirirsinizsə, diqqət edin ki, birinci döş tərəfi yaxud dəri tərəfi altda olsun.

Quş əti xüsusilə xırtıldayan olur əgər ki bişirmə vaxtının sonuna yaxın kərə yağı, duzlu su və ya portağal şirəsi əlavə edirsiniz.

Ət

İstədiyiniz formada yağsız ətə yağ ilə yağlayın yaxud onu piy qatı ilə qoyun.

Arıq ətə qızardılması üçün bir az su əlavə edin. Stəkan qabda qabın döşəməsi təxminən 1/2 sm hündürlüyündə dolmalıdır.

Piy qatını çarpaz şəkildə kəsin. Siz qızartmanı çevirirsinizsə, diqqət edin ki piy qatı aşağıdadır.

Qovurma hazır olduqdan sonra, o bir 10 dəqiqə sönmüş bağlı duxovkada qalmalıdır. Ət şirəsi belə daha yaxşı yayılır. Qızartmanı alüminium folqaya bükün. Verilmiş bişirmə müddətində məsləhət olunan fasilə vaxtı göstərilir.

Qabda qızartma və bişirmə rahatdır. Qızartmanı qab ilə qaynatma yerindən çıxara və sousu birbaşa qabda hazırlayın.

Mayenin həcmi ətin növündən və qabın materialından asılıdır və ondan asılıdır ki, siz qapaqdan istifadə edirsinizmi. Əgər siz əti email edilmiş yaxud tünd metal qızdırıcıda hazırlayırsınızsa, biz az çox maye gərəkdir şüşə qaba nisbətən.

Qızartma zamanı maye qabda buxarlanır. Etiyac olduqda ehmalca mayeləri axıdın.

Ət və qapaq arasında olan məsafə ən azı 3 sm olmalıdır. Ət qalxa bilər.

Pörtləmə üçün əti əvvəlcədən lazım olduğu qədər qızardın. Pörtləmək üçün su, şərab, sirkə yaxud oxşar bir şey əlavə edin. Qabın döşəməsi 1-2 sm hündürlüyündə örtülü olmalıdır.

Balıq

Bütöv balıq çevrilməməlidir. Bütün balığı üzmə dərəcəsində bel üzgəci yuxarıya olaraq duxovkaya qoyun. Kəsilmiş kartof yaxud kiçik odadavamlı qab balığın qarnında stabillik verir.

Balığın bişməsinə arxa üzgəcin asan qovlmasından tanımaq olur.

Buxar üçün iki-üç xörək qaşığı maye və bir az limon şirəsi yaxud sirkə əlavə edin.

Toyuq

Yemək	Aksesuar / Qab	İtləmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur C ilə	Dəqiqə müddəti.
Toyuq, 1,3 kq	Dəmir tor	2		200-220	60-70
Toyuq kiçik hissələrdən, 250 g	Dəmir tor	3		220-230	30-35
Toyuq çubuqlar, nuggets, dondurulmuş	Universal tava	3		190-210	20-25
Ördək, 2 kq	Dəmir tor	2		190-210	100-110
Ördək döş, orta, 300 g	Dəmir tor	3		240-260	30-40
Qaz 3 kq	Dəmir tor	2		170-190	120-140
Qaz budu, 350 g	Dəmir tor	3		220-240	40-50
Hinduşqa 2,5 kq	Dəmir tor	2		180-200	80-100
Hinduşqa döşü, sümüksüz, 1 kq	Qab bağlıdır	2		240-260	80-100
Hinduşqa budu, sümüklü, 1kq	Dəmir tor	2		180-200	90-100

Ət

Yemək	Aksesuar / Qab	İtləmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Addım	Temperatur C ilə	Dəqiqə müddəti.
Mal əti filesi, orta, 1 kq	Qab açıq	3		-	210-220	45-55
Qızarmış mal əti, 1,5 kq	Qab açıq	2		-	200-220	100-120
Qızartma mal, orta, 1,5 kq	Qab açıq	2		-	200-220	60-70
Burger, 3-4 sm hündürlükdə	Dəmir tor	4		-	3	25-30**
Mal əti qızartması, 1,5 kq	Qab açıq	2		-	180-200	120-140
Dana baldır, 1,5 kq	Qab açıq	2		-	210-230	130-150
Sümüksüz quzu ayaq, orta, 1,5 kq	Qab açıq	2		-	170-190	70-80*
Sümüklü quzu, orta, 1,5 kq	Dəmir tor	2		-	180-190	45-55**/**
Grill kolbasa	Dəmir tor	3		-	3	20-25**
Çəkilməmiş ət, 1 kq	Qab açıq	2		-	170-180	70-80

* çevirmədən

** Universal tavanı 1-ci rəf hündürlüyünə daxil edin

Balıq

Balıq	Çəki:	Aksesuar və qab	Hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur in °C ilə maqal parametri	Dəqiqə müddəti
Bütöv balıq	hər 300 g	Dəmir tor	2		2	20-25
	1,0 kq	Dəmir tor	2		180-200	45-50
	1,5 kq	Dəmir tor	2		170-190	50-60
Balıq kotleti, 3 sm qalınlığında		Dəmir tor	3		2	20-25

Qızartma üçün eyhamlar

Duxovka çox kirlənir.	Qızartma məhsulunuzu bağlı olan qızardıcıda yüksək temperaturda hazırlayın yaxud maqal ləyəninəndən istifadə edin. Siz gril ləyəni istifadə edirsinizsə, optimal qızartma nəticəsi əldə edə bilərsiniz. Siz maqal nişanı xüsusi bir aksesuar olaraq sonradan ala bilərsiniz.
Qızartma çox tündür və bəzi hissələri yanib və yaxud çox qurudur.	İtləmə hündürlüyü və temperaturu yoxlayın. Növbəti dəfə aşağı temperatur seçin və müvafiq olaraq qızartma vaxtını azladın.
Qabığı çox nazikdir.	Temperaturu qaldırın yaxud qızdırmanın vaxtı başa çatandan sonra grili qısaca yandırın.
Qızartma yaxşı görsənir amma sous yanib.	Növbəti dəfə daha kiçik qızartma qabı seçin və daha çox maye əlavə edin.
Qızartma yaxşı görsənir amma sous çox açıq rəngdədir və suludur.	Növbəti dəfə daha böyük qızartma qabı seçin və daha az mayedən istifadə edin.
Pörtləmə zamanı ət yanır.	Qızartma qabı və qapağı bir birinə uyğun gəlməlidir və yaxşı örtülməlidir. Temperaturu azaldın və etiyac olduqda pörtləmə zamanı lazımı qədər maye əlavə edin.

Tərəvəz və əlavələr

Cədvəldə göstərilən məlumatlara riayət edin.

Burada tərəvəz, kartof və dondurulmuş kartof məhsullarının hazırlanması barədə məlumat ala bilərsiniz.

Yemək	Aksesuar / Qab	İtləmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur C ilə	Dəqiqə müddəti.
İzgara tərəvəz	Universal tava	5		3	10-20
Yarı bölünmüş bişmiş, kartof	Universal tava	3		160-180	45-60
Kartof məhsulları, dondurulmuş misal üçün pomes, kroket, kartof çantalar	Universal tava	3		200-220	25-35
Pommes kartof 2 qat	Universal tava+ bişirmə ləyəni	3+1		190-210	30-40

Qatıq

Sizin cihaz ilə qatığı özünüz istehsal edə bilərsiniz.

Duxovkadan aksesuar və qabları götürün. Duxovka yuvası boş olmalıdır.

- 1 Litr süd (3,5 % yağ) bişirmə plitəsinin üstündə 90 °C qızdırın və sonra 40°C soyumağa qoyun. Yüksək davamlıqlı südü 40 °C-də qızdırmaq bəs edir.

2. 30 g (təxminən. 1 yemək qaşığı) qatıq (soyuducu-temperatur) qarışdırmaq.
3. Fincanlara yaxud qapağı olankiçik bankalara doldurun və qapaqla örtün.
4. Fincanları yaxud bankaları duxovkanın döşəməsinə qoyun və cıdvıldı göstərilədiyi kimi qurun.
5. Qatığı hazırlayandan sonra soyuducuda soyumağa qoymaq.

Yemək	Aksesuar / Qab	İtləmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur C ilə	Müddət
Qatıq	Fincan / stəkan	Duxovkanın alt hissəsi		-	4-5 saat

Qida məhsulunda akrilamid

Akrilamid yüksək temperaturda hazırlanmış buğda və kartof məhsullarında, o cümlədən kartofel çipsində,

kartofel fridə, toast çörəyində, kiçik çörəkdə, adi çörəkdə və zərif un məhsulunda (keks, şokoladlı keksdə, spekulatisdə) olur.

Yeməklərin akrilamidsiz hazırlanmasına dair eynələr

Ümumi	<ul style="list-style-type: none"> Qaynama vaxtını mümkün qədər qısa edin. Yemək qızılı sarı, çox tünd qızartmayın. Böyük, qalın qaynama məhsulu az akrilamida malikdir.
Tort bişirmək	Yuxarı/Aşağı qızdırma maks. 200 °C. İsti havailə maks. 180 °C.
Keks	Yuxarı/Aşağı qızdırma maks. 190 °C. İsti hava ilə maks. 170 °C. Yumurta və ya yumurta sarısı akrilamidin yaranmasını azaldır.
Soba kartofel fri	Eyni dərəcədə və bir layda siniyə yayın. Təxminən hər sini üçün 400-600 g bişirin, ki pomes qurumasın və xırtıldayan olsun.

Qurumağa qoymaq

İsti hava ilə siz yaxşı quruda bilərsiniz. Konservləşdirici aromalar bu növü susuzlaşdırma ilə cəmlənmişdir. Konservləşdiricinin bu növündə aroma maddələr susuzlaşdırma ilə cəmlənir.

Ancaq qüsursuz meyvə, tərəvəz və göyərtilərdən istifadə edin və yaxşıca yuyun. Dəmir torun üzərinə bişirmə kağızı sərin. Qoyun meyvənin suyu damcillasın və bunu yaxşıca qurudun.

Eyni ölçüdə yaxud nazik dilimlərdə kəsin. Soyulmamış meyvəni kəsim hissəsi ilə qabın yuxarisına qoyun. Diqqət edin ki, həm meyvə həm də göbələk dəmir torun üzərində bir biriniz üstündə olmasınlar.

Tərəvəzi təmizləyin və sonra pörtməyə qoyun. Təmizlənmiş tərəvəzi qoyun yaxşı suyu damcillasın və ondan sonra onu dəmir torun üzərinə eyni qalınlıqda sərin.

Göyertini salpaqları ilə qurudun. Göyertini bərabər paylanan və yüngül üstə qalaqlanmış formada dəmir torun üzərinə qoyun.

Qurutmaq üçün aşağıdakı yerləşdirmə hündürlüyündən istifadə edin:

- 1 dəmir bişirmə qabı hündürlük rəf 3
- 2 grill tənəkə hündürlük 3+1

Çox şirəli meyvə və tərəvəzi bir neçə dəfə çevirin. Quruyandan sonra qurudulmuş yeməkləri kağızdan çıxarın.

Cədvəldə siz müxtəlif ərzaqların qurudulması üçün parametrləri tapa bilərsiniz. Temperatur və müddət ərzağın növündən, nəmliyindən, yetişməsindən və qalınlığından asılıdır. Siz qıdanı nə qədər uzun müddətə qurumağa qoyursunuzsa, o qədər də daha yaxşı saxlanılır. Ərzağı siz nə dərəcədə nazik kəsinirsinizsə, o qədər tez də qurudulur və aromalı ətirli qalır. Bunun üçün qurma sahələri göstərilibdir.

Siz digər qidaları çox qurutmaq qarşısını almaq istəyirsinizsə cədvəldə bənzər qidalar baxın.

Meyvə, tərəvəz və göyerti	Aksessuar	Qızdırma növü	Temperatur C ilə	Saat müddəti
Yumşaq nüvəli meyvə (alma üzükler, 3 mm qalınlığında, ızgara 200 g)	1-2 grill tənəkə		80	4-8
Köklü tərəvəz (kök), rəndələnmiş, qabıqsız	1-2 grill tənəkə		80	4-7
Göbələk, dilimlənmiş	1-2 grill tənəkə		80	5-8
Təmizlənmiş, göyərtilər	1-2 grill tənəkə		60	2-5

Bişirməyə qoymaq

Bişirmək üçün şüşələr və rezin üzükler təmiz və qaydasında olmalıdırlar. Mümkün qədər eyni ölçülü şüşədən istifadə edin. Cədvəldə olan məlumatlar dəyirmi şüşələrə aiddir.

Diqqət!

Böyük yaxud hündür şüşələrdən istifadə etməyin. Qapaq partlaya bilər.


Ləkəsiz və qüsursuz meyvə və tərəvəzdən istifadə edin. Yaxşıca yuyun.

Cədvəldə vaxt məlumatı yönəldici dəyərdir. Bunlar otaq temperaturu, bankaların sayı, içindəkilərin miqdarı və temperaturu vasitəsilə təsirə məzruz qala bilərlər. Siz dəyişdirməkdən yaxud söndürməkdən əvvəl yoxlayın ki, bankalarda düzdür.

hazırlayın

- Şüşələri doldurun, lap tam doldurmayın.
- Şüşənin kənarlarını silin, onları təmiz olmalıdırlar.
- Hər bir şüşənin üzərinə yaş rezin üzük və bir qapaq qoymaq.
- Bankaları pərçim vasitəsilə bağlayın. Duxovkaya altıdan çox banka qoymayın.

Sazlama

- Universal tava, hündürlük 2 yə daxil edin. Bankaları elə qoyun ki, onlar bir-birinə toxunmasın.
- ½ litr su (təxminən 80 °C) universal tavaya tökün.
- Duxovkanın qapısını bağlayın.
- Aşağı qızdırma  sini qurun.
- Temperaturu 170 - 180 °C qurun.

az Sizin üçün bizim bişirmə studiyamızda sınaqdan keçib

Bişməyə qoymaq

meyvə

Təxminən 40-50 dəqiqədən sonra qısa aralıqda köpüklər qalxır. sobanı söndürün.

25-35 dəqiqədən sonra şüşələri fırından götürün. Fırında uzun müddət soyudan zaman mikroblar yarana bilər və bişmiş meyvənin turşuması asanlaşır.

Bir litirlik bankalarda meyvə	Muncuq	qalıq istilik
Alma, qarağat, çiyələk	Söndürmək	təxminən 25 dəqiqə
Albalı, ərik, şaftalı, firəng üzümü	Söndürmək	təxminən 30 dəqiqə
Palavra, armud, gavalı	Söndürmək	təxminən 35 dəqiqə

Tərəvəz

Bankalarda hava qabarıcıqları yarandıqda temperaturu 120-140 dərəcəyə salın. Tərəvəzin növündən asılı olaraq

təxminən. 35 - 70 dəqiqə. Bu vaxtdan sonra duxovkanı söndürün və qalıq istilikdən istifadə edin.

Bir litrlik bankalarda soyuq su ilə tərəvəz	Muncuq	qalıq istilik
xiyar	-	təxminən 35 dəqiqə
çuğundur	təxminən 35 dəqiqə	təxminən 30 dəqiqə
Brüssel kələmi	təxminən 45 dəqiqə	təxminən 30 dəqiqə
Lobyə, Alabaş, qırmızı kələm	təxminən 60 dəqiqə	təxminən 30 dəqiqə
Noxud	təxminən 70 dəqiqə	təxminən 30 dəqiqə

Şüşələri çıxarıb götürün

Bankaları bişəndən sonra duxovkadan götürün.

Diqqət!

İsti Bankaları soyuq yaxud yağ yerin altına qoymayın. Onlar partlaya bilər.

Xəmir maya

Xəmiri istiyədözümlü qaba qoyun və manqalın üzərinə qoyun. Cədvəldə göstərilən kimi qurun.

Qaynatma zamanı cihaz qapısını açmayın, əks halda nəmlik itir. Xəmiri örtməyin.

Əməliyyat zamanı kondensat əmələ gəlir və qapı şüşəsini tərləməyə başlayır. Qızardandan sonra duxovkanın sahəsini silib təmizləyin. Kirəc qalıqlarını azacıq sirkə ilə həll edin və təmiz su ilə silin.

Ədəd qaynatması

Xəmir məhsulunu cədvəldə göstərilmiş hündürlüyə qoyun.

Əvvəlcədən qızdırmaq istəsəniz, ədəd qaynatması cihazdan kənarında isti yerdə baş verir.

Temperatur və qızarma müddəti əlavə və ədviyyatların növü və sayından asılıdır. Ona görə də parametrlər cədvəlində olan məlumatlar orta göstəricilərdir.

Xəmiri kənara qoyun

Sizin xəmir maya otaq temperaturunda kifayət qədər tez şişir və quruyur. Tam soyudulmuş duxovkada işə salın.

Maya xəmindən iki dəfə istifadə edin. 1 və 2-də quraşdırma cədvəlindəki məlumatlara diqqət edin. Gediş hissələri (xəmir köpüklənməsi və hissənin qalxması).

Yemək	Aksesuar / Qab	İtləmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Addım	Temperatur C ilə	Dəqiqə müddəti.
Maya xəmiri yüngül	Açar	2		1.	-*	25-30
	Universal tava yaxud qutu forma	2		2.	-*	10-20
Maya xəmir ağır və yağlı	Açar	2		1.	-*	60-75
	Universal tava yaxud qutu forma	2		2.	-*	45-60

* 50 °C qədər qızdırın

Buzunu açmağa qoymaq

Doldurulmuş meyvə, tərəvəz xamır məhsullarının donunun açılması üçün uygundur. Ət, quş əti, çörək və tortun donunu açmaq üçün. Krem yaxud qaymaq tort üçün uyğun deyil.

Donun açılması üçün aşağıdakı hündürlük rəfindən istifadə edin:

- 1 dəmir bişirmə qabı 2 hündürlük rəf
- 2 grill tənəkə hündürlük 3+1

Eyham: Yastı dondurulmuş yaxud porsiyalarla olan hissələr daha tez donu açılırlar nəinki bütöv şəkildə olanlar.

Qablaşdırmadan dondurulmuş ərzağı götürün və müvafiq bir qabda manqalın üzərinə qoyun.

Yeməyi arada bir -iki dəfə çevirin yaxud qarışdırın. Böyük hissələri bir neçə dəfə çevirməkdir. Ehtiyac olduqda yemək arasına hissələrə bölmək yaxud artıq ərildilmiş hissələri cihazdan götürmək.

Donu açılmış qidanı 10-30 dəqiqə müddətinə sönlü cihazda qoyun qalsın ki, havanın temperaturu bərabər bir şəkildə paylansın.

Dondurulan məhsullar	Aksessuar	Hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur
Məsələn, krem tortlar, yağ krem tortları, şokolad və ya şəkər şirəsi, meyvə, toyuq, kolbasa və ət, çörək və bulka, tort və digər şirniyyatlar	Dəmir tor	2	☐*	Temperatur selektoru söndürülmüş qalır



A series of horizontal lines for writing, starting from the top and extending to the bottom of the page.



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, need 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.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001339189

020215(C)