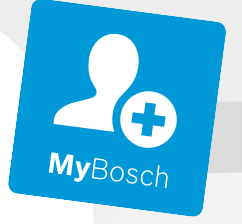




BOSCH

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



Sərbəst dayaqlı plitə

HKQ38A150M

[az] İstifadəçi rəhbər kitabı

Əlavə məlumat üçün Rəqəmsal İstifadəçi Təlimatına müraciət edin.



Mündəricat

1	Təhlükəsizlik	2
2	Əşyaya zərər verməmək.....	5
3	Ətraf mühitin qorunması və qənaət.....	6
4	YERLƏŞDİRMƏ VƏ BİRLƏŞDİRMƏ	7
5	Tanışlıq	8
6	Aksessuar.....	12
7	İlk istifadədən öncə.....	13
8	Bişirmə yerini idarə etmək	13
9	Təməl şərt.....	14
10	Sürətli qızdırma	14
11	Vaxt funksiyaları	15
12	Uşaqlardan mühafizə rejimi	16
13	Təmizləyin və qulluq edin.....	16
14	Stellaj	19
15	Cihaz qapısı	20
16	Pozuntuları aradan qaldırmaq	22
17	Daşınma və utilizasiya	23
18	Müştəri xidməti	24
19	Belə nail olunur	24

1 Təhlükəsizlik

Təhlükəsizliyə dair aşağıdakı göstərişlərə diqqət yetirin.

1.1 Təyinatına uyğun istifadə

Cihazı təhlükəsiz və düzgün şəkildə işlətmək üçün, təyinatına uyğun istifadəyə dair göstərişlərə diqqət yetirin.

Bu təlimatdakı şəkillər məlumat məqsədlidir.

Cihazı ştekərsiz yalnız ixtisaslı peşəkar heyət birləşdirə bilər. Yanlış quraşdırmadan yaranan zədələrə görə heç bir zəmanət mövcud deyil. Cihazdan yalnız aşağıdakı kimi istifadə edin:

- yemək və içkilər hazırlamaq üçün.

- nəzarət altında. Qısa müddətli bişirmə gedişatını fasiləsiz yerinə yetirin.
- şəxsi evdə və evin qapalı sahələrində.
- dəniz səviyyəsindən maksimum 4000 m hündürlüyə qədər.

Cihazı istifadə etməyin:

- Qayıq və ya maşınlarda.
- Otağın isidilməsi kimi.
- xarici taymer və ya uzaqdan idarəetmə ilə.

Cihazı bir taymer və ya bir pultla çalışdırma bilməzsiniz.

Aksessuarı bişirmə kamerasının ətrafına hər zaman düzgün yerləşdirmək lazımdır.

1.2 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.

1.3 Təhlükəsiz istifadə

XƏBƏRDARLIQ – Alışma riski!

Cihaz qızır.

- ▶ Bişirmə sahəsinin bilavasitə altındakı siyirmələrdə əsla alışqan maddə və ya aerosol qutular saxlamaq olmaz.
- ▶ Məs., aerosol bankalar və ya təmizləyici vasitələr kimi alışabilən əşyaları, əsla cihazın altında və ya bilavasitə yaxınlığında saxlamaq və ya istifadə etmək olmaz.

Bişirmə səthi çox qaynar olur.

- ▶ Yanar əşyaları əsla bişirmə səthi və ya onun bilavasitə yanına qoymaq olmaz.
- ▶ Heç vaxt əşyaları bişirmə səthinin üstündə saxlamaq olmaz.

Bişirmə muldasının üstündəki bərk və ya duru yağla nəzarətsiz bişirmə təhlükəli ola və yanğınlara səbəb ola bilər.

- ▶ Qaynar duru və bərk yağları əsla nəzarətsiz saxlamaq olmaz.
- ▶ Əsla bir alovu su ilə söndürməyə çalışmamalı, əksinə cihazı söndürərək daha sonra alovları məs. bir qapaq və ya söndürmək üçün bir örtüklə örtməli.

Bişirmə sahəsinin örtükləri qəzalara səbəb ola bilər, məs., aşırı qızma, alışma və ya çatlayan materiallar səbəbi ilə.

- ▶ Bişirmə sahəsinin örtüklərindən istifadə etmək olmaz.

Cihazın qapısını açarkən hava axını yaranır. Bişirmə kağızı istilik elementlərinə toxuna və alovlanı 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.

Qaynama yerində toplanmış yanar məhsullar alışa bilər.

- ▶ Yanar məhsulları qaynama otağında saxlamayın.
- ▶ Əgər tüstü çıxarsa, cihazı söndürmək və ya ştekeri çıxararaq, müvafiq olaraq yaranmış alovları boğmaq üçün qapını bağlı saxlamaq lazımdır.

Ərzaqlar alışa bilər.

- ▶ Bişirmə prosesinə nəzarət etmək olmur. Kiçik bir prosedura daim nəzarət etmək lazımdır.

Yığılmış yemək qalığı, yağ və qızartma sousu alışa bilərlər.

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

Cihazın aşırı qızması yanğına səbəb ola bilər.

- ▶ Əsla cihazı bir dekor və ya mebel qapısının arxasında quraşdırmaq olmaz.

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Yanma təhlükəsi!

İstifadə müddətində cihaz və onun toxuna bilən hissələri qaynar olur, xüsusən də müvafiq mövcud bişirmə sahəsi çərçivələri.

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

Bişirmə muldasının qoruyucu barmaqlıqları qəzalara səbəb ola bilər.

- ▶ Əsla bişirmə muldasının qoruyucu barmaqlıqlarından istifadə etmək olmaz.

Aksesuarlar yaxud qab çox qaynar olur.

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

Cihaz çalışarkən qaynar olur.

- ▶ Cihazı təmizləməzdən öncə soyutmaq.

Alqaqol buxarları isti qızartma sahəsində alışa bilər.

- ▶ Yeməklərdə yalnız az miqdarda yüksək faizli spirtli içkilərdən istifadə etməli.
- ▶ Cihaz qapısını etiyatla açmalı.

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.

Alqaqol buxarları qaynar bişirmə kamerasında alovlanı 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.

⚠ 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.

Zədələnmiş cihaz və ya zədələnmiş şəbəkə naqili təhlükəlidir.

- ▶ Zədələnmiş cihazı əsla çalışdırmaq olmaz.
- ▶ Üst səthi çatlamış və qırılmış cihazı istifadə etmək olmaz.
- ▶ Müştəri xidmətinə zəng vurmali.

→ Səhifə 24

Nüfuz edən maye cərəyan vurmasına səbəb ola bilər.

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

Cihazın qaynar hissələrində elektrik cihazların kabel izolyasiyası əriyə bilər.

- ▶ Elektrik cihazların birləşdirmə kabelini əsla cihazın qaynar hissələrinə toxundurmaq olmaz.

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.

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Yaralanma riski!

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

- ▶ Şarnirlər olan sahədən tutmaq olmaq.
- 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.

Açıq qalan cihaz qapısı ilə toqquşma zədələrə gətirib çıxara bilərlər.

- ▶ Çalışma zamanı cihaz qapılarını hər zaman bağlı saxlamaq.

Cihaz qapısı daxilindəki konstruktiv hissələr iti kənarlı ola bilər.

- ▶ Qoruyucu əlcək geyinmək.

Cihaz və onun toxuna bilən hissələri iti kənarlı ola bilərlər.

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

Qazanın alt səthi ilə bişirmə yeri arasındakı maye səbəbi ilə bişirmə qazanı yuxarı sıçraya bilər.

- ▶ Bişirmə yeri və qazanın alt səthini daim quru saxlamaq lazımdır.

⚠ 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 – Boğulma riski!

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

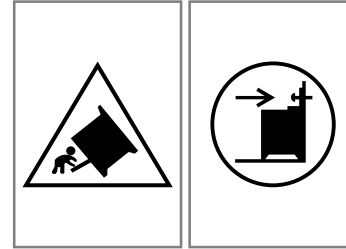
- ▶ Qablaşdırma materiallarını uşaqlardan kənar saxlayın.
- ▶ Uşaqların qablaşdırma materialı ilə oynamasına icazə verməyin.

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

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

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Əyilmə riski!

Cihazı bərkitmədən bir kürsülüyün üstünə qoysanız, o kürsülükdən sürüşəcəkdir.



- ▶ Cihazı kürsülüyə möhkəm birləşdirmək.
- ▶ Xəbərdarlıq: Cihazın aşmasının qarşısını almaq üçün, bir kompensasiya qurğusu taxıb quraşdırmaq.
- ▶ Montaj üçün təlimatlara diqqət yetirmək.

1.4 Döşəmə siyirməsi

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Alışma riski!

Kürsülük siyirməsinin səthi çox qaynar ola bilər.

- ▶ Yalnız bişirmə sobasının aksesuarını siyirmədə saxlamalı.
- ▶ Kürsülük siyirməsində heç bir tezalısan və yanar əşyalar saxlamaq olmaz.

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 tutacağıının kontaktları gərginlik altında olur.

- ▶ Mümkün cərəyan vurmasından qaçınmaq üçün, lampanı dəyişməzdən öncə cihazın sönülü olduğundan əmin olmalı.

2 Əşyaya zərər verməmək

2.1 Bişirmə sobası sahəsi

Bişirmə sobasından istifadə edərkən müvafiq göstərişlərə diqqət yetirin.

DIQQƏT!

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

- ▶ 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.

Qapı şüşəsindəki alüminium folya ilə qalıcı rəng dəyişməsi yarana bilər.

- ▶ Bişirmə kamerasındakı alüminium folya qapı şüşəsinə toxunmamalıdır.

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.

- ▶ İstifadədən sonra bişirmə kamerasını quru saxlamalı.
- ▶ Əsla nəmli ərzağı uzun müddət qapalı bişirmə kamerasında saxlamaq olmaz.
- ▶ Bişirmə kamerasında yemək saxlamaq olmaz.

Açıq cihaz qapısı ilə soyutma zamanla yaxınlıqdakı mebelin ön tərəflərini zədələyir.

- ▶ Yüksək temperaturda istifadədən sonra bişirmə sahəsinə ancaq bağlı vəziyyətdə soyumağa qoyun.
- ▶ Cihazın qapısına heç nə pərçimləməyin.
- ▶ Yalnız istifadədən sonra çox nəm olduğu zaman bişirmə sahəsinə açıq vəziyyətdə qurutmaq lazımdır.

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 kipkəc güclü çirklənərsə, çalışma zamanı artıq cihaz qapısı düzgün bağanmayacaq. Həmsərhəd mebel kənarları zədələnmə bilər.

- ▶ Kipkəci həmişə təmiz saxlamalı.
- ▶ Cihazı heç vaxt zədəli kipkəclə, yaxud da kipkəcsiz çalışdırmaq olmaz.

Cihaz qapısından oturmaq və ya altlıq sahəsi kimi istifadə edilməklə, cihaz qapısı zədələnmə bilər.

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

Əgər cihazı, örtüyün tutacağından tutaraq daşıyır və ya hərəkət etdirirsinizsə, tutacaq qırıla və şarnirlərdə zədələnməyə səbəb ola bilər. Örtüyün tutacağı cihazın çəkisini daşımaq üçün nəzərdə tutulmayıb.

- ▶ Cihazı, örtüyün tutacağından tutaraq daşımaq və ya hərəkət etdirmək olmaz.

Qril edərkən yüksək temperaturlar səbəbi ilə bişirmə sinisi və ya universal tava formasını dəyişə və çıxararkən emal qatı zədələnmə bilər.

- ▶ Bişirmə sinisi və ya universal tavanı qril edərkən rəfin 3 -cü hündürlüyünə itələyib yerləşdirmək lazımdır.
- ▶ Rəfin 3 -cü hündürlüyündən yuxarıda yalnız birbaşa dəmir yerləşdirmə torunun üstündə qril etmək.

2.2 Bişirmə sahəsi

Cihazdan istifadə edərkən müvafiq göstərişlərə diqqət yetirin.

Maddi zərərlərdən qaçınmaq

Buradan Siz, tez-tez yetirilən zərərləri və onlardan necə qaçına biləcəyiniz barədə tövsiyələri tapa bilərsiniz.

Zərərlər	Səbəblər	Tədbir
Ləkələr	Nəzarətsiz hazır bişirmə prosesi.	Bişirmə gedişatına nəzarət etməli.

Zərərlər	Səbəblər	Tədbir
Ləkələr, konkoidal qırıqlar	Çalxalanmış ərzaqlar, ən əsası yüksək şəkər tərkiblilər.	Dərhal şüşə bir ərsinlə kənarlaşdırmaq.
Ləkələr, konkoidal qırıqlar və ya şüşədə qırıqlar	Defekt bişirmə qabı, ərmiş emallı bişirmə qabı, yaxud da mis və ya alüminium dib səthli bişirmə qabı.	Uyğun və yaxşı vəziyyətdə olan bişirmə qabından istifadə etmək.
Ləkələr, rəng solmaları	Uyğun olmayan təmizləmə metodları.	Yalnız şüşə keramika üçün uyğun olan təmizləyici vasitələrdən istifadə etmək lazımdır və bişirmə sahəsini soyuq halda təmizləməli.
Konkoidal qırıqlar və ya şüşədə qırıqlar	Dəymiş və ya yerə düşmüş bişirmə qabı, bişirmə aksesuarı və ya digər sərt və ya iti əşyalar.	Bişirərkən şüşəyə vurmaq və ya əşyaları bişirmə sahəsinin üstünə salmaq olmaz.
Cızıqlar, rəng solmaları	Bişirmə qabının kobud dib səthi və ya bişirmə qabının bişirmə sahəsi üstündə yerini dəyişmə.	Qabı yoxlamalı. Yerini dəyişərkən bişirmə qabını qaldırmalı.
Cızıq	Duz, qənd və ya qum.	Bişirmə sahəsindən işçi və ya altlıq səthi kimi istifadə etmək olmaz.
Cihazda zədələnmələr	Donmuş bişirmə qabı ilə bişirmək.	Əsla donmuş bir bişirmə qabından istifadə etmək olmaz.
Bişirmə qabı və ya cihazda zədələnmələr	İçində bir şey olmadan bişirmək.	Əsla bişirmə qabını içində bir şey olmadan qaynar bişirmə zonasının üstünə qoymaq və ya qızdırmaq olmaz.
Şüşə zədələnmələri	Ərimiş material qaynar bişirmə zonasının üstündə və ya qaynar qazan qapağı şüşənin üstündə.	Bişirmə sahəsinin üstünə heç bir bişirmə kağızı və ya alüminium folya və heç bir plasm qab və ya qazan qapağını qoymaq olmaz.
Aşırı qızma	İdarəetmə panelinin və ya çərçivənin üstündə qaynar bişirmə qabı.	Bu sahələrin üstünə əsla qaynar bir bişirmə qabını qoymaq olmaz.

2.3 Siyirmə sahəsi

Siyirmədən istifadə edərkən müvafiq göstərişlərə diqqət yetirin.

DIQQƏT!

Kürsülük siyirməsinə heç bir qaynar predmet qoymaq olmaz. Kürsülük siyirməsi zədələnə bilər.

- Kürsülük siyirməsinə heç bir qaynar predmet qoymaq olmaz.

Kürsülük siyirməsinə siyirmə hündürlüyünü aşan heç bir bişirmə sobası aksesuarı yerləşdirmək olmaz. Əks halda cihazda zədələmələrə gələ bilər.

- Kürsülük siyirməsinə siyirmə hündürlüyünü aşan heç bir bişirmə sobası aksesuarı yerləşdirmək olmaz.

3 Ətraf mühitin qorunması və qənaət

3.1 Bağlamadan təkrar istifadə

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

- Ayırı-ayrı tərkib hissələrini növlərə ayıraraq ayrıca utilizasiya edin.

3.2 Enerjiyə qənaət etmək

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

Yalnız resept və ya parametr tövsiyələri bunu göstərdiyi zaman cihazı öncədən qızdırmalı.

- 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 bişirmə vaxtlarında cihazı hazır bişirmə 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
- sönülü displeydə Standby rejimində maks. 0,5 Vt

Enerjiyə qənaət etmək

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

Bişirmə zonasını qazanın ölçüsünə müvafiq şəkildə seçməli. Bişirmə qabını mərkəzə doğru oturtmalı. Dib səth diametri bişirmə yerinin diametri ilə müvafiq olan qablardan istifadə etmək lazımdır.

Tip: Qab istehsalçıları əsasən qazanın üst diametrini göstərir. O əsasən qazanın dib səth diametrindən daha böyük olur.

- Uyğun gəlməyən bişirmə qablarını və ya tam örtülməmiş bişirmə zonaları çox enerji sərf edirlər.

Qazanları uyğun ölçülü qapaqla örtmək lazımdır.

- Əgər Siz qapaqsız bişirmək istəyirsinizsə, cihaza əhəmiyyətli dərəcədə daha artıq enerji lazım gələcək.

Qapağı mümkün olduğu qədər nadirən götürməli.

- Qapağı qaldırsanız, çoxlu enerji xaric olur.

Şüşə qapaqdan istifadə etməli.

- Şüşə qapaq vasitəsilə, qapağı qaldırmadan da qazanın içini görə bilərsiniz.

Hamar dibli qazan və tavalardan istifadə etməli.

- Nahamar dib səthləri enerji sərfiyyatını artırır.

Ərzaq miqdarına uyğun bişirmə qablarından istifadə etməli.

- Az ərzaqlı böyük bir bişirmə qabını qızdırmaq üçün çoxlu enerji tələb olunur.

Az su ilə bişirməli.

- Bişirmə qabında nə qədər çox su olarsa, qızdırma üçün o qədər çox enerji tələb olunur.

Erkən vaxtda daha aşağı bir güc səviyyəsinə keçirməli.

- Çox yüksək bişirməyə davam etmə səviyyəsi ilə enerji itirirsiniz.

- İstifadəsiz qalıq istilik enerji sərfiyyatını artırır.

4 Yerləşdirmə və birləşdirmə

Cihazınızı ən yaxşı harada və necə yerləşdirəcəyinizi buradan öyrənə bilərsiniz. Həmçinin cihazınızı cərəyan şəbəkəsinə necə birləşdirəcəyinizi öyrənəcəksiniz.

4.1 Elektrik birləşməsi

Elektrik birləşməsinə lisenziyalı bir peşəkar icra etməlidir. Məsələn elektrik təchizatçısının müddəalarına riayət etməli.

- Əgər cihazın şəbəkə qoşulma xətti zədələnsə, təhlükələrdən qaçınmaq üçün o, istehsalçı və ya müştəri xidməti və ya oxşar ixtisaslaşmış şəxs tərəfindən əvəz edilməlidir.
- Əgər cihaz səhv qoşulursa, yaranan zərəərə görə zəmanət iddiası qüvvədən düşür.

Quraşdırıcı vasitəsilə elektrik birləşməsinə dair məlumatlar:

- Əgər quraşdırmadan sonra bir şteker əlçatan deyilsə, quraşdırma yönündən ən azı 3 mm - lik kontakt dəlikli çoxqütblü bir ayırıcı qurğu olmalıdır. Ştekerlə birləşmə zamanı şteker istifadəçi üçün əlçatdırsa, bu elə də vacib deyil.
- Elektrik təhlükəsizliyi: Soba I qoruma sinifli bir cihaz olub qoruyucu xətt birləşməsi ilə birgə çalışdırıla bilər.
- Cihazı birləşdirmək üçün, H 05 VV-F tipli, yaxud da eyni dəyerdən olan digər bir kablədən istifadə etməli.


Elektrik birləşməsinə dair mühüm məlumatlar

Aşağıdakı göstərişlərə diqqət yetirin və əmin olun ki:

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Elektrik şoku riski!

Gərginlik altında olan hissələrlə təmas zamanı cərəyan vurma təhlükəsi var.

- ▶ Şəbəkə ştekerindən yalnız quru əllə tutmalı.
- ▶ Çalışma zamanı əsla şəbəkə ştekerini elektrik yuvasından çəkmək olmaz.
- ▶ Zədələnmə biləcəyi üçün, şəbəkə xəttini şəbəkə xəttindən deyil, birbaşa ştekerdən tutaraq çəkməli.
- Şəbəkə ştekeri və elektrik yuvasını uyğunlaşdırmalı.
- Şəbəkə ştekeri hər zaman əlçatan olmalıdır.
- Xəttin ən kəsiyi kifayətdir.

- şəbəkə xətti bükülmür, sıxılmır, dəyişdirilmir, yaxud da kəsilmir.
- lazım gələrsə şəbəkə xəttinin əvəzlənməsi yalnız bir elektrik peşəkar tərəfindən aparılmalıdır. Ehtiyat şəbəkə xəttini müştəri xidmətindən əldə etmək olar.
- Siz heç bir çoxyuvalı ştekerdən və ya çox ədədli muftalardan və uzatma xətlərindən istifadə etmirsiniz.
- Torpaqlanma sistemi qaydaya uyğun quraşdırılıb.
- Differensial avtomatdan istifadə zamanı yalnız . Yalnız bu işarə hazırda qüvvədə olan qaydaların yerinə yetirilməsinə zəmanət verir.
- şəbəkə xətti istilik mənbəyinə toxunmur.

4.2 Cihazı yerləşdirmək

Cihazı hamar bir döşəmə səthinin üstünə yerləşdirin. Cihazı əsla dekorativ bir qapının, yaxud da bir mebel qapısının arxasına yerləşdirmək olmaz. Aşırı qızma səbəbi ilə təhlükə vardır.

Cihazın yerdən hündürlüyünü tənzimləməli

Yerdən hündürlüyü, cihazınızın funksiyalarına uyğun olaraq tənzimləyin.

Cihazın hündürlüyünü sabit siyirmələrlə tənzimləməli

Cihazınızda sabit siyirmələr varsa, cihazınızın yerdən hündürlüyünü aşağıdakı kimi tənzimləyin.

Qeyd:

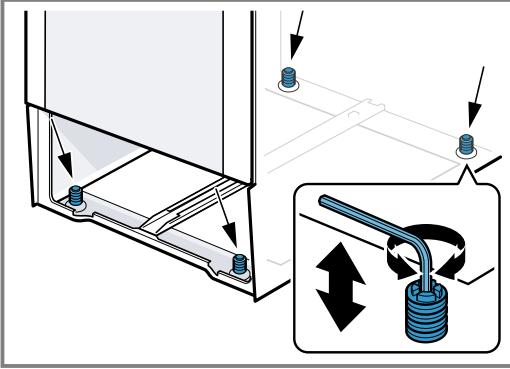
Cihazın hündürlüyü dəyişdirilə bilən ayaqları vardır. Onlarla cihazınızı döşəmədən təq. 15 mm yüksəldə bilərsiniz.

- Ayaqlar cihazın alt hissəsinin ön və arxa tərəflərində yerləşir.
- Cihaz üfüqi mövqedə olana qədər, altı kantlı açarı fırlatmaqla ayaqları qaldırın və ya endirin.

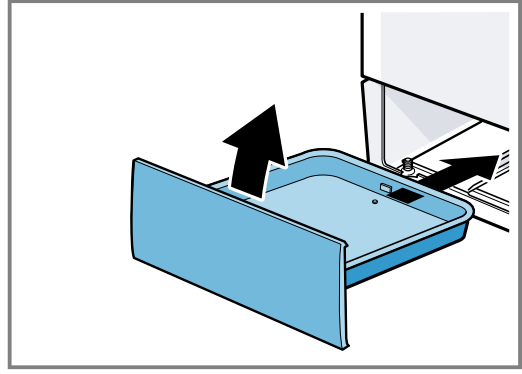
Cihazın yerdən hündürlüyünü çıxarılabilən bir siyirmə ilə tənzimləməli

Cihazınızda hündürlüyü dəyişdirilə bilən ayaqlar yoxdursa və siyirməniz çıxarıla biləndirsə, cihazınızın yerdən hündürlüyünü aşağıdakı kimi tənzimləyin.

1. Kürsülük siyirməsini çəkib çıxardaraq yuxarıya tərəf qaldırmaq. Kürsülüyn içəri tərəfində ön və arkada tənzimlənən ayaqları var.
2. Soba üfqi vəziyyətdə bərabərləşənə qədər tənzimlənən ayaqları altı kantlı bir açarla daha hündür, yaxud daha dərin fırlatmalı.



3. Kürsülük siyirməsini içəri itələməli.



Həmsərhəd mebel

Həmsərhəd mebel yanmayan materiallardan olmalıdır. Həmsərhəd mebelin üzlük hissələri ən azı 90 °C temperatura qədər davamlı olmalıdır.

Divara bərkitmə

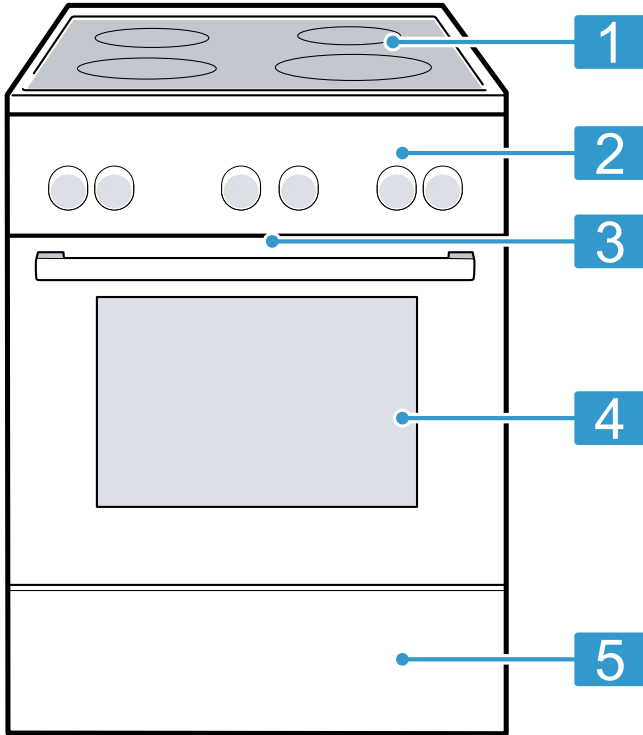
Cihaz aşmasın deyə, cihazı yanındakı bucaqlarla divara bərkitməlisiniz. Cihazı divara bərkitmək üçün, montaj təlimatına diqqət yetirin.

5 Tanışlıq

5.1 Cihazınız

Cihazınızın komponentləri haqqında ümumi məlumatı buradan əldə edə bilərsiniz.

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



Şərh

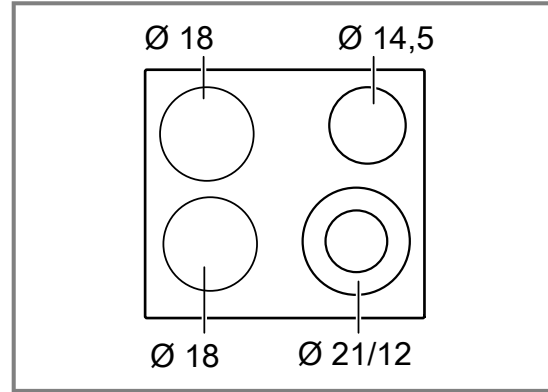
- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 | Bişirmə sahəsi |
| 2 | İdarəetmə sahələri |
| 3 | Soyuducu ventilyator ¹ |
| 4 | Cihaz qapısı |
| 5 | Kürsülük siyirməsi ¹ |

¹ Cihaz versiyasından asılı olaraq

5.2 Bişirmə sahəsi

Buradan Siz, bişirmə yerlərinin fərqli işə düşmələri barədə ümumi bir baxış əldə edə bilərsiniz.

Cihaz tipindən asılı olaraq ayrı-ayrı hissələr şəkildən fərqlənə bilər, məs., rəng və forma.



Ø = cm

Bişirmə yeri	Yandırmaq və qısa qapanmanı söndürməklə bərtəraf etmək
○	Bir dövrəli bişirmə yeri
⊙	İki dövrəli bişirmə yeri

Bişirmə yeri seçicisini ⊙-a qədər sağa fırlatmaq. Bişirmə səviyyəsini qurmaq.
Qısa qapanmanı söndürməklə bərtəraf etmək: bişirmə yeri seçicisini 0 - a fırladaraq təkrar qurmaq.
Bişirmə yeri seçicisini əsla ⊙ vasitəsilə 0 - a fırlatmaq olmaz.

Qeydlər

- Konforun parlaq hissələrindəki tünd hissələr texniki səbəblərə görədir. Bunlar bişirmə yerinin funksiyasına təsir etmirlər.
- Qızdırmanı yandırmaq və söndürməklə bişirmə yeri temperaturu tənzimləyir. Hətta ən yüksək gücdə belə, qızdırma işə düşə və ya söne bilər.
 - Bununla da həssas komponentlər aşırı qızmadan qorunurlar.
 - Cihaz aşırı elektrik yüklənməsindən qorunur.
 - Onlar daha yaxşı bişirmə nəticələri əldə edirlər.
- Çox dövrəli bişirmə yerlərində, daxili istilik dövrlərinin qızdırmaları və işə salmaların isidilməsi müxtəlif vaxtlarda işə salına və söndürülə bilər.

Qalıq istilik indikatoru

Hər bir bişirmə yeri üçün bişirmə sahəsində qalıq istilik indikatoru var. O, hansı bişirmə yerinin hələ də qaynar olmasını göstərir. Əgər bişirmə yeri sönülürsə, bişirmə yeri kifayət qədər soyuyana kimi indikator yanır. Qalıq istilik indikatoru yandıqı müddətcə bişirmə yerinə toxunmaq olmaz.

Tip: Siz kiçik ölçülü yeməkləri isti saxlaya və ya şokoladlı qlazuru əridə bilərsiniz.

5.3 İdarəetmə sahələri

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

İdarəetmə elementləri

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



İdarəetmə elementi	Şərh
Düymələr və displey	Düymələr toxunmaya həssas sahələrdir. Bir funksiyayı seçmək üçün, müvafiq sahəyə yüngülcə toxunmaq. Displey aktiv olan funksiyaların və vaxt funksiyalarının simvollarını göstərir. → "Düymələr və displey", Səhifə 10
Funksiya seçicisi	Funksiya seçicisi ilə qızdırma növləri və digər funksiyaları qurun. Funksiya seçicisini 0 sıfır mövqeyindən sağa və sola fırlada bilərsiniz. Cihaz tipindən asılı olaraq, funksiya seçicisi düşə biləndir. 0 sıfır mövqeyinə ilişdirmək və ya ilişmə dilindən azad etmək üçün, funksiya seçicisini sıxmaq. → "Qızdırma rejimi və funksiyaları", Səhifə 10

İdarəetmə elementi	Şərh
Temperatur seçicisi	Temperatur seçicisi ilə Siz temperatur və qızdırma növünü seçir və digər funksiyalar üçün parametrləri qurursunuz. Temperatur seçicisini Siz ● sıfır mövqeyindən dirənənə qədər yalnız sağa fırlada bilərsiniz, ondan o tərəfə isə yox. Cihaz tipindən asılı olaraq, temperatur seçicisi düşə biləndir. ● sıfır mövqeyinə ilişdirmək və ya ilişmə dilindən azad etmək üçün, temperatur seçicisini sıxmaq. → "Temperatur və parametr səviyyələri", Səhifə 11
Bişirmə yeri keçiricisi	4 ədəd bişirmə yeri ilə ayrı-ayrı bişirmə yerlərinin gücünü qurun. Müvafiq keçiricinin üzərindəki simvol Siz, onunla hansı bişirmə yerini qurduğunuzu göstərir. → "Bişirmə sahəsi seçicisi", Səhifə 11

Düymələr və displey




Düymələrlə siz cihazınızın müxtəlif funksiyalarını qura bilərsiniz. Displeydə parametrləri görürsünüz.





Əgər bir funksiya aktivdirsə, displeydə müvafiq simvol yanır. ⌚ yalnız, siz saat vaxtını dəyişdikdə yanır.

İşarə	Funksiya	İstifadə
	Uşaqlardan qorunma rejimi	Uşaqlardan qorunma rejimini aktivləşdirmək və deaktivləşdirmək.
	Vaxt funksiyaları	Saat vaxtı ⌚, zəngli saat 🔔, müddət → və bitməni → seçmək. Ayrı-ayrı vaxt funksiyalarını seçmək üçün, ⌚ bir-neçə dəfə sıxmaq.
—	Mənfi	Parametr qiymətlərini azaltmaq.
+	Müsbət	Parametr qiymətlərini artırmaq.

Qızdırma rejimi və funksiyaları



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

İşarə	Qızdırma növü	İstifadə və çalışma prinsipi
	3D isti hava	Bir və ya daha çox səviyyədə bişirmək və ya qızartmaq. Ventilyator bişirmə kamerasında olan arxa divardakı həlqəli qızdırıcının istiliyini paylayır.
	İsti hava zərif	Seçilmiş xörəkləri öncədən qızdırmadan bir səviyyədə qorunaqlı hazır bişirmək. Ventilyator bişirmə kamerasında olan arxa divardakı həlqəli qızdırıcının istiliyini paylayır. Bişirilməli məhsul mərhələli şəkildə qalıq istiliklə hazırlanır. 120 °C və 230 °C arasında bir temperatur seçin. Hazır bişirmə müddətində cihaz qapısını bağlı saxlamalı. Bu istilik növü hava sirkulyasiyası rejimi və enerji-səmərəlilik sinifində enerji sərfiyyatının təyin edilməsi üçün istifadə olunur.
	Pizza səviyyəsi	Aşağıdan çoxlu istiliyə ehtiyac duyan pizza və ya xörəkləri hazırlamaq. Alt qızdırıcı və arxa divardakı həlqəli qızdırıcı qızır.

İşarə	Qızdırma növü	İstifadə və çalışma prinsipi
	Aşağı istilik	Xörəkləri sonradan bişirmək və ya su vannasında hazır bişirmək. İstilik aşağıdan gəlir.
	Qril, böyük sahə	Steyk, sosis və ya tost kimi, yastı qril məhsullarını qril etmək. Xörəkləri qratınləmək. Qril qızdırıcısının altındakı bütöv sahə qızacaq.
	Hava sirkulyasiyalı qril etmə	Quş eti, bütöv balıqlar və ya böyük et tikələrini qızartmaq. Mənzil hissə və ventilyator qarşılıqlı olaraq yanib keçirlər. Daha sonra ventilyator isti havanı yemək boyu fırladır.
	Yuxarı/aşağı istilik	Ənənəvi olaraq bir səviyyədə bişirmək və ya qızartmaq. İstilmənin bu növü xüsusən şirə örtüklü piroqlar üçün uyğundur. İstilik bərabər şəkildə yuxarıdan və aşağıdan gəlir. Bu qızdırma növü ənənəvi rejimdə enerji sərfiyyatının təyin olunması üçün istifadə edilir.

Digər funksiyalar

Buradan Siz cihazınızın digər funksiyalarına ümumi baxış tapa bilərsiniz.

İşarə	Funksiya	İstifadə
	Sürətli qızdırma	Bişirmə kamerasını aksesuar olmadan öncədən sürətlə qızdırmaq. → "Sürətli qızdırma", Səhifə 14
	Bişirmə kamerası lampası	Bişirmə kamerasını qızdırma olmadan işıqlandırmaq. → "Işıqlandırma", Səhifə 12

Temperatur və parametr səviyyələri

Temperatur və parametr səviyyələrinə dair müxtəlif parametrlər vardır.

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

İşarə	Funksiya	İstifadə
●	Sıfıra qoyma	Cihaz qızdırır.
50 - 275	Temperatur intervalı	Bişirmə kamerasında temperaturu °C ilə qurmaq.
1, 2, 3 və ya I, II, III	Qril səviyyələri	Qril üçün qril səviyyələrini cihaz tipindən asılı olaraq böyük səth və qril üçün, yaxud da kiçik səth üçün qurmaq. 1 = zəif 2 = orta 3 = güclü

Qızma indikatoru

Cihaz qızdıqda Sizə göstərir.

Cihaz qızdıqda, displaydə ↓ yanır. Qızdırma fasilələrində simvol sönür.

Əgər siz öncədən qızdırırsınızsa, yeməklərinizi daxil etmək üçün ən optimal vaxt, simvolun ilk dəfə söndüyü vaxtdır.

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

Bişirmə sahəsi seçicisi

Bişirmə sahəsi seçicisi ilə Siz bişirmə yerlərinin qızdırma gücünü işə salırsınız.

Əgər işəsalmalar aktivləşdirilsə, müvafiq indikatorlar yanirlar.

Dayanma mövqeyi	Funksiya	Şərh
0	Sıfır mövqeyi	Bişirmə yeri sönülüdür.
1-9	Bişirmə səviyyələri	1 = ən aşağı güc 9 = ən yuxarı güc
☉	İşə salmaq	Böyük iki çevrəli-bişirmə yerini işə salmaq.

5.4 Bişirmə kamerası

Bişirmə kamerasındakı funksiyalar cihazınızın çalışmasını asanlaşdırır.

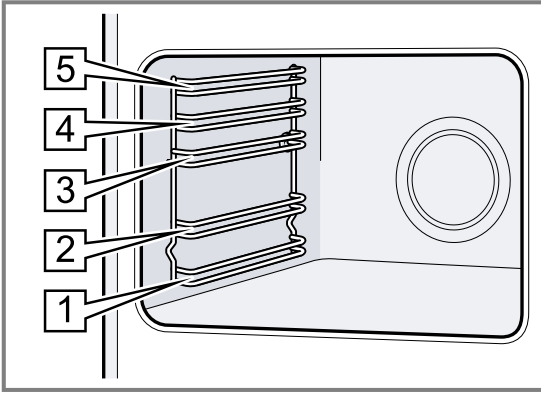
Stellaj

Aksesuarı bişirmə kamerasındakı stellaja müxtəlif hündürlüklərə yerləşdirə bilərsiniz.

Bişirmə kamerası 5 bişirmə hündürlüyünə malikdir. Siyirmə hündürlükləri aşağıdan yuxarı sayılır.

Siz stellajı, məs. təmizləmək üçün asa bilərsiniz.

→ "Stellaj", Səhifə 19



Özünü təmizlənən sahələr

Qızartma sahəsinin arxa tərəfi özünü təmizləyən sahədir. Özünü təmizləyən sahələr zərif, parıltısız keramika ilə örtülüb və kobud səthə sahibdirlər. Cihaz çalışırsa, özünü təmizləyən sahələr qızartma və ya qril prosesindən yağ sıçrantıları götürməklə onları azaldırlar. Əgər artıq özünü təmizləyən sahələr çalışma müddəti ərzində yetərinə təmizləmirsə, bişirmə kamerasını məqsədli şəkildə qızdırmaq lazımdır.

→ "Bişirmə kamerasında özünü təmizləyən sahələri təmizləmək", Səhifə 18

İşıqlandırma

Bişirmə sobasının lampası bişirmə kamerasını işıqlandırır.

Əksər qızdırma növləri və funksiyalarında çalışarkən bişirmə kamerası işıqlanır. Əgər çalışmanı funksiya seçicisi ilə bitirsəniz, işıqlandırma sönəcəkdir.

Funksiya seçicisindəki bişirmə sobası lampasının mövqeyi ilə Siz işıqlanmanı qızdırmadan işə sala bilərsiniz..

Soyuducu ventilyator

Soyuducu ventilyator cihaz temperaturundan asılı olaraq yanır və ya sönür. İsti hava qapı vasitəsilə sızır.

DİQQƏT!

Cihaz qapısı üzərindəki havalandırma dəliyini örtmək olmaz. Cihaz həddən artıq qızır.

► Havalandırma dəliklərini açıq saxlamalı.

Çalışma sonrası cihazın daha tez soyuması üçün, soyuducu ventilyator müəyyən müddət çalışmağa davam edir.

Cihaz qapısı

Əgər Siz cihaz qapısını çalışma gedərkən açsanız, çalışma davam edəcəkdir.

Kondensasiya suyu

Hazır bişirərkən bişirmə kamerası və cihaz qapısında kondensasiya suyu əmələ gələ bilər. Kondensasiya suyu normaldır və cihazın funksiyasına mənfi təsir etmir. Hazır bişirdikdən sonra kondensasiya suyunu silmək lazımdır.

6 Aksesuar

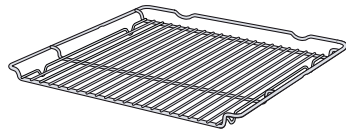
Orijinal aksesuarlardan istifadə edin. O cihazınıza uyğunlaşdırılıb.

Qeyd: Aksesuar istlikdən formasını dəyişə bilər. Deformasiyanın funksiyaya heç bir təsiri yoxdur. Aksesuar soyuduqda deformasiya itir.

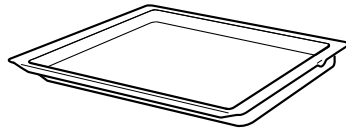
Cihaz tipindən asılı olaraq, yanında göndərilmiş aksesuar fərqli ola bilər.

Aksesuarlar

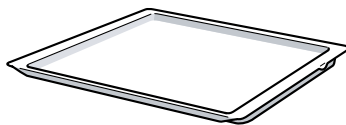
Dəmir tor



Universal tava



Bişirmə tənəkəsi



İstifadə

- Bişirmə formaları
- Soba yeməyi formaları
- Qab
- Ət, məs. qızartma və ya qril ədədləri
- Dərin dondurulmuş yeməklər

- Şirəli tort
- Yastı formalı qurabiyyə
- Çörək
- Böyük qızartmalar
- Dərin dondurulmuş yeməklər
- Damcılayan mayeləri tutmaq, Məs. qril edərkən dəmir tor üstündəki yağ.

- Sini tortu
- Keks, sadə

6.1 Aksesuardan istifadə etməli

Aksesuarı bişirmə kamerasının içində onun ətrafı boyunca düzgün yerləşdirməli. Yalnız bu şəkildə aksesuar aşmadan onu təqribən yarıya qədər çölə çıxara bilərsiniz.

1. Aksesuarı rəf hündürlüyünün hər ikiistiqamətləndirici çıxıntıları arasında sürüşdürməli.

Qril toru	Açıq tərəfi cihaz qapısına və ~ əyri hissəyə tərəf olan qril torunu aşağıya doğru daxil edib itələməli.
Sini Məs. universal tava və ya bişirmə sinisi	Əyriklə birgə sinini cihaz örtüyünə doğru daxil edib itələməli.

2. Aksesuarı tam şəkildə elə itələmək lazımdır ki, aksesuar cihaz qapısına toxunmasın.

Qeyd: Çalışma zamanı Sizə lazım olmayan aksesuarı bişirmə kamerasından götürməli.

6.2 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.

7 İlk istifadədən önce

İlk istismar üçün parametrləri sazlayın. Cihazı və aksesuarları təmizləyin.

7.1 İlk istismara vermə

Cihazınızdan istifadə etməzdən önce ilk istismara vermə üçün parametrləri icra etməlisiniz.

Saati qurun

Cihazın qoşulmasından sonra, yaxud da cərəyan kəsilməsindən sonra displaydə saat yanib-sönür: Saat "12:00" -da başlayır. Cari vaxtı qurmaq.

Tələb: Funksiya seçicisi sıfır mövqeyində \circ olmalıdır.

1. Saati $-$ və ya $+$ ilə qurmaq.
 2. \odot sıxmaq.
- ✓ Display qurulmuş saati göstərir.

7.2 İlk istifadədən sonra cihazı təmizləmək.

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

1. Aksesuar və penoplast kürəcikləri kimi qablaşdırma qalıqlarını bişirmə kamerasından götürməli.
2. Qızdırmazdan önce bişirmə kamerasındakı hamar sahələri yumşaq nəm bir dəsmalla silmək.
3. Cihaz qızdırdığı müddətcə otağı havalandırmalı.
4. Qızdırma növü və temperaturu qurmaq.
→ "Təməl şərt", Səhifə 14

Qızdırma növü	3D-isti hava Ⓢ
Temperatur	Maksimum
Müddət	1 saat

5. Verilmiş müddətdən sonra cihazı söndürmək.
6. Bişirmə kamerası soyuyana qədər gözləməli.
7. Hamar sahələri yaxalama qələvisi və bir yaxalama dəsmalı ilə təmizləməli.
8. Aksesuarı yaxalama qələvisi və bir yaxalama dəsmalı, yaxud yumşaq bir fırça ilə təmizləmək.

8 Bişirmə yerini idarə etmək

Buradan Siz bişirmə yerinizin idarə olunmasına dair əhəmiyyətli bilgiler əldə edə bilərsiniz.

8.1 Bişirmə yerlərini qurmaq

Bişirmə yeri keçiricisi ilə bişirmə yerinin qızdırma gücünü qurursunuz.

Bişirmə səviyyəsi	
1	Ən aşağı səviyyə
9	ən yuxarı səviyyə

8.2 Bişirməyə dair tövsiyələr

Buradan Siz, uyğun bişirmə səviyyəli müxtəlif yeməklər haqqında ümumi bir baxış əldə edirsiniz.

Bişmə vaxtı yeməklərin növü, çəkisi, qalınlığı və keyfiyyətinə görə fərqlənir. Davamlı bişirmə səviyyəsi istifadə olunan bişirmə qabından asılıdır.

Hazırlamaya dair göstərişlər

- Yüngül bişirmək üçün bişirmə səviyyəsi 9 - dan istifadə etməli.
- Ara-ara qatı qidaları qarışdırın.
- Çox qızardılacaq və ya qızartma zamanı çox maye buraxan qidaları, kiçik porsiyalarla yüngül qızartmalı.
- Enerjiyə qənaətcil bişirmə üçün tövsiyələr.
→ Səhifə 7

Yemək	Davamlı bişirmə səviyyəsi	Davamlı bişirmə müddəti dəqiqə ilə
Ərimə		
Yağ, jelatin	1	-
İsitmək və ya isti saxlamaq		
Buğlama, məs, mərci buğlama	1	-
Süd ¹	1-2	-
Bol suda bişirmə və ya yüngül qaynama		
Knedlik, küftələr ^{2,3}	3-4	20-30
Balıq ^{2,3}	3	10-15
Ağ sous, məs. beşamel sousu	1	3-6
Bişirmək, buxarda bişirmək, öz suyunda qaynatmaq		
Düyü, ikiqat su həcmi ilə	3	15-30
Kartof kəndsayağı	3-4	25-30
Duzlu kartoflar	3-4	15 -20
Xəmit yeməkləri, vermiş ^{2,3}	5	6-10
Buğlama, şorba	3-4	15-60
Tərəvəz, təzə və ya dərin dondurulmuş	3-4	10-20

¹ Yeməyi qapaqsız hazırlamalı.

² Qapağı bağlı halda suyu qaynama həddinə çatdırmalı.

³ Yeməyi qapaqsız bişirməyə davam etməli.

⁴ Yeməyi dəfələrlə çevirməli.

Yemək	Davamlı bişirmə səviyyəsi	Davamlı bişirmə müddəti dəqiqə ilə
Sürətli bişirmə qazanında yeməklər	3-4	-
Pörtmə		
Ət ruleti	3-4	50-60
Buğda bişmiş ət	3-4	60-100
Qulaş	3-4	50-60
Az yağla qızartmaq Yeməkləri qapaqsız hazırlamaq.		
Şnitzel, təbii və ya suxarıya batırılmış	6-7	6-10
Kotlett, təbii və ya suxarıya batırılmış ⁴	6-7	8-12
Steyk, 3 sm qalınlıqda	7-8	8-12
Balıq və balıq filesi təbii və ya suxarıya batırılmış	4-5	8-20
Balıq və balıq filesi, suxarıya batırılmış və dərin dondurulmuş, məs. balıq çubuqları	6-7	8-12
Tava yeməkləri, dərin dondurulmuş	6-7	6-10
Blinçik	5-6	-

¹ Yeməyi qapaqsız hazırlamalı.

² Qapağı bağlı halda suyu qaynama həddinə çatdırmalı.

³ Yeməyi qapaqsız bişirməyə davam etməli.

⁴ Yeməyi dəfələrlə çevirməli.

9 Təməl şərt

9.1 Cihazın işə düşməsi

- ▶ Funksiya seçicisini \circ sıfır mövqeyindən başqa bir mövqeyə fırlatmaq.
- ✓ Cihaz yanılıdır.

9.2 Cihazı söndürmək

- ▶ Funksiya seçicisini \circ sıfır mövqeyinə fırlatmaq.
- ✓ Cihaz sönüb.

9.3 Qızdırma növləri və temperatur

1. Funksiya seçimi ilə qızdırma növünü qurun.
 2. Temperatur seçicisi ilə temperaturu yaxud gril dərəcəsini qurmaq.
- ✓ Bir neçə saniyədən sonra cihaz qızmağa başlayır.

3. Yemək hazır olduqda cihazı söndürmək.

Tövsiyələr

- Yeməkləriniz üçün uyğun qızdırma növünü, qızdırma növlərinin təsvirindən tapa bilərsiniz.
- Cihazda müddəti və çalışma üçün bitməni qura bilərsiniz.
→ "Vaxt funksiyaları", Səhifə 15

Qızdırma növünü dəyişmək

Qızdırma növünü hər zaman dəyişə bilərsiniz.

- ▶ Funksiya seçicisi ilə qızdırma növünü qurmaq.

Temperaturu dəyişmək



Siz temperaturu hər zaman dəyişə bilərsiniz.

- ▶ Temperatur seçicisi ilə arzu olunan temperaturu qurmaq.

10 Sürətli qızdırma


Vaxta qənaət etmək üçün, sürətli qızdırma ilə qızdırma vaxtını qısalda bilərsiniz. Sürətli qızmanı yalnız 100 °C dərəcənin üzərində qurulmuş temperaturlarda istifadə etməli.

Sürətli qızdırmadan sonra yaxşı olar ki, aşağıdakı qızdırma növlərindən istifadə olunsun:

- 3D-isti hava 
- Yuxarı/aşağı istilik 

10.1 Sürətli qızmanı qurmaq

Bərabər bişirmə nəticəsi əldə etmək üçün öncə yeməkləri sürətli qızdırmadan sonra bişirmə kamerasına vermək lazımdır.


1.  Sürətli qızdırma funksiyası seçicisi ilə qurmaq.
2. Arzu olunan temperaturu temperatur seçicisi ilə qurmaq.





- ✓ Bir-neçə saniyədən sonra sürətli qızdırma başlayır.
- ✓ Sürətli qızdırma bitdikdə bir signal eşidilir və qızdırma indikatoru sönür.
- 3. Uyğun bir istilik rejimini funksiya seçicisi ilə təyin etməli.
- 4. Yeməkləri bişirmə kamerasına vermək.

11 Vaxt funksiyaları

Cihazınız müxtəlif vaxt funksiyalarına sahibdir ki, onlarla çalışmanı idarə etmək olaq.

11.1 Vaxt funksiyalarına ümumi bir baxış





 düyməsi ilə müxtəlif vaxt funksiyalarını seçmək.



Vaxt funksiyası	İstifadə
Zəngli saat 	Zəngli saat çalışmadan müstəqil şəkildə qurula bilər. O cihaza təsir etmir.
Müddət 	Əgər çalışma üçün bir müddət qurulmuşsa, müddət bitdikdən sonra cihaz avtomatik olaraq qızdırmanı dayandırır.
Son 	Müddət üçün, çalışmanın bitdiyi bir saat qurula bilər. Cihaz avtomatik şəkildə elə işə düşür ki, çalışma arzu olunan saatda bitsin.
Saat 	Saati qurmaq.

11.2 Zəngli saati qurmaq

Zəngli saat çalışmadan asılı olmadan işləyir. İşə salınmış və ya söndürülmüş cihazda zəngli saat 23 saat və 59 dəqiqəyə qədər qurula bilər. Zəngli saatin özünün signalı var, belə ki, zəngli saatin və ya müddətin getdiyini eşitmək olur.

Qeyd: Zəngli saat və müddət eyni vaxtda gedə bilməz. Əgər artıq bir müddət qurulubsa, zəngli saati qurmaq olmur.

1.  o qədər sıxmalı ki, displeydə  qeyd olunmuş olsun.
2. Zəngli saat vaxtı düyməsini  və ya  ilə qurmali.


Düymə	Tövsiyyə olunan qiymət
	5 dəqiqə
	10 dəqiqə



10 dəqiqəyə qədər zəngli saat vaxtını 30 saniyə aralığında qurmaq olur. Bundan sonra qiymət yüksək olduqca, vaxt aralıqları da artır.

- ✓ Bir-neçə saniyədən sonra zəngli saat başlayır və zəngli saat vaxtı gedir.
- ✓ Zəngli saat vaxtı bitdikdən sonra signal eşidilir və displeydəki zəngli saat vaxtı sıfırda durur.
- 3. Zəngli saat vaxtı bitdikdən sonra:
 - Zəngli saati söndürmək üçün, istənilən bir düyməni sıxmaq.

Zəngli saati dəyişmək


Zəngli saat vaxtı istənilən vaxt dəyişdirilə bilər.



Tələb: Displeydə  işarələnib.

- ▶ Zəngli saat vaxtını  və ya  düyməsi ilə dəyişmək.
- ✓ Bir neçə saniyədən sonra cihaz dəyişməni qəbul edir.

Zəngli saati dayandırmaq

Zəngli saat vaxtı istənilən vaxt dayandırıla bilər.





Tələb: Displeydə  işarələnib.



- ▶ Zəngli saat vaxtını  düyməsi ilə geri sıfıra qoymaq.
- ✓ Bir neçə saniyə sonra, cihaz dəyişməni qəbul edir və  sönür.

11.3 Müddəti qurmaq


Çalışma üçün müddət 23 saat və 59 dəqiqəyə qədər qurula bilər.

Tələb: Qızdırma növü və temperatur və ya səviyyə qurulub.

1.  o qədər sıxmalı ki, displeydə  qeyd olunmuş olsun.
2. Müddəti , yaxud  düyməsi ilə qurmali.

Əlavə proqram	Tövsiyyə olunan qiymət
	10 dəqiqə
	30 dəqiqə



Bir saata qədər müddəti dəqiqə və daha sonra 5 dəqiqə əlavələrlə qurmaq olur.

- ✓ Bir-neçə saniyədən sonra cihaz qızmağa başlayır və müddət gedir.
- ✓ Müddət bitdikdən sonra signal eşidilir və displeydəki müddət sıfırda durur.
- 3. Müddət bitdikdə:
 - Signalı vaxtından öncə bitirmək üçün, istənilən düyməni sıxmalı.
 - Bir müddət qurmaq üçün,  düyməsini sıxmalı.
 - Yemək hazır olduqda cihazı söndürmək.

Müddəti dəyişmək

Müddət istənilən vaxt dəyişdirilə bilər.


Tələb: Displeydə  işarələnib.

- ▶ Müddəti  və ya  düyməsi ilə dəyişmək.
- ✓ Bir neçə saniyədən sonra cihaz dəyişməni qəbul edir.

Müddəti dayandırmaq

Müddət istənilən vaxt dayandırıla bilər.

Tələb: Displeydə  işarələnib.

- ▶ Müddəti  düyməsi ilə geri sıfıra qoymaq.
- ✓ Bir neçə saniyədən sonra, cihaz dəyişməni qəbul edir və müddət olmadan qızdırmağa davam edir.


11.4 Bitməni qurmaq

Müddətin bitdiyi saat vaxtı 23 saat və 59 dəqiqəyə qədər başqa vaxta keçirilə bilər.

Qeydlər

- Qril funksiyalı qızdırma növlərində bitmə qurulmur.
- Bişirmə nəticəsi əldə etmək üçün, çalışma artıq başlayıbsa, bitməni artıq başqa vaxta keçirməməli.
- Ərzaqlar xarab olmasınlar deyə, onları bişirmə kamerasında çox uzun müddət saxlamamalı.

Tələblər

- Qızdırma növü və temperatur və ya səviyyə qurulub.
 - Bir müddət qurulub.
1.  o qədər sıxmalı ki, displaydə →| qeyd olunmuş olsun.
 2. —və ya + düyməsini sıxmaq.
 - ✓ Display hesablanmış bitməni göstərir.
 3. Bitməni — və ya + düyməsi ilə başqa vaxta keçirmək.
 - ✓ Bir-neçə saniyədən sonra cihaz arametri qəbul edir və display qurulmuş bitməni göstərir.
 - ✓ Əgər hesablanmış başlama vaxtı əldə olunubsa, cihaz qızdırmağa başlayır və müddət gedir.
 - ✓ Müddət bitdikdən sonra signal eşidilir və displaydəki müddət sıfırda durur.
 4. Müddət bitdikdə:
 - Sıxmalı vaxtıdan əvvəl bitirmək üçün, istənilən düyməni sıxmaq.
 - Təkrar bir müddət qurmaq üçün, + düyməsini sıxmalı.

- Yemək hazır olduqda cihazı söndürmək.

Bitmə vaxtını dəyişmək

Yaxşı bir bişirmə nəticəsi əldə etmək üçün, qurulmuş bitmə yalnız, çalışma başlayana və müddət gedənə qədər dəyişdirilə bilər.

Tələb: Displaydə →| işarələnib.

- ▶ Bitməni — və ya + düyməsi ilə başqa vaxta keçirmək.
- ✓ Bir neçə saniyədən sonra cihaz dəyişməni qəbul edir.

Bitməni dayandırmaq


Qurulmuş bitmə istənilən vaxt silinə bilər.


Tələb: Displaydə →| işarələnib.

- ▶ —düyməsi ilə bitməni cari saat vaxtına, bundan əlavə qurulmuş müddətə geri qaytarmaq.
- ✓ Bir-neçə saniyədən sonra cihaz dəyişməni qəbul edir və qızdırmağa başlayır. Müddət gedir.

11.5 Saati qurun

Cihazın qoşulmasından sonra, yaxud da cərəyan kəsilməsindən sonra displaydə saat yanıb-sönür: Saat "12:00" -da başlayır. Cari vaxtı qurmaq.

Tələb: Funksiya seçicisi sıfır mövqeyində  olmalıdır.


1. Saati — və ya + ilə qurmaq.
2.  sıxmaq.
- ✓ Display qurulmuş saati göstərir.





12 Uşaqlardan mühafizə rejimi

Uşaqların yanlışıqla işə salmamaları və parametrləri dəyişməmələri üçün cihazı təhlükəsiz etmək.

Qeyd: Cərəyan kəsilməsindən sonra artıq uşaqlardan mühafizə rejimi aktiv deyil.

12.1 Uşaqlardan mühafizə rejimini aktivləşdirmək və deaktivləşdirmək

Tələb: Funksiya seçicisi sıfır mövqeyində  olmalıdır.

- ▶ Uşaqlardan mühafizə rejimini aktivləşdirmək üçün, displaydə  görünənə qədər,  düyməsini sıxılı saxlamaq lazımdır.
 - Uşaqlardan mühafizə rejimini deaktivləşdirmək üçün, displaydə  görünənə qədər,  düyməsini sıxılı saxlamaq lazımdır.

13 Təmizləyin və qulluq edin

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

13.1 Təmizləyici vasitə

Cihazdakı müxtəlif səthlər zədələnməsin deyə, uyğun olmayan təmizləyici vasitələrdən istifadə etmək olmaz.

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 aqressiv və ya aındırıcı təmizləyici vasitələrdən istifadə etmək olmaz.

- ▶ Heç bir güclü alqaqol tərkibli təmizləyici vasitələrdən istifadə etmək olmaz.
- ▶ Heç bir sərt aşındırıcı yastıqlardan və ya təmizləmə süngərindən istifadə etmək olmaz.
- ▶ Cihaz hələ də istidirsə, heç bir xüsusi təmizləyicidən istifadə etmək olmaz.
- İsti bişirmə kamerasında bişirmə sobası təmizləyicisi emal təbəqəsini zədələyir.
- ▶ İsti bişirmə kamerasında heç bir bişirmə sobası təmizləyicisindən istifadə etmək olmaz.
- ▶ Növbəti qızdırmadan öncə bişirmə kamerasından və cihaz qapısından qalıqları tam şəkildə kənarlaşdırmalı.
- Yeni süngər dəsmallarında istehsalatdan qalıqlar olur.
- ▶ İstifadədən öncə yeni süngər dəsmallarını əsaslı şəkildə yumaq.

Müvafiq təmizləmə maddəsi

Cihazınızdakı müxtəlif səthlər üçün yalnız uyğun təmizləyici vasitələrdən istifadə edin.

Cihazın təmizlənməsinə dair təlimata diqqət yetirin.
→ "Cihazın təmizlənməsi", Səhifə 18

Cihaz

Səth	Uyğun təmizləyici vasitə	Göstərişlər
Paslanmaz polad	<ul style="list-style-type: none"> Yaxalamaq üçün qaynar qələvi məhlulu İsti səthlər üçün xüsusi paslanmaz polad qulluq vasitəsi 	Paslanmanın qarşısını almaq üçün, paslanmaz polad səthlərdən ərp, yağ, nişasta və zülal ləkələrini dərhal kənarlaşdırmalı. Paslanmaz polad qulluq vasitəsini nazik təbəqəli yaxmalı.
Emallı, plasmas, laklanmış və ya trafaret möhürlənmiş səthlər məs. idarəetmə paneli	<ul style="list-style-type: none"> Yaxalamaq üçün qaynar qələvi məhlulu 	Şüşə təmizləyicisi və ya şüşə cızandan istifadə etmək olmaz.
Düymələr	<ul style="list-style-type: none"> Yaxalamaq üçün qaynar qələvi məhlulu 	Bir yuyucu parça ilə təmizləyin və yumşaq bir parça ilə qurulayın. Götürüb çıxarmaq və sürtmək olmaz.
Şüşə keramika bişirmə sahəsi	<ul style="list-style-type: none"> Şüşə keramika təmizləyicisi 	Təmizləyicinin qablaşdırmasının üstündə yer alan təmizləmə göstərişlərinə diqqət yetirməli. Güclü kiri şüşə ərsinlə kənarlaşdırmalı.
Kürsülük siyirməsi	<ul style="list-style-type: none"> Yaxalamaq üçün qaynar qələvi məhlulu 	Yuyucu parça ilə təmizləyin.

Cihaz örtüyü

Sahə	Uyğun təmizləyici vasitə	Göstərişlər
Qapı şüşələri	<ul style="list-style-type: none"> Yaxalamaq üçün qaynar qələvi məhlulu 	Heç bir şüşə ərsindən və paslanmaz polad spiraldan istifadə etmək olmaz. Tip: Əsaslı təmizləmə üçün qapı şüşələrini sökmək. → "Cihaz qapısı", Səhifə 20
Qapı örtüyü	<ul style="list-style-type: none"> Paslanmaz poladdan: Paslanmayan polad təmizləyici: Plastic: Yaxalamaq üçün qaynar qələvi məhlulu 	Şüşə təmizləyicisi və ya şüşə cızandan istifadə etmək olmaz. Tip: Əsaslı təmizləmə üçün örtüyü götürüb almaq. → "Cihaz qapısı", Səhifə 20
Qapı dəstəyi	<ul style="list-style-type: none"> Yaxalamaq üçün qaynar qələvi məhlulu 	Çətin gedən kirlərdən qaçınmaq üçün, qapı tutacağından ərpsizləşdirici vasitəni dərhal kənarlaşdırmalı.
Qapı kipkəci	<ul style="list-style-type: none"> Yaxalamaq üçün qaynar qələvi məhlulu 	Götürüb çıxarmaq və sürtmək olmaz.

Bişirmə sahəsi

Sahə	Uyğun təmizləyici vasitə	Göstərişlər
Emallı səthlər	<ul style="list-style-type: none"> Yaxalamaq üçün qaynar qələvi məhlulu Sirkəli su Bişirmə kamerası təmizləyicisi 	Güclü kirlənmə zamanı yumşaldaraq bir fırça və ya paslanmaz polad spiraldan istifadə etməli. Təmizləmə sonrası bişirmə sahəsinin quruya bilməsi üçün, cihaz örtüyünü açıq saxlamaq. Qeydlər <ul style="list-style-type: none"> Çox yüksək temperaturlarda emal yanır, beləcə cüzi rəng fərqləri yaranır. Bununla cihazın funksionallığına mənfi təsir olmur. Ensiz bişirmə sinilərinin kənarlarına emal təbəqəsini tam çəkmək olmur və onlar kobud ola bilərlər. Karroziyadan qoruma bununla ziyan vurmayacaq. Ərzaq qalıqları səbəbi ilə emallı olan səthlərdə ağ rəngli ərp örtüyü yaranır. Ərp örtüyü sağlamlıq üçün zərərsizdir. Bununla cihazın funksionallığına mənfi təsir olmur. Bu ərp örtüyünü limon turşusu ilə kənarlaşdırıla bilərsiniz.

Sahə	Uyğun təmizləyici vasitə	Göstərişlər
Özünü təmizləyən sahələr	-	Özünü təmizləyən sahələrə dair təlimatlara diqqət yetirmək. → "Bişirmə kamerasında özünü təmizləyən sahələri təmizləmək", Səhifə 18
Bişirmə sobası lampasındaki şüşə örtük	▪ Yaxalamaq üçün qaynar qələvi məhlulu	Güclü kirlənmə zamanı bir soba təmizləyicisindən istifadə etməli.
Stellaj	▪ Yaxalamaq üçün qaynar qələvi məhlulu	Güclü kirlənmə zamanı yumşaldaraq bir fırça və ya paslanmaz polad spiraldan istifadə etməli. Tip: Təmizləmək üçün stellajı yerindən çıxarmalı. → "Stellaj", Səhifə 19
Aksessuar	▪ Yaxalamaq üçün qaynar qələvi məhlulu ▪ Bişirmə kamerası təmizləyicisi	Güclü kirlənmə zamanı yumşaldaraq bir fırça və ya paslanmaz polad spiraldan istifadə etməli. Emallı aksesuar qabyuyan maşın üçün uyğundur.

13.2 Cihazın təmizlənməsi

Cihazda zədələrin qarşısını almaq üçün, cihazı yalnız göstəriləni kimi və müvafiq təmizləyici vasitələrlə təmizləməli.

⚠ 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 alışı bilerlər.

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

Tələb: Təmizləyici vasitələrə dair göstərişlərə diqqət yetirmək lazımdır.

→ "Təmizləyici vasitə", Səhifə 16

1. Cihazı yaxalamaq üçün qaynar qələvi məhlulu və yaxalamaq üçün bir dəsmalla təmizləməli.
 - Bəzi səthlərdə alternativ təmizləyici vasitələrdən istifadə edə bilərsiniz.
 - "Müvafiq təmizləmə maddəsi", Səhifə 17
2. Yumşaq bir parça ilə qurutmaq.

13.3 İdarəetmə elementlərini təmizləmək

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Elektrik şoku riski!

Daxil olan nəm cərəyan vurmasına səbəb ola bilər.

- ▶ Təmizləmək üçün idarəetmə qulpunu çəkib çıxarmamalı.
- ▶ Əsla yağ süngər dəsmallarından istifadə etmək olmaz.

1. Təmizləyici vasitələrə dair məlumatlara diqqət yetirmək.
2. Nəm bir süngər dəsmalı və yaxalamaq üçün qaynar qələvi məhlulu ilə təmizləmək.
3. Yumşaq bir dəsmalla qurulmalı.

13.4 Bişirmə kamerasında özünü təmizləyən sahələri təmizləmək

Bişirmə kamerasındaki arxa divar özünü təmizləyəndir. Özünü təmizləyən sahələr məsaməli, parlıtsız keramika ilə örtülüb və kobud səthə sahibdirlər. Cihaz çalışırsa, özünü təmizləyən sahələr qızartma və ya qril prosesindən yağ sıçrantıları götürməklə onları azaldırlar. Əgər özünü təmizləyən sahələr çalışma müddəti ərzində artıq yetərinçə təmizləmirsə, bişirmə kamerasını məqsədli şəkildə qızdırmaq lazımdır.

⚠ DİQQƏT!

Əgər özü təmizlənmə sahələri müntəzəm olaraq təmizlənməzsə, sahələrə zərər dəyə bilər.

- ▶ Əgər özünü təmizləmə sahələrində tünd rəngli ləkələr görünərsə, bişirmə kamerasını qızdırmaq lazımdır.
- ▶ Heç bir bişirmə kamerası təmizləyicisi və ya aşındırıcı təmizləmə yardımçılardan istifadə etmək olmaz. Əgər bişirmə kamerası təmizləyicisi yalnızlıqla özünü təmizləyən sahələrə düşərsə, dərhal su və bir süngər dəsmalla silmək lazımdır. Sürtmək olmaz.

1. Aksesuar və qabları bişirmə kamerasından götürməli.
2. Yeməyi tutan barmaqlığı asıldığı yerdən götürərək bişirmə kamerasından çıxarmaq.
→ "Stellaj", Səhifə 19
3. Kobud kiri yaxalamaq üçün qaynar qələvi məhlulu və yumşaq bir dəsmalla təmizləmək:
 - hamar emallı sahələrdən
 - cihaz örtüyünün iç hissəsindən
 - bişirmə sobası lampasının şüşə örtüyündən
 Beləcə çətin gedən ləkələrin qarşısını alırsınız.
4. Bişirmə kamerasından əşyaları kənarlaşdırmaq. Bişirmə kamerası boş olmalıdır.
5. **3D-isti havanı** funksiya seçicisi ilə qurmaq.
6. Temperatur seçicisi ilə maksimal temperaturu qurmaq.
- ✓ Bir neçə saniyədən sonra cihaz qızmağa başlayır.
7. Cihazı 1 saatdan sonra söndürmək.
8. Əgər cihaz yetərinçə soyudulubsa, bişirmə kamerasını nəm bir dəsmalla silib təmizləmək.

Qeyd: Özünü təmizləyən sahələrdə qırmızımtıl ləkələr yarana bilər. Bu pas deyil, duz tərkibli xörəklərin qalıqlarıdır. Şəkər və zülal kimi qida vasitələrinin tərkib hissələri səth təbəqəsindən çıxır və güclü şəkildə səthə yapışır. Bu ləkələr sağlamlıq üçün təhlükəli olmayıb özü təmizlənmə sahələrinin təmizləmə qabiliyyətini məhdudlaşdırmırlar.

9. Yeməyi tutan barmaqlığı yerinə asmaq.
→ "Stellaj", Səhifə 19

13.5 Mümkün ləkələr

Bu ləkələrin qarşısını almaq üçün, bişirmə sahəsini nəm bir yaxalama dəsmalı ilə təmizləyərək bir dəsmalla qurulamaq.

Zərər	Səbəb	Tədbir
Ləkələr	Ərp və su qalıqları	Bişirmə sahəsini yalnız o kifayət qədər soyuduqdan sonra təmizləməli. Şüşə-keramika bişirmə sahələri üçün uyğun bir təmizləyici vasitədən istifadə etmək.
Ləkələr	Şəkər, düyü nişastası və ya plastik	Dərhal təmizləmək. Bir şüşə ərsindən istifadə etmək.

13.6 Bişirmə sahəsini təmizləmək

Bişirmə qalıqları yanib bərkiməsinlər deyə, hər istifadədən sonra bişirmə sahəsini təmizləyin.

Tələb: Bişirmə sahəsi soyuq olmalıdır. Şəkər ləkələri, düyü nişastası, plasmas və ya alüminium folya olarkən bişirmə sahəsini soyumağa buraxmamalı.

1. Güclü kiri şüşə ərsinlə kənarlaşdırmaq.
2. Bişirmə sahəsini şüşə keramika-təmizləyici vasitəsi ilə təmizləmək.
Təmizləyici vasitənin qablaşdırmasında olan təmizliyə dair göstərişlərə diqqət yetirməli.

Tövsiyələr

- Şüşə keramika üçün xüsusi bir süngərlə yaxşı təmizləmə nəticələri əldə edə bilərsiniz.
- Əgər Siz bişirmə qabının dib səthini əmiz saxlasanız bişirmə sahəsinin səthi yaxşı vəziyyətdə qalacaqdır.

13.7 Bişirmə sahəsi çərçivəsini təmizləmək

Əgər istifadədən sonra bişirmə sahəsi çərçivəsində kir və ya ləkələr olarsa, onları təmizləmək lazımdır.

Qeyd: Şüşə ərsindən istifadə etmək olmaz.

1. Bişirmə sahəsi çərçivəsini yaxalamaq üçün qaynar qələvi məhlulu və yumşaq bir dəsmalla təmizləmək.
İstifadədən əvvəl yeni süngər dəsmalları əsaslı şəkildə yuyub təmizləmək.
2. Yumşaq bir dəsmalla qurulamaq.

14 Stellaj

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

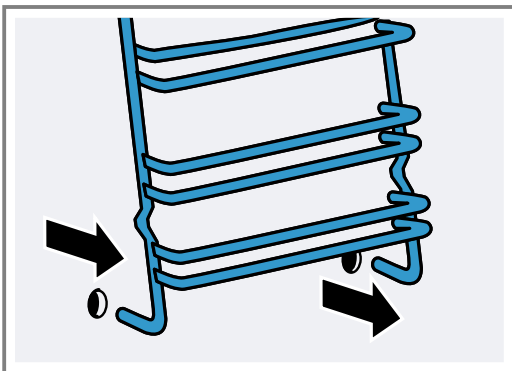
14.1 Stellajın asılması

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Yanma təhlükəsi!

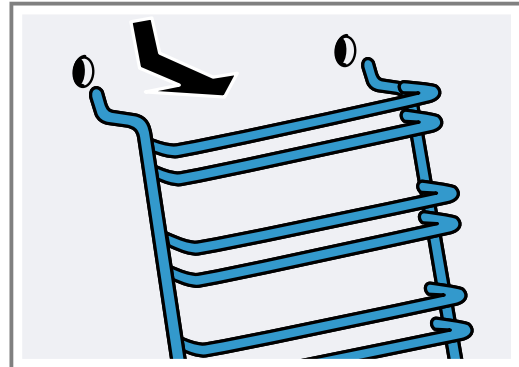
Stellajlar çox qaynar ola bilər.

- ▶ Əgər qaynardırsa, əsla stellajlara toxunmaq olmaz.
- ▶ Cihazı soyumağa buraxmaq.
- ▶ Uşaqları təhlükəsiz məsafədə tutmaq.

1. Stellajı altdan möhkəm tutaraq yüngülcə önə tərəf çəkmək. Alt stellaj sahəsindəki uzatma qollarını bərkitmə dəliklərindən çəkmək.

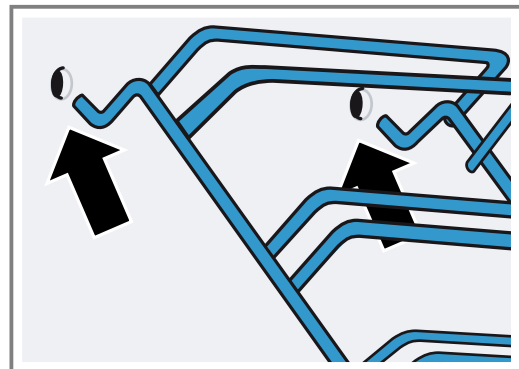


2. Daha sonra ilk öncə stellajın tamamını aşağıya, sonra isə önə doğru çəkərək çıxarıb götürmək.



14.2 Stellajı asmaq

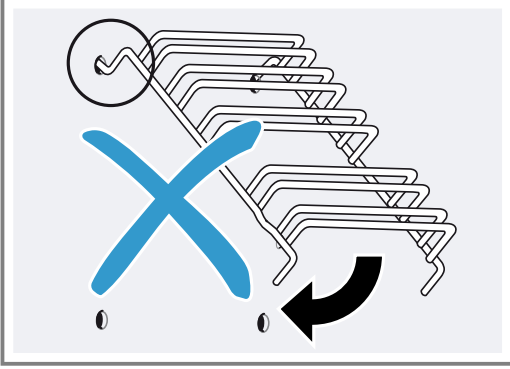
1. Hər iki qarmağı stellaj üzərindən üst dəliklərə oturtmalı.



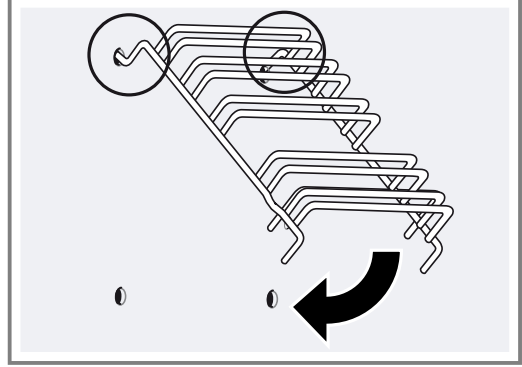
2. DİQQƏT!

Yanlış montaj

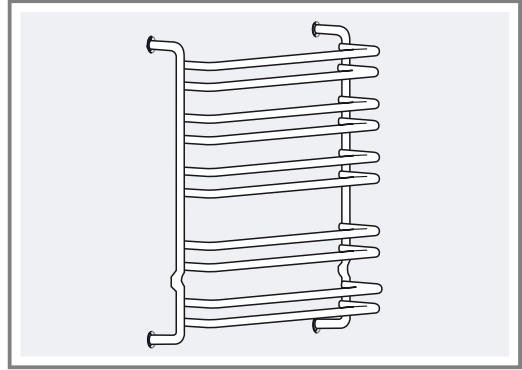
- ▶ İki qarmaq üst dəliklərə tam şəkildə pərçimlənmiş stellajı əsla tərپətmək olmaz. Əks halda emallı təbəqə zədələne və qırıla bilər.



3. Hər iki qarmaq tam şəkildə üst dəliklərdən asılmalıdır. Stellajı yavaşca və ehtiyatla aşağıya doğru hərəkət etdirərək alt dəliklərdən asmalı.



4. Hər iki stellajı bişirmə sobasının yan divarlarından asmalı.



Düzgün montaj edilmiş qurğularda iki yüksək itələmə hissəsi arasında məsafə daha böyükdür.

15 Cihaz qapısı

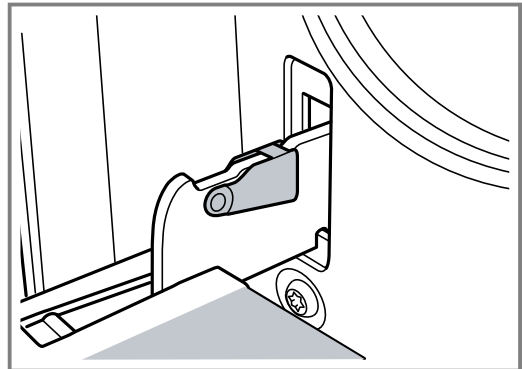
Normalda cihaz qapısının çöl tərəfini təmizləmənin yetərlidir. Əgər cihaz qapısı çöldən və içəridən güclü kirlənibsə, onu kənarlaşdıraraq təmizləyə bilərsiniz.

15.1 Qapı şarniri

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Yaralanma riski!

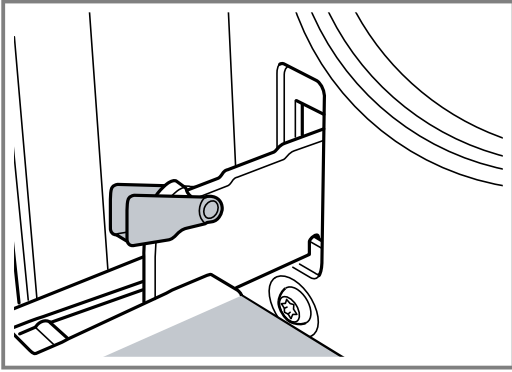
Əgər şarnirlər qoruyucusuzdursa, böyük güc tətbiq etməklə onlar, şaqqıltı ilə bağlana bilər.

- ▶ Cihaz qapısını açıdıqda, kilidləyici dəstəyin tam bağlı və ya tam açıq olduğundan əmin olmalı.



Onu yerindən çıxarmaq olmur.

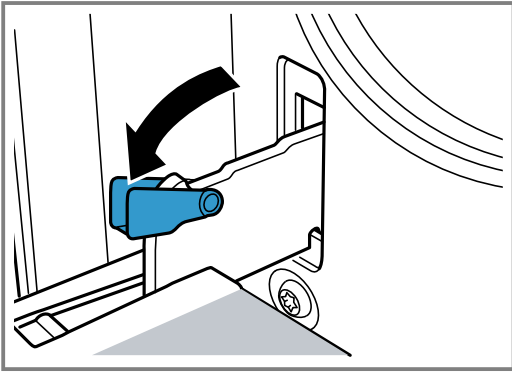
2. Əgər bişirmə sobasının qapısını yerindən çıxarmaq üçün kilid dəstəyi açılıbsa, şarnirlər bərkidilib.



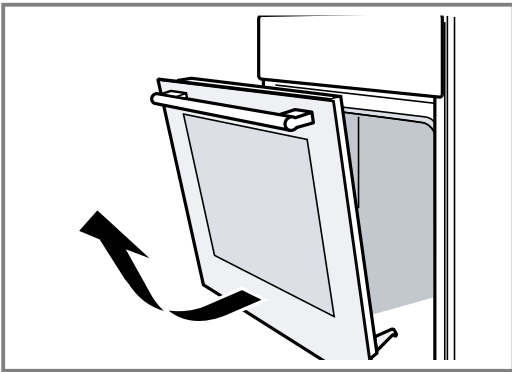
Şarnirlər bağlana bilmir.

15.2 Cihaz qapısını götürmək

1. Bişirmə sobasının qapısını tam şəkildə açmalı.
2. Sol və sağ şarnirdəki kilid dəstəyini açmalı.



3. Bişirmə sobasının qapısını dirənənə qədər bağlayın. Sol və sağ tərəfdən hər iki əllə tutun. Bir az daha bağlayaraq çəkib çıxarmalı.



15.3 Qapı şüşəsini sökmək

Daha yaxşı təmizləmək üçün bişirmə sobasının şüşələrini söke bilərsiniz.

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Yaralanma riski!

Cihaz qapısının cızılmış şüşəsi çatlayıb sına bilər.

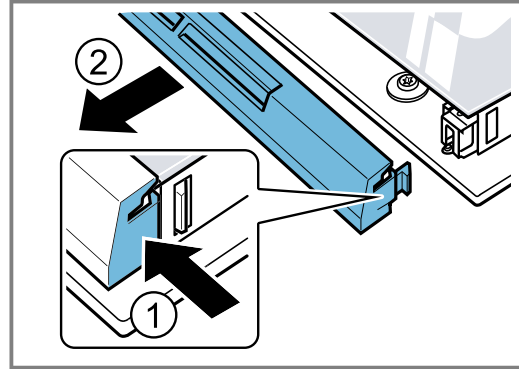
- Səthi cıza bildiklərinə görə, bişirmə kamerasının qapısının şüşəsinin təmizlənməsi üçün heç bir kəskin abraziv təmizləyici və ya iti metal ərsindən istifadə etmək olmaz.

Cihaz qapısındakı komponentlər iti kənarlı ola bilər.

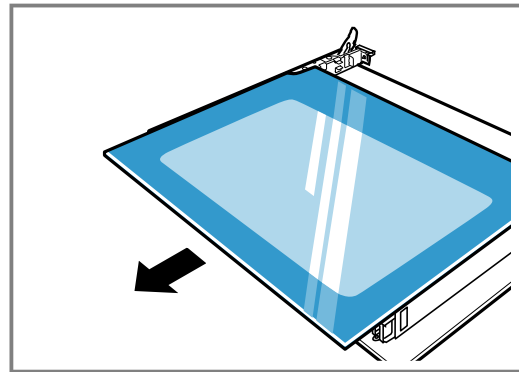
- Əlcəkdən istifadə etmək.

1. Bişirmə sobasının qapısını yerindən çıxarmalı.
→ "Cihaz qapısını götürmək", Səhifə 21

2. Tutacaq yardımı ilə aşağı, bir dəsmalın üstünə qoymalı.
3. Bişirmə sobasının qapısının üst örtüyünü sökmək üçün dilciyi sol və sağ tərəfdən barmaqlarla sıxmalı. Örtüyü çıxardaraq kənarlaşdırmalı.

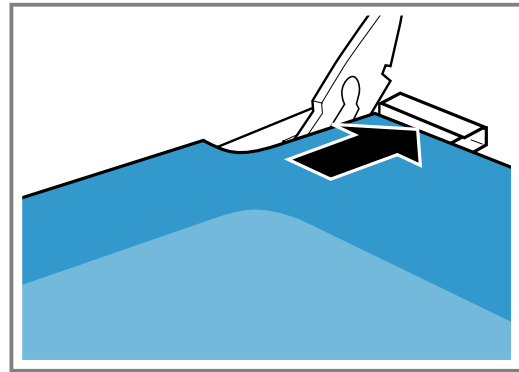


4. Əs üst şüşəni qaldıraraq çəkib çıxarmalı.



15.4 Qapı şüşəsini quraşdırmaq

1. Hər iki tərəfdəki ən üst şüşədən möhkəm tutaraq çəpinə arxaya tərəf itələyin.



Şüşəni alt tərəfdəki hər iki dəliyə itələməli. Hamar səthi çölə, nahamar tərəfi isə içəriyə doğru baxmalıdır.

2. Örtüyü üstə bişirmə sobasının qapısına oturdaraq təzyiqlə sıxmalı. Dilciklər hər iki tərəfdən yerinə oturmaldırlar.
3. Bişirmə sobasının qapısını yerinə asmalı.
→ "Cihaz qapısını yerinə asmalı", Səhifə 21

Qeyd: Bişirmə sobasını yalnız, şüşələr düzgün şəkildə quraşdırıldıqdan sonra istifadə etmək olar.

15.5 Cihaz qapısını yerinə asmalı

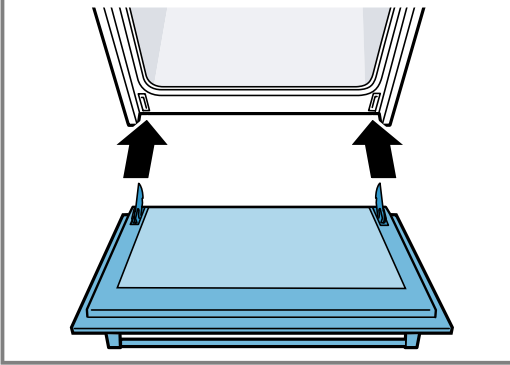
Bişirmə sobasının qapısını əks ardıcılıqla yenidən yerinə asmalı.

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Yaralanma riski!

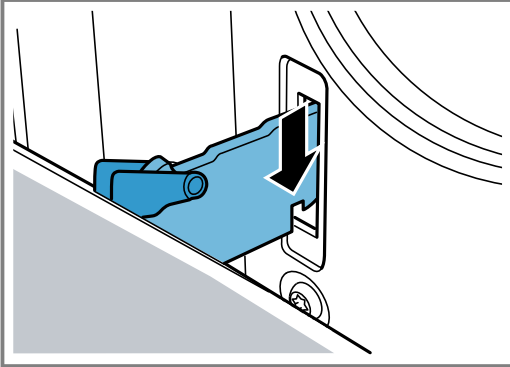
Bişirmə sobasının qapısı yanlışlıqla çıxıb düşə və ya bir şarnir qəfil qatlanıb bağlana bilər.

► Bu halda şarnirdən tutub saxlamaq olmaz. Müştəri xidmətinə zəng vurmaq.

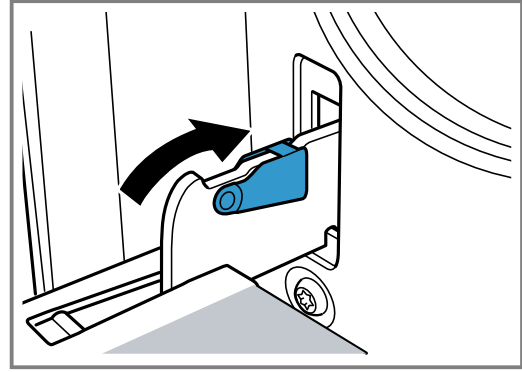
1. Bişirmə sobasının qapısını yerinə asarkən diqqət edin ki, hər iki şarnir dəlik istiqamətində aparılsın.



2. Şarnirdəki yarıqlar hər iki tərəfdən yerinə oturmaldırlar.



3. Hər iki kilid dəstəyini yenidən qatlayaraq bağlamalı.



4. Cihaz qapısını bağlayın.

15.6 Əlavə qapı təhlükəsizliyi

Bişirmə sobasının qaqları ilə təması önləyən əlavə qoruyucu qurğular da mövcuddur. Əgər uşaqlar bişirmə sobasına yaxın məsafədə dayanarlarsa, həmin qoruyucu qurğuları taxaraq quraşdırmalı. Siz həmin xüsusi aksesuarı 11023590 müştəri xidməti vasitəsilə əldə edə bilərsiniz.

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Yanma təhlükəsi!

Daha uzun bişirmə vaxtlarında soba qapısı çox qaynar ola bilər.

► Bişirmə sobası çalışdığı zaman kiçik uşaqlara nəzarət edin.

16 Pozuntuları aradan qaldırmaq

Cihaznızdakı xırda xətalrı özünüz 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 24

⚠ 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.

16.1 Funksiya xətalrı

Xəta	Səbəb və aradan qaldırma
Cihaz işləmir.	Şəbəkəyə qoşulma xəttinin şəbəkə ştekeri taxılmayıb. ► Cihazı cərəyan şəbəkəsinə qoşun.
	Qoruyucu qutudakı qoruyucu avtomat söndürüb. ► Qoruyucu qutusundakı qoruyucunu yoxlayın.
	Cərəyan təchizatı kəsilib. ► Otaq işıqlandırılmasının və digər cihazların çalışıb-çalışmadığını yoxlayın.

Xəta	Səbəb və aradan qaldırma
Müddət bitdikdən sonra cihaz tam şəkildə sönmür.	Müddət bitdikdən sonra cihaz qızdırmasını dayandırır. Bişirmə sobasının lampası və soyuducu ventilyator sönmür. Sirkulyasiyalı qızdırma növlərində ventilyator bişirmə kamerasının arxa divarında çalışmağa davam edir. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Funksiya seçicisi və temperatur seçicisini sıfır mövqeyinə fırlatmaq. ✓ Cihaz sönmür. ✓ Bişirmə sobasının lampası və arxa divardakı ventilyator sönmüblər. ✓ Cihaz soyudulan kimi, soyuducu ventilyator avtomatik olaraq sönmür.
Ekran vaxt yanıb-sönmür.	Cərəyan təchizatı kəsilib. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Saati təkrar qurmaq. → "Saati qurun", Səhifə 16
Displaydə S R F E yanır və cihazı qurmaq olmur.	Uşaq kilidi aktiv edilib. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Uşaq qorunma rejimini  ilə deaktivləşdirmək. → "Uşaqlardan mühafizə rejimi", Səhifə 16
Displaydə E ilə bir mesaj görünür, məs., E05-32 .	Elektronika xətası <ol style="list-style-type: none"> 1.  sıxmaq. <ul style="list-style-type: none"> - Müvafiq olaraq vaxtı təkrar qurun. ✓ Əgər xəta bir dəfə olubsa, xəta mesajı sönmür. 2. Əgər xəta təkrar görünərsə, müştəri xidmətinə zəng vurmaq. Dəqiq xəta mesajını və cihazınızın E-nömrəsini tam şəkildə bildirmək. → "Müştəri xidməti", Səhifə 24

16.2 Bişirmə sobasının lampasını dəyişmək

Əgər bişirmə kamerasında işıqlandırma xarab olubsa, bişirmə sobasının lampasını dəyişin.

Qeyd: 25 vattlıq olan istiliyə davamlı 230V 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.

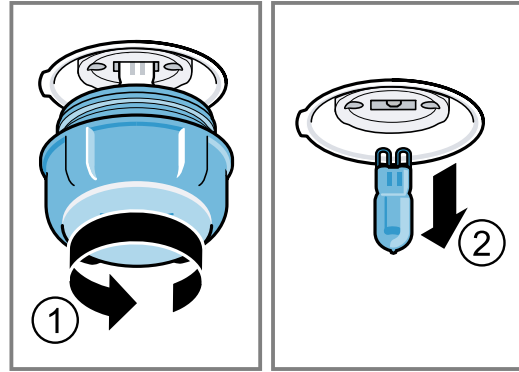
XƏBƏRDARLIQ – Elektrik şoku riski!

Lampanı dəyişdirərkən lampa tutacağıın kontaktları gərginlik altında olur.

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

Tələblər

- Cihaz cərəyan şəbəkəsindən ayrılıb.
 - Bişirmə kamerası soyudulub.
 - Dəyişmək üçün yeni halogen lampa mövcuddur.
1. Zədələrin qarşısını almaq üçün bişirmə kamerasına bir qab dəsmalı qoymaq.
 2. Şüşə örtüyü sola çölə tərəf fırlatmaq.
 3. Halogen lampaları fırlatmadan çəkib çıxarmaq.



4. Yeni halogen lampanı oturdaraq tutacağa möhkəm sıxmaq. Barmaqçıqların mövqeyinə diqqət eyməli.
5. Cihazın növündən asılı olaraq şüşə qapaq sıxıq üzüyü ilə təhciz olunmuşdur. Fırlanan üzüyü oturtmaq.
6. Şüşə örtüyü vintləmək.
7. Qab dəsmalını bişirmə kamerasından götürmək.
8. Cihazı cərəyan şəbəkəsinə qoşmaq.

17 Daşınma və utilizasiya

Buradan Siz, cihazınızı daşınma üçün necə hazırlayacağınızı öyrənəcəksiniz. Bundan başqa Siz, köhnə cihazları necə utilizasiya edəcəyinizi öyrənəcəksiniz.

17.1 Köhnə cihazın utilizasiyası

Ətraf mühit üçün ziyansız 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.

17.2 Cihazı daşımaq

Cihazın orijinal qablaşdırmasını saxlayın. Cihazı yalnız orijinal qablaşdırmasında daşıyın. Qablaşdırmanın üstündəki daşıma oxlarına diqqət edin.

1. Cihazın içində və üstündə olan bütün hərəkətli hissələri elə yapışdırıcı bantla bərkitmək lazımdır ki, iz buraxmadan kənarlaşdırıla bilsinlər.

18 Müştəri xidməti

Ölkənizdə olan zəmanət müddəti və zəmanət şərtlərinə dair ətraflı məlumatı müştəri xidmətimizdən, dilerinizən və ya veb sahifəmizdən 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.

2. Cihazın zədələnməsinin qarşısını almaq üçün, bişirmə sinələri kimi bütün aksesuar hissələri kənarlardan nazik bir kağız kartonla müvafiq rəflərə yerləşdirmək lazımdır.
3. Şüşə qapının içəri tərəfində bir birinə dəymənin qarşısını almaq üçün, ön və arxa tərəfin arasına kağız karton ya ona oxşar bir şey qoymaq lazımdır.
4. Qapını və əgər varsa, üst örtüyü yapışdırıcı bir bantla cihazın yanlarından bərkitməli.

Orijinal qablaşdırma mövcud olmazsa

1. Daşınma zamanı mümkün zədələnmələrdən qorumaq üçün cihazı qoruyucu qablaşdırmaya qoymaq lazımdır.
2. Cihazı dik vəziyyətdə daşılmalı.
3. Cihazı qapı dəstəyindən yaxud arxa tərəfdəki bağlantı hissələrindən tutmaq olmaz, çünki onlar zədələne bilər.
4. Cihazın üstünə heç bir ağır əşya qoymaq olmaz.

18.1 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 nömrəsinə tez bir zamanda tapmaq üçün qeyd edə bilərsiniz.

19 Belə nail olunur

Müxtəlif xörəklər üçün buradan uyğun parametrləri, həmçinin ən yaxşı aksesuar və qabı tapa bilərsiniz. Təvsiyələr cihazınıza optimal şəkildə uyğunlaşdırılıb.

19.1 Ardıcılıq belə olmalıdır

Qeyd:

Cihazı ilk dəfə istifadə edirsinizsə, aşağıdakı mühüm məlumatlara diqqət yetirin:

- → "Təhlükəsizlik", Səhifə 2
- → "Enerjiyə qənaət etmək", Səhifə 6
- → "Əşyaya zərər verməmək", Səhifə 5

1. Xörəklərə dair ümumi baxış bölməsindən uyğun bir xörək seçmək.

Qeyd: Əgər hazırlamaq istədiyiniz xörəyi, yaxud da icra etmək istədiyiniz tətbiqi dəqiq tapmasanız, oxşar bir yeməyə orientasiya edin.

2. Aksesuarı bişirmə kamerasından götürmək.
3. Müvafiq qab və aksesuarı seçmək. Parametr təvsiyələrində verilmiş qab və aksesuardan istifadə edin.
4. Yalnız resept və ya parametr təvsiyələri bunu göstərdiyi zaman cihazı öncədən qızdırmalı.

5. Cihazı parametr təvsiyyəsinə uyğun olaraq qurmaq.

6. ⚠ XƏBƏRDARLIQ – Qızdırma riski!

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

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

Yemək hazır olduqda cihazı söndürmək.

19.2 Bilmək yaxşıdır

Xörəkləri hazırlayarkən bu məlumatlara diqqət yetirin.

- Temperatur və vaxt saydan və reseptdən asılıdır. Bunun üçün parametr sahələri göstərilib. İlk öncə daha aşağı qiymətləri, növbəti dəfə isə zəruri olarsa, daha yüksək qiymətləri seçin. Bişmə vaxtı yüksək temperatur ilə qısaldıla bilməz. Xörəklər sadəcə çöldən bişmiş olur, içərisi isə bişmir.

- Parametr qiymətləri xörəklərin daxil edilməsi üçün uyğundur. Siz 20% -ə qədər enerjiyə qənaət edə bilərsiniz. Bir qayda olaraq öncədən qızdırmaq zəruri deyil. Əgər buna rəğmən öncədən qızdırmaq istəyirsinizsə, verilmiş bişirmə vaxtları bir-neçə dəqiqə qısaldır. Bəzi xörəklər üçün ön qızdırma zəruridir. Əvvəlcə aksesuarı ön qızdırmadan sonra bişirmə kamerasına daxil edin.
- Lazım olmayan aksesuarı qaynatma yerindən götürün. Bununla siz optimal qızırma nəticəsi əldə etmiş olursunuz və enerjiyə 20% -ə qədər qənaət edirsiniz.
- Yumşaq isti hava ət, balıq və şirniyyatın yaxşı hazırlanması üçün ağıllı qızdırıcı növüdür. Cihaz bişirmə kamerasında enerji girişini optimal şəkildə nizamlayır. Bişirilməli məhsul mərhələli şəkildə qalıq istiliklə hazırlanır. Beləcə bişirilməli məhsul daha şirəli qalır və daha az qonurlaşdırılır. Hazırlanma və ərzağa görə enerjiyə qənaət edə bilərsiniz. Öncədən qızdırır və ya bişirmə müddətində cihaz qapısını açarsınızsa, bu effekt itir. Zərif qaynar hava qızdırma növü, hava sirkulyasiyası rejimində enerji sərfiyyatının və enerji səmərəlilik sinfinin müəyyən olunması üçün istifadə olunur.
- Yalnız original aksesuardan istifadə edin. Orijinal aksesuar bişirmə kamerası və qızdırma növlərinə optimal şəkildə uyğunlaşmışdır. Aksesuarı düzgün şəkildə daxil etməyə diqqət yetirin.

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 aparın. Cihazı öncədən qızdırsanız, kondensat əmələ gəlməsinin qarşısını ala bilərsiniz.

Bişirmə kağızı

Ancaq seçilmiş temperatura uyğun bişirmə kağızından istifadə edin. Bişirmə kağızını uyğun gələcək şəkildə kəsin.

XƏBƏRDARLIQ – Alışma riski!

- 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.

Bişirmə üzrə məsləhətlər

Bişirərkən verilmiş daxiletmə hündürlüklərindən istifadə edin.

Eyni mərhələdə bişirmək	Hündürlük
şişən xəmir məhsulları/bişinti, yaxud da dəmir tor üstündə forma	2
yastı formalı xəmir məhsulları/bişinti, yaxud da bişirmə sinisində	2 - 3
Bir neçə mərhələdə bişirmək	Hündürlük
Universal tava	3
Bişirmə sinisi	1
Dəmir torun üstündə olan formalar:	Hündürlük
ilk dəmir tor	3
ikinci dəmir tor	1
Üç hündürlük səviyyəsində bişirmək	Hündürlük
Bişirmə siniləri	5
Universal tava	3
Bişirmə siniləri	1

Qeydlər

- Daha çox hündürlük səviyyəsində bişirərkən qaynar havadan istifadə edin. Eyni vaxtda daxil edilmiş xörəklər eyni vaxtda hazır olmamalıdır. Belə bir halda hazır bişmiş olanı çıxarıb götürə, digər bişirmə sinisini isə bişirməyə davam edə bilərsiniz. Zəruri olarsa, bişirmə sinilərinin mövqe və istiqamətini dəyişə bilərsiniz.
- Bişirmə kamerasında formaları bir-biri yanında və ya qarışıq şəkildə bir-biri üstündə yerləşdirin. Yeməklərin eyni zamanda hazırlanması zamanı siz enerjiyə qənaət edə bilərsiniz.
- Optimal bişirmə nəticəsi üçün metaldan olan tünd rəngli bişirmə formalarını tövsiyə edirik.

Dəmir torun üstündə qızartma və qril etmə

Dəmir torun üstündə qızartma və qril etmə, xüsusi olaraq böyük quş əti və ya eyni zamanda daha çox tikələr üçün uyğundur

- Qızardılmalı məhsulun ölçü və növünə görə universal tavaya 1/2 litr su əlavə etmək. Tutulmuş qızartma suyundan bir sous hazırlaya bilərsiniz. Bundan başqa daha az tüstü yaranır və bişirmə kamerası daha az kirlənir.
- Qril edərkən cihaz qapısını bağlı saxlamaq. Əsla qapı açıq vəziyyətdə qril etmək olmaz.
- Qril edilməli məhsulu dəmir torun üstünə qoyun. Əlavə olaraq universal tavanı yan hissə ilə cihaz qapısına olan mailliklə ən azı bir hündürlük səviyyəsi alta daxil edin. Beləcə damcılayan şit yağ tutur.

Qabda qızdırmaq

Əgər Siz xörəkləri bir qabda hazırlayırsınızsa, onları bişirmə kamerasından daha asan götürə və birbaşa qabda süfrəyə verə bilərsiniz. Ağız bağlı qabda hazırlayarkən, bişirmə kamerası daha təmiz qalır.

Qabda qızartmağa dair ümumi qaydalar

- İstiliyə davamlı, bişirmə sobasına uyğun bir qabdan istifadə etmək.
- Qabı dəmir torun üstünə qoymaq.
- Qabın bişirmə kamerasına uyğun olub-olmadığını öncədən yoxlamaq.
- Şüşədən hazırlanmış qab ən yaxşısidir.
- Paslanmaz polad və ya alüminiumdan hazırlanmış parıldayan qızartma tavaları sadəcə şərti olaraq uyğun gəlirlər. Onlar bir güzgü kimi istiliyi

refleksləyirlər. Bişirilməli məhsul daha yavaş bişirməklə daha az qəhvəyləşdirir. Temperaturu müvafiq olaraq artırmaq və bişmə vaxtını uzatmaq.

- İstehsalçının qızartma qabına dair məlumatlarına diqqət etmək.

Açıq qab

- Hündür bir qızartma formasından istifadə etmək.
- Qabı dəmir torun üstünə qoymaq.
- Əgər uyğun bir qab tapmırsınızsa, universal tavadan istifadə edin.

Bağlı qab

- Uyğun, yaxşı bağlanan bir qapaqdan istifadə etmək.
- Qabı dəmir torun üstünə qoymaq.
- Ət, quş əti və ya balıq ağızı bağlı bir qızartma tavasında da xırçılılı ola bilər. Bunun üçün şüşə qapaqlı bir qızartma tavasından istifadə edin. Daha yüksək bir temperatur seçin.

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Yaralanma riski!

Əgər qaynar bir şüşə qab yaş və ya soyuq bir altlığın üstünə qoyularsa, şüşə çatlaya bilər.

- Qaynar şüşə qabı quru altlıq qatının üstünə yerləşdirmək.

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Qızdırma riski!

Bişəndən sonra qapağı açan zaman çox isti buxar xaric ola bilər. Temperaturdan asılı olaraq buxar gözə görünmür.

- Qapağı elə qaldırmaq lazımdır ki, qaynar buxar bədəndən aralı xaric ola bilsin.
- Uşaqlardan uzaq tutmaq.

Qızartmaq və qril etməyə dair göstərişlər

Parametr qiymətləri soyuducu temperaturu doldurulmamış, qızartmaya hazır toyuq, ət yaxud balığın soyuq bişirmə kamerasına daxil edilməsi üçün uyğundur.

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.
- Bir quş əti, ət, yaxud balıq nə qədər böyük olarsa, temperatur da o qədər aşağı, bişmə vaxtı isə o qədər uzun olmalıdır.
- Quş əti, ət və balığı verilmiş vaxtın təqr. 1/2 ilə 2/3 hissəsindən sonra çevirin.
- Quş ətinə qabda bir az maye əlavə edin. Qabın dib səthini təqr. 1-2 sm maye ilə örtmək.
- Əgər siz quş ətini çevirirsinizsə, diqqət edin ki, öncə döş tərəfi yaxud dəri tərəfi altda olsun.
- Qril parçalarını manqal kəlbətini ilə çevirin. Əgər ətə bir çəngəllə batırırsanız, o şirəsini itirərək quru olacaq.
- Steykləri qril etdikdən sonra duzlayın. Duz ətin suyunu çəkir.

Nikelə qarşı allergiyası olanlar üçün göstəriş

Nadir hallarda nikelin cüzi miqdarda izləri ərzağa keçə bilər.

Qızartma və pörtmə üçün tövsiyələr

Qızartma və pörtmə zamanı yaxşı nəticələr üçün bu tövsiyələrə diqqət yetirin.

Mövzu	Tövsiyyə
Yağsız ət qurumamalıdır.	■ İstəyə görə ətə bərk yağ çəkmək və ya donuz piyi ilə örtmək.
Əgər üst örtük hissəli bir qızartma tikəsi hazırlamaq istəyirsinizsə, aşağıdakı addımları icra edin:	■ Üst örtük hissəsini çarpaz şəkildə kəsmək. ■ Qızartma tikəsi öncə üst örtük hissəsi altda olmaqla qızartmaq.
Bişirmə kamerası mümkün qədər təmiz qalmalıdır.	■ Bişirilməli məhsulu ağız bağlı bir qızartma tavasında yüksək temperaturda hazırlamaq. Və ya: ■ Qril sinisindən istifadə etmək. Ehtiyac olarsa, qril sinisini xüsusi aksesuar kimi sonradan satın almaq olar.
Ət qaynar və şirəli qalmalıdır, məs. rost bif.	■ Qızartma hazırdırsa, onu sönlü, ağız bağlı bişirmə kamerasında 10 dəqiqə dincə qoymaq. Bu şəkildə ətin şirəsi daha yaxşı yayılır. Verilmiş bişmə müddətinə dincə qoyma vaxtı daxil deyil. ■ Hazırladıqdan sonra bişirilməli məhsulu alüminium folyaya bükmək.

Akrilamidəzsiz hazırlama üçün tövsiyələr

Akrilamid sağlamlıq üçün zərərli olub, Siz taxıl məhsulları və kartof məhsullarını çox yüksək istilikdə hazırladıqda emələ gəlir.

Yemək	Tövsiyyə
Ümumi	■ Hazır bişmə vaxtlarını mümkün qədər qısa tutmaq. ■ Xörəkləri qızılı sarı rəngdə və çox da tünd olmayacaq qədər qonurlaşdırmaq. ■ Bişirilməli böyük, qalın məhsulu çevirmək. Bunun tərkibində daha az akrilamid var.
Bişirmə	■ Yuxarı-/aşağı istiliyi maks. 200 °C qurmaq. ■ Qaynar hava rejimində maks. temperaturu 180 °C qurmaq.
Keks	■ Bişinti və yastı formalı qurabiyəyə yumurta və yumurta sarısı yaxmaq. Bu akrilamidin yaranmasını azaldır.
Bişirmə sobası kartof-fri	■ Kartof-frini sinidə bərabər ölçüdə və bir qatda paylaşdırmaq. ■ Ən azı sınıyə 400 qr qoyun ki, kartofel fri qurumasın.

19.3 Xörək seçimi

Saysız xörəklər üçün parametr tövsiyələri xörək kateqoriyalarına əsasən çeşidlənir.

Tort və keks

Keks və bişinti üçün parametr qiymətləri Temperatur və bişirmə müddəti xəmirin miqdar və tərkibindən asılıdır. Ona görə cədvəllərdə sahələr verilib. İlk öncə qısa bir müddət qurmaq. Zəruri olarsa, gələn dəfə daha uzun bir müddət qurmaq. Aşağı temperatur eyni tərzdə qızartma verir.

Tort bişirmək üçün məsləhətlər

Yaxşı bir bişirmə nəticəsi əldə edəsiniz deyə, Sizin üçün tövsiyələr toplayıb hazırlamışıq.

Mövzu	Tövsiyyə
Keksiniz bərabər ölçüdə qalxmalıdır.	<ul style="list-style-type: none"> Açılabilən bişirmə formasının sadəcə dib səthini yağlamaq. Keksi bir bıçaq yardımı ilə bişirmə formasından ehtiyatla ayırmaq.

Mövzu	Tövsiyyə
Bişirərkən kiçik bişinti bir-nirinə yapışmamalıdır.	Hər bir kiçik bişintinin ətrafında ən azı 2 sm məsafə saxlamaq. Beləcə peçnyelərin qalxması və ətrafından qonurlaşması üçün kifayət qədər yer olacaq.
Keksin hazır bişdiyindən əmin olmaq.	Taxta bir çöplə keksin ən hündür yerindən deşmək. Əgər taxtanın üstündə xəmir qalmasa, keks hazırdır.
Siz öz reseptinizə əsasən bişirmək istəyirsiniz.	Bişirmə cədvəlindəki oxşar bir bişintiyə 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 kekslər daha az qəhvəyiləşir.

Qurulmaya dair tövsiyələr

Müxtəlif formalı tort

Yemək	Aksesuar / Qab	Daxil etmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur °C ilə	Müddət, dəqiqələr
Qarıxdırma xəmindən keks, sadə	Çələng və ya qutu forması	2		160-180	50-60
Sünger tort, sadə, 2 qatlı	Çələng və ya qutu forması	3+1		140-160	60-80
Qarıxdırma xəmindən keks, zərif	Çələng və ya qutu forması	2		150-170	60-80
Qarışma xəmindən tortun alt qatı	Tortun alt qat forması	3		160-180	30-40
Meyvəli tort və ya şəkər xəmiri altlıqlı kəsmikli tort	Açılan bişirmə forması Ø 26 sm	2		160-180	70-90
Ştrudel	Piroq forması	1		200-240	25-50
Pirojna	Açılan bişirmə forması Ø 28 sm	2		160-180	25-35
Qarıxdırma xəmindən keks	Ortası boş, yumuru keks forması	2		150-170	60-80
Biskvit tortu, 3 yumurta	Açılan bişirmə forması Ø 26 sm	2		160-170	30-40
Biskvit tortu, 6 yumurta	Açılan bişirmə forması Ø 28 sm	2		160-170	35-45

Sini tortu

Yemək	Aksesuar / Qab	Daxil etmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur °C ilə	Müddət, dəqiqələr
Üzəri örtüklü qarışdırma xəmindən keks	Universal tava	3		160-180	20-45
Keks, 2 qatlı	Universal tava + Bişirmə sinisi	3+1		140-160	30-55
Üzəri quru örtüklü şəkərli xəmirli keks	Universal tava	2		170-190	25-35

¹ Cihazın öncədən qızdırmaq.

Yemək	Aksesuar / Qab	Daxil etmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur °C ilə	Müddət, dəqiqələr
Üstü quru əlavələri olan tort 2 qatlı	Universal tava + Bişirmə sinisi	3+1	☑	160-170	35-45
Üzəri şirəli örtüklü şəkərli xəmirli keks	Universal tava	2	☐	160-180	60-90
Üzəri quru örtüklü maya xəmirli keks	Universal tava	3	☐	170-180	25-35
Üzəri quru örtüklü maya xəmirli keks, 2 hündürlük səviyyəsində	Universal tava + Bişirmə sinisi	3+1	☑	150-170	20-30
Üzəri şirəli örtüklü maya xəmirli keks	Universal tava	3	☐	160-180	30-50
Üzəri şirəli örtüklü maya xəmirli keks, 2 hündürlük səviyyəsində	Universal tava + Bişirmə sinisi	3+1	☑	150-170	40-65
Hörüklü çörək, çələngli çörək	Universal tava	2	☐	160-170	35-40
Biskvit rulet	Universal tava	2	☐	170-190 ¹	15-20
Ştrudel, şirin	Universal tava	2	☐	190-210	55-65
Ştrudel, dondurulmuş	Universal tava	3	☑	180-200	35-45

¹ Cihazın öncədən qızdırmaq.

Şirniyyat bulkalar

Yemək	Aksesuar / Qab	Daxil etmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur °C ilə	Müddət, dəqiqələr
Maffinlər	Dəmir torun üstünə maffin sinisi	2	☐	170-190	20-40
Maffinlər, 2 qatlı	Dəmir torun üstünə maffin sinisi	3+1	☑	160-170	30-40
Xırda-ədədli çörək-bulka bişintisi	Universal tava	3	☑	150-170	25-35
Milad qurabiyəsi, 2 hündürlük səviyyəsində	Universal tava + Bişirmə sinisi	3+1	☑	150-170	25-40
Yarpaq xəmirli bişinti	Universal tava	3	☑	180-200	20-30
Yarpaq xəmirli bişinti, 2 hündürlük səviyyəsində	Universal tava + Bişirmə sinisi	3+1	☑	180-200	25-35
Yarpaq xəmirli bişinti, 3 hündürlük səviyyəsində	2x Bişirmə sinisi + Universal tava	5+3+1	☑	170-190	30-45
Qaynamış xəmirli bişinti, məs., profiterol, ekler	Universal tava	3	☐	190-210	35-50
Qaynamış xəmirli bişinti, 2 hündürlük səviyyəsində, məs., profiterol, ekler	Universal tava + Bişirmə sinisi	3+1	☑	170-190	35-45

Yastı formalı qurabiye

Yemək	Aksesuar / Qab	Daxil etmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur °C ilə	Müddət, dəqiqələr
Milad qurabiyəsi	Universal tava	3	☐	140-150 ¹	30-40
Milad qurabiyəsi, 2 hündürlük səviyyəsində	Universal tava + Bişirmə sinisi	3+1	☑	140-150 ¹	30-45

¹ Cihazı 5 dəqiqə öncədən qızdırmaq. Sürətli qızdırma funksiyalı cihazlarda bu funksiyayı öncədən qızdırma üçün istifadə etmək olmaz.

Yemək	Aksesuar / Qab	Daxil etmə hündürlüyü	Qızdırm a növü	Temperatur °C ilə	Müddət, dəqiqələr
Milad qurabiyəsi, 3 hündürlük səviyyəsində	2x Bişirmə sinisi + Universal tava	5+3+1	☞	130-140 ¹	40-55
Keks	Universal tava	3	☐	140-160	20-30
Yastı formalı qurabiyyə, 2 qatlı	Universal tava + Bişirmə sinisi	3+1	☞	130-150	25-35
Yastı formalı qurabiyyə, 3 qatlı	2x Bişirmə sinisi + Universal tava	5+3+1	☞	130-150	30-40
Beze	Universal tava	3	☞	80-100	100-150
Beze, 2 hündürlük səviyyəsində	Universal tava + Bişirmə sinisi	3+1	☞	90-100	100-150
Kokoslu pirojna	Universal tava	2	☐	100-120	30-40
Kokoslu pirojna, 2 hündürlük səviyyəsində	Universal tava + Bişirmə sinisi	3+1	☞	100-120	35-45
Kokoslu pirojna, 3 hündürlük səviyyəsində	2x Bişirmə sinisi + Universal tava	5+3+1	☞	100-120	40-50
Milad qurabiyəsi	Universal tava	3	☐	180-200	25-35

¹ Cihazı 5 dəqiqə öncədən qızdırmaq. Sürətli qızdırma funksiyalı cihazlarda bu funksiyayı öncədən qızdırma üçün istifadə etmək olmaz.

Növbəti bişirmə üçün tövsiyələr

Əgər bişirərkən nə isə alınmazsa, tövsiyələri buradan tapa bilərsiniz.

Mövzu	Tövsiyyə
Keksiniz dağılır.	<ul style="list-style-type: none"> Verilmiş tərkib hissələri və reseptdəki hazırlama göstərişlərinə diqqət yetirmək. Daha az mayedən istifadə etmək. Və ya: Temperaturu 10 °C azaldaraq bişirmə vaxtını uzatmaq.
Piroqunuz çox qurudur.	Bişirmə temperaturunu 10 °C artıraraq bişirmə vaxtını qısaltmaq.
Keksiniz 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.
Keksinizin üstünün rəngi açıq, altının isə tündür.	Keksi bir üst səviyyəyə daxil etmək.

Mövzu	Tövsiyyə
Keksinizin üstünün rəngi tünd, altının isə açıqdır.	<ul style="list-style-type: none"> Keksi bir alt səviyyəyə 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.

Mövzu	Tövsiyyə
İKeksiniz 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 kekslərdə:</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.

Mövzu	Tövsiyyə
Keksiniz çevirdikdə dağılmır.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bişirdikdən sonra keksi 5 - 10 dəqiqə soyumağa buraxmaq. ▪ Keksin kənarlarını bir bıçaqla ehtiyatla boşaltmaq. ▪ Keksi yenidən çevirib bişirmə formasını bir-neçə dəfə yaşı, soyuq bir dəsmalla örtmək. ▪ Növbəti bişirmə zamanı yağlayaraq suxarı ovuntusu ilə səpmək.

Çörəkvə bulkalar

Çörək xəmiri üçün qiymətlər həm bişirmə sinisinin üstündəki xəmiri üçün, həm də bir qutu formasındakı xəmiri üçün uyğundur.











DIQQƏT!

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.

Qurulmaya dair tövsiyələr

Çörəkvə bulkalar

Yemək	Aksesuar / Qab	Daxil etmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur °C ilə	Müddət, dəqiqələr
Çörək, 750 qr, qutu formada və sobanın yerinə döşənmiş	Universal tava və ya Qutu forması	2		180-200	50-60
Çörək, 1000 qr, qutu formada və sobanın yerinə döşənmiş	Universal tava və ya Qutu forması	2		200-220	35-50
Çörək, 1.500 qr, qutu formada və sobanın yerinə döşənmiş	Universal tava və ya Qutu forması	2		180-200	60-70
Yastı yumru çörək	Universal tava	3		220-230	20-25
Yastı yumru çörək, dondurulmuş ¹	Universal tava	2		200-220 ²	10-25
Bulkalar, şirin, təzə	Universal tava	3		170-180 ²	20-30
Bulkalar, şirin, təzə, 2 qatlı	Universal tava + Bişirmə sinisi	3+1		160-180 ²	15-25
Bulkalar, təzə	Universal tava	3		200-220	20-30
Üzəri örtüklü tost, 4 ədəd	Dəmir tor	3		200-220	15-20
Üzəri örtüklü tost, 12 ədəd	Dəmir tor	3		220-240	15-25

¹ Hazır bişirmə proseduru cihazın bişirmə sinisində aparılmalıdır.

² Cihazın öncədən qızdırmaq.

Pizza, kviç və ədviyyatlı piroq

Buradan Siz, pizza, kviç və ədviyyatlı kekslərə dair məlumatlar əldə edə bilərsiniz.

Qurulmaya dair tövsiyələr**Pizza, kviç və ədviyyatlı piroq**

Yemək	Aksesuar / Qab	Daxil etmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur °C ilə	Müddət, dəqiqələr
Pizza, təzə	Universal tava	3	☞	170-190	20-30
Pizza, təzə 2 mərtəbə	Universal tava + Bişirmə sinisi	3+1	☞	160-180	35-45
Pitsa, təzə nazik qabıqlı	Universal tava	2	☞	250-270 ¹	15-25
Pizza soyudulmuş	Universal tava	1	☞	180-200 ¹	10-15
Pizza, dondurulmuş, nazik alt qatlı, 1 ədəd	Dəmir tor	2	☞	190-210	15-20
Pizza, dondurulmuş, nazik alt qatlı, 2 ədəddə	Universal tava + Dəmir tor	3+1	☞	190-210	20-25
Pizza, dondurulmuş, qalın alt qatlı, 1 ədəd	Dəmir tor	3	☞	180-200	20-25
Pizza, dondurulmuş, qalın alt qatlı, 2 ədəddə	Universal tava + Dəmir tor	3+1	☞	170-190	20-30
Mini-Pizzalar, donmuş	Universal tava	3	☞	190-210	10-20
Formada ədviyyatlı keks	Açılan bişirmə forması Ø 28 sm	2	☞	170-190	40-50
Kviç, flan	Piroq forması	2	☞	190-210	35-45
piroq	Soba yeməyi forması	2	☞	170-190	55-65
Empanada	Universal tava	3	☞	180-190	35-45
Börək	Universal tava	3	☞	190-210	25-35

¹ Cihazın öncədən qızdırmaq.

Soba yeməkləri və qratenlər

Soba yeməklərinin bişmə vəziyyəti qabın böyüklüyündən və soba yeməyinin hündürlüyündən asılıdır.

Soba yeməkləri və qratenlər üçün geniş yastı qabdan istifadə edin. Dar, hündür qabda yeməklər daha çox vaxt lazımdır və yuxarı tərəfdən tünd olurlar.

Siz forma və universal tavada hazırlaya bilərsiniz.

- Dəmir torun üstündə olan formalar: hündürlük 2
- Universal tava: hündürlük 2

Yeməklərin eyni zamanda hazırlanması zamanı siz enerjiyə qənaət edə bilərsiniz. Bişirmə kamerasında formaları bir-birinin yanına qoyun.

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Yaralanma riski!

Əgər qaynar bir şüşə qab yaş və ya soyuq bir altlığın üstünə qoyularsa, şüşə çatlaya bilər.

- ▶ Qaynar şüşə qabı quru altlıq qatının üstünə yerləşdirmək.

Qurulmaya dair tövsiyələr**Soba yeməkləri və qratenlər**

Yemək	Aksesuar / Qab	Daxil etmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur °C ilə	Müddət, dəqiqələr
Soba yeməyi, ədviyyatlı, tərəvətli, bişmiş tərkib hissələri	Soba yeməyi forması	2	☞	200-220	30-60
Soba yeməyi, şirin	Soba yeməyi forması	2	☞	180-200	50-60
Kartoflu qraten, çiy tərkib hissələri, 4 sm hündürlükdə	Soba yeməyi forması	2	☞	150-170	60-80
Kartoflu qraten, çiy tərkib hissələri, 4 sm hündürlükdə, 2 hündürlük səviyyəsində	Soba yeməyi forması	3+1	☞	150-160	70-80

Quş əti, ət və balıq

Cədvəldə siz təklif olunan çəkirlə birgə quş əti, ət, və balıq üçün məlumat əldə edə bilərsiniz.

Əgər Siz parametr tövsiyyələrində göstərildiyindən daha böyük və daha ağır xörəklər hazırlayırsınızsa, hər halda daha aşağı bir temperaturdan istifadə edin. Bişmə vaxtını müəyyən etmək üçün bir-neçə ədəd olduqda çəkiddə ağır olan hissəni əsas götürün. Ayrı ayrı hissələr təxminən eyni ölçüdə olmalıdırlar.

Quş əti, ət və balığa dair tövsiyyələr

Quş əti, ət və balıq hazırlayarkən göstərişlərə diqqət edin

Quş əti

- Ördək və ya qaz üçün qanadların altından dərinliyi deşin. Bu şəkildə yağ axa bilər.
- Ördək döş əti olarsa, dərinliyi kəsin. Ördək döş ətini çevirməyin.
- Əgər qızartma vaxtının sonuna yaxın üstünə kərə yağı, duzlu su və ya portağal şirəsi əlavə etsəniz, o zaman quş əti xüsusilə xırçılılı olur.

Ət

- İstəyə görə yağsız ətə qatı yağ çəkin, yaxud da onu fal-fal hissələrə ayırın.
- Yağsız ət qızardılması üçün bir qədər maye əlavə edin. Şüşə qabda qabın dib səthi təq. 1/2 sm hündürlükdə maye ilə örtülüb olmalıdır.
- Üst örtük hissəsini çarpaz şəkildə kəsin. Əgər qızartmanı çevirirsinizsə, ilk öncə üst örtük hissəsinin aşağıda olmasına diqqət edin.

- Qızartma hazırdirsə, o sönülü, ağızbağlı bişirmə kamerasında daha 10 dəqiqə dincə qalmalıdır. Bu şəkildə ət şirəsi daha yaxşı yayılır. Müvafiq olaraq qızartmanı alüminium folqaya bükün. Verilmiş bişmə müddətinə dincə qoyma vaxtı daxil deyil.
- Qabda qızartma və pörtmək daha rahatdır. Qızartmanı qab ilə birgə bişirmə kamerasından çıxara və sousu birbaşa qabda hazırlaya bilərsiniz.
- Mayenin həcmi ət növündən və qabın materialından və həmçinin, sizin bir qapaqdan istifadə edib-etməməyinizdən asılıdır. Əgər siz ət emalı, yaxud tünd metal qızartma tavasında hazırlayırsınızsa, şüşə qabda olduğundan daha çox maye lazım gəlir.
- Qızartma zamanı maye qabda buxarlanır. Ehtiyac olarsa, qaynar mayeni ehtiyatla tökün.
- Ətlə qapaq arasındakı məsafə ən azı 3 sm təşkil etməlidir. Ət qalxa bilər.
- Pörtmək üçün ət öncədən lazımi qədər yüngül qızardın. Pörtmə əsası üçün su, şərab, sirkə yaxud oxşar bir şey əlavə edin. Qabın dib səthi 1-2 sm örtülmüş olmalıdır.

Balıq

- Bütöv balıqları çevirməməlisiniz.
- Bütöv bir balığı, kürək üzgəci yuxarı baxacaq şəkildə üzən mövqedə bişirmə kamerasına daxil edin.
- Balığın qarnına yerləşdirilən kəsilməmiş bir kartof yaxud da sobaya davamlı kiçik bir qab, onu sabit saxlayır.
- Balığın bişməsinə, kürək üzgəcinin asan ovulmasından biləcəksiniz.
- Öz suyunda qaynatmaq üçün iki-üç xörək qaşığı maye və bir qədər limon şirəsi yaxud sirkə əlavə edin.

Qurulmaya dair tövsiyyələr

Quş əti

Xörək	Aksesuar / Qab	Daxil etmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur °C ilə / qril səviyyəsi	Vaxt dəq. ilə.
Toyuq, 1,3 kq, içi doldurulmamış	Açıq qab	2		200-220	60-70
Toyuğun kiçik hissələri, hər biri 250 q	Açıq qab	3		220-230	30-35
Toyuq çubuqlar, naggetlər, dondurulmuş	Universal tava	3		190-210	20-25
Ördək, içi doldurulmamış, 2 kq	Açıq qab	2		190-210	100-110
Ördək döş əti, hər biri 300 qr, orta	Açıq qab	3		240-260	30-40
Qaz, içi doldurulmamış, 3 kq	Açıq qab	2		170-190	120-140
Qaz budu, hər biri 350 q	Açıq qab	3		220-240	40-50
Hind toyuğu balası, 2,5 kq	Açıq qab	2		180-200	80-100
Hind toyuğu döşü, sümüksüz, 1 kq	Bağlı qab	2		240-260	80-100
Hind toyuğu budu, sümüklü, 1kq	Açıq qab	2		180-200	90-100

Ət

Xörək	Aksesuar / Qab	Daxil etmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur °C ilə / qril səviyyəsi	Vaxt dəq. ilə.
Mal əti filesi, orta, 1 kq	Açıq qab	3		210-220	45-55
Qızarmış mal əti, 1,5 kq	Bağlı qab	2		200-220	100-120 ¹

¹ Əvvəldə qaba maye əlavə etməli, qızartma tikəsi min. 2/3 nisbətdə mayenin içində olmalıdır.

² Yeməyi ümumi vaxtın 2/3 - dən sonra çevirməli.

³ Universal tavanı dəmir torun üstünə itələmək.

⁴ Yeməyi çevirmək olmaz. Döşəməni su ilə örtmək.

Xörək	Aksesuar / Qab	Daxil etmə hündürlüyü	Qızdırm a növü	Temperatur °C ilə / qril səviyyəsi	Vaxt dəq. ilə.
Qızartma mal, orta, 1,5 kq	Açıq qab	2		200-220	60-70
Hamburqer, 3-4 sm hündürlükdə	Dəmir tor	4		3 ²	25-30 ³
Dana qızartma, 1,5 kq	Açıq qab	2		180-200	120-140
Dana baldır, 1,5 kq	Bağlı qab	2		210-230	130-150
Sümüksüz quzu ayaq, orta, 1,5 kq	Açıq qab	2		170-190	70-80 ⁴
Sümüklü quzu, orta, 1,5 kq	Açıq qab	2		180-190	45-55 ⁴
Grill edilmiş kolbasalar	Dəmir tor	3		3	20-25 ³
Çəkilmiş ət qızartma, 1 kq	Açıq qab	2		170-180	70-80

¹ Əvvəldə qaba maye əlavə etməli, qızartma tikəsi min. 2/3 nisbətdə mayenin içində olmalıdır.

² Yeməyi ümumi vaxtın 2/3 - dən sonra çevirməli.

³ Universal tavanı dəmir torun üstünə itələmək.

⁴ Yeməyi çevirmək olmaz. Döşəməni su ilə örtmək.

Balıq

Xörək	Aksesuar / Qab	Daxil etmə hündürlüyü	Qızdırm a növü	Temperatur °C ilə / qril səviyyəsi	Vaxt dəq. ilə.
Balıq, qril olunmuş, bütöv 300 qr, məs. forel	Dəmir tor	2		2	20-25 ¹
Balıq qril olunmuş, bütöv, 1 kq, məs. qızıl spar balığı	Dəmir tor	2		180-200	45-50 ¹
Balıq qril olunmuş, bütöv, 1,5 kq, məs. qızıl balıq	Dəmir tor	2		170-190	50-60 ¹
Balıq filesi / balıq kotleti, 2-3 sm qalınlıqda, qril olunmuş	Dəmir tor	3		2	20-25 ¹

¹ Universal tavanı dəmir torun üstünə itələmək.

Növbəti qızartma üçün tövsiyələr

Əgər qızardarkən nə işə alınmazsa, tövsiyələri buradan tapa bilərsiniz.

Mövzu	Tövsiyyə
Qızartma çox tündür və bəzi hissələri yanıb.	<ul style="list-style-type: none"> Daha aşağı bir temperatur seçmək. Qızartma müddətini qısaltmaq.
Qızartmanız çox qurudur.	<ul style="list-style-type: none"> Daha aşağı bir temperatur seçmək. Qızartma müddətini qısaltmaq.
Qızartmanızın qabıq hissəsi çox nazikdir.	<ul style="list-style-type: none"> Temperaturu artırmaq. Və ya: Qızartma müddəti bitdikdən sonra qısa müddətə işə salmaq.

Mövzu	Tövsiyyə
Qızartma sousunuz yüngül yanıb.	<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 yanır.	<ul style="list-style-type: none"> Qızartma qabı və qapağın bir birinə uyğun gəlməsi və yaxşı örtülməsini yoxlamaq. Temperaturu azaltmaq. Pörtləyərkən maye əlavə etmək.





Tərəvəz & qarnirlər

Buradan Siz, yemək vaxtlarınızda qarnir kimi istifadə edə biləcəyiniz tərəvəz məhsullarının hazırlanmasına dair məlumatlar tapacaqsınız.

Qurulmaya dair tövsiyələr

Tərəvəz & qarnirlər

Cədvəldə göstərilən məlumatlara riayət edin.

Xörək	Aksesuar / Qab	Daxil etmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur °C ilə / qril səviyyəsi	Vaxt dəq. ilə.
Tərəvəz qril	Universal tava	5		3	10-20
Bişmiş kartoflar, yarı bölünmüş	Universal tava	3		190-210	25-35
Kartof məhsulları, dondurulmuş, məs. kartof fri, kroket, kartof zrazaları, qızardılmış kartof	Universal tava	3		200-220	25-35
Kartof fri 2 hündürlük səviyyəsində	Universal tava + Bişirmə sinisi	3+1		190-210	30-40

Qatıq

Cihazınızla qatığı özünüz düzəldə bilərsiniz.


Qatq düzəltmək

1. Aksesuar və yeməyi tutan barmaqlığı bişirmə kamerasından çıxarın.
2. 3,5 %-li 1 litr südü bişirmə panelində 90 °C qızdırmaq və 40 °C-yə qədər soyumağa buraxmaq. Paket südünü sadəcə 40 °C qədər isitmək.

3. 30 qr qatığı süddə qarışdırmaq.
4. Kütləni kiçik qablara doldurmaq, məs. qapaqlı kiçik bankalara.
5. Bankaları bir selofanla örtmək, məs. təzə saxlama selofanı.
6. Qabları bişirmə kamerasının dib səthinə qoymaq.
7. Cihazı parametr tövsiyyəsinə uyğun olaraq qurmaq.
8. Hazırladıqdan sonra qatığı soyuducuda dincə qoymaq.

Qurulmaya dair tövsiyələr

Qatıq

Yemək	Aksesuar / Qab	Daxil etmə hündürlüyü	Qızdırma növü / funksiya	Temperatur °C ilə	Müddət, dəqiqələr
Qatıq	Fincan/ şüşə	Bişirmə kamerasının dib səthi		-	4-5 saat

19.4 Xüsusi hazırlama növləri və digər tətbiqlər

Xüsusi hazırlama növləri və digər tətbiqlərə dair parametr tövsiyələri, məs. zərif bişirmə və ya qaynadıb bişirmə.

Qurutma

İsti hava ilə ərzağı yaxşı quruda bilərsiniz.

Konservləşdirici aromalar bu növü susuzlaşdırma ilə cəmlənmişdir. Konservləşdiricinin bu növündə aroma maddələr susuzlaşdırma ilə cəmlənir.

Temperatur və müddət qurudulmalı məhsulun növündən, nəmliyindən, yetişməsindən və qalınlığından asılıdır. Siz qidani nə qədər uzun müddətə qurumağa qoyursunuzsa, o qədər də daha yaxşı saxlanılır. Nə qədər nazik doğrasanız, qurumağa qoyma vaxtının bitməsi o qədər daha tez yetişəcək və qurudulmalı məhsul o qədər ətirli qalacaqdır. Bunun üçün parametr sahələri göstərilib.

Qurumağa qoymağa dair hazırlıq

1. Yalnız qüsursuz meyvə və tərəvəzdən, eləcə də qüsursuz göyərtildən istifadə edin və onları əsaslı şəkildə yuyun. Dəmir toru bişirmə kağızı və ya perqament kağızı ilə birgə sərin. Meyvənin suyunu damcılardan və onu qurudun.
2. Müvafiq olaraq meyvəni eyni ölçüdə yaxud nazik dilimlərdə kəsin. Qabığı soyulmamış meyvəni qabığının üstündə kəsik yeri yuxarı baxacaq şəkildə qoyun. Diqqət edin ki, həm meyvə, həm də göbələk dəmir torun üstündə bir biriniz üstündə olmasınlar.
3. Tərəvəzi təmizləyin və sonra rəngini açmağa qoyun. Təmizlənmiş tərəvəzi qoyun yaxşı suyu damcillasın və ondan sonra onu dəmir torun üstünə eyni qalınlıqda sərin.
4. Göyərtini salpaqları ilə qurudun. Göyərtini bərabər paylanan və yüngülcə üst-üstə qalaqlanmış formada dəmir torun üzərinə qoyun.
5. Çox şirəli meyvə və tərəvəzi bir neçə dəfə çevirin. Qurumağa qoyulmuş hissəni qurududan sonra kağızdan ayırmaq.

Qurulmaya dair tövsiyələr

Qurutma

Cədvəldən Siz müxtəlif ərzaqların qurunağa buraxılmasına dair parametrlər tapacaqsınız. Əgər başqa ərzaqları qurumağa qoymaq istəyirsinizsə, cədvəldəki oxşar ərzaqlara əsaslanın.

Qeyd:

Qurutmağa qoymaq üçün aşağıdakı daxil etmə hündürlüklərindən istifadə edin:

- 1 dəmir tor: 3 rəf hündürlüyü
- 2 dəmir torlar 3+1 rəf hündürlüyü

Yemək	Aksesuar / Qab	Daxil etmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur °C ilə	Müddət, dəqiqələr
Yumşaq nüvəli meyvə, məs. alma halqaları, 3 mm qalınlıqda, hər bir dəmir tora 200 qr	Dəmir tor	3 3+1	☉	80	4-8 saat
Köklü tərəvəz, məs. yürkökü, sürtkəcdən keçirilmiş, rəngi açılmış	Dəmir tor	3 3+1	☉	80	4-7 saat
Göbələk, dilimlənmiş	Dəmir tor	3 3+1	☉	80	5-8 saat
Göyerti, təmizlənmiş	Dəmir tor	3 3+1	☉	60	2-5 saat

Bişməyə qoymaq

Qızdırmaq və şüşə bankalarda ağızlarını bağlamaqla, müyvə və tərəvəzləri konservasiya edin.

- Yalnız istiliyə davamlı, təmiz və zədələnməmiş şüşə konservasiya bankaları, rezin həlqələr və pərçimlərdən istifadə etmək.
- Yalnız qüsursuz meyvə və tərəvəzdən istifadə edin.
- Yalnız eyni ölçülü və eyni ərzaqlı bankalardan istifadə etmək.

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Yaralanma riski!

Qaynadarkən edilən xətlər səbəbi ilə konservasiya bankaları çatlaya bilər.

- ▶ Verilmiş parametr qiymətlərinə riayət etmək.
- ▶ Təmiz və zədələnməmiş konservasiya bankalarından istifadə etmək.
- ▶ 1/2 və ya 1 litr həcmli maksimum altı şüşə bankanı eyni vaxtda qaynatmaq. Əsla daha böyük şüşə bankadan istifadə etmək olmaz.

Meyvə və ya tərəvəzi qaynatmaq üçün hazırlamaq

1. Meyvə və ya tərəvəzi əsaslı şəkildə yumaq.
2. Meyvə və ya tərəvəzi hazırlamaq, məs. qabığını soymaq, tumunu çıxarmaq, doğramaq.
3. Şüşəni ağızından 2 sm aşağıya qədər doldurmaq.
4. Şüşə bankaları qaynar maye ilə doldurmaq.
Bir litrlik şüşə bankalar üçün təqr. 400 ml maye zəruridir.
Meyvələrdə: köpüksüz şəkərli məhlul
 - Şirin meyvələrdə təqr. 250 qr şəkər
 - Turş meyvələrdə təqr. 500 qr şəkər
 Tərəvəzlərdə:
 - qaynamış su
5. Şüşə bankaların kənarlarını silmək. Onlar təmiz olmalıdırlar.
6. Hər bir şüşənin üzərinə yaş rezin üzük və bir qapaq qoymaq.

7. Şüşə bankaların ağızlarını pərçimlər vasitəsilə bağlamaq.

Meyvə və tərəvəzi qaynatmaq

1. Universal tavanı 2 daxil etmə hündürlüyünə daxil etmək.
2. Hazırlanmış şüşə bankaları bu şəkildə universal tavaya elə qoymalı ki, bir-birlərinə toxunmasınlar.
3. Təqr. 80 ° C 500 ml qaynar suyu universal tavaya boşaltmaq.
4. Cihazı tövsiyyə olunan parametr qiymətlərinə uyğun olaraq qurmaq.
- ✓ Təqr. 40 ilə 50 dəqiqədən sonra qısa aralıqlarla qabarcıqlar qalxacaqdır. Şüşə bankanın içindəkilər "mirvari kimi parıldayır".
5. Meyvə
 - Bütün şüşə bankalar mirvari kimi parıldadıqda, cihazı söndürməli.
 - Şüşə bankaları verilmiş təkrar isitmə vaxtından sonra bişirmə kaemasından götürmək.
6. Tərəvəz
 - Bütün şüşə bankalar mirvari kimi parıldadıqda, temperaturu 120 °C qədər azaltmaq.
 - Cihazı verilmiş təkrar isitmə vaxtından sonra söndürmək və şüşə bankaları bişirmə kamerasından götürmək.
7. **DIQQƏT!**
Böyük temperatur fərqləri zamanı şüşə bankalar partlayıb dağıla bilər
 - ▶ Şüşə bankaları soyuq və yaş altlıqların üstünə qoymaq olmaz.
 - ▶ Şüşə bankaları hava sızmasından qorumaq.
Şüşə bankaları təmiz bir dəsmalın üstünə qoyub üstlərini örtmək.
8. Şüşə bankalar soyuduqda, pərçimlərini kənarlaşdırmaq.

Qurulmaya dair tövsiyyələr**Bişməyə qoymaq**

Cədvəldə verilmiş vaxtlar meyvə və tərəvəzlərin qaynamasına dair nominal qiymətlərdir. Onlar otaq temperaturu, şüşə bankaların sayı, şüşənin içindəkilərin miqdar və temperaturu səbəbi ilə təsirə məruz qala bilərlər. Məlumatlar 1 litr yumru şüşə bankalara aiddir.

Yemək	Aksesuar / Qab	Daxil etmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur °C ilə	Müddət, dəqiqələr
Tərəvəz, çuğundur:	1 litr şüşə konservasiya bankaları	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. mirvariyyə qədər 2. mirvaridən: 35 -ə qədər 3. Təkrar istilik: 30
Tərəvəz, məs, xiyar	1 litr şüşə konservasiya bankaları	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. -	1. mirvariyyə qədər 2. Təkrar istilik: 35
Tərəvəz, məs, qızılgül kələmi	1 litr şüşə konservasiya bankaları	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. mirvariyyə qədər 2. mirvaridən: 45 -ə qədər 3. Təkrar istilik: 30
Tərəvəz, məs. lobya, alabaş, qırmızı kələm	1 litr şüşə konservasiya bankaları	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. mirvariyyə qədər 2. mirvaridən: 60 -ə qədər 3. Təkrar istilik: 30
Tərəvəz, məs, noxud	1 litr şüşə konservasiya bankaları	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. mirvariyyə qədər 2. mirvaridən: 70 -ə qədər 3. Təkrar istilik: 30
Çeyirdəkli meyvələr, məs. albalı, şaftalı, üzüm, motmulu, ev gavalısı	1 litr şüşə konservasiya bankaları	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. -	1. mirvariyyə qədər 2. Təkrar istilik: 30
Toxumlu meyvələr, məs. alma, çiyələk, moruq	1 litr şüşə konservasiya bankaları	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. -	1. mirvariyyə qədər: 30-40 2. Təkrar istilik: 25
Püre formalı meyvələr, məs. alma, armud və gavalı	1 litr şüşə konservasiya bankaları	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. -	1. mirvariyyə qədər: 30-40 2. Təkrar istilik: 35

Xəmiri qalxmağa qoymaq

Mayalı xəmiri cihazınızda, otaq temperaturundan daha sürətlə qalxmağa qoyun.

Xəmiri qalxmağa qoymaq

Mayalı xəmiri hər zaman 2 adımda qalxmağa qoyun: birinci dəfə bütöv olaraq (xəmirin qıçqırması) və ikinci dəfə bişirmə formasında (hissəvi qıçqırma).

1. Xəmiri istiliyə davamlı ləyənə qoyun.
2. Ləyəni demir torun üstünə qoyun.

3. Cihazı parametr tövsiyyəsinə uyğun olaraq qurmaq. Çalışmanı yalnız tam soyudulmuş bişirmə kamerasında başladın.
 4. Qaynatma zamanı cihaz qapısını açmayın, əks halda nəmlik itir.
 5. Xəmiri işləməyə davam etmək və biirmək üçün yekun formanı gətirmək.
 6. Xəmiri verilmiş daxil etmə hündürlüyündə daxil etmək.
- Tip:** Əgər öncədən qızdırmaq istəyirsinizsə, hissəvi qıçqırmanı icra etmək.

Qurulmaya dair tövsiyyələr**Xəmiri qalxmağa qoymaq**

Temperatur və müddət əlavə və ədviyyatların növü və sayından asılıdır. Bu səbəbdən də cədvəldəki məlumatlar normativ dəyərlərdir.

Yemək	Aksesuar / Qab	Daxil etmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur °C ilə	Müddət, dəqiqələr
Maya xəmiri, yüngül	1. Ləyən	1. 2	1. <input type="checkbox"/>	1. 50 ¹	1. 25-30
	2. Universal tava	2. 2	2. <input type="checkbox"/>	2. 50 ¹	2. 10-20
Maya xəmir ağır və yağlı	1. Ləyən	1. 2	1. <input type="checkbox"/>	1. 50 ¹	1. 60-75
	2. Universal tava	2. 2	2. <input type="checkbox"/>	2. 50 ¹	2. 45-60

¹ Cihazı 5 dəqiqə öncədən qızdırmaq.

Buzunu açmaq

Doldurulmuş meyvə, tərəvəz xəmir məhsullarının donunun açılması üçün uygundur. Quş əti, ət, çörək və tortun donunu açmaq üçün. Krem-tort, yaxud qaymaq tort üçün uyğun deyil.

Donun açılması üçün aşağıdakı daxil etmə hündürlüyündən istifadə edin:

- 1 dəmir tor: 2 rəf hündürlüyü
- 2 dəmir tor: 3 rəf hündürlüyü+1

Qurulmaya dair tövsiyələr

Buzunu açmaq

Yemək	Aksesuar / Qab	Daxil etmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur °C ilə	Müddət, dəqiqələr
Bişinti, keks və çörək, meyvə, tərəvəz, ət məhsulları	Dəmir tor	2 3+1	☺	-	-

19.5 Test yeməkləri

Bu ümumi baxışlar, cihazın EN 60350-1 standartına əsasən yoxlanılmasını asanlaşdırmaq üçün, yoxlama institutu üçün tərtib olunub.

Bişirmə

Yoxlama yeməklərini bişirərkən bu məlumatlara diqqət yetirin.

Ümumi göstərişlər

- Parametr qiymətləri xörəklərin daxil edilməsi üçün uygundur.
- Cədvəldə ilkin qızdırmaya dair göstərişlərə diqqət edin. Quraşdırma dəyərləri sürətli isitmə olmadan da mümkündür.
- Bişirmək üçün verilmiş ən aşağı temperaturlardan istifadə etmək.

Daxil etmə hündürlükləri

Bişirmə zamanı daxil etmə hündürlükləri bir səviyyədə:

- Universal tava/ bişirmə sinisi: hündürlük 3
- Dəmir torun üstündə olan formalar: hündürlük 2

Qeyd: Bişirmə sinisi və ya formaların üstündə eyni vaxtda sobaya verilmiş bişintilər eyni zamanda hazır olmamalıdır.

Bişirmə zamanı iki mərtəbədə daxil etmə hündürlükləri:

- Universal tava: hündürlük 3
- Bişirmə sinisi: hündürlük 1

Qurulmaya dair tövsiyələr

Bişirmə

Yemək	Aksesuar / Qab	Daxil etmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur °C ilə	Müddət, dəqiqələr
Milad qurabiyəsi	Universal tava	3	☐	140-150	30-40
Milad qurabiyəsi	Universal tava	3	☺	140-150	30-40

¹ Cihazı 5 dəqiqə öncədən qızdırmaq. Sürətli qızdırma funksiyalı cihazlarda bu funksiyayı öncədən qızdırma üçün istifadə etmək olmaz.

² Cihazın öncədən qızdırmaq. Sürətli qızdırma funksiyalı cihazlarda bu funksiyayı öncədən qızdırma üçün istifadə etmək olmaz.

Qeyd: Yastı dondurulmuş yaxud porsiyalarla olan hissələrin donu daha tez açılırlar nəinki bütöv şəkildə olanlar.

- Qablaşdırmadan ərzağı götürmək və uyğun bir qabda dəmir torun üstünə qoymaq.
- Yeməyi ara-sıra bir-iki dəfə çevirmək, yaxud qarışdırmaq. Böyük tikələri dəfələrlə çevirmək. Etiyac olduqda yemək arasına hissələrə bölmək yaxud artıq əriddilmiş hissələri cihazdan götürmək.
- Donu açılmış qidanı 10-30 dəqiqə müddətinə sönülü cihazda qoyun qalsın ki, havanın temperaturu bərabərləşsin.

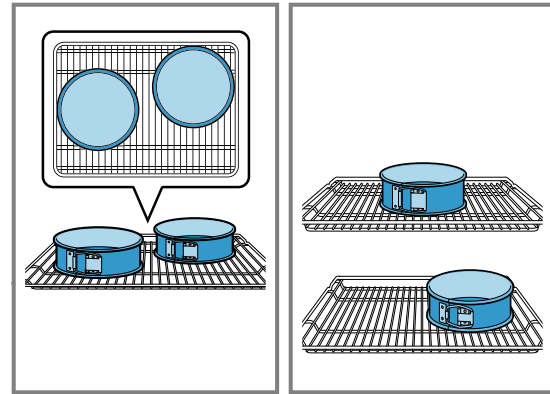
- Dəmir torun üstündə olan formalar: birinci dəmir tor: hündürlük 3
ikinci dəmir tor: hündürlük 1










Üç hündürlük səviyyəsində bişirərkən daxil etmə hündürlükləri:

- Bişirmə sinisi: hündürlük 5
- Universal tava: hündürlük 3
- Bişirmə sinisi: hündürlük 1

İki açılabilən bişirmə forması ilə bişirmə:

Əgər cihazınız daha çox hündürlük səviyyəsində bişirə bilirsə, formaları bişirmə kamerasında bir-biri yanında və ya qarışıq şəkildə bir-biri üstündə yerləşdirin.




Yemək	Aksesuar / Qab	Daxil etmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur °C ilə	Müddət, dəqiqələr
Milad qurabiyəsi, 2 hündürlük səviyyəsində	Universal tava + Bişirmə sinisi	3+1		140-150 ¹	30-45
Milad qurabiyəsi, 3 hündürlük səviyyəsində	2x Bişirmə sinisi + Universal tava	5+3+1		130-140 ¹	40-55
Kiçik piroq	Universal tava	3		150 ¹	25-35
Kiçik piroq	Universal tava	3		150 ¹	25-35
Kiçik piroq, 2 hündürlük səviyyəsində	Universal tava + Bişirmə sinisi	3+1		150 ¹	25-35
Kiçik piroq, 3 hündürlük səviyyəsində	2x Bişirmə sinisi + Universal tava	5+3+1		140 ¹	35-45
Su əsaslı biskvit	Açılan bişirmə forması Ø 26 sm	2		160-170 ²	30-40
Su əsaslı biskvit	Açılan bişirmə forması Ø 26 sm	2		170	30-40
Su əsaslı biskvit, 2 hündürlük səviyyəsində	Açılan bişirmə forması Ø 26 sm	3+1		150-160 ²	30-45

¹ Cihazı 5 dəqiqə öncədən qızdırmaq. Sürətli qızdırma funksiyalı cihazlarda bu funksiyayı öncədən qızdırma üçün istifadə etmək olmaz.

² Cihazın öncədən qızdırmaq. Sürətli qızdırma funksiyalı cihazlarda bu funksiyayı öncədən qızdırma üçün istifadə etmək olmaz.

Qril etmək

Xörək	Aksesuar / Qab	Daxil etmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur °C ilə / qril səviyyəsi	Vaxt dəq. ilə.
Tost qonurlaşdırmaq	Dəmir tor	5		3	0,2-1,5



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001900775 (031004)

az