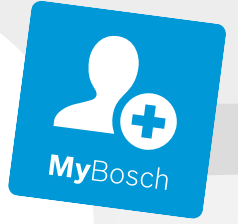




BOSCH

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



Oven

VBC514CR0

[az]	İstifadəçi rəhbər kitabı və quraşdırma təlimatları	İç soba	2
[ru]	Руководство пользователя и инструкция по установке	Встраиваемый духовой шкаф	25
[uz]	Foydalanuvchi uchun qo'llanma va o'rnatish ko'rsatmalari	O'rnatma pech	50

Mündəricat

İSTİFADƏÇİ RƏHBƏR KİTABI

1	Təhlükəsizlik.....	2
2	Əşyaya zərər verməmək	4
3	Ətraf mühitin qorunması və qənaət	5
4	Tanışlıq	6
5	Aksesuar.....	8
6	İlk istifadədən öncə.....	9
7	Təməl şərt.....	9
8	Fırlanan şış	10
9	Vaxt funksiyaları	11
10	Uşaqlardan qorunma rejimi.....	12
11	Təmizləyin və qulluq edin.....	12
12	Stellaj	15
13	Cihaz qapısı.....	15
14	Pozuntuları aradan qaldırmaq	17
15	Utilizasiya	18
16	Müştəri xidməti.....	18
17	Belə nail olunur	18
18	QURADIRMA ÜZRƏ TƏLİMAT	21
18.1	Təhlükəsiz montaj.....	21

1 Təhlükəsizlik

Təhlükəsizliyə dair aşağıdakı göstərişlərə diqqət yetirin.

1.1 Ümumi göstərişlər

- Bu təlimatı diqqətlə oxuyun.
- Bu istismar təlimatını və məhsul haqqında məlumatları sonrakı istifadə və ya sonrakı istifadəçi üçün saxlayın.
- Nəqliyyat zədələri olarsa, cihazı qoşmayın.

1.2 Qaydalara uyğun istifadə

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

Cihazı ştekərsiz yalnız ixtisaslı peşəkar heyət birləşdirə bilər. Yanlış quraşdırmadan yaranan zədələrə görə heç bir zəmanət mövcud deyil.

Cihazdan yalnız aşağıdakı hallarda istifadə edin:

- yemək və içkilər hazırlamaq üçün.
- şəxsi evdə və evin qapalı sahələrində.
- dəniz səviyyəsindən maksimum 2000 m hündürlüyə qədər.

Cihazı istifadə etməyin:

- xarici taymer və ya uzaqdan idarəetmə ilə.

1.3 İstifadəçi qrupunun məhdudlaşdırılması

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

Uşaqlara cihazla oynamaq olmaz.

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.

1.4 Təhlükəsiz istifadə

Aksesuarı bişirmə kamerasının ətrafına hər zaman düzgün yerləşdirmək lazımdır.

→ "Aksesuar", Səhifə 8

XƏBƏRDARLIQ – Alışma riski!

Bişirmə kamerasında yığılmış tezalışan əşyalar alovlanma bilər.

- ▶ Əsla tezalışan əşyaları bişirmə kamerasında qoruyub saxlamaq olmaz.
- ▶ Əgər tüstü çıxarsa, cihazı söndürmək və ya qoruyucu avtomatı söndürərək, müvafiq olaraq yaranmış alovları boğmaq üçün qapını bağlı saxlamaq lazımdır.

Yığılmış yemək qalığı, yağ və qızartma sousu alışa bilərlər.

- ▶ İşə salmazdan öncə kobud çirkələri bişirmə kamerasından, qaynar elementlərdən və aksesuarlardan kənarlaşdırın.

Cihazın qapısını açarkən hava axını yaranır.

Bişirmə kağızı istilik elementlərinə toxuna və alovlanma bilər.

- ▶ Bişirmə kağızını heç bir zaman isitmə və hazır bişirmə zamanı boş bərkidilməmiş aksesuarın üstünə qoymayın.

- ▶ Bişirmə kağızını hər zaman uyğun şəkildə kəsərək bir qab yaxud bişirmə forması ilə ağırlaşdırmalı.

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Yanma təhlükəsi!

İstifadə müddətində cihaz və onun toxuna bilən hissələri qaynar olur.

- ▶ Qaynar elementlərlə təmasdan qaçınmaq üçün ehtiyatlı olmaq xahiş olunur.
- ▶ 8 yaşdan kiçik olan gənc uşaqları uzaq tutmaq lazımdır.

Aksesuarlar yaxud qab çox qaynar olur.

- ▶ Qaynar aksesuar və ya qabı bişirmə kamerasından hər zaman qazan tutanla götürməli.

Alkoqol buxarları qaynar bişirmə kamerasında alovlanma bilər. Cihazın qapısı qopub sıçraya bilər. Qaynar buxar və iti alovlar xaric ola bilər.

- ▶ Yeməklərdə yalnız az miqdarda yüksək faizli spirtli içkilərdən istifadə etməli.
- ▶ Durulaşdırılmamış vəziyyətdə (məs. xörəklərin üzərinə tökmək və ya bir qabdan başqasına tökmək üçün) spirtli içkiləri (≥ 15 % həcm faizi) qızdırmaq olmaz.
- ▶ Cihaz qapısını etiyatnan açın.

Teleskopik çıxarma sistemləri cihazın çalışması zamanı çox qaynar olurlar.

- ▶ Toxunmazdan öncə qaynar teleskopik çıxarma sistemlərini soyumağa buraxmalı.
- ▶ qaynar teleskopik çıxarma sistemlərinə yalnız qazantutanla toxunmaq.

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Qızdırma riski!

Çalışma zamanı əlçatan hissələr qaynar olur.

- ▶ Qaynar hissələrə toxunmaq olmaz.
- ▶ Uşaqlardan uzaq tutmaq.

Cihazın qapısını açarkən qaynar buxar xaric ola bilər. Temperaturdan asılı olaraq buxar gözə görünür.

- ▶ Cihaz qapısını etiyatnan açmalı.
- ▶ Uşaqlardan uzaq tutmaq.

Qaynar bişirmə kamerasındakı su səbəbi ilə qaynar su buxarları yarana bilər.

- ▶ Əsla qaynar bişirmə kamerasına su tökmək olmaz.

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Yaralanma riski!

Cihaz qapısının cızılmış şüşəsi çatlayıb sına bilər.

- ▶ Səthi cıza bildiklərinə görə, bişirmə kamerasının qapısının şüşəsinin təmizlənməsi üçün heç bir kəskin abraziv təmizləyici və ya iti metal ərsindən istifadə etmək olmaz.

Cihaz və onun toxuna bilən hissələri iti kənarlı ola bilərlər.

- ▶ Ələ alarkən və təmizləyərkən ehtiyatlı olmalı.
- ▶ Mümkünsə qoruyucu əlcək geymək.

Cihaz qapısının şarnirləri qapı açılıb bağlanarkən hərəkət edir və onlar sıxıla bilərlər.

- ▶ Şarnirlər olan sahədən tutmaq olmaq.

Cihaz qapısı daxilindəki konstruktiv hissələr iti kənarlı ola bilər.

- ▶ Qoruyucu əlcək geyinmək.

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Elektrik şoku riski!

Qeyri-peşəkar təmir etdirmək təhlükəlidir.

- ▶ Cihazda yalnız bunun üçün təlim görmüş heyət təmir işləri apara bilər.
- ▶ Cihazınızın təmirində yalnız orijinal ehtiyat hissələrindən istifadə olunmalıdır.
- ▶ Bu cihazın elektrik naqili zədələnmiş olarsa, istehsalçı, xidmət bölməsinin nümayəndəsi və ya başqa ixtisaslı mütəxəssis onu dəyişməlidir.

Şəbəkə naqilinin zədələnmiş şəkildə izolyasiyası təhlükəlidir.

- ▶ Şəbəkəyə qoşulma xəttini əsla cihazın qaynar hissələri və ya istilik mənbələri ilə təmas etdirmək olmaz.
- ▶ Şəbəkəyə qoşulma xəttini əsla iti ucluqlar və ya kantlarla təmas etdirmək olmaz.
- ▶ Şəbəkəyə qoşulma xəttini əsla bükmək, təzyiqlə sıxmaq və ya dəyişdirmək olmaz.

Nüfuz edən maye cərəyan vurmasına səbəb ola bilər.

- ▶ Cihazı təmizləmək üçün buxar təmizləyici və ya yüksək təzyiqli təmizləyicidən istifadə etməyin.

Zədələnmiş cihaz və ya zədələnmiş şəbəkə naqili təhlükəlidir.

- ▶ Zədələnmiş cihazı əsla çalışdırmaq olmaz.
- ▶ Müştəri xidmətinə zəng vurmali.

→ Səhifə 18

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Boğulma riski!

Uşaqlar qablaşdırma materiallarını başlarına keçirə bilər və ya ona dolanıb boğula bilərlər.

- ▶ Qablaşdırma materiallarını uşaqlardan kənarda saxlayın.
- ▶ Uşaqların qablaşdırma materialı ilə oynamasına icazə verməyin.

Uşaqlar kiçik hissələri nəfəs alaraq içəri çəkərək uda bilər və beləliklə boğula bilərlər.

- ▶ Kiçik hissələri uşaqlardan kənarda saxlayın.
- ▶ Uşaqlara kiçik hissələrlə oynamağa icazə verməyin.

1.5 Halogen lampa

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Yanma təhlükəsi!

Bişirmə kamerasının lampaları çox qaynar olurlar. Hətta söndürdükdən sonra belə bir müddət yanma təhlükəsi mövcud olur.

- ▶ Şüşə örtüyə toxunmaq olmaz.
- ▶ Təmizləmə zamanı dəri ilə təmasdan qaçınmaq.

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Elektrik şoku riski!

Lampanı dəyişdirərkən lampa tutacağıнын kontaktları gərginlik altında olur.

- ▶ Mümkün cərəyan vurmasından qaçınmaq üçün, lampanı dəyişməzdən öncə cihazın sönülü olduğundan əmin olmalı.
- ▶ Əlavə olaraq qoruyucu qutusundakı qoruyucu avtomatı söndürmək.

2 Əşyaya zərər verməmək

2.1 Ümumi

DIQQƏT!

Alkoqol buxarları qaynar bişirmə kamerasında alovlanma və cihazda davamlı xəsərətə səbəb ola bilər. İşlənmiş qaz borusu ilə cihaz qapısı sıçraya və müv. olaraq yığıla bilər. Qapı şüşələri çatlayıb parçalana və qəlpələne bilər. Yaranmış aşağı təzyiq nəticəsində bişirmə kamerası içəridən gücfü deformasiyaya uğraya bilər.

- ▶ Durulaşdırılmamış vəziyyətdə (məs. xörəklərin üzərinə tökmək və ya bir qabdan başqasına tökmək üçün) spirtli içkiləri (≥ 15 % həcm faizi) qızdırmaq olmaz.

Cihaz 120 °C yüksək temperaturlarda çalışarkən bişirmə kamerasının dib səthindəki su, emal qatının zədələnməsinə səbəb olar.

- ▶ Əgər bişirmə kamerasının dib səthində su varsa, çalışmanı başlatmaq olmaz.
- ▶ Çalışdırmazdan öncə bişirmə kamerasının dib səthindəki suyu silmək lazımdır.

50 °C -dən yüksək temperaturda bişirmə kamerasının dib səthində olan əşyalar istilik yığılmasına səbəb ola bilərlər. Bişirmə və qızartma vaxtları artıq uyğun gəlmir və emal zədələnilir.

- ▶ Hansı növdən olursa olsun, nə aksesuar, nə də bişirmə kağızı və ya folyanı bişirmə kamerasının dib səthinə qoymaq olmaz.
- ▶ Qabı bişirmə kamerasının dib səthinə yalnız əgər temperatur 50 °C -dən aşağı qurulduğu zaman qoymaq olar.

Əgər qaynar bişirmə kamerasında su varsa, su buxarı yaranar. Temperatur dəyişməsi ilə emal qatı zədələnməsi yarana bilər.

- ▶ Heç vaxt isti qızartma sahəsinə su tökməyin.
- ▶ Əsla qabı su ilə birgə bişirmə kamerasının dib səthinə qoymaq olmaz.

Bişirmə kamerasında uzun müddətli rütubət korroziyaya səbəb ola bilər.

- ▶ Bişirdikdən sonra kondensasiya suyunu silmək lazımdır. Yüksək temperaturda istifadədən sonra bişirmə sahəsinə ancaq bağlı vəziyyətdə soyumağa qoyun.
- ▶ Heç bir nəm ərzağı uzun müddət qapalı bişirmə kamerasında saxlamaq olmaz.
- ▶ Bişirmə kamerasında yemək saxlamaq olmaz.
- ▶ Cihazın qapısına heç nə pərçimləmək olmaz.

Meyvə şirəsi sinidən axdıqda ləkələr qoyur ki, onu kənarlaşdırmaq mümkün deyil.

- ▶ Çox şirəli meyvə tortunda bişirmə sinisini həddən çox örtmək olmaz.
- ▶ Mümkünsə, daha dərin universal tavadan istifadə etməli.

İsti bişirmə kamerasında bişirmə sobası təmizləyicisi emal təbəqəsini zədələyir.

- ▶ İsti bişirmə kamerasında əsla soba təmizləyicisindən istifadə etmək olmaz.
- ▶ Növbəti qızdırmadan əvvəl cihaz və cihazın qapısından qalıqları tam kənarlaşdırmaq lazımdır.

Əgər kippək güclü çirklənərsə, çalışma zamanı artıq cihaz qapısı düzgün bağanmayacaq. Həmsərhəd mebel kənarları zədələne bilər.

- ▶ Kippəci həmişə təmiz saxlamalı.
- ▶ Cihazı heç vaxt zədəli kippəclə, yaxud da kippəcsiz çalışdırmaq olmaz.

Cihaz qapısından oturacaq və ya altlıq sahəsi kimi istifadə edilməklə, cihaz qapısı zədələne bilər.

- ▶ Cihaz qapısının üstünə nə isə qoymaq, oturtmaq, ondan asmaq və ya nəyisə ona dayamaq olmaz.
- ▶ Cihaz qapısına heç bir qab və ya aksesuar qoymaq olmaz.

Cihaz tipindən asılı olaraq, cihaz qapısını bağlayarkən aksesuar qapı şüşəsini cıza bilər.

- ▶ Aksesuarı dəyəne qədər qaynatma otağına itələyin.

Qapı şüşəsindəki alüminium folya ilə qalıcı rəng dəyişməsi yarana bilər.

- ▶ Bişirmə kamerasındakı alüminium folya qapı şüşəsinə toxunmamalıdır.

3 Ətraf mühitin qorunması və qənaət

3.1 Bağlamadan təkrar istifadə

Qablaşdırma materialları ətraf-mühit üçün zərərsiz olub təkrar istifadə edilə bilər.

- ▶ Ayrı-ayrı tərkib hissələrini növlərə ayıraraq ayrıca utilizasiya edin.

3.2 Enerjiyə qənaət etmək

Əgər bu göstərişlərə diqqət yetirsəniz, cihazınız daha az cərəyan sərf edər.

Cihazı yalnız, resept və ya parametr tövsiyələri bunu göstərdiyi zaman öncədən qızdırmalı.

→ "Belə nail olunur", Səhifə 18

- Əgər Siz cihazı öncədən qızdırmasanız, 20% -ə qədər enerjiyə qənaət etmiş olarsınız.

Tünd, qara laklanmış və ya emallı bişirmə formasından istifadə etmək.

- Bu bişirmə formaları istiliyi xüsusilə yaxşı götürür.

Çalışarkən cihaz qapısını mümkün qədər nadirən açmalı.

- Bişirmə kamerasındaki temperatur saxlanılaraq qalır və cihazı sonradan qızdırmaq lazım gəlmir.

Birdən çox xörəyi birbaşa bir-biri ardınca və ya paralel bişirmək.

- İlk bişirmədən sonra bişirmə kamerası isinib. Beləliklə növbəti tort üçün bişirmə vaxtı bitir.

Uzun müddətli hazır bişmə vaxtlarında cihazı hazır bişmə vaxtına 10 dəqiqə qalmış söndürmək.

- Yeməyi hazır bişirmək üçün, qalıq istilik kifayət edir.

İstifadə olunmamış aksesuarı bişirmə kamerasından kənarlaşdırmaq.

- Gərəksiz aksesuar hissələrini qızdırmaq lazım deyil.

Dərin dondurulmuş xörəkləri hazırlamazdan öncə buzunu açmağa buraxmaq.

- Xörəklərin buzunun açılması üçün enerjiyə qənaət olunur.

Qeyd:

Cihaz ehtiyac duyur:

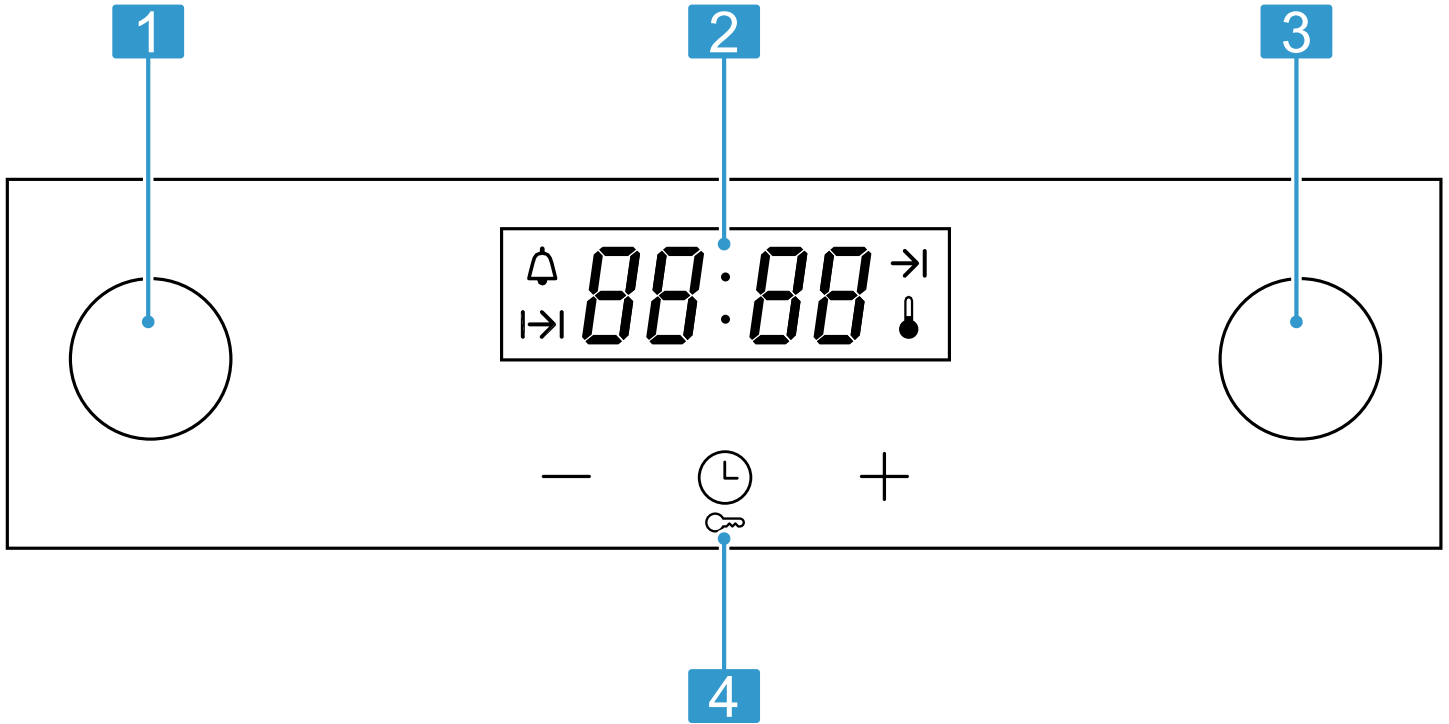
- yanılı displeydə Standby rejimində maks. 1 Vt
- sönümlü displeydə Standby rejimində maks. 0,5 Vt

4 Tanışlıq

4.1 İdarəetmə paneli

İdarəetmə paneli haqqında cihazınızın bütün funksiyalarını qurur və çalışma vəziyyəti haqqında məlumatlar alırsınız.

Qeyd: Cihaz tipindən asılı olaraq ayrı-ayrı hissələr şəkilləndən fərqlənə bilər, məs., rəng və forma.



1	Funksiya seçicisi	Funksiya seçimi ilə istilik növünü yaxud digər funksiyaları qurun. Funksiya seçimini sıfır vəziyyətindən sola yaxud sağa fırlada bilərsiniz.
2	Display	Display aktiv funksiyaların və vaxt funksiyalarının simvollarını göstərir.
3	Temperatur seçicisi	Temperatur seçicisi ilə qızdırma növünə dair temperatur və ya qril səviyyəsini qurun. Temperatur seçicisini sola və sağa fırlada bilərsiniz.
4	Taç panellər	Taç panellərlə Siz müxtəlif funksiyaları birbaşa qurursunuz.

Düymələr

Düymələrlə müxtəlif funksiyaları birbaşa seçirsiniz.

Qeyd: Əgər bir düymənin funksiyası yoxdursa signal eşidilir.

Simvol	Düymə	Açıqlama
⌚	Vaxt funksiyaları	Zəngli saati, müddəti, bitməni və saat vaxtını qurmaq
—	Mənfi	Tənzimlənmə qiymətini azaltmalı
+	Müsbət	Tənzimlənmə qiymətini artırmalı
⌚	Uşaqlardan qorunma rejimi	Uşaqlardan qorunma rejimini gözləmə rejimində aktivləşdirmək və deaktivləşdirmək

Display

Displaydə cari parametr qiymətlərini və ya seçim imkanlarını görürsünüz.

İndicə quraşdırıla biləcəyiniz qiymət fokuslaşmış. Qiymət ağ addımla təsvir olunub və arxa fon qaranlıqdır.


Simvol	Açıqlama
⌚	Zəngli saat

Simvol	Açıqlama
⌚	Müddət
→	Bitmə
88:88	Vaxt indikatoru
⌚	Qızdırma indikatoru

Temperatur seçicisi

Temperatur seçicisi ilə temperaturu qurun.

Qızdırma indikatoru










Cihaz qızdıqda, displaydə  işıq verir. Bu, qızma fasilələri zamanı sönüb itir.

Siz cihazı öncədən qızdırdıqda, qızdırma indikatoru ilk dəfə sönüb itən kimi, yeməyi bişirmə kamerasına qoyun.

Qeyd: İstilik inersiyası səbəbi ilə bişirmə kamerasındakı faktiki temperatur göstərilən temperaturdan bir qədər fərqli ola bilər.

4.2 Qızdırma növləri və funksiyaları

Yeməkləriniz üçün hər zaman uyğun bir qızdırma növü tapmanız üçün burada Sizə, fərqləri və tətbiq sahələrini izah edirik.

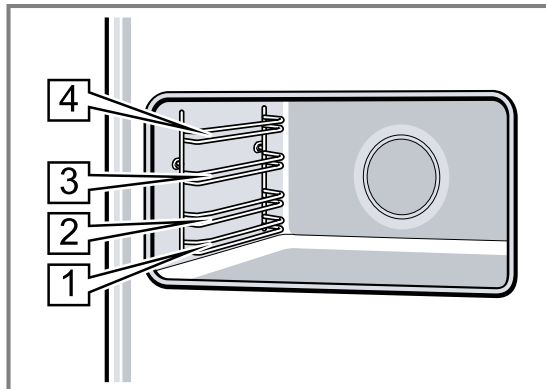
Simvol	Qızdırma növü və ya funksiya	Temperatur və ya səviyyə	İstifadə
	Sürətli qızdırma	50-250 °C	Fırının tez istiləşməsi üçün.
	3D-isti hava	50-250 °C	Yeməkləri 1-2 səviyyələrdə hazırlamaq. Ventilator arxa divarındakı istiliklərini yemək otağında düzgün şəkildə yayırlar.
	Sirkulyativ hava	50-250 °C	Piroq və bişintini bir səviyyədə bişirmək. Ventilayatorlar istilik elementlərinin istilərini yemək otağında düzgün şəkildə yayırlar.
	Aşağı istilik	50-250 °C	Yeməkləri təkrar hazır bişirmək. İstilik aşağıdan gəlir.
	Qril, böyük sahə	50-250 °C	Məs. steyk, sosis və ya tost kimi yastı qril məhsullarını qril etmək və qratinləmək üçün. Qril qızdırıcısının altındakı bütün sahə qızır.
	Havalandırma qrili	50-220 °C	Ət, quş əti və bütöv balığı bişirmək və ya qızartmaq. Ventilator isti havanı ərzaq boyu dolandırır. Qeyd: Havalandırma qrilinin istifadəsi zamanı maksimum 220 °C temperatur qurun.
	Yuxarı/aşağı qızdırma	50-250 °C	Seçilmiş yeməklərin eyni səviyyədə qorunmuş şəkildə ön qızdırma olmadan hazır bişməsi üçün (məsələn ət, tərəvəz). Qızdırma növü bişirilərkən qalxmalı xörəklər üçün nəzərdə tutulmayıb (məs. çörək).
	Yuxarı/aşağı istilik	50-250 °C	Piroqlar, soba yeməkləri və yağsız qızartma tikələrini hazırlamaq. İstilik eyni zamanda yuxarıdan və aşağıdan gəlir.
	Fırlanan şiş	50-250 °C	Qızartma, ət ruleti və quş əti

4.3 Bişirmə kamerası

Bişirmə kamerasındakı funksiyalar cihazınızın çalışmasını asanlaşdırır.

Siymə hündürlüyü


Bişirmə kamerası 4 daxiletmə hündürlüyünə malikdir. Aksesuarı tam oturanadək itələyin ki, aksesuar qapı şüşəsinə toxunmasın. Aksesuarı bişirmə kamerasının içində onun ətrafı boyunca düzgün yerləşdirin.



Özünü təmizləyən sahələr

Bişirmə kamerasındakı arxa və yan divarlar özünü təmizləyən sahələrdir. Bişirmə kamerasında olan özünü təmizləyən sahələr zərif, parıltısız keramika ilə örtülüb və kobud səthə malikdirlər. Cihaz çalışırsa, özünü təmizləyən sahələr qızartma və ya qril prosesindən yağ sıçrantıları götürməklə onları azaldırlar.

Bişirmə kamerası işıqlandırması

Əksər çalışma növlərində, çalışma başlayan kimi bişirmə kamerası işıqlandırması işə düşür. Çalışma bitdikdə, bişirmə kamerası işıqlandırması sönür. Cihaz sönülü olduqda, bişirmə kamerası işıqlandırmasını işə salmaq üçün, funksiya seçicisini  -dan savayı bir funksiya qoymaq. Temperatur seçicisinin sıfır mövqeyində olduğundan əmin olmalı.

Üfürmə

Üfürmə lazım olanda yanır və sönür. İsti hava cihaz qapısından keçir.

DİQQƏT!

Havalandırma dəliklərinin örtülməsi cihazın aşırı qızmasına səbəb olur.

- ▶ Hava dəliyini örtmək olmaz.

Çalışma sonrası bişirmə kamerası daha tez soyusun deyə, soyuducu ventilyator müəyyən bir müddət çalışmağa davam edir.

Kondensat əmələ gəlməsi

Buradan Siz, kondensatın necə yaranmasını, zərərlərin və kondensatın əmələ gəlməsinin qarşısını necə ala biləcəyinizi öyrənəcəksiniz.

Əgər bişirmə kamerasında ərzaq hazırlayırsınızsa, bişirmə kamerasında çoxlu su buxarı yarana bilər. Cihazınız enerjiyə çox qənaətcil olduğundan, çalışma zamanı kənara yalnız az miqdar istilik çıxır. Cihazın daxili və çöl hissəsi arasındakı temperatur fərqləri

səbəbi ilə cihaz qapısına, idarəetmə paneli və ya qonşuluqdakı mebel üzülüklerine kondensasiya suyu çöküb yığıla bilər. Kondensasiya suyunun yığılması normal, fiziki şərtlərlə əlaqəli təzahürdür. Zərərlərin qarşısını almaq üçün, kondensasiya suyunu silib təmizləyin. Əgər kondensasiya suyu damcılama vannasında toplanırsa, kondensasiya suyunu bir süngərlə kənarlaşdırmaq. Daşmış damcılama vannası quraşdırma mebelini zədələyə bilər. Cihazı cihaz qapısı açıq halda qurumağa buraxın. Cihazı öncədən qızdırsanız, kondensat əmələ gəlməsinin qarşısını ala bilərsiniz.

5 Aksesuar

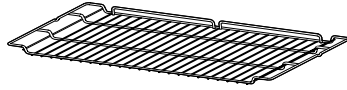
Orijinal aksesuarlardan istifadə edin. O cihazınıza uyğunlaşdırılıb.

Qeyd: Aksesuar qızdıqda, deformasiya ola bilər. Deformasiyanın funksiyaya heç bir təsiri yoxdur. Aksesuar soyuduqda deformasiya itir.

Cihazın modelindən asılı olaraq təchiz edilmiş aksesuarlar fərqli ola bilər.

Aksesuarlar

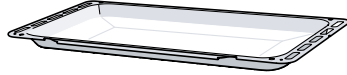
Dəmir tor



İstifadə

- Qab
- Tort forması
- Ət, məs. qızartma və ya qril ədədləri
- Dərin dondurulmuş yeməklər

Universal tava



- Şirəli piroq
- Bişinti
- Dərin dondurulmuş yeməklər
- Böyük qızartmalar

Tip: Əgər Siz birbaşa torun üstündə qril etsəniz, universal tavadan şit yağ tutucu qab kimi istifadə edə bilərsiniz.

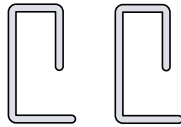
Fırlanan şiş



- Ət tikələrinin qızardılması
- Böyük quş ətinin qızardılması

Qeyd: Yalnız emallı bişirmə sinisi ilə əlaqəli şəkildə istifadə etmək.

Qoruyucu çubuqlar



Şarnirləri kilidə salmaq.

Qeyd: Qoruyucu çubuqları tullayıb atmayın. Qoruyucu çubuqlar güvənli bir yerdə qoruyub saxlayın. Qoruyucu çubuqlar Sizə, qapını cihazdan kənarlaşdırmaq və ya qapı şüşələrini təmizlədikdə hər zaman lazım gələcəkdir.

5.1 Digər aksesuarlar

Digər aksesuarları Siz müştəri xidmətindən, ixtisaslaşmış dükandan və ya internetdən əldə edə bilərsiniz.

Cihazınız haqqında geniş bir təklifi internetdə və ya bizim broşurlarımızda tapa bilərsiniz:

www.bosch-home.com

Aksesuar cihaz üçün xarakterikdir. Alış zamanı həmişə cihazın dəqiq xarakteristikasını (E nömrə) verin.

Cihazınız üçün hansı aksesuarların mövcud olduğunu onlayn dükandan və ya müştəri xidmətindən öyrəne bilərsiniz.

Digər aksesuarlar

Dəmir tor

İstifadə

- Qab
- Tort forması
- Ət, məs. qızartma və ya qril ədədləri
- Dərin dondurulmuş yeməklər

Bişirmə sinisi

- Sini piroqu
- Kiçik bişinti

Digər aksesuarlar	İstifadə
Universal tava	<ul style="list-style-type: none"> ■ Şirəli piroq ■ Bişinti ■ Dərin dondurulmuş yeməklər ■ Böyük qızartmalar
Teleskopik uzatma dəsti	Bir səviyyə üçün teleskopik uzatma dəsti

5.2 Qızartma funksiyası

Fiksaj funksiyası çıxardarkən aksesuarın aşmasının qarşısını alır.

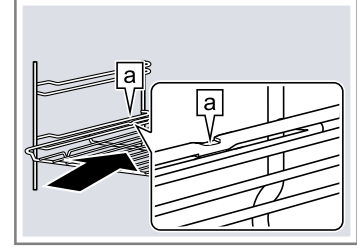
Aksesuarı, yerinə ilişib oturana qədər təxminən yarıya qədər çəkib çıxarda bilərsiniz. Aşmaya qarşı qoruma rejimi çalışsın deyə, aksesuarı bişirmə kamerasına hər zaman doğru şəkildə itələyin.

5.3 Aksesuarı bişirmə kamerasına itələmək

1. Aksesuarı elə fırlatmaq lazımdır ki, [a] nişanı arxada olsun və aşağıyı göstərsin.
2. Aksesuarı rəf hündürlüyünün hər iki istiqamətləndirici çıxıntıları arasında sürüşdürməli.

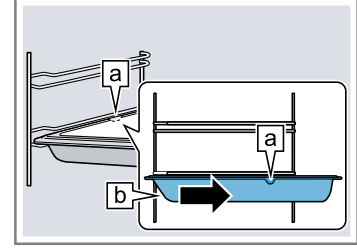
Dəmir tor

Açıq hissə cihaz qapısına, əyrilik işə aşağı — göstərməlidir.



Sini, məs. universal tava və ya bişirmə sinisi

Aksesuarın əyilməsi [b] ön tərəfdə cihaz qapısına tərəf göstərməlidir.



3. Aksesuarı tam şəkildə elə itələmək lazımdır ki, o cihaz qapısına toxunmasın.

Qeyd: İstifadə zamanı lazım olmayan aksesuarları bişirmə kamerasından çıxardın.

6 İlk istifadədən önce

İlk istismar üçün parametrləri sazlayın. Cihazı və aksesuarları təmizləyin.

6.1 Saat vaxtını qurmaq

Birləşmə sonrası indikatora 12:00 yanib-sönür. Saat vaxtını qurun.

1. + və ya — ilə saat vaxtını qurmaq.
2. ⏸ sıxmaq.

Qeyd: Vaxtı qurandan sonra saat avtomatik olaraq qeyd olunur.

6.2 İlk istifadədən önce cihazı təmizləmək

İlk dəfə cihazla yemək hazırlamazdan önce bişirmə kamerası və aksesuarları təmizləyin.

1. Aksesuarı bişirmə kamerasından götürərək stellajı sökmək. → Səhifə 15
2. Qablaşdırma artıqlarını bişirmə kamerasından tamamilə kənarlaşdırmaq, məs. penoplast hissələri.
3. Bəzi hissələrə cızılma əleyhinə folya çəkilib. Cızılma əleyhinə folyanı kənarlaşdırmaq.

4. Cihazı çöldən yumşaq, nəm bir dəsmalla təmizləmək.
5. Bişirmə kamerasını yaxalamaq üçün qələvi məhlulla təmizləmək.
6. Yeni qoxunu dəf etmək üçün, boş bağlı cihazı qızdırmaq.
7. Funksiya seçicisini [] -a fırlatmaq.
8. Maksimal temperaturu qurmaq. Əgər cihazı ilk dəfə qızdırırsınızsa, bişirmə kamerasından xırıltı səsləri eşidilə bilər.
9. Cihaz qızdığı müddətcə, mətbəxi havalandırmalı.
10. Cihazı 1 saatdan sonra söndürmək.
11. Cihazı soyumağa buraxmalı.
12. Bişirmə kamerası soyumuş olduqda, hamar səthləri yaxalamaq üçün qələvi məhlulu ilə təmizləmək.
13. Stellajı yerinə quraşdırmaq. → Səhifə 15
14. Ehtiyac olduqda, qapıların şüşələrini təmizləmək. → Səhifə 15

6.3 Aksesuarı təmizləmək

- ▶ Aksesuarı yaxalamaq üçün qələvi məhlulu və yumşaq bir dəsmalla əsaslı şəkildə təmizləmək.

7 Təməl şərt

7.1 Cihazı işə salmaq

1. Funksiya seçicisi ilə qızdırma növünü qurmaq.
 2. Temperatur seçicisi ilə temperaturu seçmək.
- ✓ Cihaz qızdırmağa başlayır.

Qeyd: Temperatura nəzarət, qızdırmanın cari statusunu göstərir.

7.2 Qızdırma növü və temperaturu dəyişmək

1. Funksiya seçicisi ilə qızdırma növünü dəyişmək.
2. Temperatur seçicisi ilə temperaturu dəyişmək.

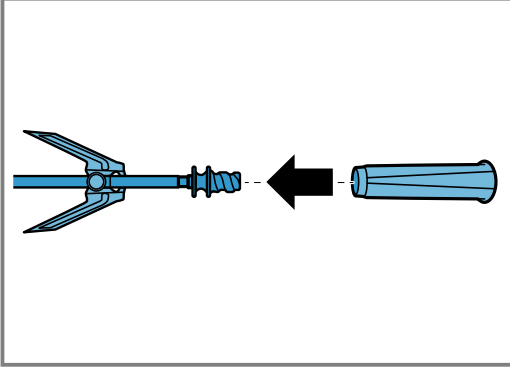
7.3 Cihazı söndürmək

- Funksiya seçicisini sıfır mövqeyinə fırlatmalı.

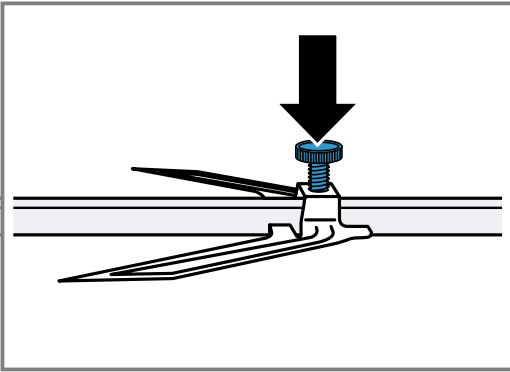
8 Fırlanan şış

8.1 Fırlanan şışı hazırlamaq

1. Fırlanan şışın üstünə tutucu bir sıxacla itələyərək tutacağı möhkəm burub vintləmək.



2. Qızartmanı fırlanan şışin ortasına itələmək.
3. Qızartmanı tutucu sıxacla fiksə etmək.
4. Tutucu sıxacları qıvrımlı boltlarla bərkitmək.



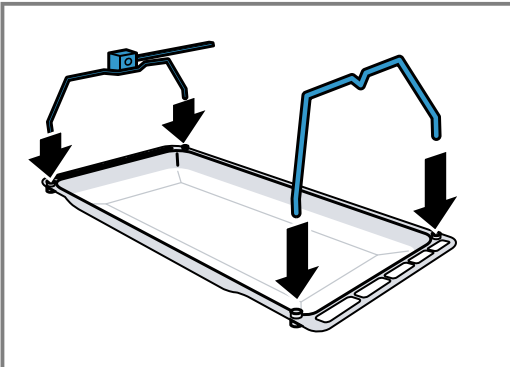
8.2 Fırlanan şışı yerinə oturtmaq

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Yanma təhlükəsi!

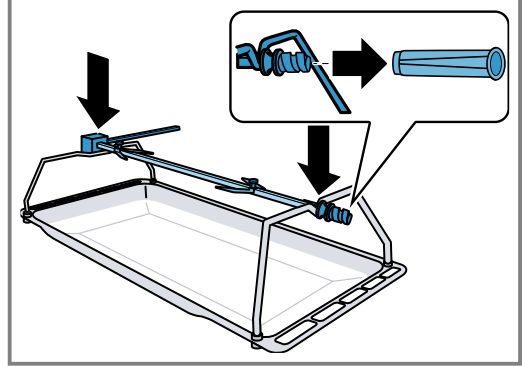
İstifadə müddətində cihaz və onun toxuna bilən hissələri qaynar olur.

- Qaynar elementlərlə təmasdan qaçınmaq üçün ehtiyatlı olmaq xahiş olunur.
- 8 yaşdan kiçik olan gənc uşaqları uzaq tutmaq lazımdır.

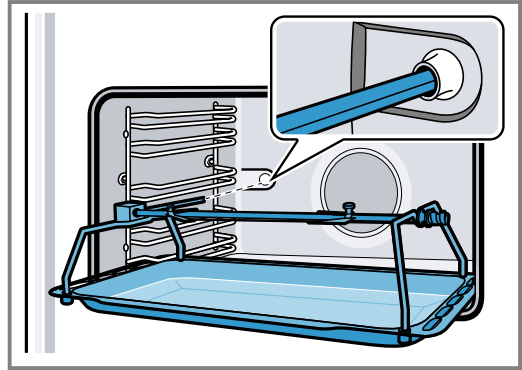
1. Fırlanan şış çərçivəni yivli yuvalara keçirmək.



2. Fırlanan şışı fırlanan şış çərçivəsinə oturdaraq tutacağı vintlərini açmaq.






3. Universal tavanı 1. daxiletmə hündürlüyünə və fırlanan şışı isə mühərrik dayəğına keçirmək.



4. Damcılayan şit yağt tutmaq üçün, universal tavaya bir qədər su əlavə edin.
5. Cihaz qapısını bağlamalı.

8.3 Fırlanan şışı işə salmaq

Qeyd: Fırlanan şışdən istifadə etmək üçün, cihazı  qızdırma növü ilə ön qızdırın. Siz  qızdırma növünü işə salmazdan öncə, fırlanan şışı yerinə oturdun.

1. Funksiya seçicisini  -a qoymalı.
2. Temperaturu qurmaq.

8.4 Fırlanan şışı kənarlaşdırmaq

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Yanma təhlükəsi!

İstifadə müddətində cihaz və onun toxuna bilən hissələri qaynar olur.

- Qaynar elementlərlə təmasdan qaçınmaq üçün ehtiyatlı olmaq xahiş olunur.
- 8 yaşdan kiçik olan gənc uşaqları uzaq tutmaq lazımdır.

1. Cihaz qapısını açmalı.
2. Universal tavanı, yarıya qədər bişirmə kamerasından çölə çıxana qədər yavaş-yavaş çəkib çıxarmaq.
3. Universal tavanı bişirmə kamerasından tamamilə çıxararaq işçi səthin üstünə qoymaq.
4. Tutacağı fırlanan şışin üstünə qoymaq.
5. Fırlanan şışı fırlanan şış çərçivəsindəki tutacaqdan götürmək.

9 Vaxt funksiyaları

9.1 Vaxt funksiyalarına ümumi bir baxış

Buradan Siz vaxt funksiyalarına dair ümumi bir baxış əldə edə bilərsiniz.

Simvol	Vaxt funksiyası	İstifadə
	Qısa müddətli zəngli saat	Qısa müddətli zəngli saat yumurta saati kimi işləyir. O cihazın çalışmasından və digər vaxt funksiyalarından müstəqil şəkildə işləyir və cihaza təsir etmir.
	Saat vaxtı	Ön planda başqa bir funksiya getmədiyi müddətcə, cihaz Sizə displeydə saat vaxtını göstərir.
	Müddət	Qurulmuş müddət bitdikdən sonra cihaz çalışmanı avtomatik dayandırır.
	Bitmə	Müddəti və arzu olunan bitmə vaxtını daxil edin. Cihaz avtomatik şəkildə elə işə düşür ki, çalışma arzu olunan vaxtda bitmiş olur.

9.2 Qısa müddətli zəngli saati qurmaq

Qısa müddətli zəngli saati bişirmə sobasının funksiyasına heç bir təsir etmir.

Qeyd: Siz qısa müddətli zəngli saatin müddətini 1 dəqiqədən 23 saat 59 dəqiqəyə qədər qura bilərsiniz. Siz müddəti 10 dəqiqəyə qədər 30 saniyəlik addımlarla, 10 dəqiqədən bir saata qədər dəqiqəlik addımlarla, daha sonra isə 5 dəqiqəlik addımlarla qura bilərsiniz.

1. sıxmaq.
- ✓ işıq verir.
2. + və — ilə arzu olunan müddəti qurmaq.
- ✓ Müddət bitdikdən sonra bir signal səslənir.

Qeydlər

- Qalıq gediş vaxtını dəyişmək üçün, sıxmaq və + və ya — ilə qalıq gediş vaxtını dəyişmək.
- Qısa müddətli zəngli saati kəsmək üçün, qalan gediş vaxtını sifira qoymaq.

Signal səsinə söndürmək

- ▶ Signal səsinə söndürmək üçün, istənilən bir düyməni sıxmaq.

Qeyd: Qısa müddətdən sonra signal avtomatik bitir.

9.3 Saat vaxtını qurmaq

Ehtiyac olarsa, saat vaxtını dəyişə bilərsiniz, məs. yay vaxtından qış vaxtına.

Tələb: Cihaz sönlüdür.

1. Saat yanib-sönənə qədər, sıxılı saxlamaq.
2. + və — ilə saat vaxtını qurmaq.

9.4 Müddəti qurmaq

Yeməyiniz üçün cihazınızda hazır bişmə müddətini qura bilərsiniz. Bununla hazır bişmə müddəti istənmədən atlanmış olmur və Siz çalışmanı bitirmək üçün digər işləri kəsməli olmursunuz.

1. Qızdırma növü və temperaturu qurmali.
- ✓ Cihaz başlayır.
2. iki dəfə sıxmaq.
3. + və — ilə müddəti qurmaq.

Siz müddəti 1 dəqiqədən 23 saat 59 dəqiqəyə qədər qura bilərsiniz. Bir saata qədər müddəti dəqiqəlik addımlarla, bundan sonra isə 5 dəqiqəlik addımlarla qura bilərsiniz.

- ✓ işıq verir.

Çalışmanı bitirmək

Müddət bitdikdən sonra, akustik bir signal səslənir. Cihaz qızmasını dayandırır.

1. Signal səsinə söndürmək üçün, istənilən bir düyməni sıxmaq.
- Qısa müddətdən sonra signal avtomatik bitir.
2. Funksiya seçicisini sıfır mövqeyinə fırlatmalı.

9.5 Bitməni qurmaq

Qurulmuş müddət üçün çalışma, tərəfinizdən seçilmiş sonrakı vaxt anında başlayır.

1. Qızdırma növü və temperaturu qurmali.
 - ✓ Cihaz başlayır.
 2. iki dəfə sıxmaq.
 3. + və — ilə müddəti qurmaq.
- Siz müddəti 1 dəqiqədən 23 saat 59 dəqiqəyə qədər qura bilərsiniz. Bir saata qədər müddəti dəqiqəlik addımlarla, bundan sonra isə 5 dəqiqəlik addımlarla qura bilərsiniz.
- ✓ işıq verir.
 - 4. sıxmaq.
 - 5. + və ya — ilə bitmə vaxtını qurmaq.
- Düyməni ilk sıxarkən displey bir təklif qiyməti göstərir. Təklif qiyməti cari saat vaxtı və müddətdən nəticələnir.
- ✓ işıq verir.
 - ✓ Displey bitmə vaxtını göstərir. Cihaz gözləmə rejiminə keçir.

Çalışmanı bitirmək

Müddət bitdikdən sonra, akustik bir signal səslənir. Cihaz qızmasını dayandırır.

1. Signal səsinə söndürmək üçün, istənilən bir düyməni sıxmaq.
- Qısa müddətdən sonra signal avtomatik bitir.
2. Funksiya seçicisini sıfır mövqeyinə fırlatmalı.


10 Uşaqlardan qorunma rejimi

Uşaqların yanlışıqla cihazınızı işə salmamaları və parametrləri dəyişdirmələri üçün cihazınızı təhlükəsiz edin.


Əgər bişirmə sobasına bir bişirmə sahəsi birləşdirmisinizsə, bişirmə sahəsi kiliddə deyil.

10.1 Uşaqlardan qorunma rejimini aktivləşdirmək

Tələb: Heç bir müddət və heç bir bitmə qurulmayıb.

- ▶  təqr. 4 saniyə sıxmaq.
- ✓ Displaydə *SAFE* görünür.

10.2 Uşaqlardan qorunma rejimini deaktivləşdirmək

- ▶  təqr. 4 saniyə sıxmaq.
- ✓ İndikatora *SAFE* sönüb itir.

11 Təmizləyin və qulluq edin

Cihazınızın uzun müddət iş qabiliyyətini təmin etmək üçün onu diqqətlə təmizləyin və qulluq edin.

11.1 Təmizləyici vasitələr

Cihazdakı fərqli səthləri zədələməmək üçün, heç bir uyğun olmayan təmizləyici vasitələrdən istifadə etməyin.

XƏBƏRDARLIQ – Elektrik şoku riski!

Nüfuz edən maye cərəyan vurmasına səbəb ola bilər.

- ▶ Cihazı təmizləmək üçün buxar təmizləyici və ya yüksək təzyiqli təmizləyicidən istifadə etməyin.

DIQQƏT!

Uyğun olmayan təmizləyici vasitələr cihazın səthlərini zədələyir.

- ▶ Heç bir kəskin yaxud aşındırıcı təmizləyici vasitələrdən istifadə etmək olmaz.
- ▶ Heç bir güclü spirt tərkibli təmizləyici vasitələrdən istifadə etmək olmaz.

11.2 Uyğun təmizləyici vasitə

Cihazınızda olan müxtəlif səthlər üçün yalnız uyğun təmizləyici vasitələrdən istifadə edin.

Cihaz çöldən

Cihazın təmizlənməsinə dair təlimata diqqət yetirin.

Sahə	Uyğun təmizləyici vasitə	Göstərişlər
Paslanmaz polad ön hissə	<ul style="list-style-type: none">▪ Yaxalamaq üçün qaynar qələvi məhlulu▪ İsti səthlər üçün xüsusi paslanmaz polad qulluq vasitəsi	Ön hissələrin üstündə pasın qarşısını almaq üçün, ərp, yağ, nişasta və zülal ləkələrini paslanmaz poladdan olan səthlərdən dərhal kənarlaşdırmaq. Paslanmaz polad qulluq vasitəsini çox nazik qatla sürmək.
İdarəetmə paneli	Yaxalamaq üçün qaynar qələvi məhlulu	Bir yaxalama dəsmalı ilə təmizləmək və sonradan yumşaq bir dəsmalla qurulamaq. Şüşə təmizləyicisindən və ya cızandan istifadə etmək olmaz.

Sahə	Uyğun təmizləyici vasitə	Göstərişlər
Qapı şüşələri	Yaxalamaq üçün qaynar qələvi məhlulu	Bir yaxalama dəsmalı ilə təmizləmək və sonradan yumşaq bir dəsmalla qurulamaq. Heç bir şüşə ərsindən və paslanmaz polad spiraldan istifadə etmək olmaz.
Qapı dəstəyi	Yaxalamaq üçün qaynar qələvi məhlulu	Bir yaxalama dəsmalı ilə təmizləmək və sonradan yumşaq bir dəsmalla qurulamaq. Artıq kənarlaşdırıla bilməyən ləkələrin qarşısını almaq üçün, ərpsizləşdirici vasitəsinə qapı dəstəyindən dərhal kənarlaşdırmaq.

Cihaz daxildən

Sahə	Uyğun təmizləyici vasitə	Göstərişlər
Emal sahələr	<ul style="list-style-type: none"> ■ Yaxalamaq üçün qaynar qələvi məhlulu ■ Sirkəli su ■ Bişirmə sobası təmizləyicisi 	Bir yaxalama dəsmalı ilə təmizləmək və sonradan yumşaq bir dəsmalla qurulamaq. Yanmış xörək qalıqlarını nəm bir dəsmal və yaxalamaq üçün qələvi məhlulu ilə yumşaltmaq. Güclü çirkənmə zamanı polad sürtkü spirali və ya soba təmizləyicisindən istifadə etmək. Bişirmə kamerasını təmizlədikdən sonra qurumaq üçün açıq saxlamaq. Qeyd: Ərzaq qalıqlarından ağ ərplər əmələ gələ bilər. Ərplər sağlamlıq üçün təhlükəli olmayıb cihaz funksiyalarına təsir etmirlər. Siz bu ərpləri limon turşusu ilə kənarlaşdırıla bilərsiniz.
Özünü təmizləyən sahələr		Cədvəldəki bişirmə sahəsinə dair göstəricilərə diqqət yetirin. → "Özünü təmizləyən sahələri təmizləmək", Səhifə 14
Bişirmə yeri işıqlandırmasının şüşə örtüyü	<ul style="list-style-type: none"> ■ Yaxalamaq üçün qaynar qələvi məhlulu ■ Bişirmə sobası təmizləyicisi 	Bir yaxalama dəsmalı ilə təmizləmək və sonradan yumşaq bir dəsmalla qurulamaq. Güclü kirlənmə zamanı bişirmə sobası təmizləyicisindən istifadə etməli.
Qapı şüşələri	Yaxalamaq üçün qaynar qələvi məhlulu	Bir yaxalama dəsmalı ilə təmizləmək və sonradan yumşaq bir dəsmalla qurulamaq. Heç bir şüşə ərsindən və paslanmaz polad spiraldan istifadə etmək olmaz. Tip: Qapı şüşələrini yaxşı olar ki, bişirmə kamerası ilə birgə təmizləyəsiz. → "Bişirmə kamerasını təmizləmək", Səhifə 14
Qapı kippəci	Yaxalamaq üçün qaynar qələvi məhlulu	Bir yaxalama parçası ilə təmizləmək. Qapı kippəcini götürüb almaq və sürtmək olmaz.
Paslanmaz poladdan olan qapı örtüyü	Paslanmaz polad təmizləyici	İstehsalçının göstərişlərinə diqqət yetirmək. Şüşə təmizləyicisindən və ya cızandan istifadə etmək olmaz. Heç bir paslanmayan polad təmizləmə vasitəsindən istifadə etmək olmaz. Tip: Yaxşı olar ki, qapı örtüyünü qaldıraraq götürün.
Plasmasdan olan qapı örtüyü	Yaxalamaq üçün qaynar qələvi məhlulu	Şüşə təmizləyicisindən və ya cızandan istifadə etmək olmaz. Heç bir paslanmayan polad təmizləmə vasitəsindən istifadə etmək olmaz. Tip: Yaxşı olar ki, qapı örtüyünü qaldıraraq götürün.
Stellaj	Yaxalamaq üçün qaynar qələvi məhlulu	Yumşaltmaq və bir yaxalama dəsmalı və ya bir fırça ilə təmizləmək.

Sahə	Uyğun təmizləyici vasitə	Göstərişlər
Çıxarma sistemi	Yaxalamaq üçün qaynar qələvi məhlulu	Bir yaxalama parçası və ya fırça ilə təmizləmək. Sürtkü yağını kənarlaşdırmamaq üçün, çıxarma şinalarını içəri itələnmiş vəziyyətdə təmizləmək. Qabyuyan maşında təmizləmək olmaz.
Aksessuar	Yaxalamaq üçün qaynar qələvi məhlulu	Yumşaltmaq və bir yaxalama dəsmalı və ya bir fırça ilə təmizləmək. Əgər aksesuar güclü kirlənibsə, paslanmaz polad bir spiralla təmizləmək. Tip: Siz emallı aksesuarı qabyuysan maşında təmizləyə bilərsiniz.

Qeydlər

- Cihazın ön tərəfində kiçik rəng dəyişiklikləri müxtəlif materiallar səbəbi ilə yaranır, məs, şüşə, plastik və ya metal.
- Qapı şüşələrindəki dalğalı bir araqatı təsiri bağışlayan kölgələr, bişirmə kamerası işıqlandırmasının işıq refleksləridir.
- Emal çox yüksək temperaturlarda yanır. Bununla cüzi yüngül rəng fərqləri yarana bilər. Rəng fərqləri normal olub funksiyaya təsir etmir. Ensiz sinilərinin kənarlarına emal təbəqəsini tam çəkmək olmur, buna görə də onlar kobud ola bilərlər. Bu paslanmaya qarşı qorunmaya mənfi təsir etmir.

11.3 Cihazı təmizləmək

Cihazı bildirildiyi kimi təmizləyin ki, müxtəlif hissə və səthlər yanlış təmizləmə və ya nəzərdə tutulmamış təmizləyici vasitələr səbəbilə zədələnməsin.

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Yanma təhlükəsi!

İstifadə müddətində cihaz və onun toxuna bilən hissələri qaynar olur.

- ▶ Qaynar elementlərlə təmasdan qaçınmaq üçün ehtiyatlı olmaq xahiş olunur.
- ▶ 8 yaşdan kiçik olan gənc uşaqları uzaq tutmaq lazımdır.

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Alışma riski!

Yığılmış yemək qalıqı, yağ və qızartma sousu alışa bilərlər.

- ▶ İşə salmazdan öncə kobud çirkələri bişirmə kamerasından, qaynar elementlərdən və aksesuarlardan kənarlaşdırın.

Tələb: Təmizləyici vasitələrə dair göstərişlərə diqqət yetirmək.

→ "Təmizləyici vasitələr", Səhifə 12

1. Cihazı yaxalamaq üçün qaynar qələvi məhlulu və yaxalamaq üçün bir dəsmalla təmizləməli. Bəzi səthlərdə alternativ təmizləyici vasitələrdən istifadə edə bilərsiniz.

→ "Uyğun təmizləyici vasitə", Səhifə 12

2. Yumşaq bir parça ilə qurutmalı.

Tövsiyələr

- Əgər bişirmə kamerasını hər istifadədən sonra təmizləsəniz, kirləri yandıra bilməz.
- Ərp ləkələri, piy ləkələri, nişasta ləkələri və zülal ləkələrini hər zaman dərhal kənarlaşdırın.

Qeyd: Çox nəm tortun bişirilməsi üçün universal tavadan istifadə edin.

Tip: Bişirmə kamerasını təmiz saxlamaqdan ötrü, qızartma üçün müvafiq qabdan istifadə edin, məs, bir qızartma tavasından.

11.4 Bişirmə kamerasını təmizləmək

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Yanma təhlükəsi!

İstifadə müddətində cihaz və onun toxuna bilən hissələri qaynar olur.

- ▶ Qaynar elementlərlə təmasdan qaçınmaq üçün ehtiyatlı olmaq xahiş olunur.
- ▶ 8 yaşdan kiçik olan gənc uşaqları uzaq tutmaq lazımdır.

Tələb: Bişirmə kamerası tam şəkildə soyudulub.

1. 0,4 litr suyu ortada bişirmə kamerasının döşəməsinə tökmək. Destilə edilmiş sudan istifadə etməyin.
2. Funksiya seçicisi ilə qurmaq.
3. Temperatur seçicisi ilə 50 °C qurmaq.
4. Təmizləmə zamanı cihazın qapısının altındakı damcılama ləyənində kondensasiya olunan suyun daşmadığını yoxlayın.
 - Ehtiyac olarsa bir süngərlə hopdurmaq.
5. 18 dəqiqədən sonra cihazı söndürmək.
6. Cihazı soyumağa buraxmalı.
7. Bişirmə kamerasını bir dəsmalla təmizləməli.

11.5 Özünü təmizləyən sahələri təmizləmək

Özünü təmizləyən sahələr zərif, parlıtısı olmayan keramika ilə örtülüb. Bişinti və qızartmadan yaranan sıçrantılar bu qatdan sovrulur və cihaz çalışdığı müddətcə aradan qaldırılır.

Tələb: Bişirmə kamerası soyudulub.

- ▶ Qəhvəyi və ağımtıl qalıqları su və yumşaq süngərlə kənarlaşdırmaq.

Qeyd: Özü təmizlənən sahələrdə ləkələr yarana bilər. Ərzaqdakı şəkər və zülalların qalıqları parçalanmır və səthə yapışdırılırlar. Qırmızımtıl ləkələr duz tərkibli ərzaqların qalıq izləridir, ləkələr pas deyil. Ləkələr sağlamlıq üçün təhlükəli deyil. Ləkələr özü təmizlənən sahələrin təmizləmə qabiliyyətini məhdudlaşdırmır.

11.6 Bişirmə kamerası lampasını dəyişmək

Əgər bişirmə kamerasının işıqlandırılması xarab olubsa, bişirmə kamerasının lampasını dəyişdirin.

Qeyd: İstiliyə davamlı 230 V, 40 Vatt G9-versiyalı halogen lampaları, müştəri xidməti və ya ixtisaslaşmış dükandan əldə edə bilərsiniz. Yalnız bu lampalardan istifadə edin. Yeni halogen lampaları yalnız təmiz, quru dəsmalla tutun. Bununla lampanın ömrü uzanmış olur.

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Yanma təhlükəsi!

İstifadə müddətində cihaz və onun toxuna bilən hissələri qaynar olur.

- ▶ Qaynar elementlərlə təmasdan qaçınmaq üçün ehtiyatlı olmaq xahiş olunur.
- ▶ 8 yaşdan kiçik olan gənc uşaqları uzaq tutmaq lazımdır.

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Elektrik şoku riski!

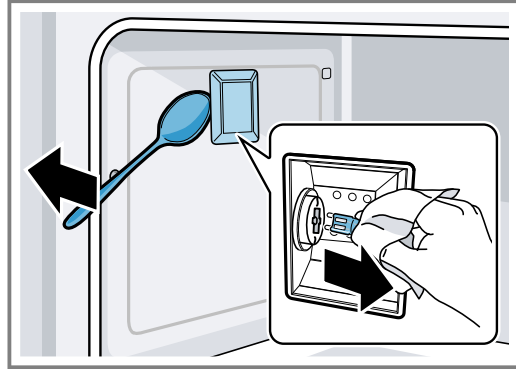
Lampanı dəyişdirərkən lampa tutacağıının kontaktları gərginlik altında olur.

- ▶ Mümkün cərəyan vurmasından qaçınmaq üçün, lampanı dəyişməzdən öncə cihazın sönülü olduğundan əmin olmalı.
- ▶ Əlavə olaraq şəbəkə ştekerini çəkmək və ya qoruyucu qutusundakı qoruyucunu söndürmək.

Tələblər

- Qoruyucu avtomat sönülüdür.
 - Bişirmə kamerası soyudulub.
 - Dəyişmək üçün yeni halogen lampa mövcuddur.
1. Cihaz qapısını açmalı.
 2. Zədələrin qarşısını almaq üçün bişirmə kamerasına bir qab dəsmalı qoymaq.
 3. Aksesuarı bişirmə kamerasından götürərək stellajı sökmək. → *Səhifə 15*

4. Şüşə örtüyü götürüb almaq.
Əgər şüşə örtük ön tərəfdən əllə çətin açılırsa, yardım üçün bir qaşığı almaq.
5. Bişirmə kamerası lampasını çəkib çıxarmaq.



6. Bişirmə kamerası lampasını eyni növ lampa ilə əvəz etmək.
7. Bişirmə kamerası lampasının şüşə örtüyünü təkrar yerinə oturtmaq.
8. Stellajı yerinə quraşdırmaq. → *Səhifə 15*
9. Qab dəsmalını təkrar alıb götürmək.
10. Qoruyucu avtomatı təkrar işə salmaq.
11. Bişirmə kamerası lampasının çalışıb-çalışmadığını yoxlamalı.

12 Stellaj

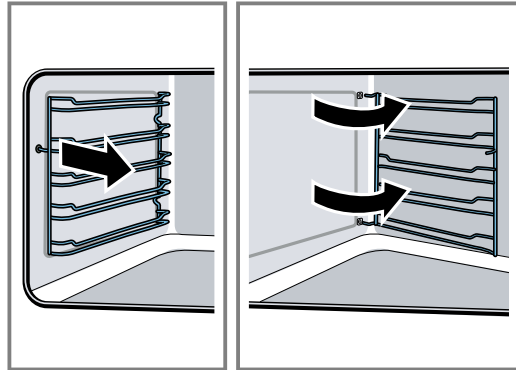
Stellaj və bişirmə kamerasını əsaslı şəkildə təmizləmək və ya stellajı əvələmək üçün, stellajı çıxarıb götürə bilərsiniz.

12.1 Stellajları asıldığı yerdən çıxarmaq

Stellajlar müvafiq olaraq soba kamerasının yan divarlarında 3 nöqtədə bərkidilmişdir.

1. Stellajı ön hissədən tutaraq və soba kamerasının ortasına doğru çəkməli.
- ✓ Stellajın ön qarmağı deşmədən boşalır.

2. Stellajı sona qədər açaraq yan divarın arxa burğu dəliyindən çəkməli.



3. Stellajı bişirmə kamerasından almaq.

12.2 Stellajları yerinə asmaq

1. Stellajın qarmağını yan divarın arxa dəliyinə keçirmək.
2. Stellajın ön qarmağını burğu dəliyinə sıxmaq.

13 Cihaz qapısı

Ehtiyatlı qulluq və təmizləmə zamanı cihaz uzun müddət yaxşı və funksional vəziyyətdə qalır. Burada, cihaz qapısını necə təmizləyə biləcəyinizi öyrənəcəksiniz.

Qeyd: Cihaz qapısı quraşdırma mebelinə toxunmasın deyə, cihaz qapısı 90° -dən bir qədər az açılır.

13.1 Qapı şüşələrini sökmək

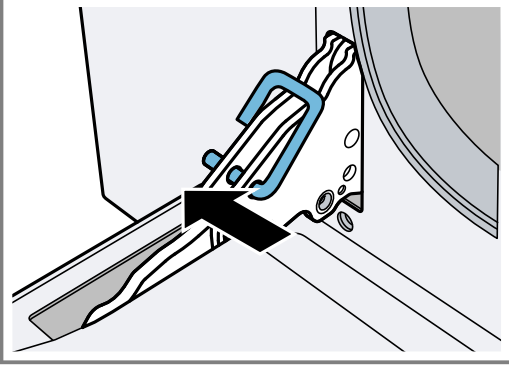
Daha yaxşı təmizləmə üçün, cihaz qapısındakı şüşə lövhələri söke bilərsiniz.

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Yaralanma riski!

Cihaz qapısının cızılmış şüşəsi çatlayıb sına bilər.

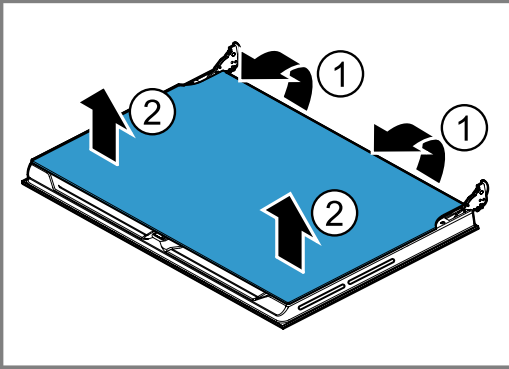
- ▶ Səthi cıza bildiklərinə görə, bişirmə kamerasının qapısının şüşəsinin təmizlənməsi üçün heç bir kəskin abraziv təmizləyici və ya iti metal ərsindən istifadə etmək olmaz.

1. Cihaz qapısını tam açmalı.
2. Sol və sağ tərəfdəki petlələri təhlükəsizlik çubuqları ilə kilidləmək.



Qoruyucu çubuqlar petlənin burğu dəliklərinə tam şəkildə keçməlidirlər.

3. İç şüşənin alt hissəsini bərkitmə sancaqlar qısqaqdan boşalana qədər hər iki əllə azacıq qaldırmaq. ①
4. Bərkitmə çubuqları tutacaqdan boşalana qədər, iç şüşənin üst hissəsini ehtiyatla qaldırmaq. ②



5. İç şüşəni ehtiyatla düz bir müstəvinin üstünə qoymaq.
6. Qapı şüşələrini şüşə təmizləyici və yumşaq bir dəsmalla təmizləmək.

13.2 Qapı şüşəsini yerinə quraşdırmaq

1. İç şüşəni yerinə oturtmaq.
Bütün dörd bərkitmə çubuğu bunun üçün nəzərdə tutulmuş tutacaqlarda yerinə ilişməlidir.
2. Təhlükəsizlik çubuqlarını kənarlaşdıraraq cihaz qapısını bağlamaq.

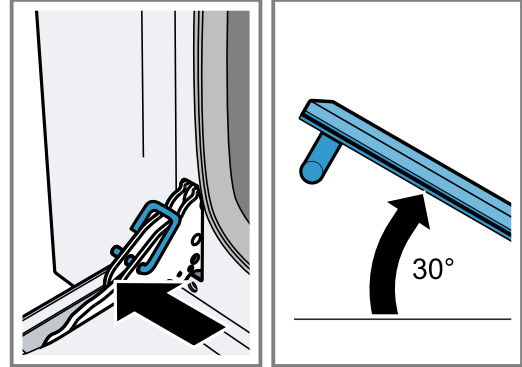
Qeyd: Qoruyucu çubuqları tullayıb atmayın. Qoruyucu çubuqlar güvənli bir yerdə qoruyub saxlayın. Qoruyucu çubuqlar Sizə, qapını cihazdan kənarlaşdırmaq və ya qapı şüşələrini təmizlədikdə hər zaman lazım gələcəkdir. Əgər qoruyucu çubuğunuz yoxdursa, onları müştəri xidmətindən sifariş edə bilərsiniz.

13.3 Cihaz qapısını asıldığı yerdən çıxarmaq

Xüsusi güclü kirlənmə zamanı, daha yaxşı təmizləmə üçün cihaz qapısını asıldığı yerdən çıxarda bilərsiniz.

1. Cihaz qapısını tam açmalı.

2. Sol və sağ tərəfdəki petlələri təhlükəsizlik çubuqları ilə kilidləmək.
Qoruyucu çubuqlar petlənin burğu dəliklərinə tam şəkildə keçməlidirlər.
3. Cihaz qapısından yan tərəfdən hər iki əllə tutaraq təqr. 30 dərəcə bağlamaq.



Cihaz qapısını qismən örtmək. Manşetlər əyilə bilər və emal zədələri yarana bilər.

4. Cihaz qapısını yüngülcə qaldıraraq çölə tərəf çəkib çıxarmaq.

13.4 Cihaz qapısını yerinə asmaq

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Yaralanma riski!

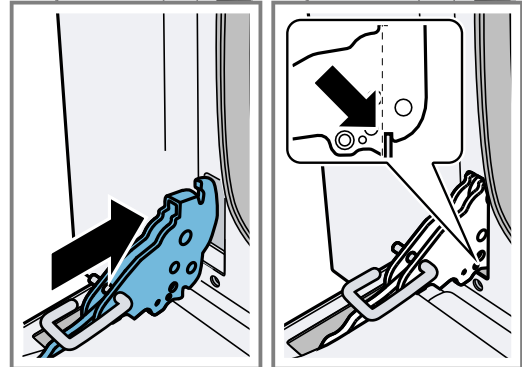
Əgər şarnirlər natamam dayandırıcı qurğuyla güvənli şəkildə bərkidilməyibsə, böyük güc tətbiq etməklə petlələri qatlayıb bağlamaq olar.

- ▶ Əgər asıldığı yerdən çıxarıldıqan və ya yerinə asılarkən petlə cihaz qapısını örtüb bağlayırsa, petlədən yapışmaq olmaz.
- ▶ Müştəri xidmətinə zəng etməli.

Düzgün şəkildə yerinə quraşdırılmamış qapı şüşəsi və ya cihaz qapısı təhlükəlidir.

- ▶ Siz cihazı təkrar çalışdırana qədər diqqət edin ki, bütün qapı şüşələri və cihaz qapısı düzgün şəkildə yerinə quraşdırılıb.

1. Cihaz qapısından yandan hər iki əllə tutmaq.
2. Petlələri cihazın çıxıntlarına itələmək.



Alt tərəfdə petlələrdəki oyuk cihazın çərçivəsinə ilişib keçməlidir.

3. Cihaz qapısını aşağıya doğru endirmək.
4. Qoruyucu çubuğu alıb götürmək.

Qeyd: Qoruyucu çubuqları tullayıb atmayın. Qoruyucu çubuqlar güvənli bir yerdə qoruyub saxlayın. Qoruyucu çubuqlar Sizə, qapını cihazdan kənarlaşdırmaq və ya qapı şüşələrini təmizlədikdə hər zaman lazım gələcəkdir. Əgər qoruyucu çubuğunuz yoxdursa, onları müştəri xidmətindən sifariş edə bilərsiniz.

14 Pozuntuları aradan qaldırmaq

Cihaznızdakı xırda xətaləri özünü aradan qaldıra bilərsiniz. Müştəri xidməti ilə əlaqə yaratmadan öncə problemlərin həlli haqqında məlumatdan istifadə edin. Bununla lazımsız xərclərin qarşısını ala bilərsiniz.

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Yaralanma riski!

Qeyri-peşəkar təmir etdirmək təhlükəlidir.

- ▶ Yalnız təlim keçmiş mütəxəssislər cihaz üzərində təmir işləri yerinə yetirə bilərlər.
- ▶ Əgər cihaz defektlidirsə, müştəri xidmətinə zəng vurun.
→ "Müştəri xidməti", Səhifə 18

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Elektrik şoku riski!

Qeyri-peşəkar təmir etdirmək təhlükəlidir.

- ▶ Cihazda yalnız bunun üçün təlim görmüş heyət təmir işləri apara bilər.
- ▶ Cihazınızın təmirində yalnız orijinal ehtiyat hissələrindən istifadə oluna bilər.
- ▶ Bu cihazın elektrik naqili zədələnmiş olarsa, istehsalçı, xidmət bölməsinin nümayəndəsi və ya başqa ixtisaslı mütəxəssis onu dəyişməlidir.

14.1 Funksiya xətaləri

Xəta	Səbəb və aradan qaldırma
Cihaz işləmir.	Şəbəkəyə qoşulma xəttinin şəbəkə ştekeri taxılmayıb. ▶ Cihazı cərəyan şəbəkəsinə qoşun. Cərəyan təchizatı kəsilib. ▶ Otaq işıqlandırılmasının və digər cihazların çalışıb-çalışmadığını yoxlayın. Qoruyucu qutudakı qoruyucu avtomat söndürüb. ▶ Qoruyucu qutusundakı qoruyucunu yoxlayın.
Cihazı başlatmaq olmur.	Cihazın qapağı lazımi şəkildə bağlanmayıb. ▶ Cihazın qapısını bağlayın. Cihaz sönlü deyil. ▶ Cihazı söndürün və təkrar işə salın.
Displaydə 12:00 yanib-sönür.	Cərəyan təchizatı kəsilib. ▶ Saat vaxtını qurun. → "İlk istifadədən öncə", Səhifə 9
Bişirmə kamerası işıqlandırılması çalışmır.	Zərif yuxarı/aşağı qızdırma çalışma növü aktivləşdirilib. ▶ Bu çalışma növündə bişirmə kamerası işıqlandırılması sönlüdür. Bişirmə kamerası lampası defektdir. ▶ Bişirmə kamerası lampasını dəyişin. → "Bişirmə kamerası lampasını dəyişmək", Səhifə 14
Bişirmə sobasında hazırlanmış yeməklər ən qısa vaxtda yanır.	Termostat defektdir. ▶ → "Müştəri xidməti", Səhifə 18 zəng edin.
Qapı şüşələri tərlidir.	Mövcud olan temperatur fərqlərinə əsaslanan normal haldır. ▶ Cihazı 100 °C -də qızdırın və cihazı 5 dəqiqədən sonra söndürün.
İşə salınmış cihaz çalışdırıla bilməz. Displaydə SAFE işıq verir.	Uşaqlardan qorunma rejimi aktivləşdirilib. ▶ Uşaqlardan qorunma rejimini deaktivləşdirin. → "Uşaqlardan qorunma rejimini deaktivləşdirmək", Səhifə 12
Display donum və ya reaksiya vermir.	Uşaqlardan qorunma rejimi aktivləşdirilib. ▶ Uşaqlardan qorunma rejimini deaktivləşdirin. → "Uşaqlardan qorunma rejimini deaktivləşdirmək", Səhifə 12
	Funksiya maneəsi 1. Qoruyucu qutusundakı qoruyucu avtomatı söndürün. 2. Təq. 10 saniyədən sonra qoruyucu avtomatı söndürün. 3. Əgər funksiya xətası təkrar yaranarsa, müştəri xidmətinə zəng vurun.
Cihaz qapısındaki kondensasiya suyu və ya kondensasiya suyu damcılıdır.	Cihazın qapısı düzgün bağlanmır. ▶ Cihaz qapısının düzgün quraşdırıldığını və bağlandığını yoxlayın. → "Cihaz qapısı", Səhifə 15

Xəta	Səbəb və aradan qaldırma
Cihaz qapısındaki kondensasiya suyu və ya kondensasiya suyu damcılayır.	Kipkəcin kirlənməsi. 1. Kipkəcin kirləndiyini, zədələndiyini və ya yanlıq oturduğunu yoxlayın. 2. Kipkəci təmizləyin və ya əvəzləyin, yaxud da düzgün oturduğunda diqqət edin.
	Normal kondensat əmələ gəlməsi. → "Kondensat əmələ gəlməsi", Səhifə 8

15 Utilizasiya

15.1 Köhnə cihazın utilizasiyası

Ətraf mühit üçün zişansız utilizasiya ilə qiymətli xammallar təkrar istifadə oluna bilər.

- Cihazı ətraf-mühitə uyğun şəkildə utilizasiya etməli. Cari utilizasiya yolları haqqında məlumatları rəsmi dilerinizdən, eləcə də icma və ya şəhər administrasiyasından əldə edə bilərsiniz.



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

16 Müştəri xidməti

Ölkənizdə olan zəmanət müddəti və zəmanət şərtlərinə dair ətraflı məlumatı müştəri xidmətimizdən, dilerinizən və ya veb səhifəmizdən əldə edə bilərsiniz.

Müştəri xidməti ilə əlaqə saxlayan zaman cihazın istehsal nömrəsinə (E-Nr.) və hazırlanma nömrəsinə (FD-Nr.) ehtiyacınız olacaq.

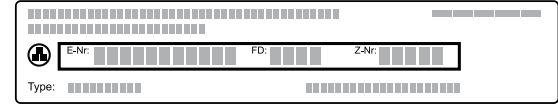
Müştəri xidmətinin əlaqə məlumatı əlavə olunmuş Müştəri Xidmətləri jurnalında və ya veb saytımızda əldə bilərsiniz.

Bu məhsulda enerji səmərəliliyi G sinifinə aid işıqlandırma mənbələri var.

16.1 Artikel nömrəsi (E-Nr.) və zavod seriya nömrəsi (FD-Nr.)

Cihazın istehsal nömrəsinə (E-Nr.) və hazırlanma nömrəsinə (FD-Nr.) cihazın növ tablosundan əldə edə bilərsiniz.

Cihazın qapısını açanda nömrə ilə olan tabeli görəcəksiniz.



Cihazınızın məlumatlarını və müştəri xidmətinin telefon nömrəsini tez bir zamanda tapmaq üçün qeyd edə bilərsiniz.

17 Belə nail olunur

Burada qab və hazırlanmaya dair tövsiyələri tapa bilərsiniz.

17.1 Yaxşı olar ki, bu cür edəsiniz

DIQQƏT!

Turşu tərkibli ərzaqlar qoruyucu barmaqlığı zədələyə bilər

- Məs. meyvə və ya turşulu marinadla ədvalanmış qril olunmalı məhsul kimi turşu tərkibli ərzaqları birbaşa dəmr torun üstünə qoymayın.

Qeyd: Nikelə qarşı allergiyası olanlar üçün göstəriş

Nadir hallarda nikelin cüzi miqdarda izləri ərzağa keçə bilər.

1. İstifadə etməzdən öncə lazım olmayan qabı bişirmə kamerasından kənarlaşdırmalı.

2. Parametr tövsiyələrindən arzu olunan bir xörəyi seçmək.
3. Xörəyi uyğun bir qaba əlavə etmək. Birgə çətdirilmiş aksesuarları istifadə edin.
4. Cihazı yalnız, resept və ya parametr tövsiyələri bunu göstərdiyi zaman öncədən qızdırmalı. İlk qızdırmadan sonra aksesuarı bişirmə kağızı ilə örtmək.
5. Cihazı parametr tövsiyələrinə uyğun şəkildə qurmaq. İlk öncə ən qısa müddəti qurmaq. Ehtiyac olarsa, müddəti uzatmaq.
6. Cihaz qapısını hazır bişirmə zamanı bağlı saxlayın.

17.2 Sobada bişirməyə dair tövsiyələr

Yaxşı bir bişirmə nəticəsindən ötrü Sizin üçün tövsiyələr yığıb toplamışıq.

İstək	Tövsiyyə
Piroqunuz bərabər ölçüdə qalxmalıdır.	<ul style="list-style-type: none"> Açılabilən bişirmə formasının sadəcə dib səthini yağlamaq. Piroqu bir bıçaq yardımı ilə bişirmə formasından ehtiyatla ayırmaq.
Bişirərkən kiçik bişinti bir-nirine yapışmamalıdır.	Hər bir kiçik bişintinin ətrafında ən azı 2 sm məsafə saxlamaq. Beləcə peçenyələrin qalxması və ətrafından qonurlaşması üçün kifayət qədər yer olacaq.















İstək	Tövsiyyə
Piroqun hazır bişdiyindən əmin olmaq.	Taxta bir çöplə piroqun ən hündür yerindən deşmək. Əgər taxtanın üstündə xəmir qalmazsa, piroq hazırdır.
Siz öz reseptinizə əsasən bişirmək istəyirsiniz.	Bişirmə cədvəlindəki oxşar bir bişintiyyə oriyentasiya etmək.
Silikon, şüşə, plastmas və ya keramikadan olan bişirmə formalarından istifadə etmək.	<ul style="list-style-type: none"> Forma 250 °C qədər istiliyə davamlı olmalıdır. Bu formalarda piroqlar daha az qəhvəyiləşir.

17.3 Xörək cədvəli

Buradan Siz xörəklərin xülasəsini tapa bilərsiniz.

Xörək	Xörək kq ilə	Daxiletmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur °C ilə	Müddət dəq. ilə
Lazanya	3-4	1		220-230 ¹	45-50
Lazanya	3	2		220 ¹	45
Əriştəni aşırı bişirmək	3-4	1		220-230 ¹	45-50
Buzov qızartması	2	2		180-190 ¹	90-100
Donuz əti qızartması	1,5-2	2		190-200 ¹	90-100
Donuz əti qızartması	2	2		200 ¹	120
Sosis	1,5	3		220 ¹	1. Səhifə: 10 2. Səhifə: 7
Mal əti qızartması	1	2		200 ¹	45-55
Dovşan qızartması	1,5	2		180-190 ¹	70-80
Hinduşka döş əti	2	2		180-190 ¹	110-120
Donuz boynu qızartması	2-3	2		180-190 ¹	170-180
Qızartma xoruz	1,2	2		190-200 ¹	65-70
Donuz kotleti	1,5	3		220 ¹	1. Səhifə: 15 2. Səhifə: 5
Kiçik qabırğalar	1,5	3		220 ¹	1. Səhifə: 15 2. Səhifə: 10
Donuz piyi	0,7	4		250 ¹	1. Səhifə: 10 2. Səhifə: 8
Donuz filesi	1,5	3		220 ¹	1. Səhifə: 12 2. Səhifə: 5
Mal əti filesi	1	4		250 ¹	1. Səhifə: 7 2. Səhifə: 4
Qızıl balıq foreli	0,7-1,2	2		160-170 ¹	35-40
Dəniz şeytanı	0,7-1,5	2		160 ¹	60-65

¹ Cihazın öncədən qızdırmaq.

Xörək	Xörək kq ilə	Daxiletmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur °C ilə	Müddət dəq. ilə
Türbo	1,5	2		160 ¹	45-50
Pizza	1-1,5	2		250 ¹	10-12
Çörək	1	2		180-190 ¹	25 - 30
Fokaçça	1	2		180-190 ¹	20 - 25
Ortası boş, yumuru keks	1	2		160 ¹	55-60
Meyvəli piroq	1	2		160 ¹	35-40
Pendirli piroq	1	2		160-170 ¹	45-55
Kərə yağı xəmirindən piroq	1	2		160-170 ¹	35-40
Kərə yağı xəmirindən piroq	1	1		170 ¹	55
Cənnət piroqu	1,2	2		160 ¹	55-60
Çırpılmış kremli piroq	0,7-1,2	2		180 ¹	50-60
Biskvit-piroqu	1	2		150-160 ¹	55-60
Südlü düyü	1	2		160 ¹	55-60
Brioşe	1-1,2	2		160 ¹	30 - 35

¹ Cihazın öncədən qızdırmaq.

17.4 Növbəti bişirmə üçün tövsiyələr

Əgər bişirərkən nə isə alınmazsa, tövsiyələri buradan tapa bilərsiniz.

İstək	Tövsiyyə
Piroqunuz dağılır.	<ul style="list-style-type: none"> Verilmiş tərkib hissələri və reseptdəki hazırlama göstərişlərinə diqqət yetirmək. Daha az mayedən istifadə etmək. Və ya: Bişirmə temperaturunu 10 °C azaldaraq bişirmə vaxtını uzatmaq.
Piroqunuz çox qurudur.	Bişirmə temperaturunu 10 °C artıraraq bişirmə vaxtını qısaltmaq.
Piroqunuz ümumilikdə çox açıq rəngdədir.	<ul style="list-style-type: none"> Daxil etmə hündürlüyü və aksesuarı yoxlamaq. Bişirmə temperaturunu 10 °C artırmaq. Və ya: Bişirmə vaxtını uzatmaq.
Piroqunuz ümumilikdə çox tünd rəngdədir.	Bişirmə temperaturunu azaldaraq bişirmə vaxtını uzatmaq.
Piroqunuzun üstünün rəngi açıq, altının isə tündür.	Piroqu bir üst təbəqəyə daxil etmək.

İstək	Tövsiyyə
Piroqunuzun üstünün rəngi tünd, altının isə açıqdır.	<ul style="list-style-type: none"> Piroqu bir alt təbəqəyə daxil etmək. Bişirmə temperaturunu azaldaraq bişirmə vaxtını uzatmaq
Peçenyeniz qeyri-bərabər formada qızarıb.	<ul style="list-style-type: none"> Bişirmə temperaturunu azaltmaq. Bişirmə kağızını uyğun şəkildə kəsmək. Bişirmə formasını ortaya yerləşdirmək. Bərabər ölçü və qalınlıqlı kiçik ədədli bişintilər.

İstək	Tövsiyyə
Piroqunuz çöldən hazırdır, içəridən isə tam bişməyib.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bişirmə temperaturunu azaldaraq bişirmə vaxtını uzatmaq. ■ Daha az maye əlavə etmək. <p>Üzəri şirəli örtüklü piroqlarda:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Alt qatını öncədən bişirmək. ■ Bişmiş alt qatı badam və ya suxarı ovuntusu ilə səpmək. ■ Örtük qatını alt qata qoymaq.
Piroqunuz çevirdikdə dağılmır.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bişirdikdən sonra keksi 5 - 10 dəqiqə soyumağa buraxmaq. ■ Piroqun kənarlarını bir bıçaqla ehtiyatla boşaltmaq. ■ Piroqu yenidən çevirib bişirmə formasını bir-neçə dəfə yaş, soyuq bir dəsmalla örtmək. ■ Növbəti bişirmə zamanı da bişirmə formasını yağlayaraq suxarı ovuntusu ilə səpmək.

17.5 Növbəti qızartma üçün tövsiyələr

Əgər qızardarkən nə isə alınmazsa, tövsiyələri buradan tapa bilərsiniz.

İstək	Tövsiyyə
Qızartmanız çox tündür və qabığı bəzi yerlərdə yanmış.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Daha aşağı bir temperatur seçmək. ■ Qızartma müddətini qısaltmaq.

İstək	Tövsiyyə
Qızartmanız çox qurudur.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Daha aşağı bir temperatur seçmək. ■ Qızartma müddətini qısaltmaq.
Qızartmanızın qabığı hissəsi çox nazikdir.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Temperaturu artırmaq. ■ Və ya: ■ Qızartma müddəti bitdikdən sonra qıllı qısa müddətə işə salmaq.
Qızartma sousunuz yüngül yanmış.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Daha kiçik bir qab seçmək. ■ Qızardarkən daha çox maye əlavə etmək.
Qızartma sousunuzun rəngi açıq olub çox durudur.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Daha çox mayenin buxarlanması üçün daha böyük bir qab seçmək. ■ Qızardarkən daha az maye əlavə etmək.
Siz əti pörtləyərkən, ət yüngül yanmış.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Qızartma qabı və qapağın bir birinə uyğun gəlməsi və yaxşı örtülməsini yoxlamaq. ■ Temperaturu azaltmaq. ■ Pörtləyərkən maye əlavə etmək.
Qızartmanız tam bişmiş deyil.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Qızartmanı kəsib ayırmaq. ■ Souzu qızartma qabında hazırlamaq. ■ Qızartma fal tikələrini souza qoymaq. ■ Qızartma fal tikələrini mikrodalğalı sobada hazır bişirmək.

18 Quraşdırma üzrə təlimat

Cihazı montaj edərkən bu məlumatlara diqqət yetirin.



⚠ 18.1 Təhlükəsiz montaj

Cihazın yerinə quraşdırmağa başlamazdan öncə bu göstərişlərə diqqət yetirin.

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Alışma riski!

Uzadılmış şəbəkəyə qoşulma xətti və icazə verilməyən adapterlərdən istifadə etmək olmaz, təhlükəlidir.

- ▶ Heç bir çoxsaylı elektrik yuvalı plankadan istifadə etmək.
- ▶ Yalnız sertifikatlaşdırılmış, minimal en kəsiyi 1,5 mm² olan və müvafiq milli təhlükəsizlik tələblərinə uyğun olan uzatma kabellərindən istifadə etməli.
- ▶ Elektrik kabeli çox qısadirsə və kabelin uzatması yoxdursa, quraşdırmanı evinizdə uyğunlaşdırmaq üçün elektrikçi ilə əlaqə saxlayın.
- ▶ Yalnız istehsalçı tərəfindən icazəli adapterlərdən və elektrik kabellərindən istifadə edin.

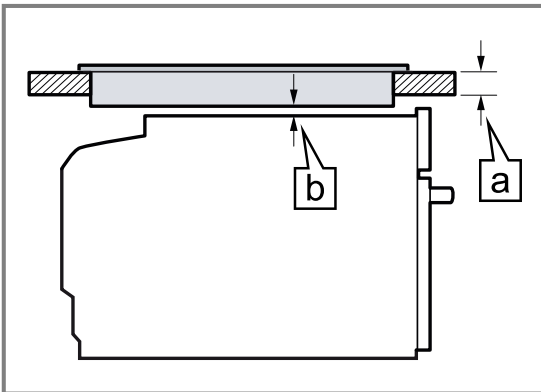
DIQQƏT!

Cihazı qapı tutacağından tutaraq daşımaqla, tutacaq sına bilər. Qapı tutacağı cihazın çəkisinə dözmür.

- ▶ Cihazı qapı tutacağından daşımaq və ya tutub saxlamaq olmaz.
- Yalnız bu montaj təlimatına əsasən qurulma təhlükəsiz istifadəyə zəmanət verir. Yanlış qurulma zamanı ziyanə görə montyor məsuliyyət daşıyır.
- Cihazı qablaşdırmadan çıxardıqdan sonra yoxlamaq. Nəqliyyat zədələri mövcud olarsa, cihazı qoşmayın.
- İstifadədən öncə qablaşdırma materialı və yapışqan folyanı bişirmə kamerası və qapıdan kənarlaşdırmaq.
- Aksesuar hissələrinin yerinə quraşdırılması üçün montaj səhifələrinə diqqət etməli.
- Quraşdırma mebelləri 90 °C, qonşu mebelin ön hissələri isə 70 °C temperatura qədər davamlı olmalıdır.
- Cihazı dekorativ təyinatlı bir plankanın və ya mebel qapısının arxasında yerinə quraşdırmaq olmaz. Həddindən artıq qızma riski var.
- Mebeldəki kəsim işlərini cihazı yerinə oturtmazdan öncə yerinə yetirməli. Yonqarları kənarlaşdırmaq. Elektrik konstruktiv hissələrinin funksiyasına mənfi təsir oluna bilər.
- Cihaz bağlantısı yuvası quraşdırma yerindən kənarında olmalıdır.
- Elektrik cihazları hər dəfə torpaqlamaq.
- Kəsim yaralanmalarının qarşısını almaq üçün qoruyucu əlcəklərdən istifadə edin. Montaj zamanı açılan hissələr, iti kənarlı ola bilər.

18.4 Bir bişirmə sahəsinin altında quraşdırma

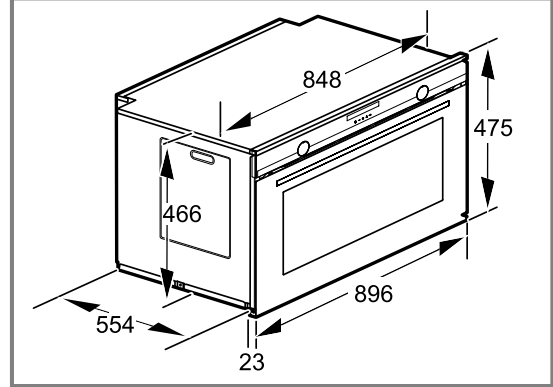
Əgər cihaz bişirmə sahəsinin altında quraşdırılırsa minimal ölçülərə riayət olunmalıdır, müvafiq halda alt konstruksiya da daxildir.



- Şəkillərin ölçülməsi mm ilə.

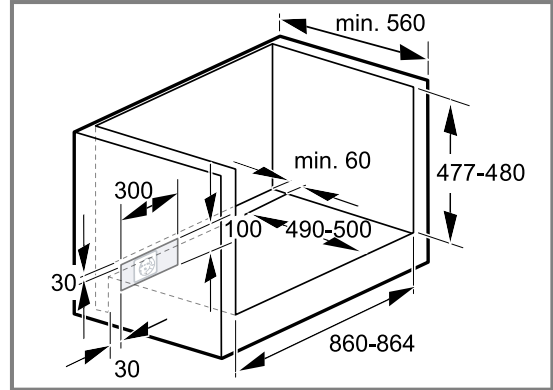
18.2 Cihaz ölçüsü

Cihazın ölçülərini buradan tapa bilərsiniz.



18.3 Bir işçi səthin altına quraşdırma

Bir işçi səthin altına quraşdırarkən, yerinə quraşdırma ölçüləri və təhlükəsizlik məsafələrinə diqqət yetirin.



Cihazın havalandırılması üçün aralıq döşəmənin bir havalandırma kəsiyi olmalıdır.

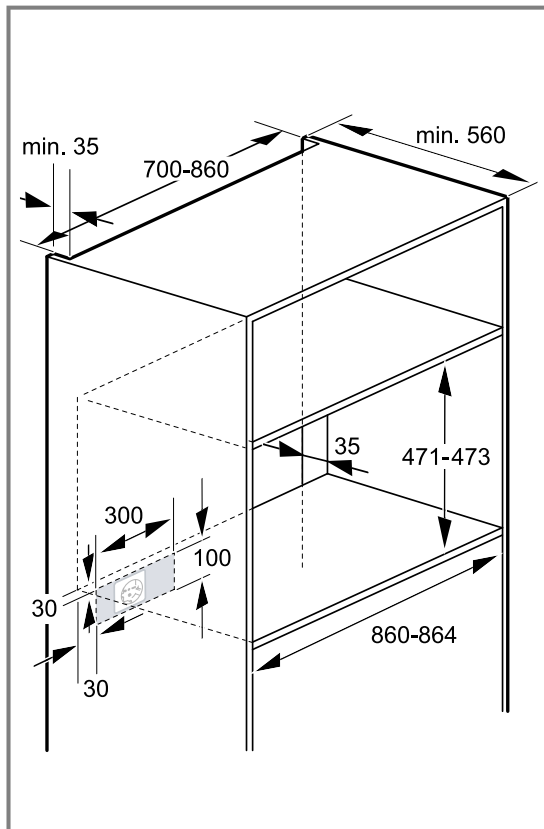
Minimal-işçi səth möhkəmliyi zəruri minimal məsafə sayəsində əmələ gəlir.

Bişirmə sahəsi növü	a mm ilə oturdulmuş	a mm ilə səthə bərabər şəkildə	b mm ilə
İnduksiyalı bişirmə sahəsi	49	50	5
Tam sahəli induksiya bişirmə sahəsi	70	70	5
Qaz bişirmə sahəsi	39	50	5
Elektrik bişirmə sahəsi	39	42	2

İşçi səthi quraşdırma mebelinə bərkitməli. Bişirmə sahəsinin montaj təlimatına diqqət yetirməli.

18.5 Yüksək dolabda yerinə quraşdırma

Yüksək dolabda quraşdırma ölçüsü və təhlükəsizlik məsafələrinə diqqət yetirin.



- Cihazı havalandırmaq üçün, aralıq döşəmənin quraşdırılma divarına bir boşluğu olduğundan əmin olmalı.
- Yüksək dolab arxa divarlar-elementinə əlavə olaraq, digər bir arxa divara malik olarsa, onu kənarlaşdırmaq lazımdır.
- Cihazı elə hündürlükdə yerinə quraşdırmaq lazımdır ki, aksesuarı problemsiz götürüb almaq mümkün olsun.

18.6 İki cihazın bir-biri üzərində yerinə quraşdırılması

Cihazınız həm də başqa bir cihazın üzərində də yerinə quraşdırıla bilər.

18.7 Elektrik birləşməsi

Cihazı təhlükəsiz şəkildə elektrik xəttinə birləşdirə bilmək üçün, bu göstərişlərə diqqət yetirin.

- Təminat növ tablosundakı güc məlumatına əsasən və yerli qaydalara əsasən yerinə yetirilməlidir.

- Cihaz I qorunma sinfinə uyğun gəlir və yalnız qoruyucu xətt birləşməsi ilə çalışdırıla bilər.
- Cihaz bütün montaj işləri zamanı gərginliksiz olmalıdır.
- Təmas qoruyucu quraşdırılma vasitəsilə təmin olunmalıdır.
- Cihazı ştekərsiz yalnız imtiyazlı peşəkar heyət birləşdirə bilər. Bunun üçün, regional elektrik provayderinin maddəsinin müddəaları tətbiq edilir.

Cihazı qoruyucu kontakt ştekeri olmadan birləşdirmək

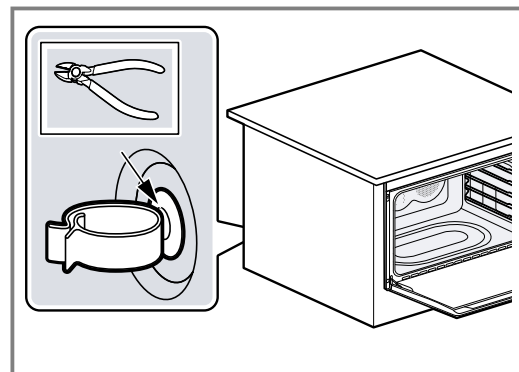
Qeyd: Yalnız ixtisaslı mütəxəssis cihazı qoşa bilər. Yanlış quraşdırmadan yaranan zədələrə görə heç bir zəmanət mövcud deyil.

Sabit çəkilmiş elektrik quraşdırmasında quraşdırılma müddəalarına əsasən, ayırıcı qurğu quraşdırılmalıdır.

1. Faza- və neytral- ("sıfır-") xəttini paylayıcı qutuda müəyyən etmək.
Səhv qoşma zamanı cihaz zədələnmə bilər.
2. Cihazı yalnız 220 ilə 240 V arasında olan şəbəkə gərginliyinə birləşdirməli.
3. Şəbəkə birləşmə xəttinin naqillərini rəng koduna əsasən birləşdirməli:
 - yaşıl-sarı- = qoruyucu xətt ⊕
 - mavi = neytral- ("Sıfır-") xətt
 - qəhvəyi = faza (Kənar xətt)

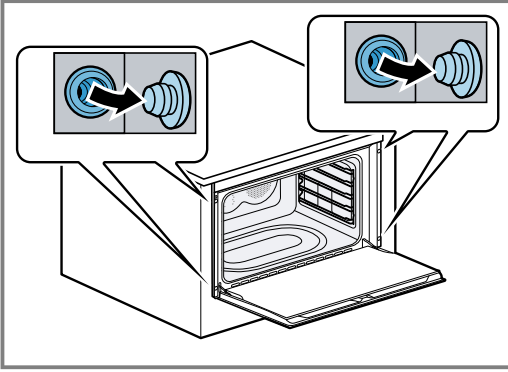
18.8 Cihazı yerinə quraşdırmaq

1. Cihazı içəri itələyərək və ortada düzləndirmək. Birləşdirmə kabelini əymək olmaz.
2. Ehtiyac olarsa, kabel yol xəttini bir alətlə kənarlaşdırmaq.

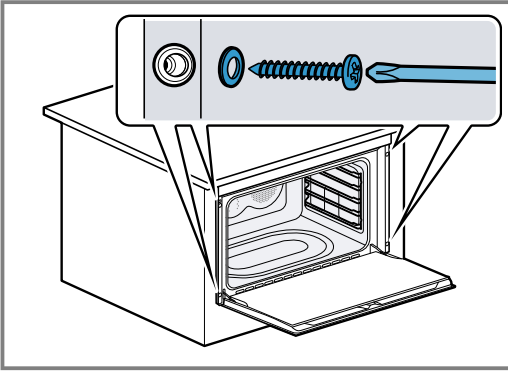


3. Bişirmə sobasının qapısını tam açmaq.

4. Qoruyucu qapağı kənarlaşdırmaq.



5. Cihazı mebelə möhkəm burub bərkitmək.



6. Qoruyucu qapağı yerinə oturtmaq.

Qeyd: İşçi səth ilə cihaz arasındakı boşluğu əsla əlavə planka ilə örtmək olmaz.

18.9 Cihazı sökmək

1. Cihazı gərginlikdən ayırmaq.
2. Bərkitmə vintlərini boşaltmaq.
3. Cihazı yavaşca qaldıraraq çəkib çıxarmaq.

Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1	Безопасность	25
2	Во избежание материального ущерба	27
3	Защита окружающей среды и экономия	28
4	Знакомство с прибором	29
5	Аксессуары	31
6	Перед первым использованием	32
7	Стандартное управление	33
8	Вертел	33
9	Функции времени	34
10	Блокировка для безопасности детей	35
11	Очистка и уход	35
12	Навесные элементы	39
13	Дверца прибора	39
14	Устранение неисправностей	41
15	Утилизация	42
16	Сервисная служба	42
17	У Вас все получится!	43
18	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	46
18.1	Безопасность при монтаже	46



1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

1.2 Использование по назначению

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

Используйте прибор только:

- для приготовления блюд и напитков.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств.
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Не используйте прибор:

- с внешним таймером или пультом дистанционного управления.

1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

1.4 Безопасная эксплуатация

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру.

→ "Аксессуары", Страница 31

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут загореться.

- ▶ Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы.
- ▶ Если из прибора поступает дым, выключите его или предохранитель и держите дверцу закрытой, чтобы погасить возможное пламя.

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть.

- ▶ Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.

Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть.

- ▶ При предварительном разогреве и во время приготовления обязательно закрепляйте пергаментную бумагу в принадлежностях.
- ▶ Всегда отрезайте подходящий размер бумаги и ставьте на бумагу кастрюлю или форму для выпекания.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

Принадлежности или посуда очень горячие.

- ▶ Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Пары алкоголя могут воспламеняться в горячей рабочей камере. Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырваться горячий пар и языки пламени.

- ▶ Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта.
- ▶ Не нагревайте неразбавленный спирт ($\geq 15\%$ алк.) (например, при добавлении в блюдо).
- ▶ Осторожно откройте дверцу прибора.

Выдвижные направляющие нагреваются в процессе работы прибора.

- ▶ Не трогайте горячие выдвижные направляющие, дайте им остыть.
- ▶ Прикасайтесь к выдвижным направляющим только в перчатках.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.

- ▶ Осторожно открывайте дверцу прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар.

- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

- ▶ Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность.

Прибор и его доступные части могут иметь острые края.

- ▶ Соблюдайте осторожность при использовании и очистке.
- ▶ По возможности используйте защитные перчатки.

Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы.

- ▶ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки.

- ▶ Используйте защитные перчатки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности.

- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с горячими частями прибора или с источниками тепла.
- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
- ▶ Запрещается перегибать, заземлять или переоборудовать сетевой кабель.

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу. → *Страница 42*

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.

- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

1.5 Галогенная лампочка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Лампы рабочей камеры очень сильно нагреваются. Некоторое время после выключения существует опасность получения ожога.

- ▶ Не касайтесь стеклянного плафона.
- ▶ При очистке избегайте контакта с кожей.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При замене лампы контакты в патроне находятся под напряжением.

- ▶ Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать возможного поражения электрическим током.
- ▶ Дополнительно выключите предохранитель в блоке предохранителей.

2 Во избежание материального ущерба

2.1 Общая информация

ВНИМАНИЕ!

Находящиеся в нагретой рабочей камере пары алкоголя могут воспламениться и привести к необратимому повреждению прибора. В результате дефлаграции дверца прибора может быть выбита вырывающимися парами. Стекла дверцы могут разбиться и разлететься на осколки. Возникающее отрицательное давление может привести к сильной деформации внутренней поверхности рабочей камеры.

- ▶ Не нагревайте неразбавленный спирт ($\geq 15\%$ алк.) (например, при добавлении в блюдо).

При эксплуатации при температуре выше $120\text{ }^{\circ}\text{C}$ вода на дне рабочей камеры повреждает эмаль.

- ▶ Не запускайте режим, если на дне рабочей камеры собралась вода.
- ▶ Перед запуском прибора вытрите воду на дне рабочей камеры.

Объекты, находящиеся на дне рабочей камеры при температуре выше $50\text{ }^{\circ}\text{C}$, могут вызвать аккумуляцию тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.

- ▶ Не кладите на дно рабочей камеры никакие принадлежности, бумагу для выпекания или фольгу.
- ▶ Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше $50\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Вода, находящаяся в разогретой рабочей камере, вызывает образование горячего водяного пара. В результате изменения температуры возможно повреждение прибора.

- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

- ▶ Не ставьте посуду с водой на дно рабочей камеры.

Влага, скопившаяся в рабочей камере в течение длительного времени, может стать причиной появления ржавчины.

- ▶ Протирайте конденсат каждый раз после завершения приготовления. После режима эксплуатации при высокой температуре дайте рабочей камере остыть с закрытой дверцей.

- ▶ Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени.

- ▶ Не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.

- ▶ Запрещается фиксировать дверцу прибора в открытом состоянии каким-либо предметом.

Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить.

- ▶ При выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком.
- ▶ Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.

Использование средства для очистки духовок в нагретой рабочей камере приводит к повреждению эмали.

- ▶ Нельзя использовать средство для очистки духовок, если рабочая камера нагрета.
- ▶ Перед следующим разогреванием полностью удалите остатки пищи из рабочей камеры и с дверцы прибора.

Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца во время использования не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели.

- ▶ Следите за тем, чтобы уплотнителя дверцы всегда оставался чистым.
- ▶ Не используйте прибор, если уплотнитель повреждён или отсутствует.

Сидеть на дверце прибора или облокачиваться на неё запрещается, так как дверца при этом повреждается.

- ▶ Запрещается вставать на дверцу прибора, садиться, держаться или опираться на неё.
- ▶ Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу прибора.

В зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании.

- ▶ Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.

Алюминиевая фольга на стекле дверцы может вызвать изменение цвета стекла.

- ▶ При использовании алюминиевой фольги в рабочей камере следите, чтобы она не касалась стекла дверцы.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▶ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше электроэнергии.

Предварительно разогревайте прибор, только если это указано в рецепте или рекомендациях по установке.

→ *"У Вас все получится!"*, Страница 43

- Отсутствие предварительного нагрева прибора позволяет сэкономить до 20 % энергии.

Используйте темные эмалированные или покрытые черным лаком формы для выпекания.

- Они особенно хорошо поглощают тепло.

Во время приготовления старайтесь реже открывать дверцу прибора.

- Так лучше сохраняется температура в рабочей камере и не требуется дополнительная энергия на поддержание температуры прибора.

Выпекайте несколько блюд одно за другим или одновременно.

- Рабочая камера остается разогретой после выпекания первого пирога, за счет чего время выпекания второго пирога уменьшается.

При длительном времени приготовления блюда выключайте прибор за 10 минут до завершения приготовления.

- Остаточного тепла достаточно, чтобы довести блюдо до готовности.

Неиспользуемые принадлежности необходимо убирать из рабочей камеры.

- Избыточное количество принадлежностей увеличивает энергопотребление при нагревании.

Продукты глубокой заморозки следует размораживать перед приготовлением.

- Таким образом энергия не будет расходоваться на размораживание.

Заметка:

Прибор потребляет:

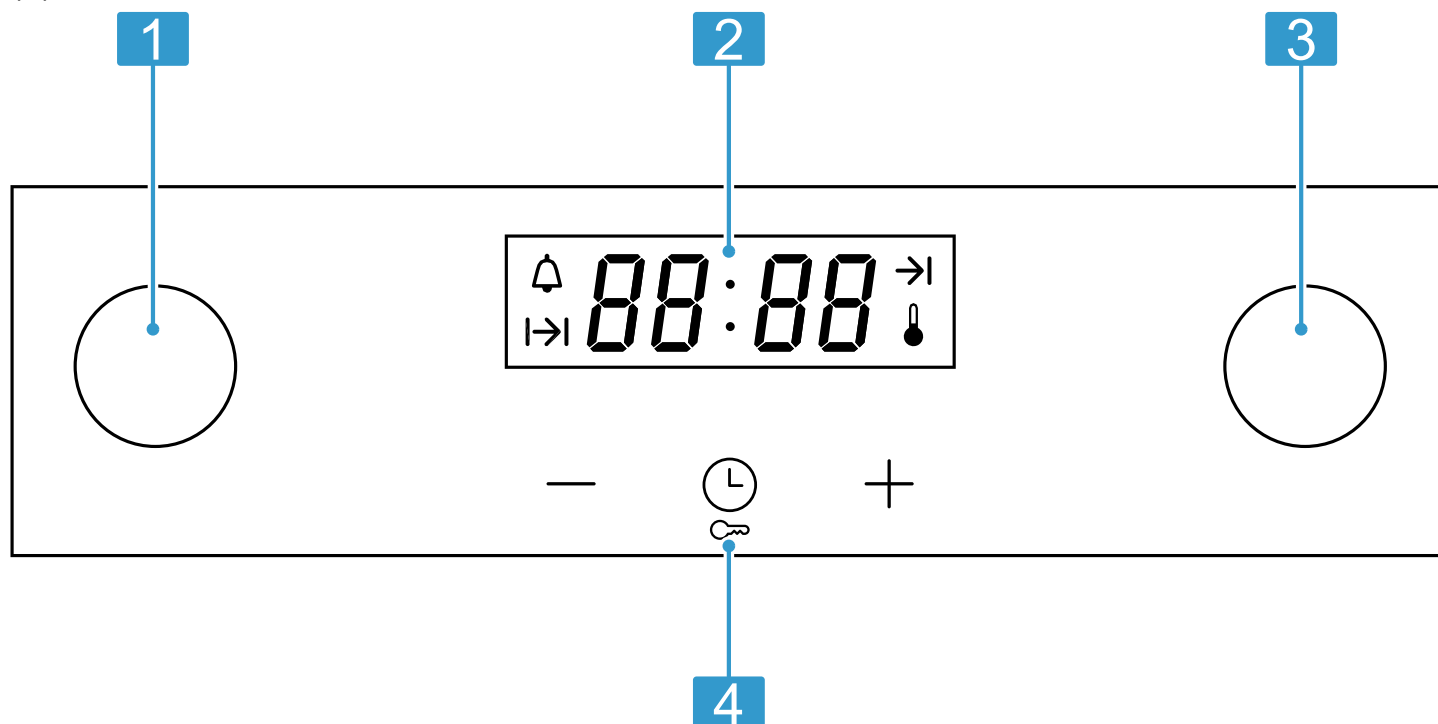
- в режиме ожидания с включенным дисплеем макс. 1 Вт
- в режиме ожидания с выключенным дисплеем макс. 0,5 Вт

4 Знакомство с прибором

4.1 Панель управления

Настроить все функции прибора и получить информацию о его рабочем состоянии можно через панель управления.

Заметка: В зависимости от типа прибора отдельные детали на рисунке могут отличаться, например, по цвету и форме.



1	Переключатель выбора функций	Переключатель выбора функций предназначен для установки вида нагрева или других функций. Переключатель выбора функций можно поворачивать из нулевого положения как влево, так и вправо.
2	Дисплей	На дисплее отображаются символы активных функций и функции времени.
3	Регулятор температуры	С помощью регулятора температуры установите температуру для вида нагрева. Регулятор температуры можно поворачивать как влево, так и вправо.
4	Сенсорные поля	Сенсорные поля используются для прямой настройки различных функций.

Кнопки

Кнопками можно напрямую выбирать различные функции.

Заметка: Если кнопка не имеет функции, раздается сигнал.

Символ	Кнопка	Пояснение
🕒	Функции времени	Установка таймера, продолжительности, окончания и времени суток
—	Минус	Уменьшение установленного значения
+	Плюс	Увеличение установленного значения
🔒	Блокировка для безопасности детей	Включение и выключение блокировки для безопасности детей в режиме готовности

Дисплей

На дисплее отображаются текущие установочные значения или опции для выбора.

Значение, которое требуется установить в данный момент, находится в центре дисплея. Оно выделено. Значение отображается белым шрифтом на темном фоне.

Символ	Пояснение
🕒	Таймер
⏱	Время приготовления
→	Окончание

Символ	Пояснение
88:88	Индикация времени
🔥	Индикатор нагрева

Регулятор температуры

С помощью регулятора температуры установите температуру.

Индикатор нагрева

При нагревании прибора на дисплее появляется 🔥. Индикация гаснет при паузах в нагреве.

При использовании предварительного разогрева прибора кладите блюдо в рабочую камеру, когда индикатор нагрева погаснет в первый раз.

Заметка: Из-за термической инерционности отображаемая температура может отличаться от фактической температуры рабочей камеры.

4.2 Виды нагрева и функции

Для того, чтобы вы могли выбрать подходящий вид нагрева для вашего блюда, здесь мы объясним различия и опишем области применения.

Символ	Вид нагрева или функция	Температура или ступень нагрева	Применение
🔥	Быстрый нагрев	50–250 °C	Для быстрого нагрева духового шкафа.
🌀	Горячий воздух 3D	50–250 °C	Приготовление блюд на 1–2 уровнях. Вентиляторы равномерно распределяют тепло от кольцевых нагревательных элементов в задней стенке по рабочей камере.
👤	Конвекция	50–250 °C	Приготовление пирогов и выпечки на одном уровне. Вентиляторы равномерно распределяют жар от нагревательных элементов по рабочей камере.
👤	Нижний жар	50–250 °C	Доведение блюд до готовности. Жар поступает снизу.
👤	Гриль, большая площадь нагрева	50–250 °C	Приготовление на гриле плоских продуктов, например стейков, колбасок или тостов, а также запекание. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.
👤	Гриль с конвекцией	50–220 °C	Запекание или жарение мяса, птицы и целой рыбы. Вентилятор завихряет горячий воздух вокруг продуктов. Заметка: При использовании гриля с конвекцией устанавливайте температуру не более 220 °C.
👤	Щадящий верхний/нижний жар	50–250 °C	Для щадящего приготовления выбранных блюд (например, мяса, овощей) на одном уровне без предварительного разогрева. Вид нагрева не подходит для блюд, которые должны подниматься при выпекании (например, хлеба).
👤	Верхний/нижний жар	50–250 °C	Приготовление пирогов, запеканок и постного жаркого. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
👤	Вертел	50–250 °C	Жаркое, мясной рулет и птица

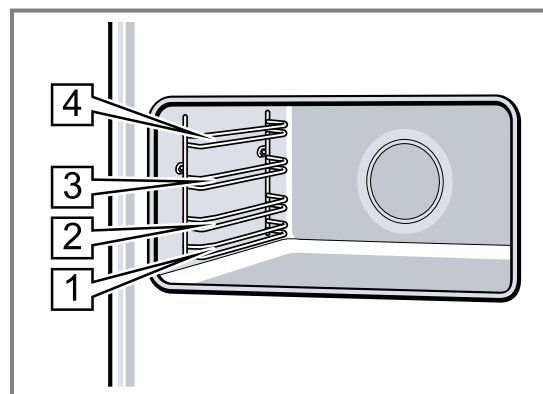
4.3 Рабочая камера

Функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию прибора.

Уровни установки

Рабочая камера имеет 4 уровня установки.

Всегда вставляйте принадлежности до упора, чтобы они не касались стекла дверцы. Правильно вставляйте принадлежности в рабочую камеру.




Самоочищающиеся поверхности

Задняя и боковые стенки рабочей камеры являются самоочищающимися. Самоочищающиеся поверхности в рабочей камере имеют пористое матовое керамическое покрытие и шероховатую поверхность. Во время работы прибора брызги жира от жарения или приготовления на гриле поглощаются самоочищающимися поверхностями и удаляются.

Освещение рабочей камеры

При выборе большинства режимов работы освещение рабочей камеры включается после запуска режима. После завершения режима освещение рабочей камеры отключается.

Для включения освещения рабочей камеры при выключенном приборе, установите переключатель выбора функций на любую функцию, кроме . Убедитесь, что регулятор температуры стоит на нулевом положении.

Охлаждающий вентилятор

Охлаждающий вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Теплый воздух выходит через дверцу прибора.

ВНИМАНИЕ!

Не накрывайте вентиляционные прорези, чтобы не вызвать перегрев прибора.

- ▶ Не закрывайте вентиляционные прорези.

Для более быстрого охлаждения рабочей камеры охлаждающий вентилятор продолжает работать определенное время после ее выключения.

Образование конденсата

Здесь вы узнаете, как образуется конденсат, как избежать повреждения прибора и как можно уменьшить образование конденсата.

При приготовлении продуктов в рабочей камере может образовываться много водяного пара. Поскольку ваш прибор энергоэффективный, во время работы наружу выделяется мало тепла. Из-за большого перепада температур между внутренней поверхностью прибора и его внешними деталями на дверце, на панели управления или на рядом стоящей мебели может оседать конденсат. Образование конденсата — это обычное, обусловленное законами физики явление.

Чтобы избежать повреждений, вытирайте образующийся конденсат. Если конденсат собирается в желобе для отвода конденсата, удаляйте конденсат с помощью губки. Из-за переполнения желоба для отвода конденсата может быть повреждена мебель для встраивания. Дайте прибору просохнуть с открытой дверцей.

Предварительный разогрев способствует уменьшению количества образующегося конденсата.

5 Аксессуары

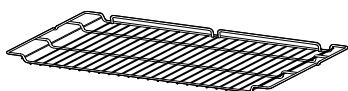
Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору.

Заметка: При чрезмерном нагреве возможна деформация принадлежностей. Деформация не оказывает влияния на функционирование. После охлаждения аксессуаров деформация устраняется.

В зависимости от типа прибора комплектующие могут различаться.

Принадлежности

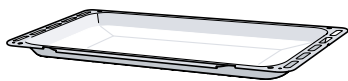
Решетка



Применение

- Посуда
- Форма для выпечки
- Мясо, например, жареное или на гриле
- Продукты глубокой заморозки

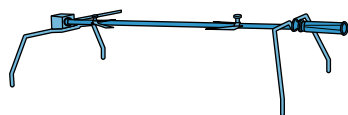
Универсальный противень



- Сочные пироги
- Выпечка
- Продукты глубокой заморозки
- Большое жаркое

Рекомендация: Универсальный противень можно использовать для сбора жира, если вы готовите на гриле прямо на решетке.

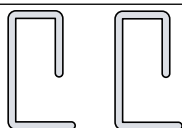
Вертел



- Жарение кусков мяса
- Жарение крупной птицы

Заметка: Использовать только в комбинации с эмалированным противнем.

Фиксирующие штифты



Блокировка петель.

Заметка: Не выбрасывайте фиксирующие штифты. Храните фиксирующие штифты в надежном месте. Фиксирующие штифты используются при снятии дверцы прибора или очистке стекол дверцы.

5.1 Дополнительные принадлежности

Дополнительные принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Полный перечень специальных принадлежностей к прибору вы найдёте в наших рекламных проспектах или в интернете:

www.bosch-home.com

Принадлежности относятся к конкретным приборам. Поэтому при покупке всегда указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора.

Информацию о том, какие принадлежности предлагаются для вашего прибора, вы можете найти в онлайн-магазине или запросить в сервисной службе.

Другие принадлежности	Применение
Решетка	<ul style="list-style-type: none"> ■ Посуда ■ Форма для выпечки ■ Мясо, например, жареное или на гриле ■ Продукты глубокой заморозки
Противень	<ul style="list-style-type: none"> ■ Пирог на противне ■ Мелкая выпечка
Универсальный противень	<ul style="list-style-type: none"> ■ Сочные пироги ■ Выпечка ■ Продукты глубокой заморозки ■ Большое жаркое
Комплект выдвижных направляющих	Комплект выдвижных направляющих для одного уровня

5.2 Функция фиксации

Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании.

Принадлежности можно выдвинуть из духового шкафа примерно наполовину до фиксации. Правильно устанавливайте принадлежности в рабочей камере, чтобы работала защита от опрокидывания.

6 Перед первым использованием

Выполните установки для первого ввода в эксплуатацию. Очистите прибор и аксессуары.

6.1 Установка времени суток

После подключения на дисплее мигает 12:00. Установите время суток.

1. С помощью + или — установите время суток.
2. Нажмите ⏻.

Заметка: По истечении времени установки время суток автоматически сохраняется.

6.2 Очистка прибора перед первым использованием

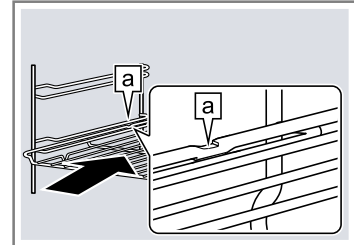
Перед первым использованием прибора необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

1. Выньте принадлежности из рабочей камеры и снимите навесные элементы. → Страница 39

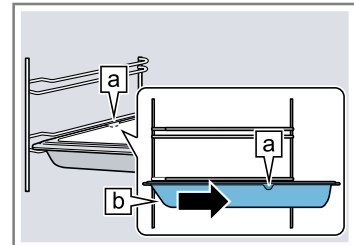
5.3 Установка принадлежностей в рабочую камеру

1. Поверните принадлежность таким образом, чтобы вырез [a] находился сзади и был обращен вниз.
2. Устанавливая принадлежности, следите чтобы они вставали между направляющими одного уровня.

Решетка Открытая сторона должна быть обращена в сторону дверцы прибора, а изгиб — вниз ↘.



Противень, например универсальный или обычный Скошенный край противня [b] должен быть обращен вперед к дверце прибора.



3. Полностью задвиньте принадлежности так, чтобы они не касались дверцы прибора.

Заметка: Выньте принадлежности, не нужные во время режима работы, из рабочей камеры.

2. Полностью удалите из рабочей камеры остатки упаковки, например кусочки пенопласта.
3. Некоторые детали обтянуты пленкой для защиты от царапин. Снимите пленку для защиты от царапин.
4. Протрите прибор снаружи мягкой влажной тканью.
5. Промойте рабочую камеру мыльным раствором.
6. Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый прибор.
7. Поверните переключатель выбора функций на [☐].
8. Установите максимальную температуру. При первом нагреве прибора из рабочей камеры может быть слышен хруст.
9. Проветривайте кухню во время нагревания прибора.
10. Выключите прибор через 1 час.
11. Дайте прибору остыть.
12. После остывания рабочей камеры промойте гладкие поверхности мыльным раствором.
13. Установите навесные элементы. → Страница 39
14. При необходимости очистите стекла дверцы. → Страница 39

6.3 Чистка принадлежностей

- ▶ Тщательно очистите принадлежности салфеткой из мягкой ткани и мыльным раствором.

7 Стандартное управление

7.1 Включение прибора

1. С помощью переключателя выбора функций установите вид нагрева.
2. С помощью регулятора температуры выберите температуру.
 - ✓ Прибор начинает нагреваться.

Заметка: Контроль температуры показывает актуальное состояние нагрева.

7.2 Изменение вида нагрева и температуры

1. С помощью переключателя выбора функций измените вид нагрева.
2. С помощью регулятора температуры измените температуру.

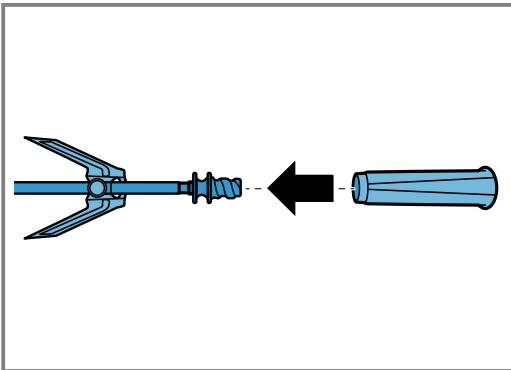
7.3 Выключение прибора

- ▶ Поверните переключатель выбора функций в нулевое положение.

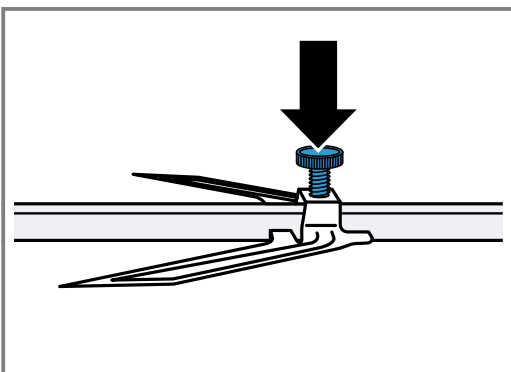
8 Вертел

8.1 Подготовка вертела

1. Наденьте зажим на вертел и прикрутите ручку.



2. Сдвиньте жаркое на центр вертела.
3. Закрепите жаркое зажимами.
4. Зафиксируйте зажимы винтами с накатанной головкой.



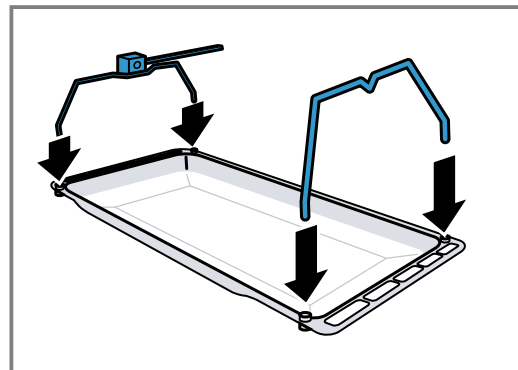
8.2 Установка вертела

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

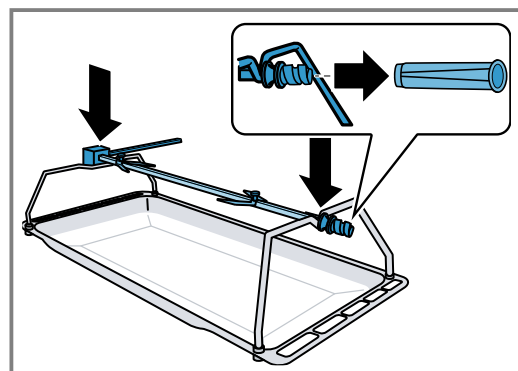
Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

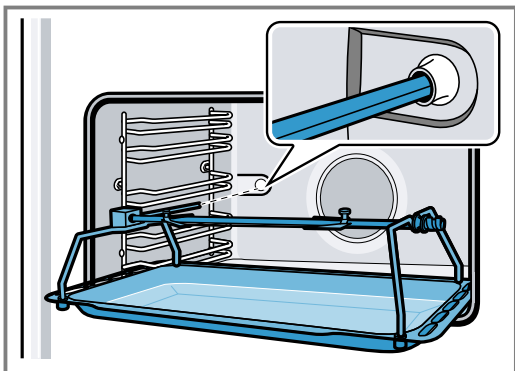
1. Вставьте раму вертела в резьбовые втулки.



2. Установите вертел на раму и открутите ручку.



- Установите универсальный противень на уровень установки 1 и вставьте вертел в крепление двигателя.



- Для улучшения улавливания капель жира налейте в универсальный противень немного воды.
- Закройте дверцу прибора.

8.3 Включение вертела

Заметка: Для использования вертела предварительно разогрейте прибор с помощью вида нагрева . Установите вертел до включения функции нагрева .

- Установите переключатель выбора функций на .
- Установите температуру.

8.4 Снятие вертела

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

- Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

- Откройте дверцу прибора.
- Медленно выдвиньте универсальный противень, чтобы он выступал из рабочей камеры наполовину.
- Полностью извлеките универсальный противень из рабочей камеры и поставьте на столешницу.
- Прикрутите к вертелу ручку.
- Снимите вертел с рамы за ручку.

9 Функции времени

9.1 Обзор функций времени

Здесь приводится обзор функций времени.

Символ	Функция времени	Применение
	Таймер	Таймер работает как песочные часы. Он работает независимо от режима и других функций времени и не влияет на работу прибора.
	Время суток	На дисплее прибора отображается время суток, пока не будет выполняться другая приоритетная функция.
	Время приготовления	По истечении установленного времени приготовления режим работы завершается автоматически.
	Окончание	Установите время приготовления и нужное время окончания приготовления. Прибор автоматически запустится так, чтобы завершить работу к установленному времени.

9.2 Установка таймера

Таймер не влияет на функции духового шкафа.

Заметка: Вы можете установить таймер на время от 1 минуты до 23 часов и 59 минут. Продолжительность до 10 минут можно установить с шагом в 30 секунд, от 10 минут до одного часа – с шагом в минуту, более часа – с шагом в 5 минут.

- Нажмите .
- Загорается .
- С помощью и установите требуемую продолжительность.
- По истечении времени раздается звуковой сигнал.

Примечания

- Для изменения оставшегося времени нажмите и с помощью или измените оставшееся время.
- Для отмены таймера установите оставшееся время на ноль.

Выключение звукового сигнала

- Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

Заметка: Сигнал автоматически отключается через некоторое время.

9.3 Установка времени суток


При необходимости вы можете изменять установку времени суток, например, при переходе с летнего времени на зимнее.

Требование: Прибор выключен.

- Удерживайте , пока не начнут мигать часы.
- С помощью и установите время суток.

9.4 Установка времени приготовления

Ваш прибор позволяет установить время приготовления для блюда. Таким образом предотвращается нежелательное превышение времени приготовления блюда, а вам не нужно прерывать другую работу для завершения режима.

1. Установите вид нагрева и температуру.
 - ✓ Прибор включается.
2. Дважды нажмите .
3. С помощью $+$ и $-$ установите время приготовления. Вы можете установить продолжительность на время от 1 минуты до 23 часов и 59 минут. Продолжительность до одного часа можно установить с шагом в 1 минуту, более часа – с шагом в 5 минут.
 - ✓ Загорается \rightarrow .



Завершение режима

По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал. Прибор перестает нагреваться.

1. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку. Сигнал автоматически отключается через некоторое время.
2. Поверните переключатель выбора функций в нулевое положение.

9.5 Установка времени окончания

Режим запустится на установленное время в выбранный вами момент времени.

1. Установите вид нагрева и температуру.
 - ✓ Прибор включается.
2. Дважды нажмите .
3. С помощью $+$ и $-$ установите время приготовления. Вы можете установить продолжительность на время от 1 минуты до 23 часов и 59 минут. Продолжительность до одного часа можно установить с шагом в 1 минуту, более часа – с шагом в 5 минут.
 - ✓ Загорается \rightarrow .
4. Нажмите .
5. С помощью $+$ или $-$ установите время окончания. При первом нажатии кнопки на дисплее показывается рекомендуемое значение. Рекомендуемое значение вытекает из текущего времени суток и продолжительности приготовления.
 - ✓ Загорается \rightarrow .
 - ✓ На дисплее показывается время окончания. Прибор переключается в режим ожидания.

Завершение режима

По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал. Прибор перестает нагреваться.


1. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку. Сигнал автоматически отключается через некоторое время.
2. Поверните переключатель выбора функций в нулевое положение.

10 Блокировка для безопасности детей


Заблокируйте прибор, чтобы дети не могли случайно включить прибор или изменить его установки. Если к духовому шкафу подключена варочная панель, варочная панель не будет заблокирована.

10.1 Включение блокировки для безопасности детей

Требование: Продолжительность и окончание не установлены.

- ▶ Нажмите  и удерживайте прим. 4 секунды.
- ✓ На дисплее появляется *SAFE*.

10.2 Выключение блокировки для безопасности детей

- ▶ Нажмите  и удерживайте прим. 4 секунды.
- ✓ На дисплее гаснет *SAFE*.

11 Очистка и уход

Для долговременной исправной работы прибора требуется его тщательная очистка и уход.

11.1 Чистящее средство

Чтобы не повредить различные поверхности прибора, используйте только подходящие моющие средства.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства повреждают поверхности прибора.

- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- ▶ Не используйте чистящие средства с большим содержанием спирта.
- ▶ Не используйте жесткие мочалки или губки.
- ▶ Не используйте специальные чистящие средства в теплом состоянии.
- ▶ Используйте средство для очистки стёкол, скребок для стеклянных поверхностей или средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали только в том случае, если это рекомендовано в указаниях по очистке соответствующей детали.

Использование средства для очистки духовок в нагретой рабочей камере приводит к повреждению эмали.

- ▶ Нельзя использовать средство для очистки духовок, если рабочая камера нагрета.

- ▶ Перед следующим разогреванием полностью удалите остатки пищи из рабочей камеры и с дверцы прибора.

Чистяцы соли в новых губках могут повредить поверхности.

- ▶ Тщательно вымойте новые губки для мытья посуды перед использованием.

11.2 Подходящие моющие средства

Используйте только подходящие моющие средства для очистки различных поверхностей вашего прибора.

Очистка прибора снаружи

Соблюдайте инструкции по очистке прибора.

Область	Подходящие моющие средства	Указания
Передняя панель из нержавеющей стали	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горячий мыльный раствор ■ Специальные средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали для очистки нагретых поверхностей 	Чтобы предотвратить коррозию, сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка с поверхностей из нержавеющей стали. Нанесите средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали очень тонким слоем.
Панель управления	Горячий мыльный раствор	Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте чистящее средство для стекол или скребок для стеклянных поверхностей.
Стекла дверцы	Горячий мыльный раствор	Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей или губку из нержавеющей стали.
Ручка дверцы	Горячий мыльный раствор	Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Для предотвращения появления пятен, которые невозможно удалить, сразу вытирайте средство для удаления накипи при попадании на ручку дверцы.

Очистка прибора изнутри

Область	Подходящие моющие средства	Указания
Эмалированные поверхности	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горячий мыльный раствор ■ Уксусный раствор ■ Средство для очистки духовых шкафов 	Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Размочите подгоревшие остатки пищи мягкой тканью с мыльным раствором. При сильном загрязнении используйте мочалку из нержавеющей стали или средство для очистки духовок. После чистки оставляйте рабочую камеру открытой для просушки. Заметка: Из-за остатков продуктов может возникать белый налет. Этот налет не опасен для здоровья и не влияет на функции прибора. Налет можно удалить лимонной кислотой.
Самоочищающиеся поверхности		Учитывайте указания относительно поверхностей рабочей камеры в дополнении к таблице. → "Очистка самоочищающихся поверхностей", Страница 38
Стекланный плафон освещения рабочей камеры	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горячий мыльный раствор ■ Средство для очистки духовых шкафов 	Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовых шкафов.

Область	Подходящие моющие средства	Указания
Стекла дверцы	Горячий мыльный раствор	Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей или губку из нержавеющей стали. Рекомендация: Стекла дверцы рекомендуется чистить вместе с рабочей камерой. → "Очистка рабочей камеры", Страница 38
Уплотнитель дверцы	Горячий мыльный раствор	Очистите тканевой салфеткой. Не трите и не снимайте уплотнитель дверцы.
Защитная панель дверцы из нержавеющей стали	Средство для очистки изделий из нержавеющей стали	Соблюдайте указания производителя. Не используйте чистящее средство для стекол или скребок для стеклянных поверхностей. Не используйте специальные средства для ухода за металлическими изделиями. Рекомендация: Рекомендуем снять защитную панель дверцы.
Защитная панель дверцы из пластмассы	Горячий мыльный раствор	Не используйте чистящее средство для стекол или скребок для стеклянных поверхностей. Не используйте специальные средства для ухода за металлическими изделиями. Рекомендация: Рекомендуем снять защитную панель дверцы.
Навесные элементы	Горячий мыльный раствор	Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щетки.
Система выдвижного механизма	Горячий мыльный раствор	Очистите с помощью тряпочки для мытья или щетки. Чтобы не удалить смазку, очищайте направляющие, не снимая. Запрещено мыть в посудомоечной машине.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор	Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щетки. Если принадлежности сильно загрязнены, используйте губку из нержавеющей стали. Рекомендация: Эмалированные принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

Примечания

- Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, например стекла, пластмассы или металла.
- Выглядящие как разводы тени на стеклах дверцы на самом деле являются отраженным светом освещения рабочей камеры.
- При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может вызвать незначительное изменение цвета эмали. Изменение цвета является абсолютно нормальным и не влияет на функционирование. Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть шероховатыми. Это не нарушает защиту от коррозии.

11.3 Очистка прибора

Очищайте прибор в соответствии с указаниями, чтобы не повредить отдельные компоненты или поверхности неподходящим способом очистки или чистящим средством.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.

- ▶ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть.

- ▶ Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.

Требование: Следуйте указаниям по использованию чистящих средств.

→ "Чистящее средство", Страница 35

1. Используйте для очистки прибора горячий мыльный раствор и салфетку из мягкой ткани.
Для некоторых поверхностей можно использовать альтернативные чистящие средства.
→ "Подходящие моющие средства", Страница 36
2. Насухо вытрите мягкой тканевой салфеткой.

Рекомендации

- Если очищать рабочую камеру после каждого использования, то не будет пригоревших загрязнений.
- Всегда сразу удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка.

Заметка: Для выпекания особо сочных пирогов используйте универсальный противень.

Рекомендация: Для поддержания чистоты в рабочей камере, используйте для жарения подходящую посуду, например жаровню.


11.4 Очистка рабочей камеры

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

Требование: Рабочая камера полностью остыла.

1. Налейте на середину дна рабочей камеры 0,4 л воды. Не используйте дистиллированную воду.
2. Установите  переключателем выбора функций.
3. Регулятором температуры установите температуру 50 °С.
4. Во время очистки убедитесь, что вода, которая конденсируется в желобе для отвода конденсата, не переливается.
– При необходимости соберите ее губкой.
5. Через 18 минут выключите прибор.
6. Дайте прибору остыть.
7. Очистите рабочую камеру тканью.

11.5 Очистка самоочищающихся поверхностей

Самоочищающиеся поверхности покрыты пористой матовой керамикой. Во время работы прибора брызги от жарения и выпекания поглощаются этим покрытием и удаляются.

Требование: Рабочая камера остыла.

- ▶ Коричневатые и беловатые остатки вы можете удалить смоченной водой мягкой губкой.

Заметка: На самоочищающихся поверхностях могут образовываться пятна. Остатки сахара и яичных белков в продуктах не разлагаются и прилипают к поверхности. Красноватые пятна — это остатки соленой пищи, а не следы ржавчины. Эти пятна не опасны для здоровья. Эти пятна не влияют на способность самоочищающихся поверхностей к самоочистке.

11.6 Замена лампочки в рабочей камере

Если перестало работать освещение рабочей камеры, замените лампочку в рабочей камере.

Заметка: Жаропрочные галогенные лампочки 230 В (мощность 40 Вт, тип цоколя G9) можно приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах. Используйте только указанные лампочки. Берите новую галогенную лампочку чистой сухой салфеткой. Это продлит срок службы лампочки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

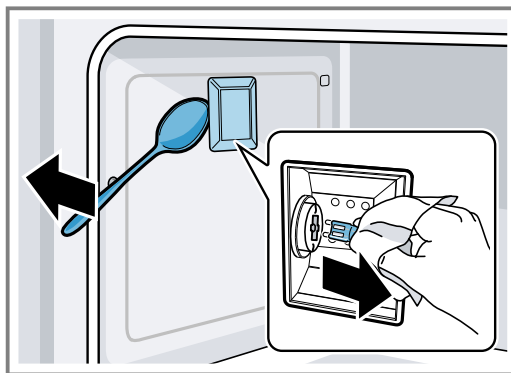
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При замене лампы учитывайте, что контакты в патроне находятся под напряжением.

- ▶ Перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- ▶ Также извлеките из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

Требования

- Предохранитель выключен.
 - Рабочая камера остыла.
 - Новая галогенная лампочка для замены находится под рукой.
1. Откройте дверцу прибора.
 2. Во избежание повреждений положите в рабочую камеру кухонное полотенце.
 3. Выньте принадлежности из рабочей камеры и снимите навесные элементы. → *Страница 39*
 4. Снимите стеклянный плафон.
Если стеклянный плафон не удастся отсоединить спереди рукой, используйте в качестве вспомогательного приспособления ложку.
 5. Выньте лампочку рабочей камеры.



6. Вставьте новую лампочку аналогичного типа.
7. Вставьте на место стеклянный плафон лампочки в духовом шкафу.
8. Установите навесные элементы. → *Страница 39*
9. Выньте кухонное полотенце.
10. Включите предохранитель.
11. Проверьте, работает ли освещение духового шкафа.

12 Навесные элементы

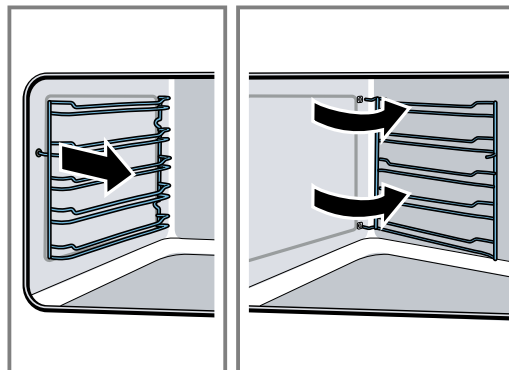
Чтобы тщательно очистить навесные элементы и рабочую камеру или заменить навесные элементы, их можно снять.

12.1 Снятие навесных элементов

Каждый навесной элемент крепится в 3 точках на боковой панели в рабочей камере.

1. Возьмитесь за навесной элемент с передней стороны и потяните к центру рабочей камеры.
- ✓ Передний крючок навесного элемента отсоединяется из отверстия.

2. Откиньте навесной элемент дальше и извлеките из задних отверстий боковой панели.



3. Выньте навесной элемент из рабочей камеры.

12.2 Установка навесных элементов

1. Вставьте крючки навесного элемента в задние отверстия боковой панели.
2. Вдавите передний крючок навесного элемента в отверстие.

13 Дверца прибора

При правильном уходе и тщательной очистке ваш прибор надолго сохранит свой внешний вид и функциональность. Здесь описывается, как очищать дверцу прибора.

Заметка: Чтобы дверца прибора не касалась мебели для встраивания, угол открытия дверцы прибора немного меньше 90°.

13.1 Снятие стекол дверцы

Для лучшей очистки можно снять стекла с дверцы прибора.

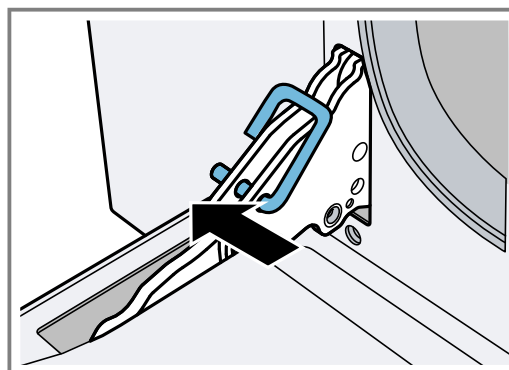
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

- ▶ Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность.

1. Полностью откройте дверцу прибора.

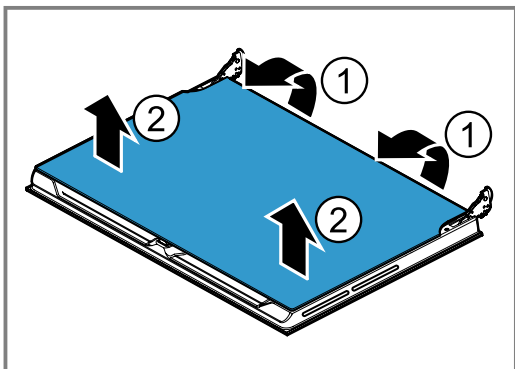
2. Заблокируйте петли слева и справа фиксирующими штифтами.



Фиксирующие штифты должны быть полностью вставлены в отверстия в петлях.

3. Двумя руками приподнимите нижнюю часть внутреннего стекла так, чтобы крепежные штифты вышли из крепления. ①

- Осторожно приподнимите верхнюю часть внутреннего стекла, чтобы высвободить штифты из крепления.
②



- Осторожно положите внутреннее стекло на ровную поверхность.
- Протрите стекла дверцы мягкой тканью со средством для очистки стекол.

13.2 Установка стекол дверцы

- Вставьте внутреннее стекло.
Все четыре крепежных штифта должны зафиксироваться в предусмотренных для них креплениях.
- Выньте фиксирующие штифты и закройте дверцу прибора.

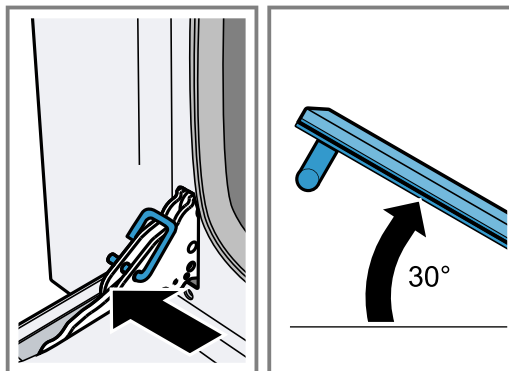
Заметка: Не выбрасывайте фиксирующие штифты. Храните фиксирующие штифты в надежном месте. Фиксирующие штифты используются при снятии дверцы прибора или очистке стекол дверцы. Если у вас нет фиксирующих штифтов, их можно заказать в сервисной службе.

13.3 Снятие дверцы прибора

При особенно сильных загрязнениях для лучшей очистки можно снять дверцу прибора.

- Полностью откройте дверцу прибора.
- Заблокируйте петли слева и справа фиксирующими штифтами.
Фиксирующие штифты должны быть полностью вставлены в отверстия в петлях.

- Обеими руками возьмитесь за дверцу прибора сбоку и закройте прим. на 30 градусов.



- Не закрывайте дверцу прибора полностью. Иначе петли могут погнуться и повредить эмаль.
- Слегка приподнимите дверцу прибора и снимите.

13.4 Навешивание дверцы прибора

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

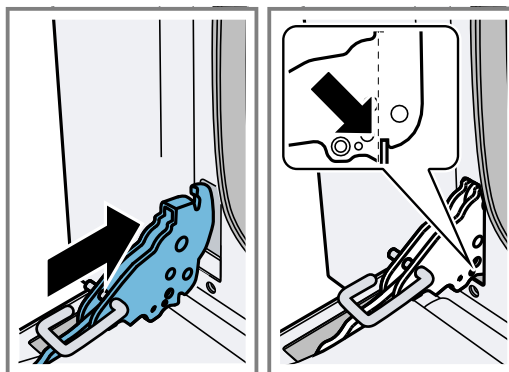
Если петли не закреплены из-за неполной блокировки, то они могут захлопываться с большим усилием.

- ▶ Не беритесь за петлю, когда она захлопывается при снятии или навешивании дверцы.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу.

Неправильно установленное стекло или дверца прибора являются источником опасности.

- ▶ Перед началом использования прибора, убедитесь, что стекло и дверца прибора установлены правильно.

- Обеими руками возьмитесь за дверцу прибора сбоку.
- Вставьте петли в выемки прибора.



Вырезы снизу на петлях должны войти в зацепление с рамой прибора.

- Опустите дверцу прибора вниз.
- Выньте фиксирующие штифты.

Заметка: Не выбрасывайте фиксирующие штифты. Храните фиксирующие штифты в надежном месте. Фиксирующие штифты используются при снятии дверцы прибора или очистке стекол дверцы. Если у вас нет фиксирующих штифтов, их можно заказать в сервисной службе.

14 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности вашего прибора. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- ▶ Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.

→ "Сервисная служба", Страница 42

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

14.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Подключите прибор к электросети.
	Сбой электропитания. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
	Сработал предохранитель в блоке предохранителей. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
Прибор не запускается.	Дверца прибора закрыта неплотно. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Закройте дверцу прибора.
	Прибор не выключен. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Выключите прибор и снова включите.
На дисплее мигает 12:00.	Сбой электропитания. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Установите время суток. → "Перед первым использованием", Страница 32
Освещение рабочей камеры не функционирует.	Режим работы «Щадящий верхний/нижний жар» активирован. <ul style="list-style-type: none"> ▶ При этом режиме работы освещение рабочей камеры выключено.
	Неисправна лампочка в рабочей камере. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Замените лампочку в рабочей камере. → "Замена лампочки в рабочей камере", Страница 38
Приготовленные в духовом шкафу блюда сгорают за самое короткое время.	Неисправен термостат. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Обратитесь в → "Сервисная служба", Страница 42.
Стекла дверцы запотели.	Нормальное явление, обусловленное разницей температур. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Нагрейте прибор до 100 °C и выключите через 5 минут.
Невозможно управление включенным прибором. На дисплее горит SRFEE.	Активирована блокировка для безопасности детей. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Выключите блокировку для безопасности детей. → "Выключение блокировки для безопасности детей", Страница 35
На дисплее застыла индикация или дисплей не реагирует.	Активирована блокировка для безопасности детей. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Выключите блокировку для безопасности детей. → "Выключение блокировки для безопасности детей", Страница 35
	Функциональная неисправность <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей. 2. Прим. через 10 секунд снова включите предохранитель. 3. Если неисправность возникает снова, обратитесь в сервисную службу.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Конденсат оседает на дверце прибора или капает конденсат.	Дверца прибора неправильно закрывается. <ul style="list-style-type: none"> ► Убедитесь, что дверца прибора правильно установлена и правильно закрывается. → "Дверца прибора", Страница 39
	Загрязнение уплотнителя. <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверьте уплотнитель на предмет загрязнения, повреждения или неправильной посадки. 2. Очистите или замените уплотнитель или обеспечьте его правильную посадку.
	Нормальное образование конденсата. → "Образование конденсата", Страница 31

15 Утилизация

15.1 Утилизация старого бытового прибора

Утилизация в соответствии с экологическими нормами обеспечивает возможность вторичного использования ценных сырьевых материалов.

- Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.
Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

16 Сервисная служба

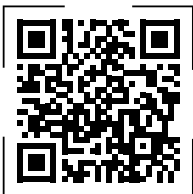
Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора.

Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.

<https://www.bosch-home.ru>



Этот продукт имеет источники света класса энергоэффективности G.

Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству/ ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)» Республика Казахстан, г. Алматы, ул. Хаджи Мукана, 22/5, 7 этаж
e-mail: ala-infokz@bshg.com

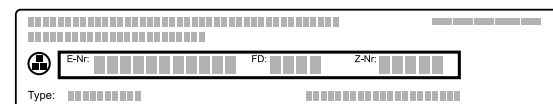
Срок службы устройства – 7 лет.

На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).

16.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD)

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора.

Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы.



Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

17 У Вас все получится!

Здесь приводятся советы по выбору посуды и приготовлению блюд.

17.1 Рекомендуемая последовательность действий

ВНИМАНИЕ!

Продукты, содержащие кислоту, могут повредить решетку

- ▶ Не кладите продукты, содержащие кислоту, такие как фрукты или вымоченные в кислом маринаде блюда для приготовления на гриле, прямо на решетку.

Заметка: Указание для пользователей, имеющих аллергию на никель

В редких случаях на продуктах могут остаться незначительные следы никеля.

1. Перед началом работы удалите из рабочей камеры все лишние принадлежности.
2. Выберите требуемое блюдо в рекомендациях по установкам.
3. Выложите блюдо в подходящую посуду. Используйте входящие в комплект поставки принадлежности.
4. Предварительно разогревайте прибор, только если это указано в рецепте или рекомендациях по установкам. Выстилайте принадлежности бумагой для выпечки только после их предварительного разогрева.
5. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам. Сначала установите более короткое время приготовления. При необходимости увеличьте время приготовления.
6. В процессе приготовления дверца прибора должна быть закрыта.

17.3 Таблица блюд

Здесь приводится обзор блюд.

























Вид блюда	Вес в кг	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Время приготовления, в мин
Лазанья	3–4	1		220–230 ¹	45–50
Лазанья	3	2		220 ¹	45
Запекание макарон	3–4	1		220–230 ¹	45–50
Жаркое из телятины	2	2		180–190 ¹	90–100
Свиное филе	1,5–2	2		190–200 ¹	90–100
Свиное филе	2	2		200 ¹	120
Колбаски	1,5	3		220 ¹	1-я сторона: 10 2-я сторона: 7
Жаркое из говядины	1	2		200 ¹	45–55
Жаркое из кролика	1,5	2		180–190 ¹	70–80

¹ Требуется предварительный разогрев прибора.

17.2 Рекомендации по выпеканию

Мы подготовили несколько советов для достижения наилучшего результата выпекания.

Расположение	Совет
Выпечка должна подниматься равномерно.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смазывайте жиром только дно разъёмной формы. ■ После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Мелкие выпечные изделия не должны склеиваться в процессе выпекания.	Помещайте изделия на расстоянии 2 см друг от друга. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Убедитесь, что выпечка готова.	Проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.
Используйте формы для выпекания из силикона, стекла, пластика или керамики.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Форма должна выдерживать температуру до 250 °C. ■ В таких формах выпечка получится не такой румяной.

Вид блюда	Вес в кг	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °С	Время приготовления, в мин
Грудка индейки	2	2		180–190 ¹	110–120
Жаркое из свиной шеи	2–3	2		180–190 ¹	170–180
Жареный цыпленок	1,2	2		190–200 ¹	65–70
Свинные котлеты	1,5	3		220 ¹	1-я сторона: 15 2-я сторона: 5
Ребрышки	1,5	3		220 ¹	1-я сторона: 15 2-я сторона: 10
Шпиг	0,7	4		250 ¹	1-я сторона: 10 2-я сторона: 8
Свиная вырезка	1,5	3		220 ¹	1-я сторона: 12 2-я сторона: 5
Филе говядины	1	4		250 ¹	1-я сторона: 7 2-я сторона: 4
Форель	0,7–1,2	2		160–170 ¹	35–40
Морской черт	0,7–1,5	2		160 ¹	60–65
Тюрбо	1,5	2		160 ¹	45–50
Пицца	1–1,5	2		250 ¹	10–12
Хлеб	1	2		180–190 ¹	25–30
Фокачча	1	2		180–190 ¹	20–25
Круглый кекс	1	2		160 ¹	55–60
Фруктовый пирог	1	2		160 ¹	35–40
Чизкейк	1	2		160–170 ¹	45–55
Пирог из песочного теста	1	2		160–170 ¹	35–40
Пирог из песочного теста	1	1		170 ¹	55
«Райский» пирог	1,2	2		160 ¹	55–60
Заварные булочки	0,7–1,2	2		180 ¹	50–60
Бисквитный пирог	1	2		150–160 ¹	55–60
Молочный рис	1	2		160 ¹	55–60
Бриоши	1–1,2	2		160 ¹	30–35

¹ Требуется предварительный разогрев прибора.

17.4 Советы по выпеканию

Если выпечка не удалась, здесь вы найдете советы, как улучшить результат в следующий раз.

Задача	Совет
Пирог опадает.	<ul style="list-style-type: none"> Используйте те ингредиенты, которые указаны в рецепте, и соблюдайте указания по приготовлению, приведенные в нем. Используйте меньше жидкости. Либо: <ul style="list-style-type: none"> уменьшите температуру выпекания на 10 °С и увеличьте время выпекания.
Пирог слишком сухой.	Увеличьте температуру выпекания на 10 °С и сократите время выпекания.
Вся поверхность пирога слишком светлая.	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте уровень установки и принадлежности. Увеличьте температуру выпекания на 10 °С. Либо: <ul style="list-style-type: none"> увеличьте время выпекания.
Вся поверхность пирога слишком темная.	Уменьшите температуру выпекания и увеличьте время выпекания.
Пирог не подрумянился сверху, но слишком сильно подрумянился снизу.	Поставьте пирог на уровень выше.
Пирог не подрумянился снизу, но слишком сильно подрумянился сверху.	<ul style="list-style-type: none"> Поставьте пирог на уровень ниже. Уменьшите температуру выпекания и увеличьте время выпекания
Выпечка подрумянивается неравномерно.	<ul style="list-style-type: none"> Понижьте температуру выпекания. Отрежьте необходимое количество пергаментной бумаги. Разместите форму для выпекания по центру. Формируйте мелкие выпечные изделия одинакового размера и толщины.

Задача	Совет
Выпечка готова снаружи, но не пропеклась внутри.	<ul style="list-style-type: none"> Уменьшите температуру выпекания и увеличьте время выпекания. Добавьте меньше жидкости. <p>При приготовлении пирога с сочной начинкой:</p> <ul style="list-style-type: none"> Сначала испеките дно. Испеченное дно посыпьте миндалем или панировочными сухарями. Выложите начинку на дно.
Пирог не отделяется от формы после того, как его перевернули.	<ul style="list-style-type: none"> После выпекания дайте пирогу остыть в течение 5–10 минут. Аккуратно отделите стенки пирога от формы с помощью ножа. Опять переверните пирог и несколько раз приложите к форме холодное влажное полотенце. В следующий раз смажьте форму жиром и посыпьте панировочными сухарями.

17.5 Советы по жарению

Если жаркое не удалось, здесь вы найдёте советы, как улучшить результат в следующий раз.

Расположение	Совет
Жаркое слишком тёмное, а корочка местами подгорела.	<ul style="list-style-type: none"> Выберите более низкую температуру. Сократите продолжительность жарения.
Жаркое пересушено.	<ul style="list-style-type: none"> Выберите более низкую температуру. Сократите продолжительность жарения.
Хрустящая корочка слишком тонкая.	<ul style="list-style-type: none"> Повысьте температуру. Или: <ul style="list-style-type: none"> После завершения времени жарения ненадолго включите режим гриля.
Соус для жаркого подгорел.	<ul style="list-style-type: none"> Выберите посуду меньшего размера. При жарении добавьте больше жидкости.
Соус для жаркого слишком светлый и водянистый.	<ul style="list-style-type: none"> Чтобы выпаривалось больше жидкости, выбирайте более просторную посуду. При жарении добавляйте меньше жидкости.

Расположение	Совет
Мясо подгорает при тушении.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Крышка должна подходить к посуде и плотно её закрывать. ■ Уменьшите температуру. ■ При тушении добавьте жидкость.

Расположение	Совет
Жаркое плохо прожарилось.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Нарезьте жаркое. ■ Приготовьте соус в посуде для жарения. ■ Выложите кусочки жаркого в соус. ■ Доведите жаркое до готовности в режиме микроволн.

18 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.



18.1 Безопасность при монтаже

Ознакомьтесь с данными указаниями перед началом установки прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Использование удлиненного сетевого кабеля и недопустимых адаптеров опасно.

- ▶ Не используйте многоконтактные розетки.
- ▶ Используйте только сертифицированные удлинительные кабели с минимальным сечением 1,5 мм², соответствующие государственным требованиям безопасности.
- ▶ Если сетевой кабель слишком короткий и более длинного нет в наличии, следует связаться со специализированной электротехнической фирмой, чтобы адаптировать домовую внутреннюю проводку.
- ▶ Используйте только допущенные производителем адаптеры и сетевые кабели.

ВНИМАНИЕ!

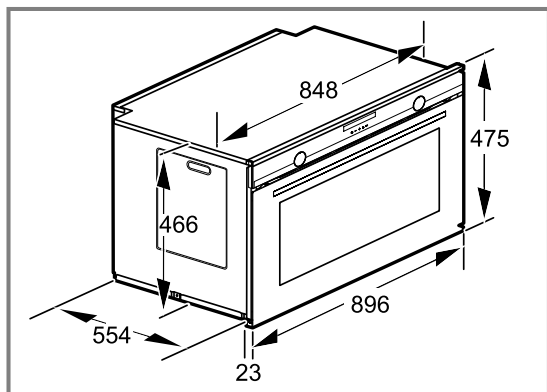
Попытки перенести прибор, держа его за ручку дверцы, могут привести к повреждению ручки. Ручка дверцы прибора не рассчитана на его вес.

- ▶ Не переносите прибор за ручку дверцы.
- Безопасность эксплуатации гарантируется только при установке квалифицированным специалистом с соблюдением инструкции по монтажу. За повреждения из-за неправильной установки ответственность несет сборщик.

- Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.
- Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую пленку из рабочей камеры и с дверцы прибора.
- Обратите внимание на монтажные пластины для установки принадлежностей.
- Мебель для встраивания должна выдерживать температуру до 90 °С, а соседние фасады — до 70 °С.
- Не устанавливайте прибор за декоративной накладкой или мебельной дверцей. В противном случае возникнет опасность перегрева.
- Работы по выполнению вырезов в мебели выполняйте перед установкой прибора. Удалите опилки. Они могут нарушить работу электрических компонентов.
- Розетка для подключения прибора должна находиться за пределами встраиваемого модуля.
- Всегда заземляйте электрические приборы.
- Чтобы не порезаться во время монтажа, используйте защитные перчатки. Детали, открытые при монтаже, могут быть острыми.
- Размеры на рисунках указаны в мм.

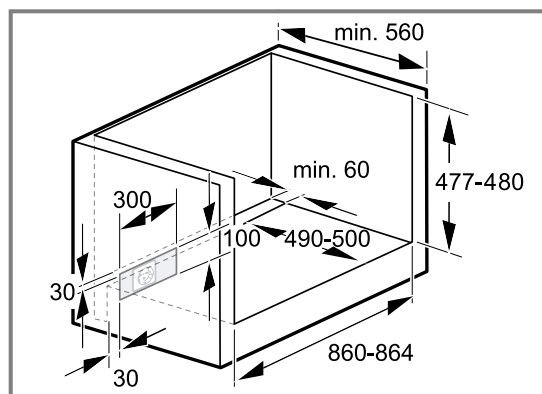
18.2 Размеры прибора

Здесь приведены размеры прибора



18.3 Установка под столешницей

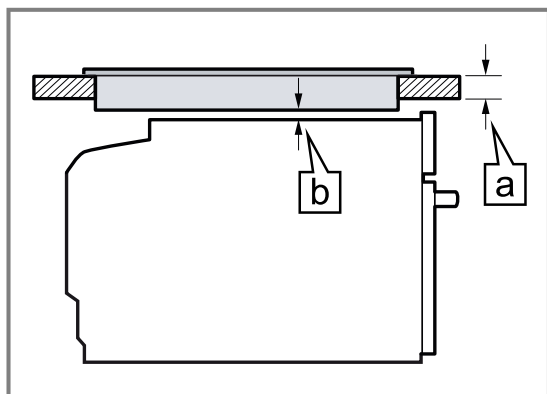
При установке под столешницей соблюдайте монтажные размеры и безопасные расстояния.



Для обеспечения вентиляции прибора в разделительной перегородке должно быть отверстие для вентиляции.

18.4 Установка под варочной панелью

При установке прибора под варочной панелью необходимо учитывать минимально допустимые размеры (включая размеры основания).



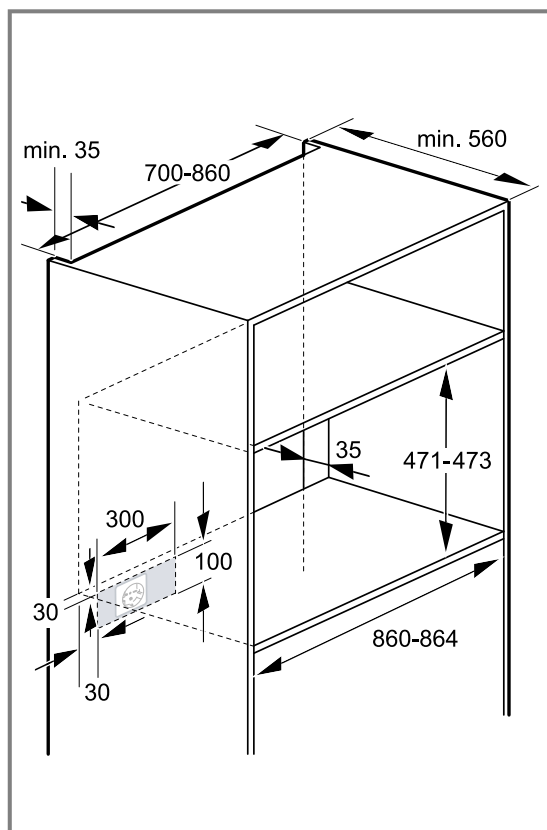
Минимальная толщина столешницы [a] вытекает из необходимого минимального расстояния [b].

Тип варочной панели	[a] врезное встраивание, в мм	[a] встраивание заподлицо, в мм	[b], в мм
Индукционная варочная панель	49	50	5
Индукционная варочная панель со сплошной зоной нагрева	70	70	5
Газовая варочная панель	39	50	5
Электрическая варочная панель	39	42	2

Закрепите столешницу на мебели для встраивания. Соблюдайте инструкцию по монтажу варочной панели.

18.5 Встраивание в шкаф-колонну

Учитывайте установочные размеры и безопасные расстояния для шкафа-колонны.



- Убедитесь, что между промежуточной полкой и стенкой, около которой стоит шкаф, имеется зазор для вентиляции прибора.
- В случае, если помимо задних стенок отдельных секций шкаф-колонна имеет дополнительно заднюю сплошную стенку, то ее следует снять.
- Устанавливайте приборы на такой высоте, на которой будет удобно вынимать принадлежности.

18.6 Установка двух приборов в колонну

Ваш прибор также можно установить над другим прибором.

18.7 Подключение к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте данные указания.

- Система защиты предохранителями настраивается в соответствии с показателями мощности, указанными на типовой табличке, и существующими местными требованиями.
- Прибор соответствует классу защиты I, поэтому он должен эксплуатироваться только с подключенным заземляющим кабелем.
- Прибор должен быть обесточен во время любых монтажных работ.
- При установке обеспечьте защиту от прикосновения.
- Подключение прибора без штепсельной вилки может выполняться только квалифицированным специалистом в строгом соответствии с региональными требованиями к электроснабжению.

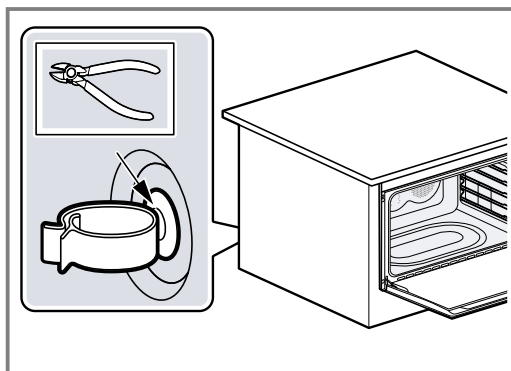
Электрическое подключение прибора без вилки с защитным контактом

Заметка: Подключение прибора должно выполняться только квалифицированным персоналом. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу. В стационарной электропроводке должен быть установлен специальный выключатель для размыкания согласно условиям монтажа.

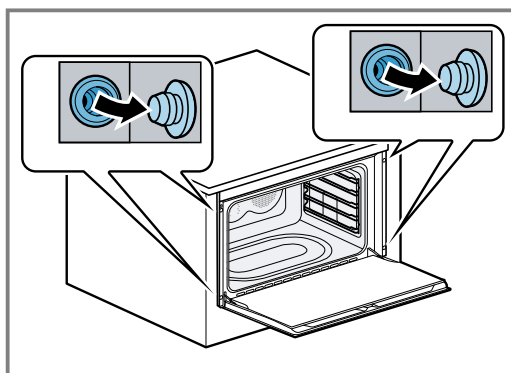
1. Определите фазовый и нейтральный (нулевой) контакты в розетке. Неправильное подключение может стать причиной повреждения прибора.
2. Подключайте прибор только к сети с напряжением от 220 до 240 В.
3. Провода сетевого кабеля должны подсоединяться в соответствии с цветовой маркировкой:
 - желто-зеленый = заземляющий провод ⊕
 - синий = (ноль) нейтральный провод
 - коричневый = фаза (фазовый провод)

18.8 Установка прибора

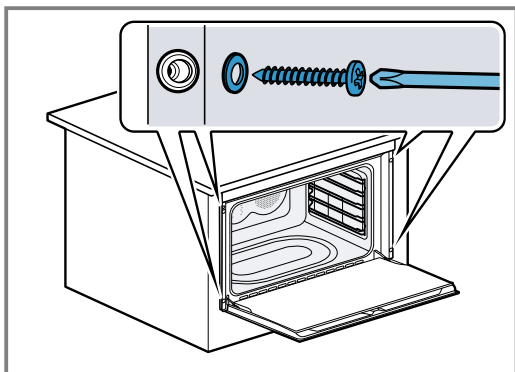
1. Вдвиньте прибор и выровняйте по центру. Не перегибайте сетевой кабель.
2. При необходимости, снимите кабелепровод с помощью инструмента.



3. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
4. Снимите защитную крышку.



5. Закрепите прибор в мебели винтами.



6. Наденьте защитную крышку.

Заметка: Ни в коем случае не закрывайте зазор между столешницей и прибором дополнительными планками.

18.9 Демонтаж прибора

1. Обесточьте прибор.
2. Ослабьте винты крепления.
3. Слегка приподнимите и выдвиньте прибор.

Mundarija

FOYDALANUVCHI QO'LLANMASI

1	Xavfsizlik	50
2	Buyumlarga zarar yetishining oldini olish.....	52
3	Atrof-muhitni himoya qilish va iqtisod qilish	53
4	Qurilma bilan tanishish.....	54
5	Qo'shimcha jihozlar	56
6	Birinchi marta foydalanishdan oldin.....	57
7	Ishlatish haqidagi asosiy ma'lumot	58
8	Six	58
9	Vaqt funksiyalari	59
10	Bolalardan saqlash	60
11	Tozalash va parvarish qilish	60
12	Rama.....	63
13	Qurilma eshigi.....	63
14	Nosozliklarni bartaraf qilish	65
15	Chiqitga chiqarish.....	66
16	Mijozlarga xizmat ko'rsatish.....	66
17	Siz muvaffaqiyat qozonasiz!	67
18	O'RNATISH YO'RIQNOMASI.....	70
18.1	O'rnatish xavfsizligi	70

1 Xavfsizlik

Quyidagi texnik xavfsizlik ko'rsatmalariga rioya qiling.

1.1 Umumiy ko'rsatmalar

- Ushbu ko'rsatmani yaxshilab o'qib oling.
- Qo'llanmani va mahsulot ma'lumotlarini kelajakda foydalanish yoki keyingi egasiga topshirish uchun saqlang.
- Tashish bilan bog'liq shikastlarni ko'rib qolsangiz, qurilmani ulamang.

1.2 To'g'ri foydalanish

Ushbu qurilma kiritish uchun mo'ljallangan. Maxsus o'rnatish bo'yicha yo'riqnomaga rioya qiling.

Faqat litsenziyaga ega bo'lgan mutaxassis qurilmani ulagichsiz ulashi mumkin. Noto'g'ri ulash oqibatida yetkazilgan zararga kafolat berilmaydi.

Qurilmani faqat quyidagicha ishlatting:

- oziq-ovqat va ichimliklarni tayyorlash uchun
- xususiy hududlarda uy va yopiq xonalarda.
- dengiz sathidan 2000 m baland bo'lmagan.

Qurilmani ishlatmang:

- tashqi taymer yoki masofadan boshqarish pulti orqali.

1.3 Foydalanuvchilar doirasini cheklash

8 yoshgacha bo'lgan bolalar, jismoniy, aqliy va ruxiy qobiliyati cheklangan shaxslar, shuningdek, qurilmani ishlatishda etarlicha bilim va tajribaga ega bo'lmagan shaxslar uni faqat ularning xavfsizligi uchun mas'ul bo'lgan shaxslarning nazorati ostida yoki qurilmaning ishlashi bilan bog'liq barcha xavf-xatarlar to'g'risida batafsil ko'rsatma va tushuntirishlardan so'ng, qurilmadan foydalanishlari mumkin.

Bolalarning mashina bilan o'ynashiga yo'l qo'ymang.

15 yoshgacha bo'lgan bolalar jihozni qarovsiz tozalash va parvarish etishga ruxsat etilmaydi. Mashina va kabellarga 8 yoshdan kichkina bolalarni yaqinlashtirmang.

1.4 Xavfsiz foydalanish

Har doim pishirish xonasida aksessuarlarni to'g'ri bosing.

→ "Qo'shimcha jihozlar", Sahifa56

OGOHLANTIRISH – Yong'in xavfi!

Pishirish xonasida saqlanadigan yonuvchan narsalar yonib ketishi mumkin.

- ▶ Yonuvchan narsalarni pishirish kamerasida saqlamang.
- ▶ Tutun paydo bo'lganda, qurilmani o'chiring yoki predoxranitelni o'chiring va olovni o'chirish uchun eshikni yopiq holda saqlang.

Bo'shashgan qoldiqlar, yog' va go'sht sharbatlari olovga tushishi mumkin.

- ▶ Ishlatishdan oldin pishirish xonasidan, isitish elementlari va aksessuarlari yuzasidan qo'pol kirlarni olib tashlang.

Eshik ochilganda jihozga kiradigan havo oqimi. pergament qog'oz ko'tarishi, isitish elementiga tegishi va yonishi mumkin.

- ▶ Old isitish paytida, pergament qog'ozni aksessuarlarga mahkamlang.
- ▶ Har doim pergament qog'ozini o'lchamiga qarab kesib oling va ustiga idish yoki pishirish idishini qo'ying.

⚠ OGOHLANTIRISH – Kuyish xavfi!

Qurilma va uning kirish qismlari foydalanish paytida qiziydi.

- ▶ Hech qachon isitish elementlariga tegmang.
- ▶ 8 yoshgacha bo'lgan bolalardan saqlang.

Aksessuarlar yoki idishlar juda issiq.

- ▶ Ish kamerasidan issiq idishlarni yoki aksessuarlarni olib tashlash uchun har doim qurilmadan foydalaning.

Spirтли ichimliklar bug'lari issiq pishirish shkafida yonishi mumkin. Qurilmaning eshigi ochilishi mumkin. Pishirish xonasidan issiq bug' va alanga chiqishi mumkin.

- ▶ Ovqatga faqat oz miqdordagi yuqori spirtli ichimliklarni qo'shing.
- ▶ Suyultirilmagan spirtni ($\geq 15\%$ hajm) qizdirmang (masalan, ovqatni quyish uchun).
- ▶ Qurilmaning eshigini ehtiyotkorlik bilan oching.

Harakatlanuvchi yo'naltirgichlar qurilmaning ishlashi paytida qiziydi.

- ▶ Issiq harakatlanuvchi yo'naltirgichlarga tegmang, ularni sovushini kuting.
- ▶ Harakatlanuvchi yo'naltirgichlarga faqat qo'lqop bilan ushlang.

⚠ OGOHLANTIRISH – Kuyib qolish xavfi bor!

Foydalanish jarayonida qurilmaning ochiq qismlari juda issiq bo'ladi.

- ▶ Hech qachon issiq qismlarga tegmang.
- ▶ Bolalarni yaqinlashtirmang.

Qurilmaning ochiq eshigidan issiq bug' chiqishi mumkin. Muayyan haroratda ko'rinmasligi mumkin.

- ▶ Qurilmaning eshigini ehtiyotkorlik bilan oching.
- ▶ Bolalarni yaqinlashtirmang.

Ish xonasida suv ishlatilganda issiq suv bug'lari paydo bo'lishi mumkin.

- ▶ Ish kamerasiga issiq suv quyish taqiqlanadi.

⚠ OGOHLANTIRISH – Jarohat olish xavfi!

Jihoz eshigidagi tiralgan stakan yorilib ketishi mumkin.

- ▶ Duxovka eshigining stakanini tozalash uchun qattiq abraziv tozalagichlar yoki metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular sirtini qirib tashlashi mumkin.

Uskuna va uning qismlari o'tkir qirralarga ega bo'lishi mumkin.

- ▶ Ishlatganda va tozalaganda ehtiyot bo'ling.
- ▶ Imkon bo'lsa, himoya qo'lqoplardan foydalaning.

Qurilma eshigining chaspiklar eshik ochilganda va yopilganda harakatlanadi va siz ushlanib qolishingiz mumkin.

- ▶ Chaspiklar joylashgan joyga tegmang.

Qurilma eshigining ba'zi qismlari o'tkir qirralarga ega.

- ▶ Himoya qo'lqoplaridan foydalaning.

⚠ OGOHLANTIRISH – Tok urish xavfi!

Tegishli bo'lmagan holda tuzatishlarni amalga oshirish xavfli.

- ▶ Qurilma faqat malakali mutaxassislar tomonidan ta'mirlanishi mumkin.
- ▶ Qurilmani ta'mirlash uchun faqat original zaxira qismlar ishlatilishi mumkin.
- ▶ Agar ushbu qurilma shnuri shikastlangan bo'lsa, unda xavfli vaziyatlarni bartaraf qilish uchun uni ishlab chiqaruvchi yoki uning mijozlarga xizmat ko'rsatish markazi yoki shu kabi malakaga ega bo'lgan shaxs o'zgartirishi kerak.

Tarmoq kabelining shikastlangan izolatsiyasi xavf manbai hisoblanadi.

- ▶ Elektr kabelini qurilmaning issiq qismlari yoki issiqlik manbalariga yaqin joylashishiga hech qachon yo'l qo'ymang.
- ▶ Quvvat kabelining keskin uchlar yoki qirralar bilan aloqa qilmasligiga hech qachon yo'l qo'ymang.
- ▶ Quvvat kabelini buklash, qisib olish yoki qayta jihozlash taqiqlanadi.

Kirgan namlik tok urishiga olib kelishi mumkin.

- ▶ Qurilmani tozalash uchun yuqori bosimli tozalash vositalarini yoki bug' tozalash vositalarini ishlatmang.

Zarar etkazilgan qurilma yoki shikastlangan elektr kabeli xavfli manbadir.

- ▶ Buzilgan qurilmani ishlatish qat'iyan taqiqlanadi.
- ▶ Mijozlarga xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. → *Sahifa66*

⚠ OGOHLANTIRISH – Nafas qisish xavfi!

O'yin davomida bolalar qadoqlash materiali, plyonka va qadoq parchalariga o'ranib olishlari, yoki ularni boshlariga o'rab bo'g'ilishi mumkin.

- ▶ Qadoqlash materiallarini bolalardan uzoqroq tuting.
- ▶ Bolalarga qadoqlash materiallari bilan o'ynashlariga ruxsat bermang.

Bolalar mayda qismlarni yutib yuborishi va nafas olib bo'g'ilishlari mumkin.

- ▶ Mayda detallarni bolalardan uzoqroq tuting.
- ▶ Bolalarga mayda detallar bilan o'ynashlariga ruxsat bermang.

1.5 Galogen chiroq

⚠ OGOHLANTIRISH – Kuyish xavfi!

Qurilmadagi lampalar juda qiziydi. O'chirishdan so'ng bir oz vaqt davomida kuyib qolish xavfi mavjud.

- ▶ Shisha qopqog'iga tegmang.
- ▶ Tozalashda teri bilan aloqa qilishdan saqlaning.

⚠ OGOHLANTIRISH – Tok urish xavfi!

Chiroqni o'zgartirganda, chiroq patroni kontaktlari kuch ostida qoladi.

- ▶ Chiroqni almashtirishdan oldin, elektr toki urmasligi uchun qurilmaning o'chirilganligiga ishonch hosil qiling.
- ▶ Bundan tashqari, predohranitel blokida predohranitelni o'chiring.

2 Buyumlarga zarar yetishining oldini olish

2.1 Umumiy ma'lumot

DIQQAT!

Spirit bug'lari issiq ishchi kamerada yonishi va qurilmaga tiklab bo'lmas zarar yetkazishi mumkin. Qurilma eshigi chaqnash tufayli portlashi va tushib ketishi mumkin. Eshik oynasi sinishi va darz ketishi mumkin. Hosil bo'lgan salbiy bosim ishchi kameraning ichkariga kuchli deformatsiyasiga olib kelishi mumkin.

- ▶ Suyultirilmagan spirtni ($\geq 15\%$ hajm) qizdirmang (masalan, ovqatni quyish uchun).

120 °C dan yuqori haroratlarda ishlatilganda, pishirish xonasining pastki qismidagi suv emalga zarar yetkazishi mumkin.

- ▶ Ovqat pishirish xonasining pastki qismida suv to'plangan bo'lsa, funksiyani ishga tushirmang.
- ▶ Ishlatishdan oldin pishirish joyidagi suvni artib oling.

Pishirish xonasining pastki qismidagi narsalar 50 °C dan yuqori haroratda to'planishi mumkin. Pishirish yoki qovurish vaqti uzilib qoladi, natijada emal buziladi.

- ▶ Ovqat pishirish joyining tagiga hech qanday aksessuar, pergament qog'oz yoki har qanday folga qo'ymang.
- ▶ Agar harorat 50 °C dan yuqori bo'lsa, idishlarni pechka ustiga qo'ymang.

Isitadigan pishirish shkafidagi suv issiq suv bug'ini hosil qiladi. Haroratning o'zgarishi qurilmaga zarar yetkazishi mumkin.

- ▶ Issiq ovqat pishirish idishiga suv quymang.
- ▶ Ovqat pishirish xonasining pastki qismiga suv solingan idishlarni qo'ymang.

Uzoq vaqt davomida ish xonasida to'plangan namlik zangga olib kelishi mumkin.

- ▶ Pishirish tugallangandan so'ng kondensatni har safar o'chiring. Yuqori haroratda ishlagandan so'ng, pishirish shkafi yopiq holda sovishini kuting.

- ▶ Uzoq vaqt davomida yopiq ish xonasida nam mahsulotlarni saqlamang.
 - ▶ Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash uchun ishchi kameradan foydalanmang.
 - ▶ Qurilma eshigiga hech narsa qisib qo'ymang.
- Meva sharbati pishirish varag'ini tomizadi va olib tashlash deyarli imkonsiz bo'lgan dog'larni qoldiradi.
- ▶ Sharbatli mevali pishiriqlarni pishirishda pishirish varag'ini to'liq to'ldirmang.
 - ▶ Iloji boricha eng chuqur universal idishdan foydalaning.

Isitgichli pishirish shkafida pechka tozalagichidan foydalanish emalga zarar yetkazadi.

- ▶ Pech tozalagichini issiq kamerada hech qachon ishlatmang.
- ▶ Qayta qizib ketguncha qoldiqlarni pishirish joyidan va jihoz eshigidan butunlay olib tashlang.

Agar eshik muhri juda iflos bo'lsa, eshik foydalanish vaqtida mahkam yopilmaydi. Bu mebelning yonida turgan yuzaga zarar etkazishi mumkin.

- ▶ Eshik muhrining tozaligini kuzatib boring.
- ▶ Muhr shikastlangan yoki etishmayotgan bo'lsa, asbobdan foydalanmang.

Qurilmaning eshigiga o'tirish yoki unga suyanishga urinishlar unga zarar yetkazishi mumkin.

- ▶ Jihoz eshigi oldida turmang, o'tirmang, osilmang yoki qo'llab-quvvatlamang.
- ▶ Eshikning yuqori qismiga idish-tovoq yoki idishlar qo'ymang.

Qurilmaning turiga qarab, aksessuarlar yopilganda qurilma eshigining oynasini chizish mumkin.

- ▶ Har doim tayyor bo'lgunga qadar pishirish xonasiga aksessuarlarni joylashtiring.

Eshik oynasidagi alyuminiy folga shisha rangi o'zgarishiga olib kelishi mumkin.

- ▶ Ish xonasida alyuminiy folga ishlatilganda, u shisha eshikka tegmasligiga ishonch hosil qiling.

3 Atrof-muhitni himoya qilish va iqtisod qilish

3.1 Paketlarni qayta ishlash

Qadoqlash materiallari ekologik jihatdan xavfsiz va qayta ishlatilishi mumkin.

- ▶ Ayrim qismlarni oldindan ajratib olib, utilizasiya qiling.

3.2 Energiyani tejash

Ushbu ko'rsatmalarga rioya qilsangiz, qurilma kam elektr quvvatini sarflaydi.

Qurilmani faqat retsept yoki tavsiya etilgan sozlamalar bo'yicha oldindan qizdiring.

→ *"Siz muvaffaqiyat qozonasiz!", Sahifa67*

- Qurilmaning oldindan qizdirilishi 20% gacha energiyani tejaydi.

Qorong'i, yuzasi qora laklangan yoki emallangan pishiriq shakllaridan foydalaning.

- Ular, ayniqsa, issiqlikni singdirishda juda yaxshi.

Ovqat pishirish rejimida jihoz eshigini kamroq ochishga harakat qiling.

- Shu tarzda ish kamerasidagi harorat yaxshiroq saqlanib qoladi va qurilmani qo'shimcha isitish talab qilinmaydi.

Bir nechta ovqatlarni birin-ketin yoki bir vaqtning o'zida pishiring.

- Birinchi pishirishdan keyin kamera qiziydi. Bu navbatdagi piroglarni pishirish vaqtini qisqartiradi.

Pishirish vaqtini ko'paytirish uchun pishirish vaqti tugashidan 10 daqiqa oldin qurilmani o'chiring.

- Ovqat pishirish uchun yetarli miqdordagi issiqlik mavjud.

Foydalanilmaydigan jihozlarlar pishirish kamerasidan chiqarilishi kerak.

- Aksessuarlarni juda ko'p isitmang.

Muzlatilgan ovqatni pishirishdan oldin eritish kerak.

- Bu eritish uchun zarur bo'lgan energiyani tejaydi.

Yozib olish:

Qurilma quyidagilarni talab qiladi:

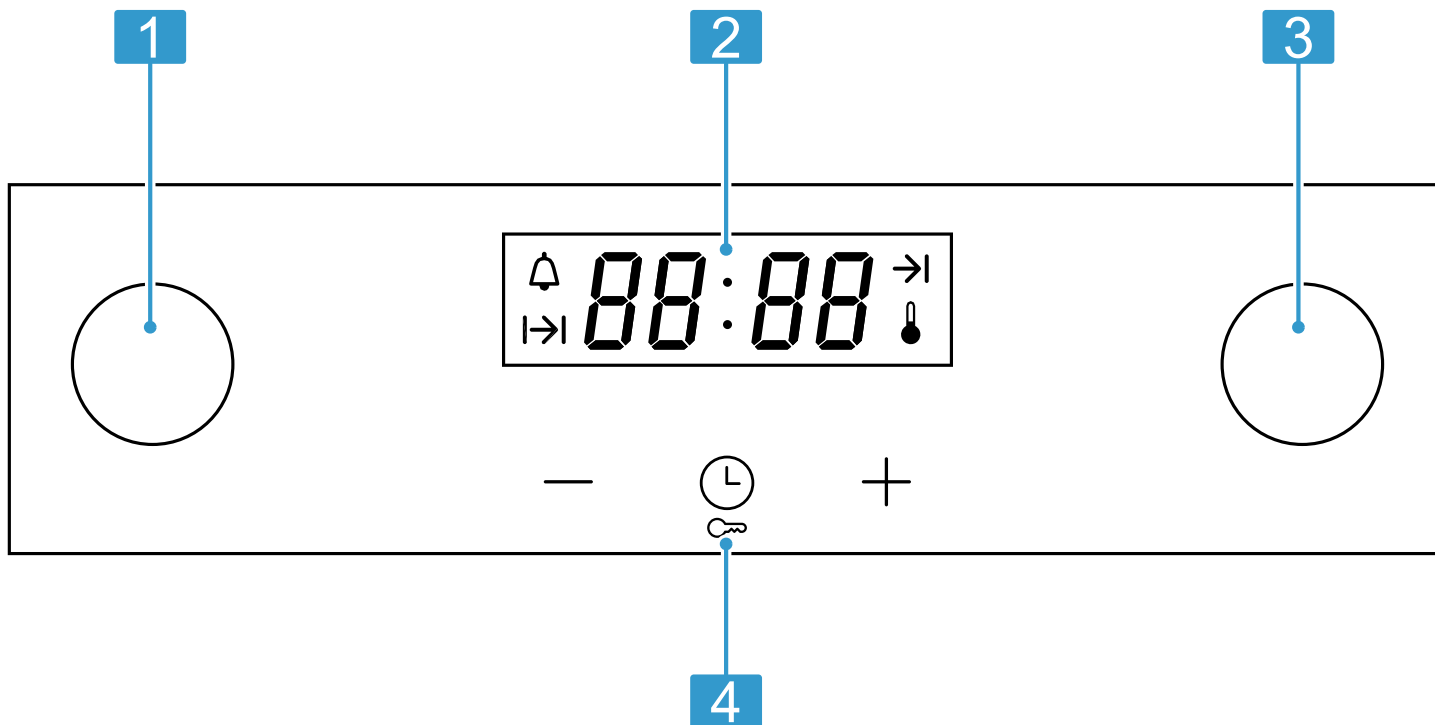
- displey yoqilgan holda kutish rejimida maksimal 1 Vt
- displey o'chirilgan holda kutish rejimida maksimal 0,5 Vt

4 Qurilma bilan tanishish

4.1 Boshqaruv paneli

Boshqaruv paneli orqali siz qurilmaning barcha funksiyalarini o'rnatasiz va ish tartibi haqida ma'lumot olasiz.

Yozib olish: Qurilma turiga qarab, rasmdagi alohida qismlar farq qilishi mumkin, masalan, rang va shakl jihatidan.



1	Funksiya sozlagichi	Funksiya sozlagichi bilan qizdirish turlarini va boshqa funksiyalarni sozlash mumkin. Funksiya sozlagichini nol holatidan o'ngga yoki chapga burash mumkin.
2	Display	Displayda faol funktsiyalar va vaqt funktsiyalari belgilari ko'rsatiladi.
3	Harorat tanlagichi	Harorat sozlagichi bilan haroratni qizdirish turiga moslashtiring. Harorat tugmachasini chapga yoki o'ngga burishingiz mumkin.
4	Sensorli maydon	Turli funktsiyalarni to'g'ridan-to'g'ri o'rnatish uchun siz sensorli maydonlardan foydalanishingiz mumkin.

Tugmachalar

To'g'ridan-to'g'ri turli xil funksiyalarni tanlash uchun tugmalardan foydalaning.

Yozib olish: Biron bir tugmachaning funksiyasi yo'q bo'lsa signal chaladi.

Belgi	Tugmasi	Tafsilot
🔔	Vaqt funktsiyalari	Signal, davomiylik, tugatish va vaqtni belgilash
—	Minus	Sozlash parametrini kamaytirish
+	Plyus	Sozlash parametrini ko'tarish
🔔	Bolalardan saqlash	Kutish rejimida bolalar xavfsizligi himoyasi funktsiyasini blokirovka qilishni faollashtirish va o'chirish

Display

Ekranda joriy sozlamalar qiymatlari yoki imkoniyatlarini ko'rasiz.

Sozlamoqchi bo'lgan qiymat fokuslangan. Parametr oq shriftda, orqa fon esa to'q rangda ko'rsatiladi.

Belgi	Tafsilot
🔔	Budilnik
↔	Davomiyligi
→	Tugash

Belgi	Tafsilot
88:88	Vaqt ko'rsatkichi
🔔	Isitish ko'rsatkichi

Harorat tanlagichi

Harorat sozlagichi bilan haroratni moslashtiring.

Isitish ko'rsatkichi

Qurilma qizdirilganda displeyda 🔔 yonadi. U isitish pauzalari jarayonida o'chadi. Qurilma dastlab qizdirganda, isitish indikatorini birinchi marta o'chishi bilanoq idishni pishirish kamerasiga joylashtiring.

Yozib olish: Termal inertsiya tufayli ko'rsatilgan harorat pechning haqiqiy haroratidan bir oz farq qilishi mumkin.

4.2 Qizdirish turlari va funksiyalar

Siz har doim ovqat uchun to'g'ri isitish turini topishingiz uchun biz bu yerda farqlar va qo'llanilish sohalari tushuntiramiz.

Belgi	Isitish turi va funksiyalar	Harorat yoki Bosqich	Foydalanish
🔥	Tez qizdirish	50-250 °C	Pechni tez qizdirish uchun.
🌀	3D issiq havo	50-250 °C	Tomlarni 1-2 darajalarda tayyorlash. Ventilatorlar issiqlikni orqa paneldagi halqali isitgichlardan pishirish kamerasida bir tarzda tarqatadi.
🌀	Havo aylanishi	50-250 °C	Pirog va pechenyelarni bir darajada pishirish. Ventilatorlar issiqlikni isitish elementlaridan pishirish kamerasida bir tarzda tarqatadi.
🍲	Pastki qizdirish	50-250 °C	Taomlarni qayta tayyorlash. Issiqlik pastdan keladi.
🍲	Gril, katta maydon	50-250 °C	Biftek, kolbasa yoki tost kabi tekis ovqatlar va gratin uchun gril. Butun doira gril isitish elementi tagida issiq bo'ladi.
🍲	Aylanadigan sirkulyatsion gril	50-220 °C	Go'sht, baliq va parranda go'shti pishirish va qovurish. Ventilator oziq-ovqatlar atrofida issiq havoni aylantiradi. Yozib olish: Konveksiya grilidan foydalanganda maksimal haroratni 220 °C ga qo'ying.
🍲	Mayin yuqori/pastki issiqlik	50-250 °C	Alohida mahsulotlarni (masalan, go'sht, sabzavot) oldindan qizdirmasdan bir xil darajada pishirish uchun. Qizdirish turi pishirganda ko'tariladigan taomlar uchun to'g'ri kelmaydi (misol uchun, non).
🍲	Yuqori/pastki issiqlik	50-250 °C	Pirog, pishiriqlar va yog'siz qovurdoq tayyorlash. Issiqlik yuqoridan va pastdan teng keladi.
🍲	Six	50-250 °C	Qovurish, toblab pishirish va parranda go'shti

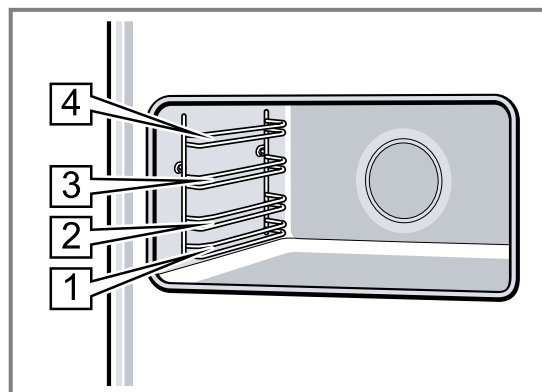
4.3 Ish kamerasi

Pishirish kamerasining vazifalari jihozning ishlashini soddalashtiradi

Tokcha balandliklari

Ish kamerasida o'rnatishning 4 darajasi mavjud.

Jihozlarni eshik oynasiga tegmasligi uchun har doim oxirigacha suring. Jihozlarni pishirish kamerasiga to'g'ri tartibda joylashtiring.




O'zini tozalaydigan yuzalar

Pishirish kamerasining orqa va yon devorlari o'z-o'zini tozalash funksiyasiga ega. Pishirish kamerasidagi o'z-o'zini tozalash sirtlari keramik qoplama va qo'pol sirtga

ega. Qurilma ishlayotganda, o'z-o'zini tozalaydigan yuzalar qovurish yoki grildan yog'li chayqalarni olib, ularni buzadi.

Pishirish kamerasing chirog'i

Ko'pgina ish rejimlarida pishirish kamerasing yoritgichi ish boshlangandan so'ng darhol yoqiladi. Ish tugagach, pishirish kamerasing yoritgichi o'chadi. Jihaz o'chirilganda pishirish kamerasing yoritgichini yoqish uchun funktsiya tugmachasini  dan boshqasiga qo'ying. Harorat tanlagichi nol holatida ekanligiga ishonch hosil qiling.

Sovutish ventilyatori

Sovutish kerak bo'lganda yoqiladi va o'chadi. Qurilmaning eshigi orqali iliq havo chiqadi.

DIQQAT!

Qurilmani haddan tashqari qizib ketmasligi uchun shamollatish joylarini yopmang.

- Shamollatish teshiklarini to'smang.

Pishirish kamerasini tezroq sovutish uchun, sovutish o'chirilganidan keyin ham ma'lum vaqt davomida ishlashni davom ettiradi.

Kondensatsiya

Bu yerda siz kondensat qanday hosil bo'lishini, shikastlanishdan qanday qochishingiz va kondensat hosil bo'lishini qanday kamaytirish mumkinligini bilib olishingiz mumkin.

Agar siz ovqat tayyorlash joyida ovqat tayyorlasangiz, pishirish joyida ko'p suv bug'lari to'planishi mumkin. Qurilmangiz juda tejamkor bo'lgani uchun, ish paytida juda kam issiqlik tashqariga chiqadi. Qurilmaning ichki qismi bilan jihazning tashqi qismlari orasidagi yuqori harorat farqlari tufayli kondensatlanish qurilmaning eshigiga, boshqaruv paneliga yoki qo'shni mebel oldiga tushishi mumkin. Kondensatsiyalanuvchi suvning paydo bo'lishi normal, jismoniy shartli hodisa. Shikastlanmaslik uchun kondensatni artib oling. Agar idishda kondensat to'planib qolsa, uni gubka bilan olib tashlang. Mumkin bo'lganidan ortiq to'ldirilgan jihaz o'rnatilgan mebellarga zarar yetkazishi mumkin. Jihaz eshigi ochiq holda jihazni quriting. Qurilmani oldindan qizdirish kondensat hosil bo'lishini kamaytiradi.

5 Qo'shimcha jihozlar

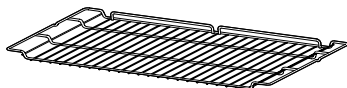
Asl aksessuarlardan foydalaning. Ular sizning qurilmangiz uchun maxsus mo'ljallangan.

Yozib olish: Isitish uskunalar deformatsiyaga olib kelishi mumkin. Deformatsiya funksiyalarga ta'sir qilmaydi. Aksessuarlar sovutilgandan so'ng, deformatsiya yo'q qilinadi.

Qurilmaning turiga qarab, komponentlar farq qilishi mumkin.

Butlovchi buyumlar

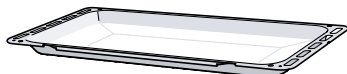
Panjara



Foydalanish

- Idish
- Tort uchun qoliqlar
- Go'sht, masalan, qovurilgan yoki suyuq taomlar
- Muzlatilgan ovqatlar

Universal tova



- Shirin tortlar
- Pishiriqlar
- Muzlatilgan ovqatlar
- Ajoyib qovurilgan

Maslahat: To'g'ridan-to'g'ri grilda pishirilganda, universal tovaning yog ' to'plagich sifatida foydalanish mumkin.

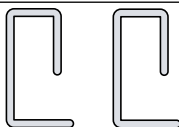
Six



- Go'sht bo'laklarini qovurish
- Katta parandani qovurish

Yozib olish: Faqat sirlangan tunuka tova bilan birgalikda foydalaning.

Mahkamlash shtiftlari



Sharnirlarni mahkamlang.

Yozib olish: Stopor shtiftlarini tashlab yubormang. Stopor shtiftlarini xavfsiz joyda saqlang. Eshikni jihazdan ajratmoqchi bo'lganingizda yoki eshik oynalarini tozalaganingizda stopor shtiftlari kerak bo'ladi.

5.1 Ixtiyoriy aksessuarlar

Qo'shimcha aksessuarlarni mijozlarga xizmat ko'rsatish yoki onlayn-do'kon orqali sotib olish mumkin.

Qurilma uchun maxsus aksessuarlarning to'liq ro'yxati bizning risolalarimizda yoki Internetda joylashgan:

www.bosch-home.com

Aksessuarlar qurilmaga xosdir. Sotib olganda qurilmangizning to'g'ri raqamini (E-Nr.) bering. Sizning qurilmangiz uchun qaysi aksessuarlar mavjudligi haqida ma'lumotni Internet-do'konda topishingiz yoki mijozlarga xizmat ko'rsatish xizmatidan so'rashingiz mumkin.

Boshqa butlovchi buyumlar	Foydalanish
Panjara	<ul style="list-style-type: none"> ■ Idish ■ Tort uchun qoliqlar ■ Go'sht, masalan, qovurilgan yoki suyuq taomlar ■ Muzlatilgan ovqatlar
Oddiy tova	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pishirish falgasidagi pirog ■ Mayda pishiriqlar
Universal tova	<ul style="list-style-type: none"> ■ Shirin tortlar ■ Pishiriqlar ■ Muzlatilgan ovqatlar ■ Ajoyib qovurilgan
Teleskopli tortma komplekti	Bir darajali teleskopik tortib olinadigan to'plam

5.2 Tiralish funksiyasi

Tiralish funksiyasi chiqarishda qurilma ag'anashidan saqlaydi.


Jihozni qulflangunga qadar taxminan yarmini tortib olish mumkin. Qarama-qarshi qurilmani ishga tushirish uchun jihozlarni pishirish kamerasiga to'g'ri yo'nalishda joylashtiring.

6 Birinchi marta foydalanishdan oldin

Birinchi ishga tushirishdan oldin sozlamalarni bajaring. Qurilmani va uning qismlarini tozalang.

6.1 Soatni sozlash

Ulagandan so'ng displeyda 12:00 miltillaydi. Vaqtni sozlang.

1. Vaqtni + yoki - bilan o'zgartiring.
2.  ni bosing.


Yozib olish: Sozlash vaqti tugagandan so'ng soat avtomatik ravishda saqlanadi.

6.2 Birinchi foydalanishdan oldin asbobni tozalash

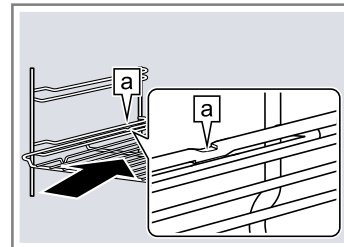
Qurilmani birinchi marta ishlatishdan oldin pishirish shkafi va aksessuarlarini tozalashingiz kerak.

1. Jihozlarni pishirish kamerasidan chiqaring va panjaralarni yechib oling. → *Sahifa63*
2. Paket qoldiqlarini, masalan, polistirol zarralarini pishirish kamerasidan olib tashlang.

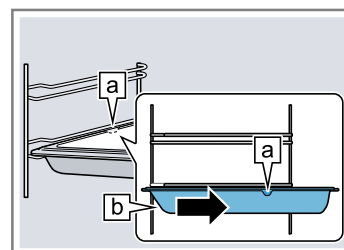
5.3 Pishirish joyiga aksessuarlarni qo'ying

1. Aksessuarni aylantiring, shunday qilib,  chizig'i orqada va pastga qaraydi.
2. Aksessuarlarni o'rnatish yo'lakchalari orasidagi balandlikka suring.

Panjara Ochiq tomoni qurilma eshigiga va bo'rtiq pastga ~ ko'rsatishi kerak.




Tunuka tova, masalan, universal tunuka tova yoki pishirish tovasi Jihozlarning burchagi  qurilmaning eshigiga qaragan bo'lishi kerak.



3. Qurilmaning eshigiga tegmasligi uchun aksessuarlarni oxirigacha bosing.

Yozib olish: Ovqat pishirish joyidan ish paytida kerak bo'lmagan aksessuarlarni olib tashlang.

3. Ba'zi qismlarni qirishdan saqlash plyonkasi bilan qoplangan. Tiralishlardan himoya qilish uchun muhofaza qatlamni yani plyonkani olib tashlang.
4. Qurilmaning tashqi qismini yumshoq, nam mato bilan tozalang.
5. Pishirish kamerasini yuvish eritmasi bilan tozalang.
6. Yangi hidni yo'qotish uchun bo'sh yopiq qurilmani qizdiring.
7. Funktsiya selektorini  ga aylantiring.
8. Maksimal haroratni o'rnatang. Qurilmani birinchi marta qizdirganda, pishirish kamerasidan shovqinli tovushlar eshitilishi mumkin.
9. Qurilmani isitish paytida oshxonani ventilyatsiya qiling.
10. 1 soatdan keyin qurilmani o'chiring.
11. Qurilmani sovutib turing.
12. Pishirish xonasi soviganida, silliq yuzalarni yuvish vositasi bilan tozalang.
13. Stellajni o'rnatang. → *Sahifa63*
14. Kerak bo'lganda, eshik oynalarini tozalang. → *Sahifa63*

6.3 Aksessuarlarni tozalash

- ▶ Aksessuarlarni sovunli suv va yumshoq mato bilan yaxshilab tozalang.

7 Ishlatish haqidagi asosiy ma'lumot

7.1 Qurilmani yoqing

1. Funksiyani tanlagich yordamida isitish turini o'rnatish.
 2. Haroratni tanlash uchun harorat tanlagichdan foydalaning.
- ✓ Qurilma qiziy boshlaydi.

Yoziq olish: Harorat regulyatori hozirgi isitish holatini ko'rsatadi.

7.2 Isitish turini va haroratni o'zgartirish

1. Funksiyani tanlagich yordamida isitish turini o'zgartirish.
2. Haroratni o'zgartirish uchun harorat tanlagichdan foydalaning.

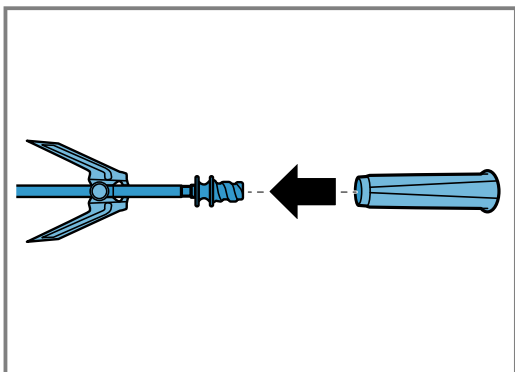
7.3 Qurilmani o'chirish

- ▶ Funksiya tanlagichini nol holatiga o'tkazing.

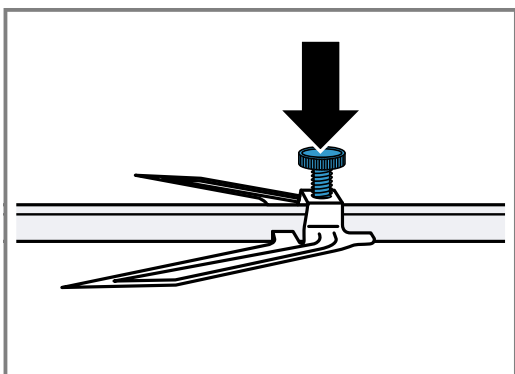
8 Six

8.1 Sixni tayyorlash

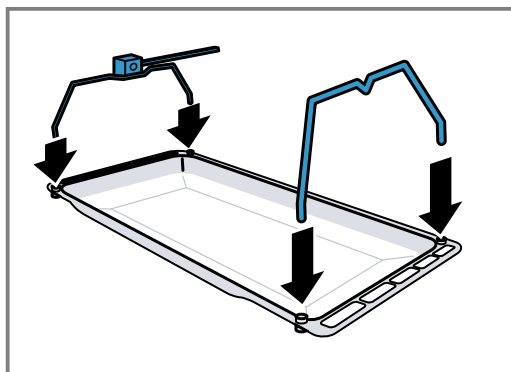
1. Qulflash qisqichini six ustiga qo'ying va tutqichni torting.



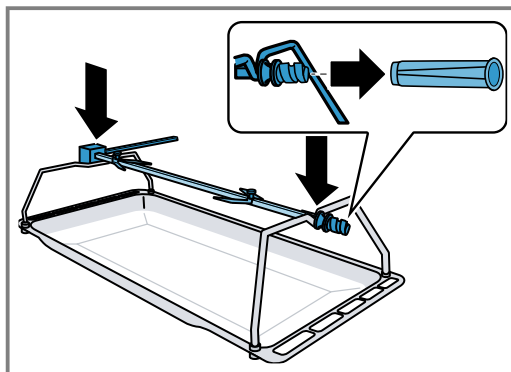
2. Qovurdoqni sixning o'rtasiga qo'ying.
3. Qovurdoqni qisqichlar bilan mahkamlang.
4. Qisqichlarni burama vintlar bilan mahkamlang.



1. Six ramasini tishli vtulkaga joylashtiring.



2. Sixni sixning ramasiga o'rnatish va tutqichni burab qo'ying.



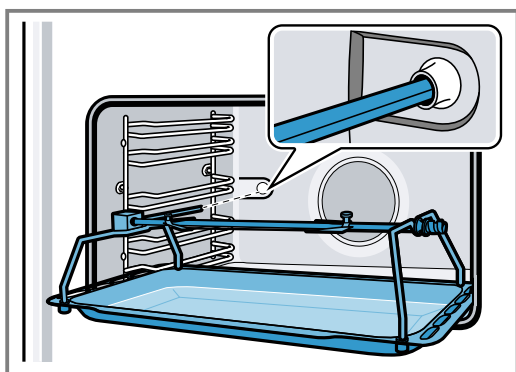
8.2 Sixni o'rnatish

⚠ OGOHLANTIRISH – Kuyish xavfi!

Qurilma va uning kirish qismlari foydalanish paytida qiziydi.

- ▶ Hech qachon isitish elementlariga tegmang.
- ▶ 8 yoshgacha bo'lgan bolalardan saqlang.

3. Universal tovani 1-qo'shimchani balandligiga joylashtiring va sixni motor ushlagichiga joylashtiring.



4. Tomchilab turgan yog'ni yaxshiroq yig'ish uchun universal tovaga bir oz suv qo'shing.
5. Qurilma eshigini yoping.

8.3 Sixni yoqish

Yozib olish: Agar siz sixdan foydalansangiz, jihozni isitish rejimida oldindan qizdiring. Isitish funksiyasini o'rnatishdan oldin sixni joylashtiring.

1. Funktsiya selektorini holatiga qo'ying.
2. Haroratini sozlang.

8.4 Sixni olib tashlash

OGOHLANTIRISH – Kuyish xavfi!

Qurilma va uning kirish qismlari foydalanish paytida qiziydi.

- ▶ Hech qachon isitish elementlariga tegmang.
- ▶ 8 yoshgacha bo'lgan bolalardan saqlang.

1. Qurilma eshigini ochish.
2. Sekin-asta universal tovasini pishirish kamerasidan yarmigacha tortib oling.
3. Universal tovani kameradan butunlay chiqarib oling va uni stol ustiga qo'ying.
4. Tutqichni sixga burab qo'ying.
5. Sixni tutqichii bilan sixning ramasidan olib tashlang.

9 Vaqt funksiyalari

9.1 Vaqt funksiyalarini ko'rib chiqish

Bu yerda siz vaqt sozlamalari haqida umumiy ma'lumotni topasiz.

Belgi	Vaqtli funktsiya	Foydalanish
	Qisqa vaqtli taymer	Taymer oshxona taymeri sifatida ishlaydi. U ishlashga va boshqa vaqtli funksiyalarga bog'liq bo'lmagan holda ishlab qurilmaga ta'sir qilmaydi.
	Soat	Agar boshqa funktsiya oldida ishlab turmasa, qurilma displeyda vaqtni ko'rsatib turadi.
	Davomiylik	Sozlangan davomiylik tugagandan so'ng, qurilma avtomatik ravishda ishini tugatadi.
	Tugash	Davomiylik bilan kerakli tugatish vaqtini o'rnatish. Qurilma avtomatik ravishda ishga tushadi, ish kerakli vaqtda tugaydi.

9.2 Qisqa vaqtli taymerni sozlash

Qisqa vaqtli taymer pech ishiga ta'sir qilmaydi.

Yozib olish: Qisqa signalning davomiylikni 1 daqiqadan 23 soat 59 daqiqagacha o'rnatilishi mumkin. 10 daqiqagacha davomiylikni 30 soniyada, 10 daqiqadan bir soatgacha davomiylikni 1 daqiqada, so'ngra 5 daqiqalik bosqichlarda bilan belgilash mumkin.

1. ni bosish.
- ✓ yonib o'chadi.
2. Istalgan davomiylikni + va - bilan o'zgartiring.
- ✓ Ish davri tugaganidan keyin signal eshitiladi.

Eslatmalar

- Qolgan vaqtni o'zgartirish uchun bosish va + yoki - qolgan vaqtni o'zgartirish uchun.
- Taymerni bekor qilish uchun qolgan vaqtni nolga qo'ying.

Ovozli signalni o'chirish

- ▶ Ovozli signalni o'chirish uchun istalgan tugmani bosish.

Yozib olish: Qisqa vaqtdan so'ng signal avtomatik ravishda tugaydi.

9.3 Soatni sozlash

Agar kerak bo'lsa, masalan, yozdan qishga vaqtni o'zgartirishingiz mumkin.

Talab: Qurilma o'chirilgan.

1. soat yonib ochgunga qadar, ushlab turing.
2. Vaqtni + va - bilan o'zgartiring.

9.4 Davomiylikni sozlash

Ovqat pishirish vaqtini qurilmangizga o'rnatishingiz mumkin. Shunday qilib, pishirish vaqti xohlamagan holda o'tib ketilmaydi va Siz ishni tugatish uchun va boshqa isharni to'xtatmaysiz.

1. Isitish turini va haroratni belgilang.
- ✓ Qurilma yoqiladi.
2. ikki marta bosish.
3. Davomiylikni + va - bilan o'zgartiring.

Siz 1 daqiqadan 23 soatgacha 59 daqiqagacha davomiylikni belgilashingiz mumkin. Vaqtni davomiylikni bir soatgacha, bir daqiqalik bosqichdan 5 daqiqalik bosqichgacha belgilash mumkin.

- ✓ yonib o'chadi.

Ishni tugatish

Bu vaqtdan keyin ovozli signal eshitiladi. Qurilma qizishni to'xtatadi.

1. Ovozli signalni o'chirish uchun istalgan tugmani bosing.
Qisqa vaqtdan so'ng signal avtomatik ravishda tugaydi.
2. Funksiya tanlagichini nol holatiga o'tkazing.

9.5 Tugash vaqtini belgilash

Ish siz tanlagan vaqtda belgilangan muddat ichida boshlanadi.

1. Isitish turini va haroratni belgilang.
 - ✓ Qurilma yoqiladi.
2. ikki marta bosing.
3. Davomiylikni + va - bilan o'zgartiring.

Siz 1 daqiqadan 23 soatgacha 59 daqiqagacha davomiylikni belgilashingiz mumkin. Vaqtni davomiylikni bir soatgacha, bir daqiqalik bosqichdan 5 daqiqalik bosqichgacha belgilash mumkin.

- ✓ yonib o'chadi.
- 4. ni bosing.
- 5. Tugash vaqtni + yoki - bilan o'zgartiring.
Tugmani birinchi bosishda displey taklif parametrini ko'rsatadi. Tavsiya qilingan qiymat joriy soat va davomiylikdan chiqadi.
- ✓ yonib o'chadi.
- ✓ Displeyda tugash vaqti ko'rsatiladi. Qurilma kutish rejimiga o'tadi.

Ishni tugatish

Bu vaqtdan keyin ovozli signal eshitiladi. Qurilma qizishni to'xtatadi.

1. Ovozli signalni o'chirish uchun istalgan tugmani bosing.
Qisqa vaqtdan so'ng signal avtomatik ravishda tugaydi.
2. Funksiya tanlagichini nol holatiga o'tkazing.

10 Bolalardan saqlash

Bolalar qurilmani tasodifan yoqib yubormasliklari yoki uning sozlamalarini o'zgartirmasligi uchun jihozni himoya rejimiga o'tkazing.

Agar siz pechkani pechga ulagan bo'lsangiz, plita bloklanmagan.

10.1 Bolalardan himoya rejimini ishga tushirish

Talab: Davomiylik va tugash vaqti sozlanmaydi.

- ▶ taxminan 4 soniya davomida tugmachasini bosing.
- ✓ Indikatorda *SAFE* yonadi.

10.2 Bolalardan himoya rejimini o'chirish

- ▶ taxminan 4 soniya davomida tugmachasini bosing.
- ✓ Ko'rsatkichda *SAFE* o'chadi.

11 Tozalash va parvarish qilish

Qurilmaning uzoq muddatli ishlashi uchun uni tozalash va parvarish qilish shart.

11.1 Tozalash vositasi

Qurilmaning turli yuzalariga zarar bermaslik uchun yaroqsiz tozalash vositalaridan foydalanmang.

OGOHLANTIRISH – Tok urish xavfi!

Kirgan namlik tok urishiga olib kelishi mumkin.

- ▶ Qurilmani tozalash uchun yuqori bosimli tozalash vositalarini yoki bug ' tozalash vositalarini ishlatmang.

DIQQAT!

Mos kelmaydigan tozalovchi vositalar qurilma yuzalariga zarar yetkazadi.

- ▶ Agresiv yoki abraziv tozalash vositalarini ishlatmang.

- ▶ Tarkibida katta miqdorda spirt mavjud bo'lgan tozalash vositalaridan foydalanmang.
- ▶ Qattiq mochalka yoki gubkalardan foydalanmang.
- ▶ Issiq bo'lsa, maxsus tozalash vositalarini ishlatmang.
- ▶ Shisha tozalagich, shisha qirg'ich yoki zanglamaydigan po'latdan parvarishlash mahsulotidan faqat tegishli qismni tozalash bo'yicha ko'rsatmalarda tavsiya etilgan hollarda foydalaning.

Isitgichli pishirish shkafida pechka tozalagichidan foydalanish emalga zarar yetkazadi.

- ▶ Pech tozalagichini issiq kamerada hech qachon ishlatmang.
- ▶ Qayta qizib ketguncha qoldiqlarni pishirish joyidan va jihoz eshigidan butunlay olib tashlang.

Yangi gubkalardagi tuz sirtlarga zarar etkazishi mumkin.

- ▶ Ishlatishdan oldin yangi idish yuvadigan joylarni yaxshilab yuvib tashlang.

11.2 Tegishli tozalash vositalari

Qurilmangizdagi har xil yuzalar uchun faqat mos tozalash vositalaridan foydalaning.

Qurilma tashqaridan

Qurilmani tozalash bo'yicha ko'rsatmalarga amal qiling.

Doira	Tegishli tozalash vositalari	Ko'rsatmalar
Zanglamaydigan po'latdan yasalgan oldi	<ul style="list-style-type: none"> ■ Issiq sovunli suv ■ Issiq yuzalar uchun zanglamaydigan po'latdan yasalgan maxsus parvarish mahsulotlari 	Korroziyani oldini olish uchun zanglamaydigan po'lat mahsulot yuzasidan ohak, yog', kraxmal va tuxum oqi dog'larini darhol tozalang. Zanglamaydigan po'latdan yasalgan mahsulotga mo'ljallangan yuvish vositasini juda nozik bir qatlamda qo'llang.
Boshqaruv paneli	Issiq sovunli suv	Shimgich bilan tozalab yumshoq latta bilan quruting. Oyna tozalagich yoki oyna qirgichini ishlatmang.
Eshik oynalari	Issiq sovunli suv	Shimgich bilan tozalab yumshoq latta bilan quruting. Oyna qirg'ichidan yoki zanglamaydigan po'latdan yasalgan spiraldan foydalanmang.
Eshik tutqichi	Issiq sovunli suv	Shimgich bilan tozalab yumshoq latta bilan quruting. Endi olib tashlanmaydigan dog'lar paydo bo'lishining oldini olish uchun, kirni tozalash vositasini darhol eshik tutqichidan olib tashlang.

Qurilma ishidan

Doira	Tegishli tozalash vositalari	Ko'rsatmalar
Emal yuzalar	<ul style="list-style-type: none"> ■ Issiq sovunli suv ■ Sirka suvi ■ Pechni tozalash vositasi 	Shimgich bilan tozalab yumshoq latta bilan quruting. Kuygan oziq-ovqat qoldiqlarini nam mato va yuvish vositasi bilan yumshating. Qattiq ifloslangan holda zanglamaydigan po'latdan yasalgan ishqalash spiralini yoki pech tozalash vositasini ishlating. Pishirish kamerasini tozalashdan keyin quritish uchun ochiq ushlang. Yozib olish: Oziq-ovqatlar qoldiqlari orqali oq qoplamalar paydo bo'lishi mumkin. Yog' qatlamlari sog'liq uchun zararsizdir va qurilmaning ishlashiga ta'sir qilmaydi. Yog' qatlamlarini limon kislotasi bilan tozalash mumkin.
O'zini tozalaydigan yuzalar		Jadvalning so'ngida berilgan pishirish kamerasi doiralari uchun ko'rsatmalarga rioya qiling. → "O'z-o'zini tozalash sirtlarni tozalash", Sahifa62
Pishirish kamerasining chirog'ining oynali qoplamasi	<ul style="list-style-type: none"> ■ Issiq sovunli suv ■ Pechni tozalash vositasi 	Shimgich bilan tozalab yumshoq latta bilan quruting. Agar u juda iflos bo'lsa, pechka tozalagichidan foydalaning.
Eshik oynalari	Issiq sovunli suv	Shimgich bilan tozalab yumshoq latta bilan quruting. Oyna qirg'ichidan yoki zanglamaydigan po'latdan yasalgan spiraldan foydalanmang. Maslahat: Eshik oynalarini pishirish kamerasi bilan birga tozalash tavsiya etiladi. → "Pishirish joyini tozalash", Sahifa62
Eshik tiqini	Issiq sovunli suv	Latta bilan tozalang. Eshik muhrini olib tashlamang yoki ishqalamang.
Zanglamaydigan po'latdan yasalgan eshik qoplamasi	Zanglamaydigan po'latni tozalash vositasi	Ishlab chiqaruvchi ko'rsatmalariga rioya qiling. Oyna tozalagich yoki oyna qirgichini ishlatmang. Zanglamaydigan po'lat tozalash vositasidan foydalaning. Maslahat: Eshik qopqog'ini olib qo'ying.

Doira	Tegishli tozalash vositalari	Ko'rsatmalar
Plastikdan yasalgan eshik qopqog'i	Issiq sovunli suv	Oyna tozalagich yoki oyna qirgichini ishlatmang. Zanglamaydigan po'lat tozalash vositasidan foydalaning. Maslahat: Eshik qopqog'ini olib qo'ying.
Rama	Issiq sovunli suv	Ivitib yuvg'ich latta bilan yoki cho'tka bilan tozalang.
Chiqarish tizimi	Issiq sovunli suv	Latta bilan yoki cho'tka bilan tozalang. Yog'ni olib tashlash uchun, ichkariga kirganda, tortiladigan stellajlarni tozalang. Idish yuvish mashinasida tozalamang.
Qo'shimcha jihozlar	Issiq sovunli suv	Ivitib yuvg'ich latta bilan yoki cho'tka bilan tozalang. Agar jihozlarlar juda ifloslangan bo'lsa, ularni zanglamaydigan po'latdan yasalgan spiral bilan tozalang. Maslahat: Emallangan jihozlarni idish yuvish mashinasida yuvilishi mumkin.

Eslatmalar

- Asbobning old qismidagi ozgina rang farqlari shisha, plastmassa yoki metall kabi turli xil materiallarga bog'liq.
- Eshik oynalaridagi chiziqlar kabi ko'rinadigan soyalar pishirish kamerasining yoritgichining yorug'lik aksidir.
- Emal juda baland haroratlarda kuyib qoladi. Bu orqali kishik rang farqlari paydo bo'lishi mumkin. Ranglardagi farqlar normaldir va funktsionallikka ta'sir qilmaydi. Yupqa list qirralari butunlay emal bilan qoplanmaydi, shuning uchun ular dag'al bo'lishi mumkin. Bu korroziyadan himoyalanihga ta'sir qilmaydi.

11.3 Qurilmani tozalash

Tegishli bo'lmagan tozalash usuli yoki tozalash vositasi bilan alohida qismlarga yoki yuzalarga zarar bermaslik uchun jihozni ko'rsatmalarga muvofiq tozalang.

⚠ OGOHLANTIRISH – Kuyish xavfi!

Qurilma va uning kirish qismlari foydalanish paytida qiziydi.

- ▶ Hech qachon isitish elementlariga tegmang.
- ▶ 8 yoshgacha bo'lgan bolalardan saqlang.

⚠ OGOHLANTIRISH – Yong'in xavfi!

Bo'shashgan qoldiqlar, yog' va go'sht sharbatlari olovga tushishi mumkin.

- ▶ Ishlatishdan oldin pishirish xonasidan, isitish elementlari va aksessuarlari yuzasidan qo'pol kirlarni olib tashlang.

Talab: Tozalash vositalaridan foydalanish bo'yicha ko'rsatmalarga rioya qiling.

→ "Tozalash vositasi", Sahifa60

1. Qurilmani iliq sovunli suv va latta bilan tozalang. Ba'zi sirtlarda muqobil tozalash vositalaridan foydalanishingiz mumkin.
→ "Tegishli tozalash vositalari", Sahifa61
2. Yumshoq mato bilan arting.

Maslahatlar

- Agar siz har safar foydalangandan keyin pishirish kamerasini tozalasangiz, kir kuyib ketmaydi.
- Har doim ohak, yog', kraxmal va oqsil dog'larini darhol yuvib tashlang.

Yozib olish: Juda suvli pirogini pishirish uchun universal tovani ishlatning.

Maslahat: Pishirish kamerasini toza saqlash uchun ko'ra kabi qovurish uchun mos idishlardan foydalaning.

11.4 Pishirish joyini tozalash

⚠ OGOHLANTIRISH – Kuyish xavfi!

Qurilma va uning kirish qismlari foydalanish paytida qiziydi.

- ▶ Hech qachon isitish elementlariga tegmang.
- ▶ 8 yoshgacha bo'lgan bolalardan saqlang.

Talab: Pishirish joyi to'liq soviydi.

1. Pishirish kamerasining pastki qismining markaziga 0,4 litr suv quyning.
Distillangan suvdan foydalanmang.
2. □ ni funksiyani tanlash bilan o'rnating.
3. Harorat tanlagichdan foydalanib, 50 °C ni o'rnating.
4. Tozalash paytida, jihoz eshigi ostidagi tomchilar uchun maxsus idishdan kondensatsiyalanadigan suv jihozning chetidan to'kilmayotganligiga ishonch hosil qiling.
– Agar kerak bo'lsa, uni gubka bilan artib oling.
5. 18 daqiqadan so'ng qurilmani o'chiring.
6. Qurilmani sovutib turing.
7. Pishirish kamerasini latta bilan tozalang.

11.5 O'z-o'zini tozalash sirtlarni tozalash

O'zini tozalaydigan doiralar po'pikli keramika bilan qoplangan. Pishirish va qovurishdan sachragan suv bu qat bilan shimilib ajratiladi.

Talab: Ish kamerasi sovigang.

- ▶ Jigarrang yoki oqish qoldiqlarni suv va yumshoq gubka bilan yuvib tashlang.

Yozib olish: O'z-o'zini tozalash yuzalarida dog'lar paydo bo'lishi mumkin. Oziq-ovqatda shakar va oqsil qoldiqlari parchalanmaydi va yuzalarga yopishadi. Qizil dog'lar sho'r ovqatlarning qoldiqlari, dog'lar zang emas. Dog'lar sog'liq uchun zararli emas. Dog'lar o'z-o'zini tozalash yuzalarining tozaligini cheklamaydi.

11.6 Pishirish kamerasi chirog'ini almashtirish

Agar pishirish kamerasida yoritgich ishlamas, pishirish kamerasidagii chiroqni almashtiring.

Yozib olish: Issiqlikka chidamli 230V, 40W quvvatga ega, G9 tsokolli galogen lampalarini mijozlarga xizmat ko'rsatish yoki ixtisoslashgan dilerlardan sotib olish

mumkin. Faqat shu lampalardan foydalaning. Yangi galogen lampalarni faqat toza, quruq mato bilan ishlating. Bu chiroqning ishlash muddatini uzaytiradi.

⚠ OGOHLANTIRISH – Kuyish xavfi!

Qurilma va uning kirish qismlari foydalanish paytida qiziydi.

- ▶ Hech qachon isitish elementlariga tegmang.
- ▶ 8 yoshgacha bo'lgan bolalardan saqlang.

⚠ OGOHLANTIRISH – Tok urish xavfi!

Chiroqni o'zgartirganda, chiroq patroni kontaktlari kuch ostida qoladi.

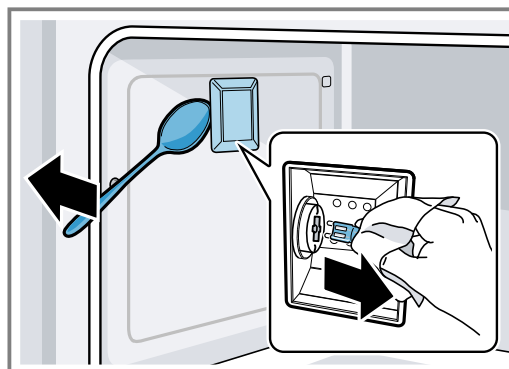
- ▶ Chiroqni almashtirishdan oldin, elektr toki urmasligi uchun qurilmaning o'chirilganligiga ishonch hosil qiling.
- ▶ Shuningdek, tarmoq vilkasini chiqarib oling yoki saqlagich qutisidagi qurilmani o'chiring.

Talablar

- Saqlagich o'chirilgan.
- Ish kamerasi sovigan.
- O'zgartirish uchun yangi galogen chiroq mavjud.

1. Qurilma eshigini ochish.
2. Shikastlanishdan xoli bo'lish uchun oshxona sochig'ini pishirish joyiga qo'ying.

3. Jihozlarni pishirish kamerasidan chiqaring va panjaralarni yechib oling. → *Sahifa63*
4. Oynali qoplamaning yeching. Agar oyna bilan qoplangan qopqog'ni old tomondan qo'lda ochish qiyin bo'lsa, qoshiqdan foydalaning.
5. Pishirish kamerasining chiroqini chiqaring.



6. Pishirish kamerasining chirog'ini bir xil turdagi chiroq bilan almashtiring.
7. Pishirish kamerasi chiroqining shisha qopqog'ini almashtiring.
8. Stellajni o'rnatish. → *Sahifa63*
9. Idish yuvish sochig'ini yana chiqarib oling.
10. Saqlagichni qayta yoqing.
11. Saqlagichni qayta yoqing. Chiroq pishirish kamerasida ishlayotganligini tekshiring.

12 Rama

Siz javonlarni va pishirish joyini yaxshilab tozalash yoki stellajlarni almashtirish uchun ularni ajratishingiz mumkin.

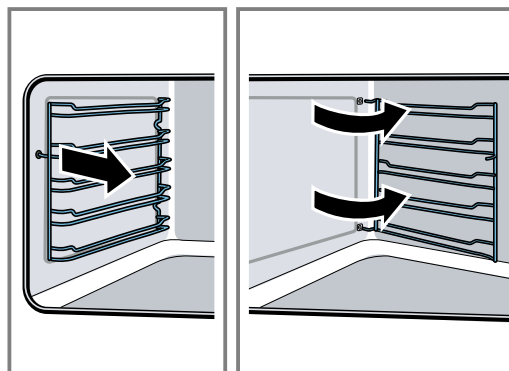
12.1 Stellajlarni yechib oling

Panjaralar pishirish kamerasidagi yon devorlarga 3 nuqtada qotirilgan.

1. Panjarani oldidan ushlab pishirish kamerasining o'rtasiga torting.

✓ Ramani oldingi ilgagi teshigidan chiqaypti.

2. Panjarani yanada oching va uni yon devordagi orqa teshiklardan tortib oling.



3. Pishirish kamerasidan panjarani olib tashlang.

12.2 Qurilmalarga osib qo'ying

1. Ramaning ilgagini yon devor orqa teshiklariga soling.
2. Rama oldi ilgagini teshikka bosing.

13 Qurilma eshigi

Yaxshi parvarish va tozalash tufayli sizning qurilmangiz uzoq vaqt davomida chiroyli va funksional holatda saqlanib qoladi. Bu yerda siz qurilmaning eshigini qanday tozalashni o'rganishingiz mumkin.

Yozib olish: Qurilma eshigi o'rnatilgan mebelga tegmasligi uchun qurilma eshigi 90° dan biroz kamroq ochiladi.

13.1 Eshik oynalarini yechish

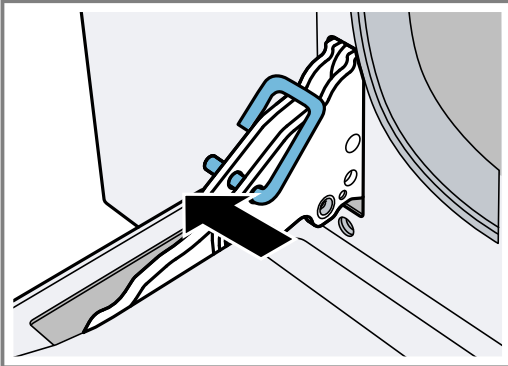
Yaxshi tozalash uchun siz qurilma eshigidagi oynalarni yechib olishingiz mumkin.

⚠ OGOHLANTIRISH – Jarohat olish xavfi!

Jihoz eshigidagi tirlangan stakan yorilib ketishi mumkin.

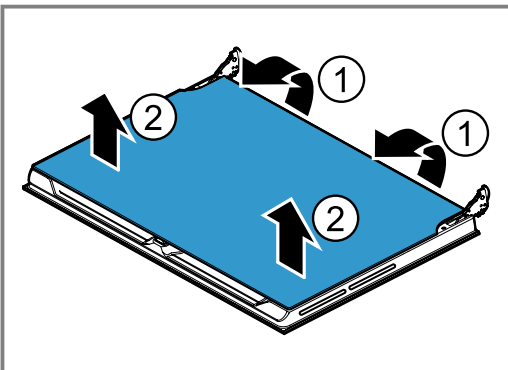
- Duxovka eshigining stakanini tozalash uchun qattiq abraziv tozalagichlar yoki metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular sirtini qirib tashlashi mumkin.

1. Qurilmaning eshigini to'liq oching.
2. Chap va o'ngdagi sharnirlarni stopor shtiftlari yordamida bloklang.



Mahkamlash shtiftlari sharnirlar teshiklariga to'liq kirishi kerak.

3. Mahkamlash moslamalari ushlagichdan chiqmaguncha oynaning pastki qismini ikki qo'lingiz bilan ko'taring. ①
4. Mahkamlash moslamasi ushlagichdan chiqmaguncha ichki panelning yuqori qismini ehtiyotkorlik bilan ko'taring. ②



5. Ehtiyotkorlik bilan ichki oynani tekis yuzaga qo'ying.
6. Eshik oynalari uchun maxsus tozalash vositasi va yumshoq mato bilan tozalang.

13.2 Eshik oynalarini o'rnatish

1. Ichki panelni joylashtiring. Barcha to'rt mahkamlash shtiftlari buning uchun ushlagichga tiralishi kerak.
2. Stopor shtiftlarni yechib oling va jihoz eshigini yoping.

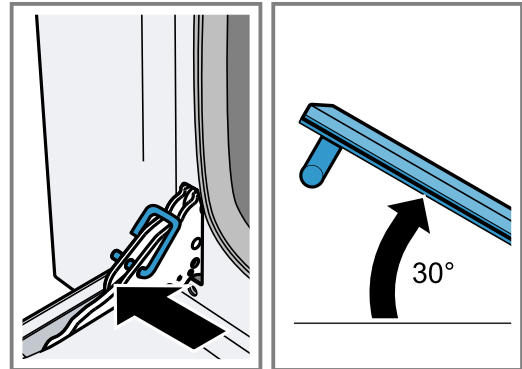
Yozib olish: Stopor shtiftlarini tashlab yubormang. Stopor shtiftlarini xavfsiz joyda saqlang. Eshikni jihozdan ajratmoqchi bo'lganingizda yoki eshik oynalarini tozalaganingizda stopor shtiftlari kerak bo'ladi. Agar sizda stopor shtiftlari bo'lmasa, ularni xizmat ko'rsatish markazida buyurtma qilishingiz mumkin.

13.3 Qurilma eshigini yechib oling

Juda turg'un kirlarni yaxshi tozalash uchun jihoz eshigini burish mumkin.

1. Qurilmaning eshigini to'liq oching.

2. Chap va o'ngdagi sharnirlarni stopor shtiftlari yordamida bloklang. Mahkamlash shtiftlari sharnirlar teshiklariga to'liq kirishi kerak.
3. Jihoz eshigining yon tomonini ikki qo'lingiz bilan ushlang va uni taxminan 30 gradusga yoping.



Qurilma eshigini to'liq yopmang. Sharnirlar qiyshayishi mumkin va emal shikastlanishlari paydo bo'lishi mumkin.

4. Jihoz eshigini biroz ko'taring va uni tortib oling.

13.4 Qurilmaning eshigiga osib qo'ying

⚠ OGOHLANTIRISH – Jarohat olish xavfi!

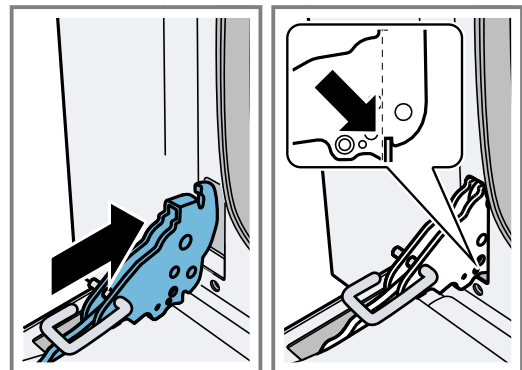
Agar sharnirlar oxirigacha qulflanmagan bo'lsa, ular katta kuch bilan yopilishi mumkin.

- Agar qurilma eshigi ochilganda yoki orqaga tortilganda sharnirlar yaxshi qotirilmagan bo'lsa, eshik oldiga yaqinlashmang.
- Mijozlarga xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Noto'g'ri o'rnatilgan eshik bargi yoki jihoz eshigi xavflidir.

- Jihozni qayta ishga tushirishdan oldin barcha eshik oynalari va jihoz eshigi to'g'ri o'rnatilganligiga ishonch hosil qiling.

1. Jihoz eshigining yon tomonini ikki qo'lingiz bilan ushlang.
2. Sharnirlarni jihozning teshiklariga joylashtiring.



Pastki bo'rtiq sharnirlarda jihoz ramasida tiralishi kerak.

3. Jihoz eshigini pastga tushiring.
4. Mahkamlash shtiftlarini yeching.

Yozib olish: Stopor shtiftlarini tashlab yubormang. Stopor shtiftlarini xavfsiz joyda saqlang. Eshikni jihozdan ajratmoqchi bo'lganingizda yoki eshik oynalarini tozalaganingizda stopor shtiftlari kerak bo'ladi.

bo'ladi. Agar sizda stopor shtiftlari bo'lmasa, ularni xizmat ko'rsatish markazida buyurtma qilishingiz mumkin.

14 Nosozliklarni bartaraf qilish

Qurilmangizdagi kichik nosozliklarni o'zingiz bartaraf qiling. Mijozlarga xizmat ko'rsatish tashkiloti bilan aloqada bo'lishdan oldin muammolarni bartaraf etish ma'lumotidan foydalaning. Bunda ortiqcha xarajatlarning oldini olgan bo'lasiz.

⚠ OGOHLANTIRISH – Jarohat olish xavfi!

Tegishli bo'lmagan holda tuzatishlarni amalga oshirish xavfli.

- ▶ Qurilmani ta'mirlashni faqat malakali mutaxassis xodimlar amalga oshirishlari mumkin.
- ▶ Agar qurilma shikastlangan bo'lsa, mijozlarga xizmat ko'rsatish bo'limiga murojaat qiling.
→ "Mijozlarga xizmat ko'rsatish", Sahifa66

⚠ OGOHLANTIRISH – Tok urish xavfi!

Tegishli bo'lmagan holda tuzatishlarni amalga oshirish xavfli.

- ▶ Qurilma faqat malakali mutaxassislar tomonidan ta'mirlanishi mumkin.
- ▶ Qurilmani ta'mirlash uchun faqat original zaxira qismlar ishlatilishi mumkin.
- ▶ Agar ushbu qurilma shnuri shikastlangan bo'lsa, unda xavfli vaziyatlarni bartaraf qilish uchun uni ishlab chiqaruvchi yoki uning mijozlarga xizmat ko'rsatish markazi yoki shu kabi malakaga ega bo'lgan shaxs o'zgartirishi kerak.

14.1 Nosozlik funksiyalari

Nosozlik	Nosozliklar sabablari va bartaraf etish
Qurilma ishlamayapti.	Tarmoq kabeli vilkasi rozetkaga kiritilmagan. ▶ Qurilmani tarmoqqa ulang Elektr ta'minoti yo'q ▶ Xonadagi yoritish va boshqa jihozlar ishlayotganini tekshiring. Saqlagich blokidagi saqlagich ishga tushdi. ▶ Predoxranitellar qutisidagi predoxranitelni tekshiring.
Qurilmani ishga tushirib bo'lmaydi.	Qurilma eshigi to'liq yopilgan. ▶ Qurilma eshigini yoping. Qurilma o'chmagan. ▶ Qurilmani o'chiring va qayta yoqing.
Displayda 12:00 millitlaydi.	Elektr ta'minoti yo'q ▶ Vaqtni sozlang. → "Birinchi marta foydalanishdan oldin", Sahifa57
Ichki yoritish ishlamayapti.	"Bir tekis yuqori / pastki" isitish rejimi yoqilgan. ▶ Ushbu ish rejimida pishirish kamerasing yoritgichi o'chirilgan. Pishirish kamerasing yoritgichi nosozdir. ▶ Pishirish kamerasi chirog'ini almashtiring. → "Pishirish kamerasi chirog'ini almashtirish", Sahifa62
Pechda pishirilgan taomlar juda qisqa vaqt ichida kuyib ketadi.	Termostat nosoz. ▶ → "Mijozlarga xizmat ko'rsatish", Sahifa66 qo'ng'iroq qiling.
Eshik oynalari qoplangan.	Normal holat, sababi harorat farlarida. ▶ Qurilmani 100 °C ga qizdiring va 5 daqiqadan so'ng uni o'chiring.
Qurilma yoqilgan rejimda ishlay olmaydi. Displayda SRFE yonadi.	Bolalardan himoya funksiyasi yoqilgan. ▶ Bolalar xavfsizligi himoyasi funktsiyasini o'chiring. → "Bolalardan himoya rejimini o'chirish", Sahifa60
Display muzlab qolgan va javob bermayapti.	Bolalardan himoya funksiyasi yoqilgan. ▶ Bolalar xavfsizligi himoyasi funktsiyasini o'chiring. → "Bolalardan himoya rejimini o'chirish", Sahifa60

Nosozlik	Nosozliklar sabablari va bartaraf etish
Display muzlab qolgan va javob bermayapti.	Funksional xato <ol style="list-style-type: none"> 1. Predohranitel blokidagi predohranitelni o'chiring. 2. Predohranitelni taxminan 10 soniyadan keyin yoqing. 3. Agar nosozlik takrorlansa, mijozlarga xizmat ko'rsatish servisiga qo'ng'iroq qiling.
Qurilma eshigidagi kondensat yoki kondensat tomiziladi.	Qurilmaning eshigi to'g'ri yopilmaydi. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Jihaz eshigi to'g'ri o'rnatilganligini va u to'g'ri yopilganligini tekshiring. → "Qurilma eshigi", Sahifa63 Zich joylarda kir to'planishi. <ol style="list-style-type: none"> 1. Zich joylarning ifloslanganligini, shikastlanganligini yoki noto'g'ri o'rnatilganligini tekshiring. 2. Zichlagichni tozalang yoki almashtiring, yoki uning to'g'ri o'rnatilganligiga ishonch hosil qiling. Normal kondensatsiya. → "Kondensatsiya", Sahifa56

15 Chiqitga chiqarish

15.1 Eski qurilmalarni qayta ishlanadigan chiqitga chiqarish

Atrof-muhitga oid qoidalarga rioya qilgan holda bajarilgan utilizatsiya qimmatbaho xomashyoni qayta ishlash imkonini beradi.

- ▶ Qurilmani atrof-muhit talablariga muvofiq bartaraf qiling.
Samarali utilizatsiya usullari haqidagi ma'lumotni ixtisoslashgan tijorat tashkilotidan, shuningdek tumaningiz yoki shahringiz hokimiyatidan olishingiz mumkin.



Ushbu qurilma Yevropa Ittifoqining Elektr texnika va elektron jihozlarni qayta ishlanadigan chiqitga chiqarish (WEEE) haqidagi 2012/19/EU direktivasiga muvofiq ishlab chiqarilgan. Ushbu direktiva Yevropa uchun ishlatilgan elektr texnika jihozlarni qaytarish va qayta ishlash asoslarining amal qilish doirasini belgilab beradi.

16 Mijozlarga xizmat ko'rsatish

Kafolat muddati va shartlari haqida batafsil ma'lumotni mijozlarimizga xizmat ko'rsatuvchi idoradan, sotuvchilardan yoki bizning veb-saytimizdan topishingiz mumkin.

Agar mijozlarga xizmat ko'rsatish markazi bilan bog'lansangiz, mahsulotning tartib raqami (E-Nr.) va ishlab chiqarish raqami (FD) kerak bo'ladi.

Sizga xizmat ko'rsatuvchi markazning aloqa ma'lumotlari turli mamlakatlar yoki bizning veb-saytimizdagi mijozlarga xizmat ko'rsatish ro'yxatiga kiritilgan.

Ushbu mahsulot G sinfidagi energiya samaradorligining yorug'lik manbalarini o'z ichiga oladi.

16.1 Mahsulotning tartib raqami (E-Nr.) va ishlab chiqarish raqami (FD)

Mahsulotning tartib raqami (E-Nr.) va ishlab chiqarish raqamini (FD) qurilmadagi yorliqdan topishingiz mumkin.

Raqamlar yozilgan zavod tunukchasini qurilma eshigini ochganda ko'rasiz.



Uskunangiz ma'lumotlarini va mijozlarga xizmat ko'rsatish markazining telefon raqamini tezda topish uchun ma'lumotlarni yozma ravishda saqlashingiz mumkin.

17 Siz muvaffaqiyat qozonasiz!

Bu yerda siz idishlarni yuvish va pishirish bo'yicha maslahatlarni topasiz.

17.1 Tavsiya etilgan harakatlar ketma-ketligi

DIQQAT!

Kislotali oziq-ovqatlar panjaraga zarar yetkazishi mumkin.

- ▶ Meva kabi nordon ovqatlarni yoki nordon marinadlangan ovqatlarni to'g'ridan-to'g'ri simli panjara ustiga qo'ymang.

Yozib olish: Nikelga allergiyasi bo'lgan odamlar uchun eslatma

Kamdan kam hollarda nikelning kichik zarralari oziq-ovqatga o'tishi mumkin.

1. Ishlatishdan oldin ish kamerasidan keraksiz idishlarni olib tashlang.
2. Tavsiya etilgan sozlamalardan kerakli taomni tanlang.
3. Ovqatni tegishli idishga joylashtiring. Berilgan aksessuarlardan foydalaning.
4. Qurilmani faqat retsept yoki tavsiya etilgan sozlamalar bo'yicha oldindan qizdiring. Aksessuarlarni faqat oldindan qizdirgandan keyin pishirish qog'ozi bilan to'ldiring.
5. O'rnatish bo'yicha ko'rsatmalarga muvofiq qurilma parametrlarini sozlang. Avval pishirish davomiyligini qisqartiring. Agar kerak bo'lsa, davomiylikni uzaytiring.
6. Ovqat pishayotganda jihozning eshigi yopiq bo'lishi kerak.

17.2 Pishirish uchun maslahatlar

Eng yaxshi pishirish natijasi uchun biz bir nechta maslahatlarni tayyorladik.

Manzil	Maslahat
Pishirilgan mahsulotlar bir tekis ko'tarilishi kerak.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Faqatgina idishning pastki qismini yog'lang. ▪ Pishirgandan so'ng, pichoqni ehtiyotkorlik bilan pishirish idishining yon tomonlaridan ajratib oling.
Pishirish paytida kichik pishgan mahsulotlar bir-biriga yopishmasligi kerak.	Elementlarni bir-biridan 2 sm masofada joylashtiring. Shunda pishirilgan mahsulotlar yaxshi ko'tarilib, har tomondan qizarib ketishi uchun yetarli joy bo'ladi.
Pishirilgan mahsulotlar tayyorligiga ishonch hosil qiling.	Yog'och tayoq bilan eng yuqori nuqtasida pishirichni teshib qo'ying. Agar xamir tayoqqa yopishmasa, pirog tayyor bo'ladi.
Siz o'zingizning retseptingizni pishirishni xohlaysiz.	Pishirish ro'yxatida shunga o'xshash pishirilgan mahsulotlarni qidirib toping.
Silikon, shisha, plastmassa yoki keramika kabi pishiriladigan idishlardan foydalaning.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Qolip 250 °C gacha issiqqa chidamli bo'lishi kerak. ▪ Bunday shakllarda pishirilgan mahsulotlar kamroq qo'pol bo'lib chiqadi.


























17.3 Ovqatlar ro'yxati

Bu yerda siz taomlarning umumiy obzorini topasiz.

Taom turi	Vazni (kg) da	Solish darajasi	Isitish turi	Harorat, °C	Pishirish vaqti, min
Lazanya	3-4	1		220-230 ¹	45-50
Lazanya	3	2		220 ¹	45
Makaron pishirish	3-4	1		220-230 ¹	45-50
Qovurilgan buzoq go'shti	2	2		180-190 ¹	90-100
Cho'chqa soni	1,5-2	2		190-200 ¹	90-100
Cho'chqa soni	2	2		200 ¹	120
Sosiska	1,5	3		220 ¹	1. 10-bet 2. 7-bet
Mol go'shtidan qovurdoq	1	2		200 ¹	45-55

¹ Qurilmani oldindan qizdirish kerak.

uz Siz muvaffaqiyat qozonasiz!

Taom turi	Vazni (kg) da	Solish darajasi	Isitish turi	Harorat, °C	Pishirish vaqti, min
Quyov go'shtidan qovurdoq	1,5	2		180-190 ¹	70-80
Kurka go'shti	2	2		180-190 ¹	110-120
Cho'chqa bo'ynidan qovurdoq	2-3	2		180-190 ¹	170-180
Qovurilgan tovuq	1,2	2		190-200 ¹	65-70
Cho'chqa kotletasi	1,5	3		220 ¹	1. 15-bet 2. 5-bet
Cho'chqa qovur'gasi	1,5	3		220 ¹	1. 15-bet 2. 10-bet
Shpik	0,7	4		250 ¹	1. 10-bet 2. 8-bet
Cho'chqa filesi	1,5	3		220 ¹	1. 12-bet 2. 5-bet
Mol filesi	1	4		250 ¹	1. 7-bet 2. 4-bet
Forel	0,7-1,2	2		160-170 ¹	35-40
Dengiz rohibi	0,7-1,5	2		160 ¹	60-65
Paltus	1,5	2		160 ¹	45-50
Pitsa	1-1,5	2		250 ¹	10-12
Non	1	2		180-190 ¹	25-30
Fokachia	1	2		180-190 ¹	20-25
Gugelxupf	1	2		160 ¹	55-60
Sabzavot pirogi	1	2		160 ¹	35-40
Pishloqli pirog	1	2		160-170 ¹	45-55
Qum xamirdan pirog	1	2		160-170 ¹	35-40
Qum xamirdan pirog	1	1		170 ¹	55
Jannat pirogi	1,2	2		160 ¹	55-60
Zavarnoy pishiriq	0,7-1,2	2		180 ¹	50-60
Biskvitli pirog	1	2		150-160 ¹	55-60
Guruchli puding	1	2		160 ¹	55-60
Briosh	1-1,2	2		160 ¹	30-35

¹ Qurilmani oldindan qizdirish kerak.

17.4 Pishirish bo'yicha maslahatlar

Agar pishirish muvaffaqiyatli bo'lmasa, bu yerda natijani keyingi safar qanday yaxshilash bo'yicha maslahatlarni topasiz.

Manzil	Maslahat
Keks tushishi mumkin.	<ul style="list-style-type: none"> Retseptda ko'rsatilgan ingredientlardan foydalaning va unda berilgan ko'rsatmalarga rioya qiling. Suyuqlikni kamroq ishlating. Yoki: Pishirish haroratini 10 °C ga kamaytiring va pishirish vaqtini uzaytiring.
Pirog juda quruq.	Pishirish haroratini 10 °C ga oshiring va pishirish vaqtini qisqartiring.
Sizning tortingiz umuman juda yengil.	<ul style="list-style-type: none"> O'rnatish darajasi va aksessuarlarini tekshiring. Pishirish haroratini 10 °C ga oshiring. Yoki: Pishirish vaqtini uzaytiring.
Sizning tortingiz juda to'q rangda.	Pishirish haroratini pasaytiring va pishirish vaqtini oshiring.
Pirog yuqoridan qizarmaydi, lekin pastki qismi juda qizarib ketadi.	Pirogni yuqori darajaga qo'ying.
Pastki qismi jigarrang emas, lekin tepasi juda qizarib ketgan.	<ul style="list-style-type: none"> Pirogni quyida darajaga qo'ying. Pishirish haroratini pasaytiring va pishirish vaqtini oshiring
Pishgan mahsulotlar notekis jigarrang bo'ladi.	<ul style="list-style-type: none"> Pishirish haroratini pasaytiring. Kerakli miqdordagi pergament qog'ozini kesib oling. Pishiriladigan idishni markaziga qo'ying. Bir xil o'lchamdagi va qalinlikdagi kichik pishiriqlarni shakllantiring.

Manzil	Maslahat
Pishiriqlar tashqi tomondan pishiriladi, lekin ichkaridan pishirilmaydi.	<ul style="list-style-type: none"> Pishirish haroratini pasaytiring va pishirish vaqtini oshiring. Suyuqlikni kamroq qo'shing. <p>Suvli tarkib bilan pirog tayyorlashda:</p> <ul style="list-style-type: none"> Avval pastki qismini pishiring. Pishgan pastki qismiga bodom yoki non seping. To'ldirishni pastki qismga qo'ying.
Pishirgandan keyin pirog qolipdan ajralmaydi.	<ul style="list-style-type: none"> Pishirgandan so'ng, pirogni 5-10 daqiqa davomida sovib tur.
	<ul style="list-style-type: none"> Pichoq yordamida pirogning yon tomonlarini pishirish idishidan ehtiyotkorlik bilan ajratib oling. Pirogni yana ag'daring va sovuq, nam sochiqni pishirish idishiga bir necha marta qo'ying. Keyingi safar idishni yog'lang va non seping.

17.5 Qovurish bo'yicha maslahatlar

Agar qovurish paytida biror narsa noto'g'ri bo'lsa, siz bu yerda maslahat olishingiz mumkin.

Manzil	Maslahat
Qovurish juda qora va ba'zi joylarda qobiq kuygan.	<ul style="list-style-type: none"> Pastroq haroratni tanlang. Qovurish vaqtini kamaytiring.
Qovurilgan mahsulot quruq.	<ul style="list-style-type: none"> Pastroq haroratni tanlang. Qovurish vaqtini kamaytiring.
Qovurilgan mahsulotingiz yuzasi juda nozik.	<ul style="list-style-type: none"> Haroratni ko'taring. Yoki: qovurish vaqti tugagandan so'ng, panjara funksiyasini qisqa vaqt ichida yoqing.
Sizning sousingiz kuygan.	<ul style="list-style-type: none"> Kichikroq idishlarni tanlang. Qovurayotganda ko'proq suyuqlik qo'shing.

Manzil	Maslahat
Sizning sousingiz juda mazali va sof.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ko'proq suyuqlikni bug'lantirish uchun kattaroq idishni tanlang. ▪ Qovurayotganda kamroq suyuqlik qo'shing.

Manzil	Maslahat
Go'sht qovurganda yonadi.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Qopqoq idish-tovoqqa mos kelishi va uni mahkam yopish kerak. ▪ Haroratni pasaytiring. ▪ Kuygan paytida suyuqlik qo'shing.
Qovurish yaxshi bajarilmagan.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Qovurilgan go'shtni maydalab tashlang. ▪ Sousni qovurilgan idishda tayyorlang. ▪ Qovurilgan bo'laklarni sousga joylashtiring. ▪ Mikrotolqinli pechda mahsulot tayyor bo'lguncha pishiring.

18 O'rnatish yo'riqnomasi

Qurilmani o'rnatishda ushbu ma'lumotlarga e'tibor bering.



⚠️ 18.1 O'rnatish xavfsizligi

Qurilmani o'rnatishni boshlashdan oldin ushbu ko'rsatmalarga amal qiling.

⚠️ OGOHLANTIRISH – Yong'in xavfi!

Uzaytirilgan quvvat simi va sertifikatlanmagan perexodniklardan foydalanish xavfli.

- ▶ Bir nechta rozetkarni ishlatmang.
- ▶ Faqat sertifikatlangan, minimal kesimi 1,5 mm² bo'lgan va milliy xavfsizlik talablariga javob beradigan uzatma kabellaridan foydalaning.
- ▶ Agar quvvat simi kalta bo'lsa va boshqa uzunroq quvvat simi bo'lmasa, uyga to'g'ri o'rnatish uchun elektr qurilmalari mutaxassisi bilan bog'laning.
- ▶ Faqat ishlab chiqaruvchidan sotib olingan perexodniklar va quvvat simlaridan foydalaning.

DIQQAT!

Qurilmani eshik tutqichidan ushlab turishga urinishlar dastani shikastlanishiga olib kelishi mumkin. Qurilmaning eshik tutqichi uning vazni uchun mo'ljallanmagan.

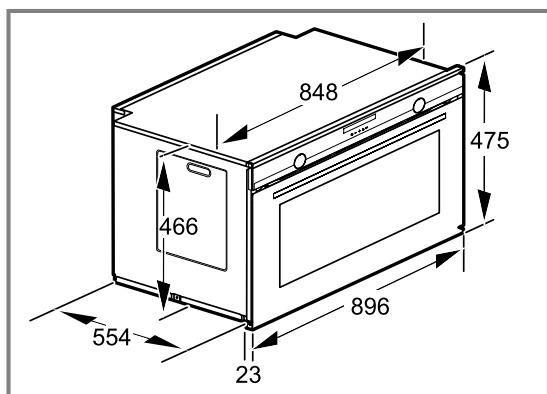
- ▶ Qurilmani eshik tutqichiga o'tkazmang.
- Amaliyotning xavfsizligi faqat malakali texnik xodimni ushbu o'rnatish ko'rsatmalariga muvofiq o'rnatishda

kafolatlanadi. Noto'g'ri o'rnatish natijasidagi shikastlar uchun o'rnatuvchi javobgar bo'ladi.

- Qurilmani ochishdan keyin tekshiring. Tashish shikastlarida qurilmani ulab bo'lmaydi.
- Ishlatishdan oldin qadoqlash materialini va yopishqoq lentani pishirish xonasidan va jihoz eshigidan olib tashlang.
- Aksessuarlarni o'rnatish uchun o'rnatish plitalariga e'tibor bering.
- O'rnatilgan mebel 90 °C gacha, taqalib turgan mebel garnituri esa 70 °C gacha bo'lgan haroratga chidamli bo'lishi kerak.
- Qurilmani dekorativ panel yoki mebel eshigi orqasiga o'rnatmang. Aks holda, qizib ketish xavfi paydo bo'ladi.
- Qurilmani o'rnatishdan oldin mebellarni kesib oling. Qirindilarni olib tashlang. Ular elektr qismlarining ishlashini buzishi mumkin.
- Qurilmani ulash rozetkasi o'rnatish xonasining sirtida turishi kerak.
- Har doim elektr jihozlarini yerga ulang.
- Kesilish shikastlarining oldini olish uchun himoya qo'lqopini kiying. O'rnatish paytida qo'l yetadigan qismlar chetlari o'tkir bo'lishi mumkin.
- Rasmlarning o'lchamlari mm-da.

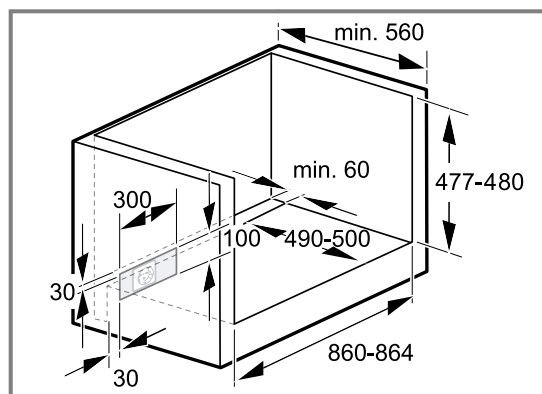
18.2 Qurilmaning o'lchamlari

Qurilmaning o'lchamlari keltirilgan.



18.3 Ish stolda o'rnatish

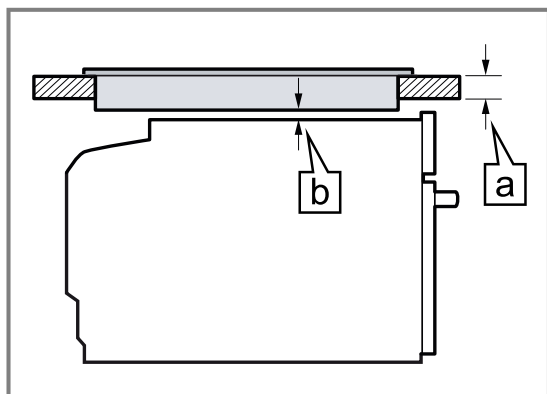
Ish stolining tagiga o'rnatayotganda, o'rnatish o'lchamlari va xavfsizlik masofalariga rioya qiling.



Qurilmaning shamollatilishini ta'minlash uchun ajratuvchi devorda shamollatish teshigi bo'lishi kerak.

18.4 Plitka ostiga o'rnatish

Agar qurilma plitka ostiga o'rnatilgan bo'lsa, minimal o'lchamlarga rioya qilish kerak, agar kerak bo'lsa pastki tuzilmani ham o'z ichiga oladi.



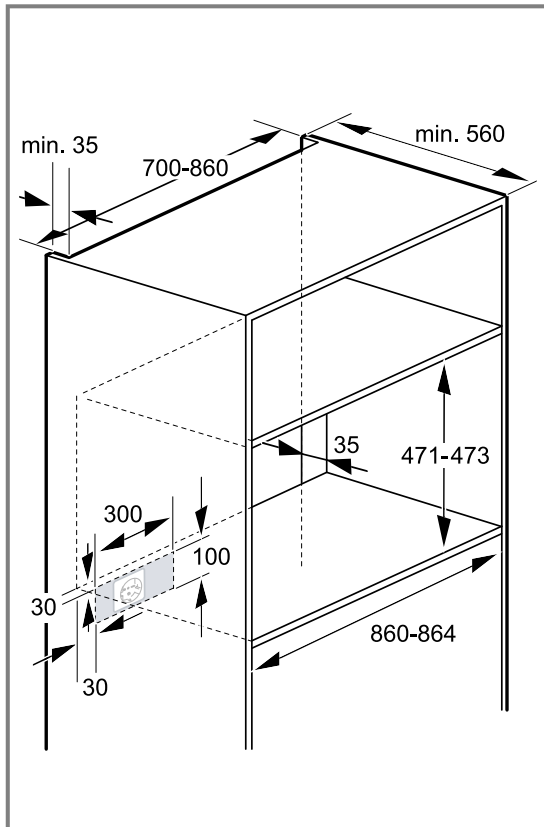
Stol usti minimal qalinligi **a** minimal talab qilinadigan masofa bilan belgilanadi **b**.

Konforka turi	a mm ga biriktirilgan	a mm da to'g'irlangan	b mm da
Induksiyalik konforka	49	50	5
To'liq sirtli induksiya plitasi	70	70	5
Gaz konforkasi	39	50	5
Elektr konforka	39	42	2

O'rnatilgan qurilmani stol ustiga mahkamlang. Plitani o'rnatish bo'yicha ko'rsatmalarga rioya qiling.

18.5 Ustunli shkafga integratsiya qilish

Ustun shkafi uchun o'rnatish o'lchamlari va xavfsizlik masofalariga rioya qiling.



- Jihozni shamollatish uchun oraliq tokcha va montaj devori o'rtasida bo'shliq mavjudligiga ishonch hosil qiling.
- Agar baland shkafda elementning orqa devoriga qo'shimcha ravishda boshqa orqa devor bo'lsa, uni olib tashlash kerak.
- Qurilmani faqat qo'shimcha jihozlar muammosiz olinadigan qilib o'rnatish.

18.6 Bir-birining ustiga ikkita qurilmani o'rnatish

Sizning qurilmangiz boshqa qurilmaning ustiga ham o'rnatilishi mumkin.

18.7 Elektr bog'lanish

Qurilmani elektr tarmog'iga xavfsiz ulash uchun ushbu ko'rsatmalarga amal qiling.

- Sug'urtalovchidan himoya qilish yorlig'i va mahalliy qoidalarga muvofiq ishlash ma'lumotlariga muvofiq amalga oshirilishi kerak.
- Qurilma himoya sinfiga mos keladi va faqat himoya o'tkazgich ulanishi bilan ishlaydi.
- Qurilmaning barcha montaj ishlari uchun kuchsizlanishi kerak.
- Tegishdan himoyani o'rnatish orqali ta'minlash kerak.
- Faqat litsenziyaga ega mutaxassis qurilmalarni shtepsel vilkalarsiz ulashi mumkin. Ularga mintaqaviy elektr ta'minoti qoidalari qo'llaniladi.

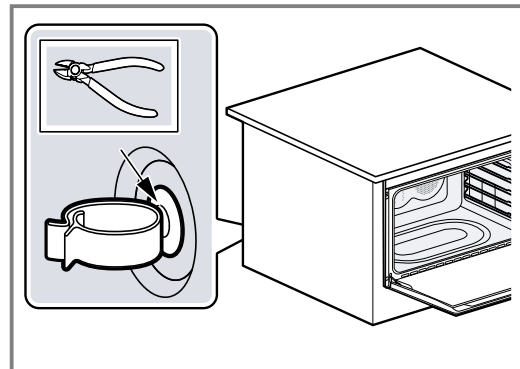
Qurilmani elektr vilkasini rozetkasiz ulang

Yozib olish: Qurilmani faqat litsenziyaga ega mutaxassislar ulashlari mumkin. Noto'g'ri ulash oqibatida yetkazilgan zararga kafolat berilmaydi. Statsionar elektr o'rnatishda, o'rnatish shartlariga ko'ra, maxsus ajratuvchi qurilma o'rnatilgan bo'lishi shart.

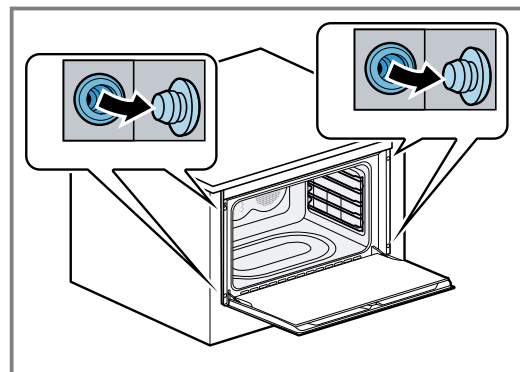
1. Aloqa qutisidagi fazali va neytral ("NoI") o'tkazgichlarni aniqlang. Noto'g'ri ulash qurilmani shikastlashi mumkin.
2. Qurilmani faqat 220 dan 240 V gacha bo'lgan tarmoqqa ulang.
3. Quvvat simlarini rang kodlashiga muvofiq ulang:
 - yashil-sariq = himoya o'tkazgich ⊕
 - ko'k = neytral ("NoI") o'tkazgich
 - jigarrang = faza (tashqi o'tkazgich)

18.8 Qurilmani o'rnatish

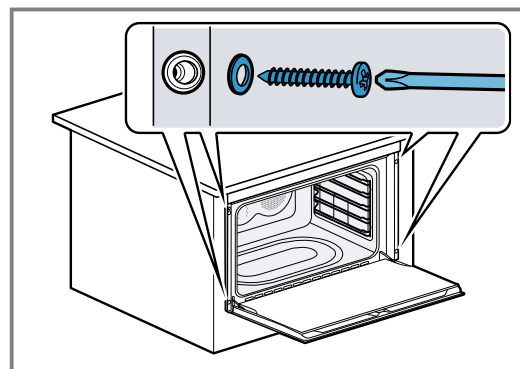
1. Jihozni joylashtiring va uni markazga qo'ying. Ulanish kabelini haddan tashqari buramang.
2. Kerak bo'lsa, kabel o'tkazgichini asbob bilan olib tashlang.



3. Pechning eshigini to'liq oching.
4. Himoya qopqog'ini yechib oling.



5. Qurilmani mebelga ulang.



6. Himoya qopqoqlarini joyiga qo'ying.

Yozib olish: Hech qachon stol usti va jihoz orasidagi bo'shliqni qo'shimcha obreshotka bilan yopmang.

18.9 Qurilmani olib tashlang

1. Qurilmani elektrdan uzing.
2. Mahkamlash vintlarini bo'shating.
3. Qurilmani biroz ko'taring va uni tortib oling.



A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a ruled writing area.



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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

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



9001867540 (030710)

az, ru, uz