



BOSCH

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








Built-in oven

VBD554FS0

[az]	İstifadə təlimatı	İç soba	3
[ru]	Правила пользования	Встраиваемый духовой шкаф	23
[uz]	Foydalanish qoidalari	O'rnatma pech	45

Mündəricat

	Qaydalara uyğun istifadə	4
	Vacib təhlükəsizlik qaydaları	4
	Ümumi	4
	Ziyanların səbəbi	5
	Ümumi	5
	Ətraf mühitin qorunması	6
	Enerjiyə qənaət	6
	Ətraf mühitə zərər etmədən tullantı edin.	6
	Cihazla tanışlıq	7
	Masa paneli	7
	Düymələr	7
	Ekran	7
	Isitmə rejimi və funksiyaları	8
	Temperatur seçimi	8
	Fırın funksiyaları	8
	Aksessuar	9
	Siyirmə hündürlüyü	9
	Qızartma funksiyası	9
	Teleskop çıxışı dəsti	9
	Xüsusi ləvazimatlar	10
	İlk istifadədən öncə	10
	Saatı quraşdırın	10
	Duxovkanı yandırın	10
	Aksessuarı təmizləyin	10
	Teleskop çıxışı dəsti quraşdırın	10
	Cihazla xidmət	11
	Sobanı yandırın və söndürün	11
	Fırlanan şiş	11
	Vaxt funksiyası	12
	Vaxt funksiyalarına baxış	12
	Elektron saat	12
	Saatın avtomatik keçilməsini qurun	13
	Uşaqlardan mühafizə	13
	Uşaqlardan mühafizəni yandırın	13
	Uşaqlar üçün nəzərdə tutulmuş qoruyucunu söndürün	13
	Təmizləmə	14
	Müvafiq təmizləmə maddəsi	14
	Qızartma sahənin səthi	15
	Cihazı təmiz saxlayın	15
	Qaynama otağını təmizləyin	15

	Stellaj	16
	Dirəkləri asmaq	16
	Çərçivəni asın	16
	Cihaz qapısını açın	16
	Qapı pəncərələri quraşdırın və götürün	16
	Cihazın qapısını asın və asmanı çıxarın	17
	Pozuntu zamanı nə etmək lazımdır?	18
	Fırının lampasını dəyişin	18
	Müştəri xidməti	19
	E-nömrəsi və FD-nömrəsi	19
	Sizin üçün bizim bişirmə studiyamızda	
	sınaqdan keçib	20
	Yemək cədvəli	20
	İstifadə məsləhətləri	21

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

Qaydalara uyğun istifadə

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

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

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

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

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

Bu cihaz maksimal dəniz səviyyəsindən 2000 metr hündürlükdə istifadə üçün nəzərdə tutulub.

Bu cihaz kənar taymer və ya uzaqdan idarəetmə istifadəsi üçün nəzərdə tutulmayıb.

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

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

8 yaşından kiçik uşaqlar cihaz və əlaqə hissələrindən kənar tutulmalıdırlar.

Aksesuarı hər zaman bişirmə yerinin ətrafına düzgün yerləşdirin. → "Aksesuar" Səhifə 9

Vacib təhlükəsizlik qaydaları

Ümumi

Xəbərdarlıq – Yanğın təhlükəsi!

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

Xəbərdarlıq – Yanma təhlükəsi!

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

Xəbərdarlıq – Qaynar su ilə yanma təhlükəsi!

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

⚠ Xəbərdarlıq – Yaralanma təhlükəsi!

- Cihaz qapısının cızılmış çartlanmış şüşəsi partlıya bilər. Şüşə ərsin, kəskin və ya abraziv təmizləmə vasitələrindən istifadə etməyin.
- Cihaz dəsmalı manjeti qapının açılması və örtülməsi zamanı hərəkət edir və ilişə bilər. Manjet sahəsindən tutmayın.

⚠ Xəbərdarlıq – Cərəyan vurma təhlükəsi!

- Yanlış təmir təhlükəli ola bilər. Yalnız biz tərəfdən təlim keçmiş müştəri xidməti ustası təmiri yerinə yetirə bilər. Cihaz defekt olarsa, onu elektrik ştəpselindən aralamaq və ya qoruyucu qutusundan söndürmək. Müştəri xidmətinə zəng edin.
- İsti cihaz hissələrində elektrik cihazların kabel izolyasiyası əriyə bilər. Elektrik cihazların birləşdirmə kabelini isti cihaz hissələri ilə kontakta gətirməyin.
- Daxil olan nəm cərəyan vurmasına səbəb ola bilər. Heç bir təzyiq təmizləyici yaxud buxar təmizləyici istifadə etməyin.
- Qaynatma otağı lampasının dəyişdirilməsi zamanı lampa tutacağıının əlaqələri enerjiyə məru qalır. Dəyişməmişdən əvvəl şəbəkəni çıxarın və ya qoruyucunu qutudan söndürün.
- Qüsurlu cihaz cərəyan təhlükəsi yarada bilər. Qüsurlu cihazı heç bir vaxt yandırmayın. Kabel taxacağını çıxarın və ya enerji qoruyucu qutusunu söndürün. Müştəri xidmətinə zəng edin.

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

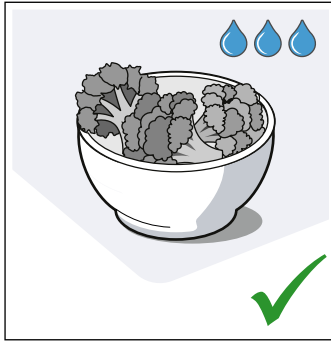
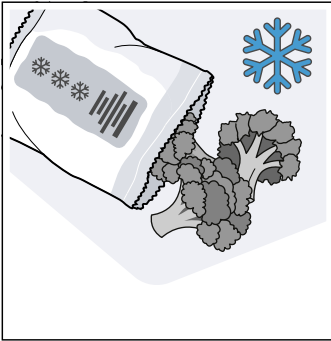
- Aksesuar, plastik, bişirmə kağızı və ta qabı qaynatma sahəsinə: Qaynatma yerinə heç bir aksesuar qoymayın. Qaynatma yerini plastik qat ilə, növündən asılı olmayaraq bişirmə kağızı ilə örtməyin. Temperatur 50 °C-ni keçərsə, qaynatma yerinə heç bir qab qoymayın. İstilik tutulması baş verə bilər. Bişirmə və qızartma vaxtları artıq uyğun deyillər və emal zədələne bilər.
- Alüminium folqa: bişirmə kamera olan alüminium folqa qapı şüşə ilə təmasda olmamalıdır. Qapı şüşədə daimi rəngsizləşdirmə əmələ gələ bilər.
- İsti qaynama yerində su: İsti qaynama yerinə su əlavə etməyin. Su buxarlanması baş verə bilər. Temperatur dəyişməsi ilə emala zədə dəyə bilər.
- Bişirmə sahəsində nəmlik: Bişirmə sahəsinin uzun müddət nəm qalması aşınmaya səbəb ola bilər. İstifadədən sonra bişirmə sahəsinə quru saxlayın. Nəm qida məhsulunu uzun müddət qapalı qaynama otağında saxlamayın. Qızırıcı yerdə yemək saxlamayın.
- Cihazın qapısını açıq saxlamaqla soyumağa qoyun: yüksək temperaturda istifadədən sonra bişirmə sahəsinə ancaq bağlı vəziyyətdə soyumağa qoyun. Cihazın qapısına heç nə pərçimləməyin. Qaynatma yeri qapısı bir sütun enində açıq olarsa, qonşu mebel hissələri vaxt keçdikcə zədələne bilər. Yalnız istifadədən sonra çox nəm olduğu zaman bişirmə sahəsinə açıq vəziyyətdə qurutmaq lazımdır.
- Meyvə şirəsi: Bişirmə sinisini şirəli meyvə tortunda çpx prtməyin. Meyvə şirəsi sinidən axdıqda ləkələr qoyur ki, onu kənarlaşdırmaq mümkün deyil. Mümkün olarsa, dərin universal tavadan istifadə edin.
- Bərk çirklənmiş qapı sıxacağı: qapı sıxacağı güclü çirkləndə, qaynatma yeri qapısı fəaliyyətdə düzgün yerləşmir. Ətrafda olan mebel kənarları zədələne bilər. Qapı kipini həmişə təmioz saxlayın. Cihazı heç vaxt zədələnmiş araqatı ilə, yaxud da araqatı olmadan istismar etməyin. → "Təmizləmə" Səhifə 14
- Cihaz qapısı oturacaq və ya toplama sahəsi kimi: Cihaz qapısını qoymayın, yerləşdirməyin və ya onun üzərindən asmayın. Cihaz qapısına heç bir qab və ya aksesuar qoymayın.
- Cihazı itələyin: cihaz növündən asılı olaraq cihazın bağlanması zamanı aksesuar qapı qatını cıza bilər. Aksesuarı dəyəne qədər qaynatma otağına itələyin.
- Cihazı nəql edin: Cihazı qapı tutacağından daşımayın və ya saxlamayın. Qapı tutacağı cihazın çəkisini saxlaya bilmir və sına bilər.

Ətraf mühitin qorunması

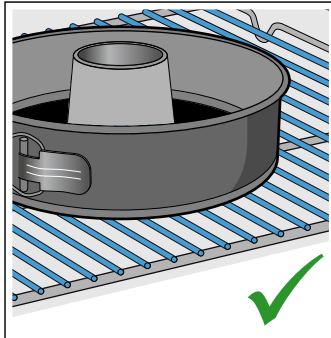
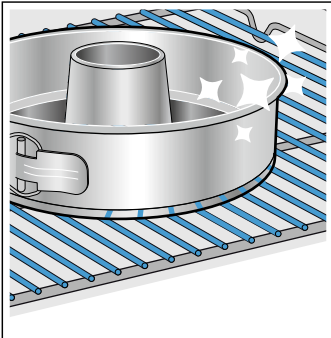
Sizin yeni cihazının enerji baxımdan daha da səmərəlidir. Burada siz cihazdan necə istifadə etməklə daha çox enerji qənaət edə bilmək barədə və cihazın tullantısı zamanı hansı qaydalara diqqət yetirmə barədə məsləhətlər əldə edə bilərsiniz.

Enerjiyə qənaət

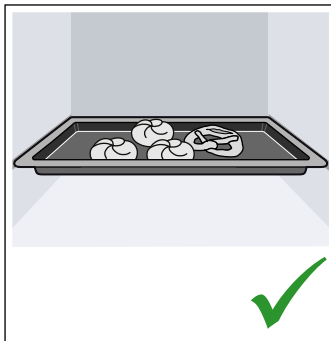
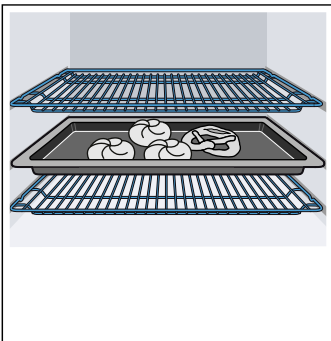
- Yalnız reseptdə verilsə və ya təlimat kitabçasının cədvəlində göstərilərsə, cihazı əvvəlcədən qızdırın.
- Fırına ərzaq qoymamışdan əvvəl qoyun donmuş ərzağın donu açılsın.



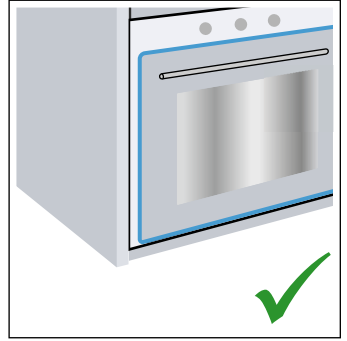
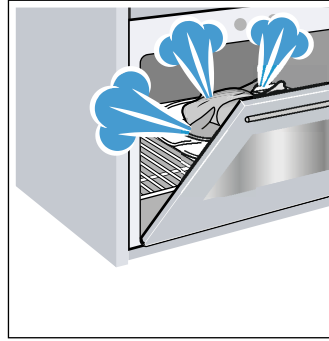
- Tünd, qara laklanmış və ya emal bişirmə formasından istifadə edin. İstilikdən onlar daha yaxşı istifadə edir.



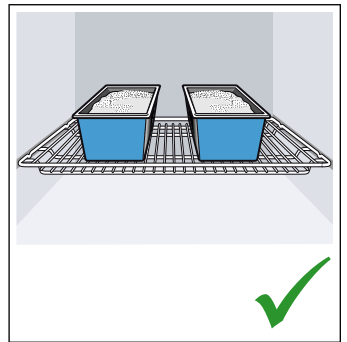
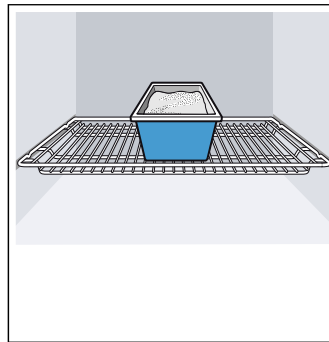
- Lazım olmayan aksesuar qaynatma yerindən götürün.



- Cihazın qapısını işlək vəziyyətdə mümkün qədər nadir hallarda açın.



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



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

Ətraf mühitə zərər etmədən tullantı edin.

Qablaşdırmanı ətraf mühitə zərər olmadan tullantı edin.



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

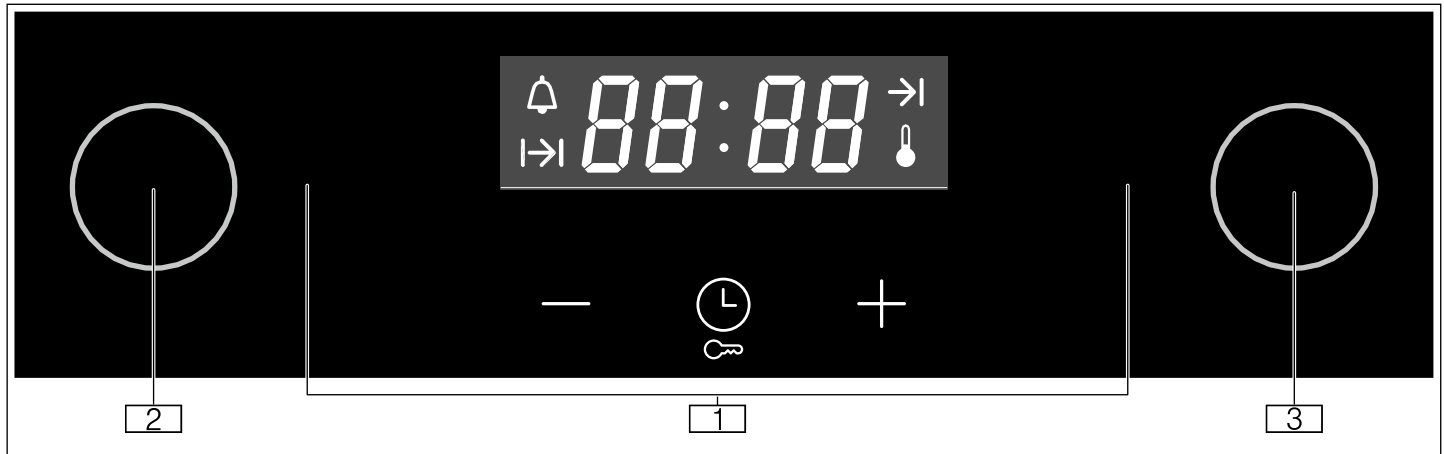
Cihazla tanışlıq

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

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

Masa paneli

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



- 1 Düymələr və ekran**
Düymələr sensorlu sahələridir, onların altında sensorlar yerləşir. Funksiyanı seçmək üçün işarələrə düymələrə basın.
Ekran aktiv olan funksiyaların işarələrini göstərir və vaxt funksiyalarını.
- 2 Funksiya seçimi**
Funksiya seçimi ilə istilik növünü yaxud digər funksiyaları qurun.
Funksiya seçimini sıfır vəziyyətindən sola yaxud sağa fırlada bilərsiniz.
- 3 Temperatur seçimi**
Temperatur seçimi ilə temperatur və ya qril səviyyəsini isitmə yerinə qurun.
Həm də istilik selektorunu sola və ya sağa çevirə bilərsiniz.

Ekran

Ekran elə quraşdırılıb ki, bir baxışa siz məlumatları oxuya bilərsiniz.

Siz quraşdırdığınız göstəricilər fokuslaşıb. O ağ addımla göstərilir və arxa tərəf qaranlıqdır.

İşarə	Açıqlamalar
88:88	Vaxt göstəricisi
🔔	Zəngli saat
→	Müddət
↔	Bitmə vaxtı
🌡️	İstiliyinin yoxlaması

Düymələr

Düymələrin mənasını burda qısaca olaraq izah olunur.










Düymənin funksiyası yoxdursa siqnal verir.

Düymə	Açıqlamalar
🕒	Vaxt funksiyası Vaxtı və saati quraşdırın
—	Mənfi Tənzimlənmə dərəcəsini aşağı salmaq
+	Müsbət Tənzimlənmə dərəcəsini qaldırmaq

Isitmə rejimi və funksiyaları

Funksiya seçimi ilə istilik növünü və digər funksiyaları qurun.

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

Qızdırma növü		Temperatur-dərəcəsi	İstifadə
0	Sıfıra qoyma	-	Soba sönmüb.
	Tez qızdırmaq	50-250 °C	Fırının tez istiləşməsi üçün.
	3D-İsti hava	50-250 °C	Bir və ya iki səviyyədə yemək hazırlanması üçün. Ventilyator arxa divarındakı istiliklərini yemək otağında düzgün şəkildə yayırlar.
	Hava dəyişmə	50-250 °C	Tortlar və kekələr üçün eyni mərhələdə. Ventilayatorlar istilik elementlərinin istilərini yemək otağında düzgün şəkildə yayırlar.
	Aşağı qızdırma	50-250 °C	Yeməklərin sonradan qızardılması üçün. İstilik ancaq aşağıdan gəlir.
	Grill, böyük sahə	50-250 °C	Hamar qrill məhsulunun, steyk, kolbasa və ya toastun və qratininin qrillənməsi üçün. Qril hissəsinin altında tam sahə qızacaq.
	Fırlanan şiş	50-250 °C	Fırlanan şiş: Qızartma, sosiska, balıq və toast
	Havalandırma qrili	50-220 °C	Ət, toyuq məhsulları və tam balığın qızardılması. Ventilyator isti havanı yemək boyu fırladır. Sirkulyasyon ızgarasının maksimum temperaturu 220 ° C-dək.
	Yuxarı/aşağı qızdırma	50-250 °C	Seçilmiş yeməklərin eyni səviyyədə yaxşı qızarması üçün (məsələn ət, tərəvəz). İstiləndirmə növü bişirilmə zamanı açılmalı yeməklər üçün nəzərdə tutulmayıb (məsələn çörək).
	Yuxarı/aşağı qızdırma	50-250 °C	Tortlar və souslar, və yağsız ət üçün. İstilik eyni zamanda yuxarıdan və aşağıdan gəlir.

Temperatur seçimi

Temperatur seçimi ilə temperatur və ya qrill səviyyəsini qurun.

Temperatur göstəricisi

Cihaz qızdığı zaman ekranda  işarəsi görsənir. İstilmə fasiləsində sönmür.

Əgər siz qabaqcadan qızdırırsınızsa, yeməyinizi daxil etmək üçün olan optimal vaxt işarə ilk dəfə sönməkdir.


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

Fırın funksiyaları

Bəzi funksiyalar cihazınızı fəaliyyətini asanlaşdırır. Belə olan halda misal olaraq bişirmə yerin böyük bir sahəsi işıqlandırılmışdır və soyutma körükçü cihazı həddindən artıq qızmadan qoruyur.

Bişirmə yeri işıqlanması

Çox hallarda fırının işıqlandırılması işə düşən kimi yanır. Çalışması qurtaran kimi özü sönmür.

Fırın söndürüldükdə yemək bölməsinin işıqlandırmasını açmaq üçün funksiya seçicisini istənilən funksiyaya çevirin -dan başqa. Diqqət edin ki, temperatur selektoru sıfır mövqeyindədir.

Üfurmə

Üfurmə lazım olanda yanır və sönmür. İsti hava qapı boyu keçir.

Diqqət!

Hava alətini örtməyin. Soba əks halda qızır.

Fəaliyyətdən sonra bişirmə otağı daha tez soyusun deyə, soyutma üfurməsi bir müddət işləyir.

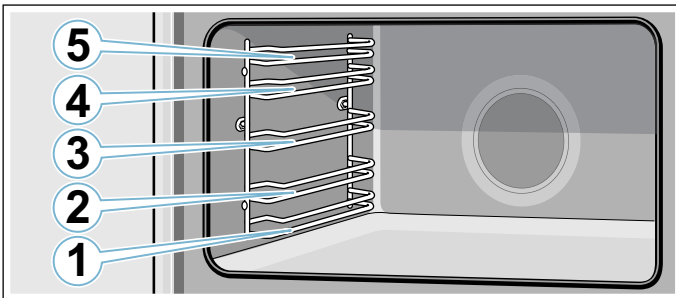
Aksesuar

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

Aksesuar	Təsvir
	Bişirmə və qızartma qabı Qab, tort qabı, qızartma qabı, qrill hissəsi, dərin dondurma yeməkləri üçün qab.
	Universal tava Sulu tort, peçenye, dərin dondurulmuş yeməklər və böyük qızartma məhsulları üçün. Universal tava dəmir xəttin üzərinə qoyularsa, yağ tutan qab kimi istifadə oluna bilər.
	Emal bişirmə sinisi Tort sinisi və kiçik peçenye üçün.
	Teleskop çıxışı dəsti Çıxarma relsi ilə siz aksesuarları tamamilə çıxara bilərsiniz.
	Qoruyucu çubuq Menteşeleri kilidləmək üçün.
	Fırılan şış Qızartma və böyük quşlar üçün. Yalnız ümumi bişirmə sinisi ilə birlikdə istifadə edin.

Siyirmə hündürlüyü

Bişirmə sinisi və bişirmə və qızartma hissəsi 5 fərqli hündürlükdə bişirmə otağına yerləşdirilə bilər. Həmişə dəyənə qədər itələyin, aksesuar bu zaman qabı hissəsinə mane olmayacaq. Hər zaman aksesuarın bişirmə otağına düzgün yerləşməsinə diqqət edin.




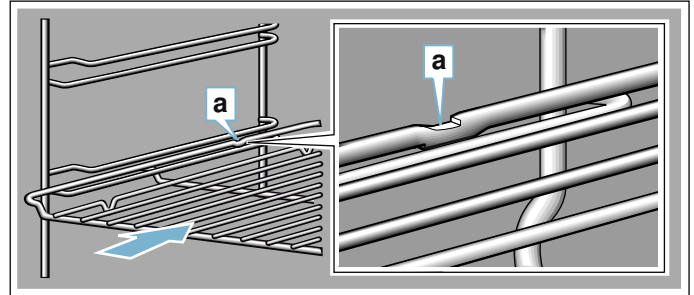
⚠ Xəbərdarlıq – Yanğın təhlükəsi!

Sini, bişirmə sinisi, tava və ya digər bişirmə qabı birbaşa bişirmə sobasına yerləşdirilə bilməz. Bu, cihazın dibinin həddindən artıq qızmasına gətirib çıxarır və qurulmuş cihaz zədələne bilər.

Qızartma funksiyası

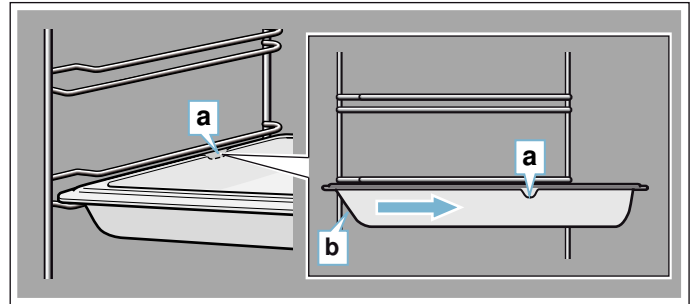
Aksesuar işə düşən qədər yarıya qədər çıxarıla bilər. Bərkitmə funksiyası aksesuarın yıxılmasının qarşısını alır. Aksesuar qaynama otağına düzgün yerləşdirilməlidir, aşma funksiyası fəaliyyət göstərsin.

Qızartma zamanı sürət hissəsinin **a** arxada olmasına və aşağıya göstərməsinə əmin olun. Açıq hissə cihaza və xırda hissə aşağı  göstərməlidir.



Sininin itələnməsi zamanı itələmə hissəsinin **a** arxaya və aşağı göstərməsinə əmin olun. Aksesuarın əyilməsi **b** qabağa cihaza tərəfə göstərməlidir.

Şəkildə nümunə: Universal tava

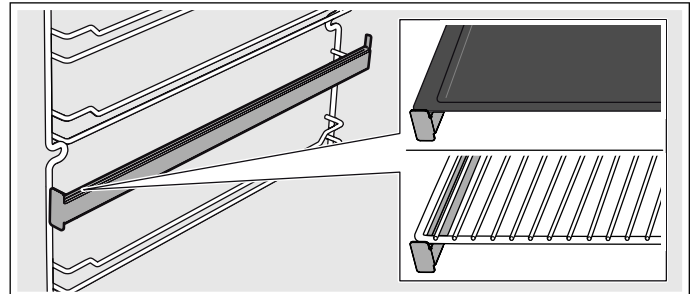


Teleskop çıxışı dəsti

⚠ Xəbərdarlıq – Yanma təhlükəsi!

Cihazın istifadəsi zamanı teleskop sahələr isti olur. Xüsusən çıxarılmış vəziyyətdə yanmalardan qorunun.

Çıxarma relsləri ilə siz aksesuarları tam dartıb çıxara bilərsiniz. Bişirmə qapağı və qızartma qrilinin qoyuluşu zamanı diqqət edin ki, relslərə düzgün otursun.



Xüsusi ləvazimatlar

Əlavə aksesuarı müştəri xidmətində əldə edə bilərsiniz.

Aksessuar	Təsvir
Emal bişirmə sinisi	Tort sinisi və kiçik peçenye üçün. Müştəri xidməti nömrəsi:11012235
Universal tava	Sulu tort, peçenye, dərin dondurulmuş yeməklər və böyük qızartma məhsulları üçün. Universal tava çərçivə üzərinə qoyulduqda yağ tutacağı qabı kimi istifadə oluna bilər. Müştəri xidməti nömrəsi:11012236
Bişirmə və qızartma qabı	Qab, tort qabı, qızartma qabı, qrill hissəsi, dərin dondurma yeməkləri üçün. Müştəri xidməti nömrəsi:11012237
Teleskop çıxışı dəsti	Bir səviyyə üçün teleskop çıxışı dəsti. Müştəri xidməti nömrəsi: 12036208



İlk istifadədən öncə

Burada ilk dəfə fırında yemək hazırlamamışdan əvvəl nə etməli olduğunuz barədə məlumat əldə edirsiniz.

Cihazın qablaşdırmasını kənarlaşdırın və onu qaydaya uyğun tullantıya atın.

Saati quraşdırın

Bağlantıdan sonra, ekranda **12:00** yanib sönəcək. Vaxtı quraşdırın.

1. Bu **—** yaxud **+** düyməsi ilə vaxtı qurun.
2. düyməsinə basın.

Göstəriş: Vaxtı qurandan sonra saat avtomatik olaraq qeyd olunur.
Vaxt quraşdırıldı.

Duxovkanı yandırıın

Fırını əvvəlcədən təmizləyin

1. Aksessuar və asılma sobanı qaynatma otağından çıxarın. → "Stellaj" Səhifə 16
2. Qablaşdırma hissələrini məs, stiropor hissəsini qaynatma otağından tam çıxarın.
3. Bəzi hissələr cızılma əleyhinə qatla örtülüb. Cızılmadan qorunma qatını çıxarın.
4. Cihazı kənardan yumşaq, nəm dəsmal ilə təmizləyin.
5. Qaynatma otağını isti yuyucu ilə təmizləyin.

Sobanı qızdırın

Yeni iyi kənarlaşdırmaq, üçün boş, bağlı sobanı qızdırın.

Göstəriş: Buna da diqqət edin ki, heç bir qablaşdırma qalıqları misal olaraq penoplast muncuq fırında qalmasın. Qızdırmazdan əvvəl fırının içində hamar sahələri yumşaq nəm parça ilə silin. Nə qədər ki cihaz qızır, mətbəxi havalandırın.

1. Funksiya seçimini növünə fırladın.
2. Temperatur seçicisini maksimal temperatura fırladın.
3. 1 saatdan sonra sobanı söndürün.

Göstəriş: Birinci qızdırma zamanı, sobadan səslərin eşidilməsi mümkündür.

Fırını sonradan təmizləyin

1. Qaynatma otağını isti yuyucu ilə təmizləyin.
2. Asılma şəbəkəni montaj edin.
3. Gərək olduqda, qapıların şüşələrini təmizləyin.
→ "Cihaz qapısını açın" Səhifə 16

Aksessuarı təmizləyin

Aksessuarı istifadə etməmişdən əvvəl onu isti yuyucu və dəsmalla tam təmizləyin.

Teleskop çıxışı dəsti quraşdırın

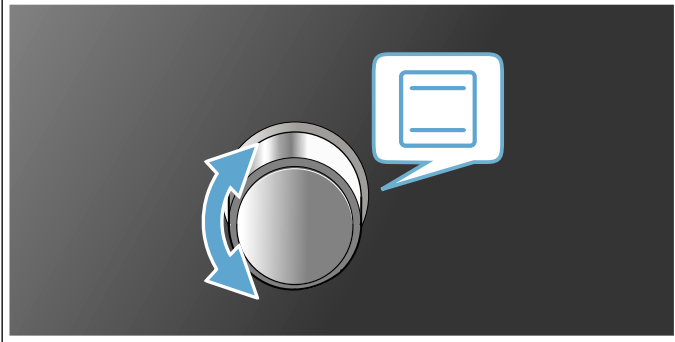
Teleskop çıxarıları setinin montajı barədə təlimatlara təhizatda olan dəstə baxa bilərsiniz.

Cihaz xidmət

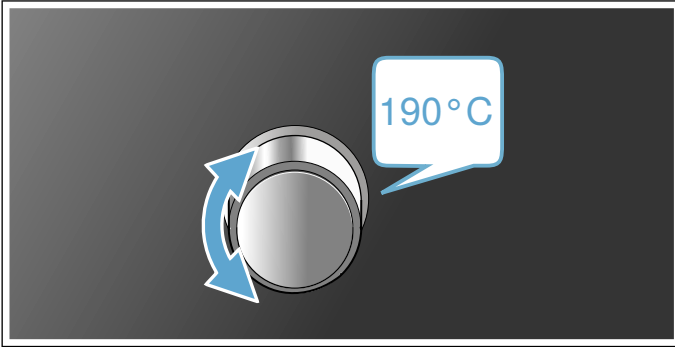
Soban yandırın və söndürün

Sobanı yandırın

1. İstilik rejimini funksiya seçicisi ilə təyin edin.



2. Temperatur seçimi ilə temperaturu qurun.



Soba qızmağa başlayır.

Göstəriş: İstilik nəzarət ekranı istiləşmənin mövcud vəziyyətini göstərir.

Parametrləri dəyişin

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

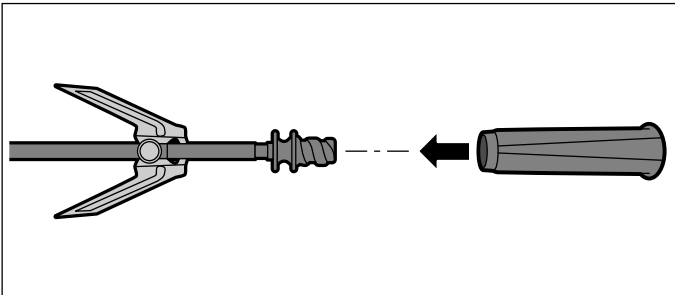
Soban söndürün

Funksiya seçimi və temperatur seçimini sıfıra fırladın.

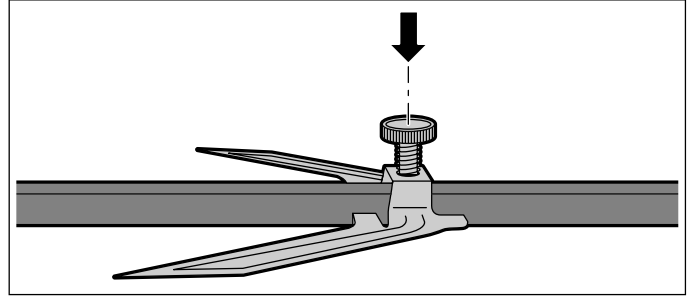
Fırlanan şiş

Fırlanma şişini hazırlayın

1. Tutacaq sıxacağı fırlanan şişə itələyin və tutacağı bərkidin.



2. Qızartmanı mümkün qədər fırlanma şişinin ortasına basın.
3. Saxlama sıxacağı ilə qızartma məhsulunu bərkidin.
4. Saxlama tutacağı vintlərlə qoruyun.

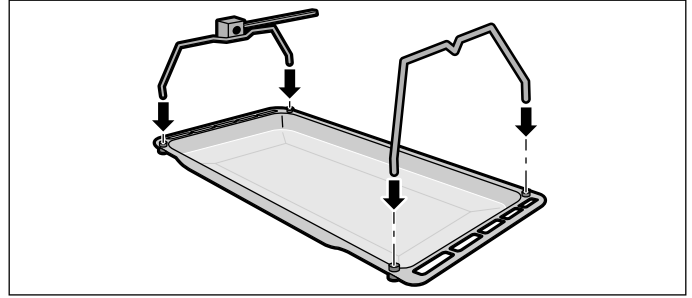


Fırlanan şişi taxın

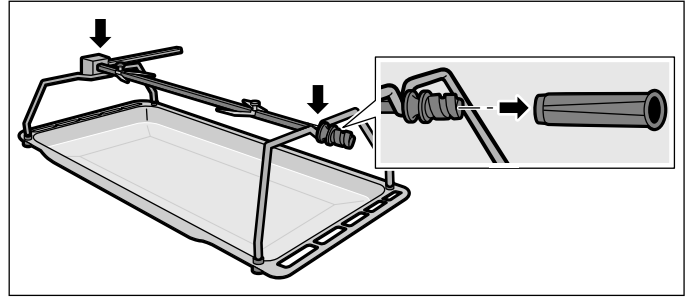
⚠ Xəbərdarlıq – Yanma təhlükəsi!

Həç bir vaxt qaynama sahəsini və istilik elementlərinə əl vurmayın. Uşaqları uzaq saxlayın. Cihazın qapısını ehməlcə açın. İsti buxar çıxa bilər.

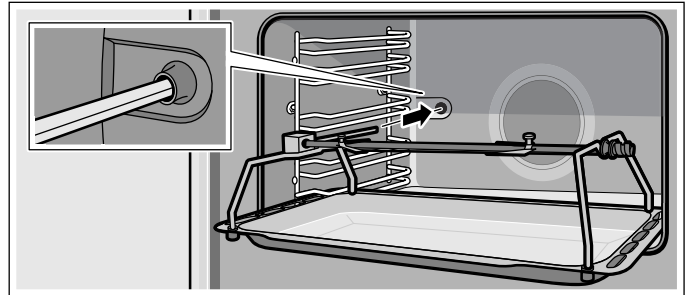
1. Fırlanan şişi tutacağın üzərinə qoyun və tutacağa taxın



2. Fırlanan şişi dirəyin üzərinə qoyun və tutacaqdən bərkidin.






3. Universal tavanı itələmə hündürlüyü 1-ə itələyin və fırlanma şişini motor qəbuluna keçirin.



4. Cihaz qapısını bağlayın.

Fırlanan şışı yandırın

Göstəriş: Fırlanma şışinin istifadəsi zamanı sobanı  istilik növü ilə qızdırın. İstilik növünü  fırlanma şışini taxdıqdan sonra qurun.

1. Funksiya seçimini  qurun.
2. Temperaturu qurun.

Göstəriş: Damcılayan yağlı tutmaq üçün universal tavaya bir az su tökün.

Fırlanan şışı çıxarıb götürün

Xəbərdarlıq – Yanma təhlükəsi!

Heç bir vaxt qaynama sahəsini və istilik elementlərinə əl vurmayın. Uşaqları uzaq saxlayın. Cihazın qapısını ehməlcə açın. İsti buxar çıxa bilər.





1. Cihaz qapısını açın
2. Universal tavanı yavaş-yavaş qaynama yerindən yarıya qədər çəkin.
3. Universal tavanı tam olaraq qaynama otağından çıxarın və iş plitəsinə qoyun.
4. Tutacağı çıxarın və qrill şışini dirəkdən çıxarın.



Vaxt funksiyası

Cihazınız müxtəlif vaxt funksiyasına malikdir.



Vaxt funksiyalarına baxış

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


Elektron saat

Qısa müddətli zəngli saati qurun

Qısa saat zəngli saati sobanın funksiyasına heç bir təsir etmir. Qısa müddətli zəngli saat müddəti 1 dəqiqədən 23 saat 59 dəqiqəyə qədər quraşdırıla bilər. 10 dəqiqəyə qədər müddəti 30 saniyə əlavələrlə 10 dəqiqədən 1 saata kimi dəqiqə əlavələrlə qurmaq olur.

1.  düyməsinə basın.
 işarə işıq saçı.
2. **+** və **-** düymələri ilə arzu olunan vaxtı qurun.
Vaxt bitdikdən sonra akustik bir səs signalı səslənir.

Göstərişlər

- Qalıq vaxtı dəyişmək üçün  düyməsinə basın. Sonra qalıq vaxtı dəyişmək üçün **+** və **-** düymələrə basın.
- Qısa müddətli həyəcanı ləğv etmək üçün qalan vaxtını sıfıra bərabərləşdirin.


Signal səsi söndürmək

Signal səsi söndürmək üçün istənilən düyməyə basın.

Göstəriş: Qısa müddətdən sonra signal avtomatik sönmür.

Elektron saati qurun

Etiyac yarananda vaxt dəyişdirilə bilər (misal olaraq yay vaxtından qış vaxtına). Bunun üçün fırın sönlü olmalıdır.


1.  düyməsinə basın, vaxt işıq saçı kimi
2. **+** və **-** düymələri ilə aktual vaxtı qurun.

Saatın avtomatik keçilməsini qurun

Elektron saat vasitəsilə sobanı avtomatik yandırma və söndürə bilərsiniz.

Müddəti qurmaq

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

1. Arzu olunan qızdırma növü və temperaturu qurun. Soba başlayır.
2. Düymə  iki dəfə basın.
3. **+** və **-** düymələri ilə iş vaxtı müddətini qurun.
Göstəriş: Fəaliyyət müddəti 1 dəqiqədən 23 saat və 59 dəqiqəyə kimi qurula bilər. Bir saata qədər müddəti dəqiqə və daha sonra 5 dəqiqə əlavələrlə qurmaq olur.
→ I işarə işıq saçı.



Fəaliyyət vaxtı bitib

Səs signalı səslənir. Cihaz qızdırmağı dayandırır.

1. Sənal səsini söndürmək üçün istənilən düyməyə basın.
Göstəriş: Qısa müddətdən sonra signal avtomatik sönür.
2. Funksiya seçimi və temperatur seçimini sıfıra fırladın.

Son müddəti qurmaq

Tort bişirmə və ya qızartma sonradan sizin tərəfinizdən seçilmiş vaxtda başlayır.

1. Arzu olunan qızdırma növü və temperaturu qurun. Soba başlayır.
2. Düymə  iki dəfə basın.
3. **+** və **-** düymələri ilə iş vaxtı müddətini qurun.
Göstəriş: Fəaliyyət müddəti 1 dəqiqədən 23 saat və 59 dəqiqəyə kimi qurula bilər. Bir saata qədər müddəti dəqiqə və daha sonra 5 dəqiqə əlavələrlə qurmaq olur.
→ I işarə işıq saçı.
4.  düyməsini yenidən basın.
5. **+** və **-** düymələri ilə son vaxtı qurun.
Göstəriş: Düymənin birinci basılışında ekranda təklif dəyəri görsənir. Təklif dəyəri cari saat və müddətdən meydana çıxır. O **+** və **-** düymələri ilə dəyişdirilə bilər. I→I işarə işıq saçı. Ekran son müddəti göstərir. Cihaz gözləmə modusuna keçir.

Fəaliyyət vaxtı bitib

Səs signalı səslənir. Cihaz qızdırmağı dayandırır.

1. Sənal səsini söndürmək üçün istənilən düyməyə basın.
Göstəriş: Qısa müddətdən sonra signal avtomatik sönür.
2. Funksiya seçimi və temperatur seçimini sıfıra fırladın.




Uşaqlardan mühafizə

Uşaqların fırını səhvən yandırma bilməmələri üçün bu uşaq qoruyucusuna malikdir.

Göstəriş: Bəlkə istifadə edilən bir bişirmə maşını fırındakı uşaq təhlükəsizliyindən təsirlənmir.


Uşaqlardan mühafizəni yandırın

Lakin heç bir müddət və ya bitmə vaxtı təyin edilməməlidir.

 düyməsini təxminən 4 saniyə sıxıb saxlayın.

Ekranda **SAFE** görsənir. Uşaqlardan elektron bloklama * qoşulmuşdur.

Uşaqlar üçün nəzərdə tutulmuş qoruyucunu söndürün

 düyməsini təxminən 4 saniyə sıxıb saxlayın.

Ekranda **SAFE** yoxa çıxır. Uşaq təhlükəsizlik cihazı söndürülür.



Təmizləmə

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

⚠ Xəbərdarlıq – Cərəyan təhlükəsi!

Daxil olan nəm cərəyan vurmasına səbəb ola bilər. Heç bir təzyiq təmizləyici yaxud buxar təmizləyici istifadə etməyin.

⚠ Xəbərdarlıq – Yanma təhlükəsi!

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

Müvafiq təmizləmə maddəsi

Müxtəlif üst səthlərin səhf təmizləyici vasitələrlə zədələnməməsi üçün cədvəldəki məlumatlara diqqət yetirin.

İstifadə etməyin

soba üçün

- kəskin yaxud abraziv təmizləyici vasitələrdən
- güclü alkaqol tərkibli təmizləyici vasitələrdən istifadə etməyin
- bərk abraziv yastıqlardan yaxud təmizləmə süngərindən istifadə etməyin
- yüksək təzyiq təmizləyicisindən yaxud buxar təmizləyicidən istifadə etməyin.

İstifadədən əvvəl yeni qubkaları tam yuyun.

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

Qapı dəstəyi	İsti sabunlu su: Bir yuyucu parça ilə təmizləyin və yumşaq bir parça ilə qurulayın. Kircələnməyə qarşı olan maddə qapının tutacaqlarına düşərsə həmişə silin təmizləyin. Bu ləkələri yoxsa təmizləmək olmayacaq sonradan.
--------------	---

Cihaz daxili

Emal sahələr və özünü təmizləyən sahələr	Cədvəldəki bişirmə sahəsinə dair göstəricilərə diqqət yetirin.
Bişirmə yeri işıqlanmasının şüşə örtüyü	İsti sabunlu su: Bir yuyucu parça ilə təmizləyin və yumşaq bir parça ilə qurulayın. Güclü çirkənləmə zamanı soba təmizləyicisindən istifadə edin.
Qapı şüşəsi	İsti sabunlu su: Bir yuyucu parça ilə təmizləyin və yumşaq bir parça ilə qurulayın. Şüşə cızandan və ya poladdan sürtkü spiralını istifadə etməyin. Ən yaxşı bütün bişirmə sahəsi ilə təmizləmək. → "Qaynama otağını təmizləyin" Səhifə 15
Qapı sıxlığı Götürməyin!	İsti sabunlu su: Yuyucu parça ilə təmizləyin. Sürtməyin.
Qapı örtüyü	Paslanmayan poladdan Paslanmayan polad təmizləyicidən istifadə edin. İstehsalçının qeydlərinə diqqət yetirin. Heç bir paslanmayan polad təmizləmə vasitəsindən istifadə etməyin. Plastic: İsti sabunlu su və yuyucu parça ilə təmizləyin. Bir yuyucu parça ilə təmizləyin və yumşaq bir parça ilə qurulayın. Şüşə təmizləyicisindən və ya cızandan istifadə etməyin. Təmizləmək üçün qapı örtüyünü çıxarın.
Stellaj	İsti sabunlu su: Yumşaldın və yuyucu parça və ya fırça ilə təmizləyin.
Çıxarma sistemi	İsti sabunlu su: Yuyucu parça və ya fırça ilə təmizləyin. Yağı çıxarma reslərini çıxarmadan daha yaxşı içəridən təmizləyin. Qabyuyanda təmizləməyin.
Aksessuar	İsti sabunlu su: Yumşaldın və yuyucu parça və ya fırça ilə təmizləyin. Güclü çirkənləmə zamanı poladdan spiralı istifadə edin.

Göstərişlər

- Müxtəlif material, məs, şüşə, plastik və ya metal vasitəsilə cihazın səthində heç bir rəng fərqi yaranmır.
- Sürtmə kimi görünən qabıllardakı kölgə qayantı eyninin işıqlanmasının işıq refleksidir.

- Emaye çox yüksək temperaturda yana bilər. Bununla yüngül rəng fərqləri yaran bilər. Bu normaldır və bunun funksiyasına təsiri yoxdur. Nazik kənar sahələr tam emayə edilməyə bilər. Buna görə də çiy ola bilər. Karroziyadan qoruma bununla ziyan vurmayacaq.

Qızartma sahənin səthi

Qızartma sahəsinin yan tərəfləri və arxa tərəfi öz özünə təmizləndir. Siz bunu hamar olmayan üst səthdə görə bilərsiniz.

Qızartma sahənin döşəməsi, tavanı və arxa divarı emailə olunmuşdur və hamar səthə malikdir.

Emal sahələrini təmizləyin

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

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

Diqqət!

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

Qaynama otağını təmizləmədən sonra qurumaq üçün açıq saxlayın.

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

Özü təmizlənən sahələr

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

Diqqət!

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


Cihazı təmiz saxlayın

Güclü çirkərlərin yaranmaması üçün, cihazı həmişə təmiz saxlayın və çirkərləri dərhal kənarlaşdırın.

Eyhamlar

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

Qaynama otağını təmizləyin

1. 0,4 litr suyu ortada qaynama otağı döşəməsinə tökün.
2. İstiletmə növünü  qurmaq.
3. Temperatur tənzimləyicisi ilə 50 °C qurun.
4. 18 dəqiqədən sonra cihazı söndürün.
5. Cihazı soyudun.
6. Qaynama yerini dərsmalla təmizləyin.

Xəbərdarlıq – Yanma təhlükəsi!

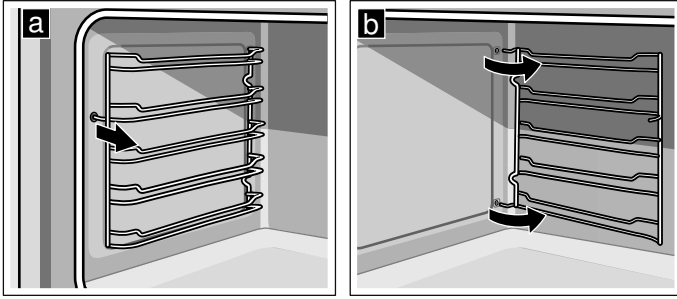
Cihaz çox qızacaq. Heç zaman isti qovurma sahənin iç səthlərini yaxud qızdırıcı elementlərinə toxunmayın. Cihazı həmişə soyudun. Uşaqlardan uzaq tutun.

Stellaj

Dirəkləri asmaq

Rəflər müvafiq olaraq soba kamerasının yan divarlarında üç nöqtədə bərkidilmişdir.

1. Rəf ön hissədən yapışın və soba kamerasının ortasına doğru dartın.
Rəfin ön qarmağı deşmədən boşalır.
2. Rəf sona qədər açın və deşmənin axırından ön divardan dartın.
3. Rəfi bişmə sahəsindən çıxarmaq.



Çərçivəni asın

1. Rəfin qarmağını yan divarın arxa dəliyinə keçirin.
2. Rəfin qabaq ilməsinə dəliyə basın.

Cihaz qapısını açın

Ehtiyatlı ayğı və təmizləmə zamanı cihaz uzun müddət yaxşı və funksional vəziyyətdə qalır. Burada cihaz qapısını necə təmizləməklə bağlı məlumat əldə edə bilərsiniz.

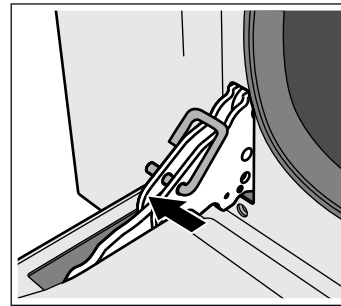
Qapı pəncərələri quraşdırın və götürün

Daha yaxşı təmizləmək üçün duxovkanın şüşə qapaqlarını yerindən çıxarın.

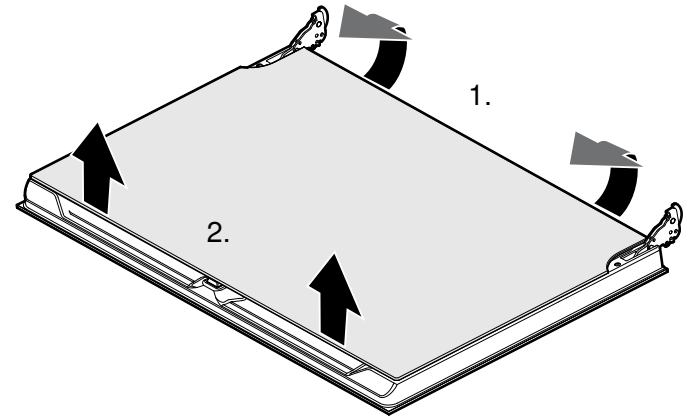
Qapı şüşəsini çıxarın

1. Fırın qapısını tamamilə açın.
2. Hər iki manşeti sol və sağ tərəfdən qoruyucu qələm vasitəsilə kilidləyin.

Göstəriş: Qoruyucu qələmlər tam manşetin dəşiklərinə soxulmalıdır.



3. Daxili diskin aşağı hissəsini bərkitmə sancaqlar qısqacdən boşalana qədər azca qaldırın (1).
4. Daxili diskin yuxarı hissəsini bərkitmə sancaqlar qısqacdən boşalana qədər azca qaldırın (2).



5. Daxili disk çıxarın.

Pəncərə panellərini şüşə təmizləyənle və yumşaq bir parça ilə təmizləyin.

⚠ Xəbərdarlıq – Yaralanma təhlükəsi!

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

Qapı şüşəsini taxın

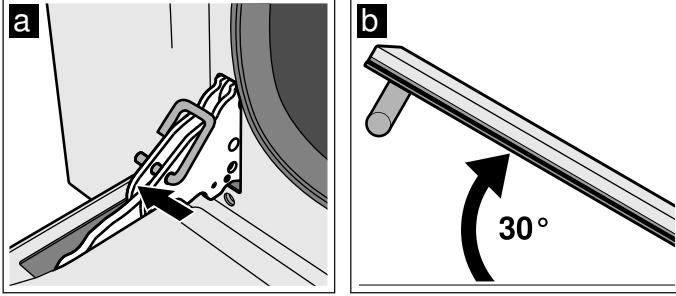
1. Daxili qatı yenidən yerləşdirin.
Göstəriş: Bütün dörd bərkitmə qələmləri onun üçün nəzərdə tutulmuş tutacaqlarda yerləşməlidirlər.
2. Təhlükəsizlik qələmlərini kənarlaşdırın və soba qapısını bağlayın.

Cihazın qapısını asın və asmanı çıxarın

Çox çirkənmə halında duxovkanın qapısı daha yaxşı təmizlənməsi üçün asıla bilər. Adı halda buna etiyac yoxdur.

Cihaz qapısını çıxarın

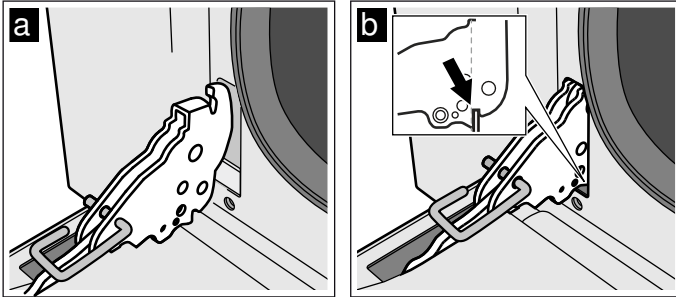
1. Fırın qapısını tamamilə açın.
2. Hər iki manşeti sol və sağ qoruyucu qələmlə kilidləyin (a).
Göstəriş: Qoruyucu qələmlər tam manşetin dəşiklərinə soxulmalıdır.
3. Fırının qapısını kənardan hər iki əl ilə tutun və fırının qapısını təxminən 30° örtün (b).



4. Duxovkanın qapısını yavaşca qaldırın və çıxarın.
Göstəriş: Duxovkanın qapısını tam bağlamayın. Manşetlər əyilə bilər və emal zədələri yarana bilər.

Cihaz qapısını asın

1. Fırının qapısını böyür tərəfdən hər iki əl ilə tutmaq.
2. Menteşəni duxovkanın taxçalarına itələyin (a).
Göstəriş: Menteşələrin altında olan pillə duxovkanın çərçivəsinə oturmalıdır (b).



3. Qapını aşağıya endirin.
4. Qoruyucu çubuğu götürün.

⚠ Xəbərdarlıq – Yaralanma təhlükəsi!

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

⚠ Xəbərdarlıq – Yaralanma təhlükəsi!

Qapı aləti düzgün qurulmazsa, qapı düzgün bağlanmaz, istilik kənara çıxır və cihaz hissələri qıza bilər. Bunun qarşısını almaq üçün qapını yenidən çıxarın. Qapını yenidən işarəyə əsasən elə taxın ki, sobanın çərçivələrində aşağı hissədəki alət yerinə taxılasın.

? Pozuntu zamanı nə etmək lazımdır?

Xəta	Mümkün səbəb	Göstərişlər/Yardım
Cihaz işləmir	Qoşqu taxılmayıb Cərəyanın kəsilməsi Qoruyucu defektdir	Cihazı cərəyan şəbəkəsinə qoşun Yoxlayın görün digər mətbəx cihazları işləyirmi Qoruyucu qutuda yoxlayın görün ki cihaz üçün olan qoruyucu qaydasındadırmı
Cihazı işə salmaq olmur	Cihazın qapağı lazımi şəkildə bağlanmayıb Cihaz sönməyib	Cihaz qapısını bağlayın Cihazı söndürün və yenidən yandırın
Ekranda 12:00 yanır:	Cərəyanın kəsilməsi	Saatı yenidən quraşdırın.
Yemək kamerasının işıqlandırması işləmir	Yumşaq üst / alt istilik rejimi aktivləşdirilir Lampa qüsurludur	Yumşaq yuxarı / aşağı istilik rejimində bişirmə bölməsinin işıqlandırılması söndürülür. Lampanı dəyişin.
Fırında hazırlanan bütün yeməklər qısa müddətdə yanır.	Termostat defektdir.	Müştəri xidmətinə zəng edin.
Qapı pəncərələri ləkəlidir.	Normal görünüş mövcud olan temperatur fərqlərinə əsaslanır.	Cihazı 100 °C qızdırın və 5 dəqiqədən sonra yenidən söndürün.

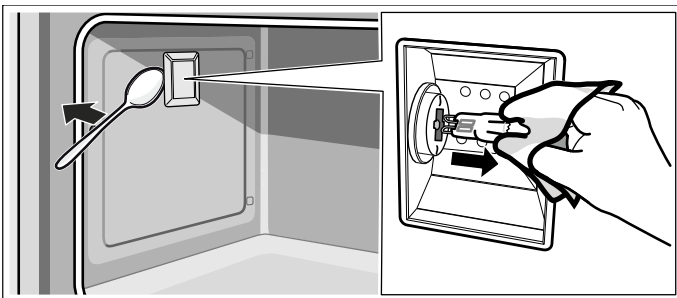
Fırının lampasını dəyişin

Soba lampası xarab olarsa, o, dəyişməlidir. Temperatura davamlı lampaları müştəri xidməti və ya ixtisaslı satış yerindən ala bilərsiniz. Zəhmət olmasa cihazınızın E nömrəsini və FD nömrəsini daxil edin. Digər lampalardan istifadə etməyin.

⚠ Xəbərdarlıq – Cərəyan vurma təhlükəsi!

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

1. Qaynatma yerinə soyumağa imkan verin.
2. Cihaz qapısını açın.
3. Zədənin qarşısını almaq üçün qaynatma yerinə qab dəsmalını qoyun.
4. Asma şəbəkəsini çıxarın.
5. Şüşə örtüyü çıxarın. Bunun üçün əl ilə şüşə örtüyü qabağa açın. Şüşə örtük çətin çıxarsa, kömək üçün qaşıqdan istifadə edin.
6. Soba lampasını çıxarın.



7. Soba lampasını eyni növ lampa ilə əvəz edin:
Gərginlik: 230 V;
Güc: 40Vatt;
Əhatə: G9;
Temperatur gücü: 300 °C
8. Fırının lampasının şüşə örtüyünü yenidən qurun.

9. Asılma şəbəkəni montaj edin.
10. Qab dəsmalını yenidən götürün.
11. Təhlükəsizlik alətini yenidən yandırın.
12. Yoxlayın görün fırın işıqlandırması yenidən işliymi.

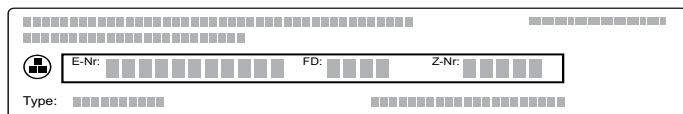
Müştəri xidməti

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

E-nömrəsi və FD-nömrəsi

Zəng etdiyiniz zaman cihazın tam nömrəsini (E-Nr.) və istehsal nömrəsini (FD-Nr.) bildirin ki, sizə ixtisaslaşmış xidmək edə bilək. Cihazın qapısını açanda nömrə ilə olan tabeli görəcəksiniz.

Buxarla təchiz olunmuş bəzi cihazlarda növ rablosunu arxada tapa bilərsiniz.



The diagram shows a rectangular label with a header bar containing a phone icon and the text "Müştəri xidməti". Below the header, there are four fields: "E-Nr." (with a grid of 10 boxes), "FD:" (with a grid of 10 boxes), "Z-Nr:" (with a grid of 10 boxes), and "Type:" (with a grid of 10 boxes).

Ehtiyac olduqda çox axtarmamaq üçün, cihazın məlumatlarını və müştəri xidmətinin telefon nömrəsini burada qeyd edə bilərsiniz.

E-nömrəsi.	FD-nömrəsi.

Müştəri xidməti 	

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

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



























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

Sizin üçün bizim bişirmə studiyamızda sınaqdan keçib

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

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

Yemək cədvəli

Yemək	Çəki (kq ilə)	İtələmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur in °C ilə	Dəqiqə müddəti
Lazanye	3-4	1		220-230*	45-50
Makaronu sobada bişirin	3-4	1		220-230*	45-50
Mal əti qızartması	2	2		180-190*	90-100
Donuz əti qızartması	1.5	2		190-200*	90-100
Donuz əti qızartması	2	2		200*	120
Sosiska	1.5	3		220*	1 ci səhifə 10 2 ci səhifə: 5
Mal əti qızartması	1	2		200*	40-45
Dovşan qızartması	1.5	2		180-190*	70-80
Hinduşka döş əti	2	2		180-190*	110-120
Donuz boynu qızartması	2-3	2		180-190*	170-180
Qızartma toyuq	1.2	2		180-190*	65-70
Donuz kotleti	1.5	4		220*	1 ci səhifə 15 2 ci səhifə: 5
Qabırğa	1.5	4		220*	1 ci səhifə 15 2 ci səhifə: 10
Piy	0.7	5		250*	1 ci səhifə 10 2 ci səhifə: 8
Donuz filesi	1.5	4		220*	1 ci səhifə 12 2 ci səhifə: 5
Mal əti filesi	1	5		220*	1 ci səhifə 10 2 ci səhifə: 7
Laks filesi	1.2	2		150-160*	35-40
Dəniz şeytani	1.5	2		160*	60-65
Kalkan	1.5	2		160*	45-50
Pizza	1	1		250*	8-9
Çörək	1	2		190-200*	25-30
Focaccia	1	2		180-190*	20-25
Keks	1	2		160*	55-60
Piroq	1	2		160*	35-40
Rikotta tortu	1	2		160-170*	45-55
Qısa pasta tortu	1	2		160-170*	35-40

* əvvəlcədən qızdırın

Yemək	Çəki (kq ilə)	İtləmə hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur in °C ilə	Dəqiqə müddəti
Qısa pasta tortu	1	1		170*	55
Cənnət tortu	1.2	2		160*	55-60
Kremli şirniyyat	1.2	2		180*	80-90
Biskvit tortu	1	2		150-160*	55-60
Südlü duyu	1	2		160*	55-60
Brioşe	1.2	2		160*	30-35

* əvvəlcədən qızdırın

İstifadə məsləhətləri

Burada qab və hazırlanmaya dair eyham seçimləri var.

Göstərişlər

- Birgə çatdırılmış aksesuarları istifadə edin. Əlavə aksesuarı xüsusi aksesuar kimi əsas satış yerində və ya müştəri xidmətində əldə edə bilərsiniz. İstifadədən əvvəl lazım olmayan aksesuar və qabları qaynatma yerindən götürün.
- Qaynatma yerindən isti aksesuar və ya qabı götürərkən, hər zaman qazan altından istifadə edin.

Tort bişirmək üçün məsləhətlər

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

Qızartma üçün eyhamlar

Qızartma çox tündür və bəzi hissələri yanıb və yaxud çox qurudur.	İtləmə hündürlüyü və temperaturu yoxlayın. Növbəti dəfə aşağı temperatur seçin və müvafiq olaraq qızartma vaxtını azladın.
Qabığı çox nazikdir.	Temperaturu qaldırın yaxud qızdırmanın vaxtı başa çatandan sonra grili qısaca yandırın.
Qızartma yaxşı görsənir amma sous yanıb.	Növbəti dəfə daha kiçik qızartma qabı seçin və daha çox maye əlavə edin.
Qızartma yaxşı görsənir amma sous çox açıq rəngdədir və suludur.	Növbəti dəfə daha böyük qızartma qabı seçin və daha az mayedən istifadə edin.
Pörtləmə zamanı ət yanır.	Qızartma qabı və qapağı bir birinə uyğun gəlməlidir və yaxşı örtülməlidir. Temperaturu azaldın və etiyac olduqda pörtləmə zamanı lazımı qədər maye əlavə edin.

Qida məhsulunda akrilamid

Akrilamid yüksək temperaturda hazırlanmış buğda və kartof məhsullarında, o cümlədən kartofel çipsində, kartofel fridə, toast çöreyində, kiçik çörəkdə, adi çörəkdə və zərif un məhsulunda (keks, şokoladlı keksdə, spekulatisdə) olur.

Yeməklərin akrilamidsiz hazırlanmasına dair eyhamlar	
Ümumi	<ul style="list-style-type: none"> Qaynama vaxtını mümkün qədər qısa edin. Yemək qızılı sarı, çox tünd qızartmayın. Böyük, qalın qaynama məhsulu az akrilamida malikdir.
Tort bişirmək	Yuxarı/Aşağı qızdırma maks. 200 °C. İsti havailə maks. 180 °C.
Keks	Yuxarı/Aşağı qızdırma maks. 190 °C. İsti hava ilə maks. 170 °C. Yumurta və ya yumurta sarısı akrilamidin yaranmasını azaldır.
Soba kartofel fri	Eyni dərəcədə və bir layda siniyə yayın. Ən azı siniyə 400 qr qoyun ki, kartofel fri qurumasın.

Оглавление

	Применение по назначению	24
	Важные правила техники безопасности	25
Общая информация		
	Причины повреждений	26
Общая информация		
	Охрана окружающей среды	27
Экономия электроэнергии		
Правильная утилизация упаковки		
	Знакомство с прибором	28
Панель управления		
Кнопки		
Дисплей		
Виды нагрева и функции		
Регулятор температуры		
Функции рабочей камеры		
	Принадлежности	30
Уровни установки		
Функция фиксации		
Комплект выдвижных направляющих		
Специальные принадлежности		
	Перед первым использованием	31
Установка времени суток		
Нагрев духового шкафа		
Очистка принадлежностей		
Монтаж комплекта выдвижных направляющих		
	Управление бытовым прибором	32
Включение и выключение духового шкафа		
Вертел		
	Функции времени	34
Обзор функций времени		
Использование электронных часов		
Настройка функции автоматического переключения		
	Защита от детей	35
Включение защиты от детей		
Выключение защиты от детей		
	Очистка	36
Подходящие чистящие средства		
Поверхности рабочей камеры		
Содержание прибора в чистоте		
Очистка рабочей камеры		
	Навесные элементы	38
Снятие навесных элементов		
Установка навесных элементов		

	Дверца прибора	38
Снятие и установка стёкол дверцы		
Снятие и навешивание дверцы прибора		
	Что делать в случае неисправности?	40
Замена лампочки духового шкафа		
	Служба сервиса	41
Номер E и номер FD		
	Протестировано для Вас в нашей кухне-студии	42
Таблица блюд		
Рекомендации по использованию		

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.bosch-home.com** и на сайте интернет-магазина **www.bosch-eshop.com**



Применение по назначению

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру.
→ "Принадлежности" на страница 30

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

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

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 15 лет и их контролируют взрослые.

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

Важные правила техники безопасности

Общая информация

Предупреждение – Опасность возгорания!

- Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть. Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.
- Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, бумага для выпечки может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. При предварительном разогреве обязательно закрепляйте бумагу для выпечки в принадлежностях. Например, поставьте на неё кастрюлю или форму для выпекания. Используйте бумагу для выпечки нужного размера, она не должна выступать за края принадлежностей.

Предупреждение – Опасность ожога!

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.
- Телескопические полозья у включённого прибора сильно нагреваются. Не обожгитесь о них, когда они выдвинуты.

Предупреждение – Опасность ошпаривания!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко к прибору.
- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден. Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору. Осторожно откройте дверцу прибора. Не подпускайте детей близко к прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

Предупреждение – Опасность травмирования!

- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы. Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

Предупреждение – Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

- При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.



Причины повреждений

Общая информация

Внимание!

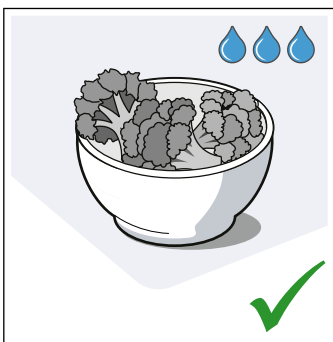
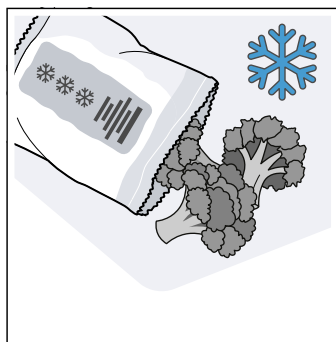
- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °C. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Алюминиевая фольга: при использовании алюминиевой фольги следите, чтобы она не касалась стекла дверцы. Это может привести к изменению цвета стекла.
- Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.
- Влажность в рабочей камере: влага, находящаяся в рабочей камере в течение длительного времени, может привести к коррозии. После использования дайте рабочей камере высохнуть. Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Ни в коем случае не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: после режима работы при высокой температуре не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Запрещается фиксировать дверцу в открытом состоянии каким-либо предметом. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению поверхности стоящей рядом мебели. Оставляйте рабочую камеру открытой для высыхания только после режима работы с большим количеством влаги.
- Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.
- Сильно загрязнён уплотнитель: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы. Не используйте прибор, если уплотнитель повреждён или отсутствует. → "Очистка" на страница 36
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: не садитесь и ничего не ставьте на дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- Установка принадлежностей: в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Охрана окружающей среды

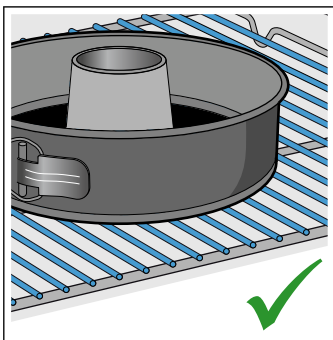
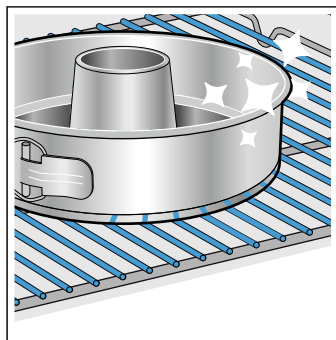
Ваш новый прибор отличается особенной эффективностью энергопотребления. В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как при эксплуатации прибора сэкономить ещё больше энергии и как правильно утилизировать прибор.

Экономия электроэнергии

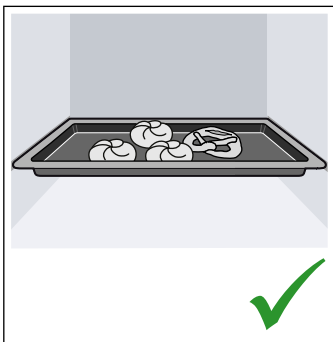
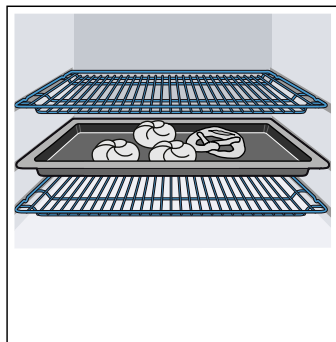
- Предварительно нагревайте прибор только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Прежде чем помещать замороженные продукты в рабочую камеру, разморозьте их.



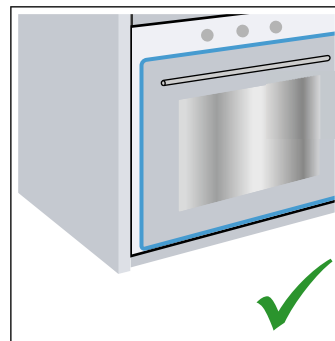
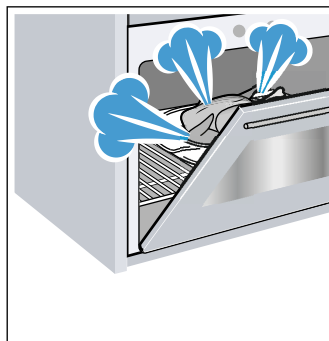
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.



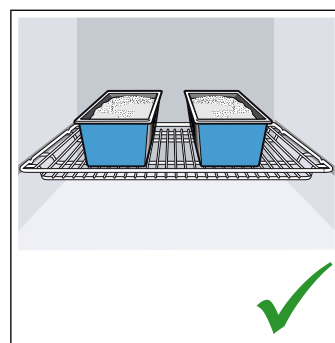
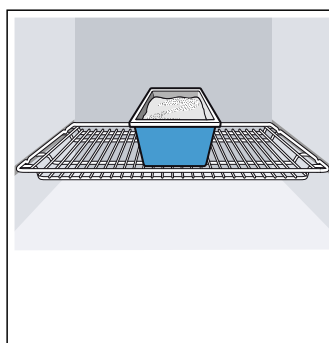
- Выньте из духового шкафа принадлежности, которые вам не понадобятся.



- Как можно реже открывайте дверцу прибора во время работы.



- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Рабочая камера остаётся тёплой, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. Можно также поместить в рабочую камеру 2 прямоугольные формы рядом друг с другом.



- При длительном времени приготовления прибор можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

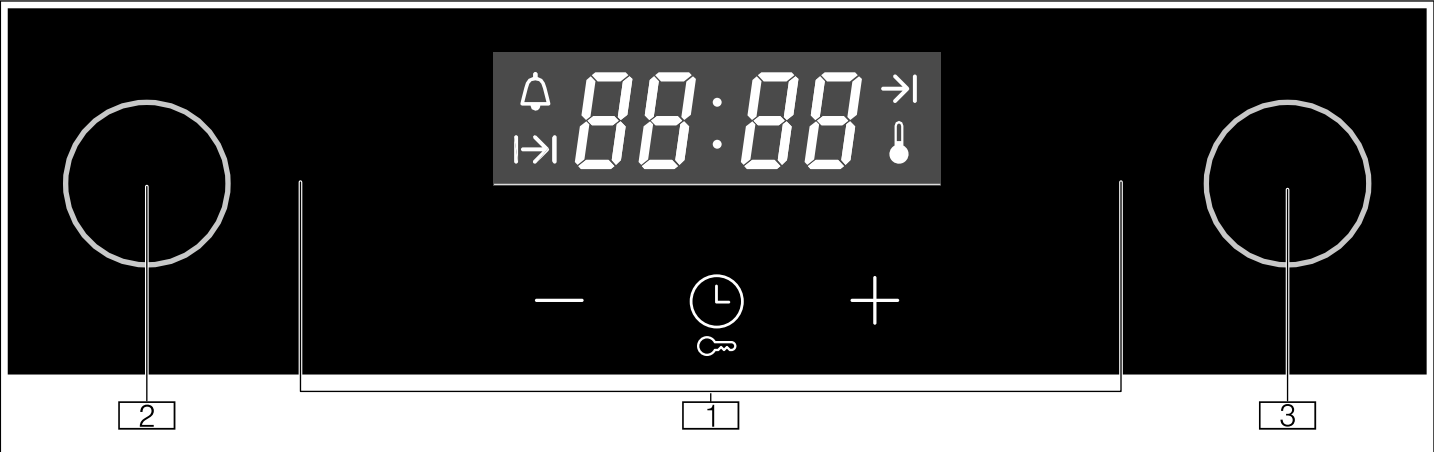
Знакомство с прибором

В этой главе приводится описание дисплея и элементов управления. Кроме того, вы узнаете о различных функциях вашего прибора.

Указание: В зависимости от типа прибора возможны расхождения в цвете и некоторые незначительные отклонения от данного описания.

Панель управления

Различные функции прибора можно настраивать с помощью панели управления. В этом разделе приводится описание панели управления и расположение элементов управления.



- 1 Кнопки и дисплей**
Кнопки — это сенсорные поля, под которыми расположены сенсоры. Для выбора функции следует нажать на соответствующий символ. На дисплее отображаются символы активных функций и функции времени.
- 2 Переключатель выбора функций**
Переключатель выбора функций предназначен для установки вида нагрева или других функций. Переключатель выбора функций можно поворачивать из нулевого положения как влево, так и вправо.
- 3 Регулятор температуры**
Установите нужную температуру для вида нагрева с помощью регулятора температуры. Регулятор температуры можно поворачивать как влево, так и вправо.

Дисплей

На дисплее даётся краткий обзор всех данных. Значение, которое требуется установить в данный момент, показано на тёмном фоне и выделено шрифтом белого цвета.

Символ	Пояснение
88:88	Индикатор времени
🔔	Таймер
➡	Время приготовления
⬅	Время окончания
🌡	Контроль температуры

Кнопки

Здесь дано краткое описание значений различных кнопок.

При отсутствии функции для кнопки раздаётся сигнал.

Кнопка	Пояснение
🕒	Функции времени
—	Минус
+	Плюс

Виды нагрева и функции

Переключатель выбора функций предназначен для установки видов нагрева и других функций.


Для того чтобы вы могли выбрать нужный вид нагрева для приготавливаемого блюда, мы объясним вам различия и опишем области применения.

Вид нагрева		Температура/режим	Использование
о	Нулевое положение	–	Духовой шкаф выключен.
	Режим быстрого разогрева	50–250 °C	Для быстрого разогрева духового шкафа.
	3D-Горячий воздух	50–250 °C	Для приготовления блюд на одном или двух уровнях. Вентиляторы распределяют жар от кольцевого нагревательного элемента, установленного в задней стенке, равномерно по всей рабочей камере.
	Конвекция	50–250 °C	Для приготовления пирогов и другой выпечки на одном уровне. Вентиляторы распределяют жар от нагревательных элементов равномерно по всей рабочей камере.
	Нижний жар	50–250 °C	Для доведения блюд до готовности. Жар поступает только снизу.
	Гриль, большая площадь нагрева	50–250 °C	Для приготовления на гриле плоских кусков мяса (например, стейков, колбасок или тостов) и для запекания. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.
	Вертел	50–250 °C	Вертел: для приготовления жаркого, мясных рулетов и птицы
	Гриль с конвекцией	50–220 °C	Для жарения мяса, птицы и рыбы целиком. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом. При использовании режима гриля с конвекцией устанавливайте температуру максимум на 220 °C.
	Щадящий верхний/нижний жар	50–250 °C	Для щадящего приготовления выбранных блюд (например, мяса, овощей) на одном уровне. Вид нагрева не подходит для блюд, которые при выпекании должны подняться (например, хлеб).
	Верхний/нижний жар	50–250 °C	Для приготовления пирогов, запеканок и нежирного жаркого. Жар поступает равномерно сверху и снизу.

Регулятор температуры

Регулятор температуры предназначен для установки температуры.

Индикатор температуры

Когда прибор нагревается, на дисплее горит символ . В паузах при нагреве символ исчезает.

Как только при предварительном разогреве символ исчезнет в первый раз, значит, наступило оптимальное время для установки в духовой шкаф приготавливаемого блюда.


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

Функции рабочей камеры

Некоторые функции упрощают эксплуатацию прибора. Так, например, освещается большая часть рабочей камеры, а вентилятор защищает прибор от перегрева.

Освещение рабочей камеры

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

Для включения подсветки рабочей камеры в выключенном состоянии установите переключатель выбора функций на любую функцию, кроме .

Проверьте, чтобы регулятор температуры находился в нулевом положении.

Охлаждающий вентилятор

Охлаждающий вентилятор включается и выключается при необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы.

Внимание!

Не закрывайте вентиляционные прорези, иначе духовой шкаф перегреется.

Для более быстрого охлаждения рабочей камеры вентилятор продолжает работать определённое время после её выключения.

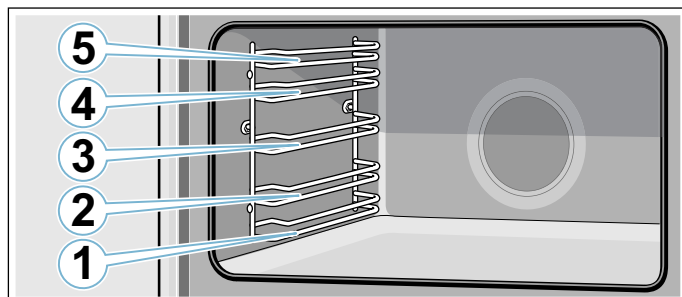
Принадлежности

В комплект поставки вашего прибора входят различные принадлежности. Ниже дан обзор входящих в комплект поставки принадлежностей и описаны возможности их использования.

Принадлежность	Описание
	Решётка для выпекания и жарения В качестве подставки для посуды, форм для пирогов, а также для приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и блюд на гриле.
	Универсальный противень Для приготовления сочных пирогов, выпечки, больших кусков жаркого и продуктов глубокой заморозки. Универсальный противень можно использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, чтобы весь жир стекал в него.
	Эмалированный противень Для пирогов и мелкой выпечки.
	Комплект выдвижных направляющих С помощью выдвижных направляющих можно выдвигать принадлежности.
	Фиксирующие штифты Для блокировки петель.
	Вертел Для жаркого и крупной птицы. Всегда используйте в сочетании с эмалированным противнем.

Уровни установки


Противень и решётку для выпекания и жарения можно размещать в рабочей камере на 5 различных уровнях. Всегда задвигайте принадлежности до упора, чтобы они не касались стекла дверцы. Следите за правильной установкой принадлежностей в рабочей камере.

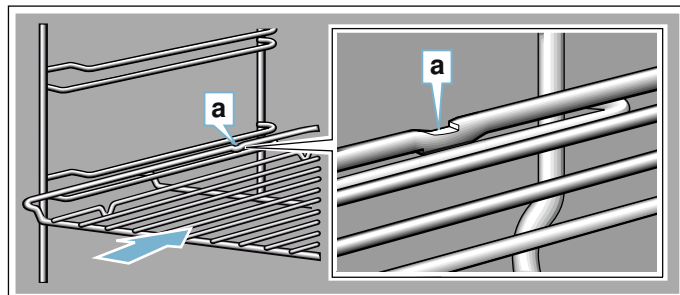


⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!!
Запрещается ставить противни, сковороды и другую посуду непосредственно на дно духового шкафа, так как это может вызвать перегрев дна прибора и серьёзно повредить сам прибор.

Функция фиксации

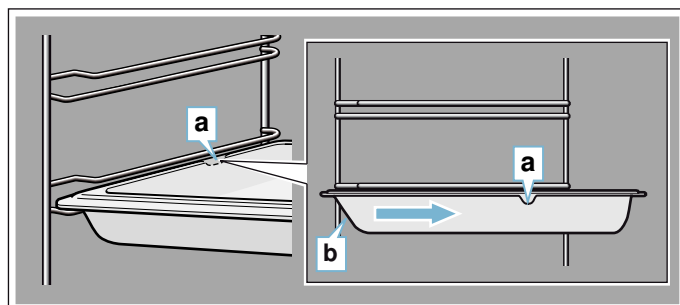
Принадлежности можно выдвигать примерно до половины, так чтобы они зафиксировались. Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании. Чтобы защита от опрокидывания срабатывала, принадлежности должны быть правильно установлены в рабочей камере.

При установке решётки следите за тем, чтобы фиксирующий выступ **a** находился сзади и был обращён вниз. Решётка должна быть установлена открытой стороной к дверце прибора изгибом вниз .



При установке противней следите за тем, чтобы фиксирующий выступ **a** находился сзади и был обращён вниз. Скошенный край противня **b** должен быть обращён вперёд к дверце прибора.

Пример на рисунке: универсальный противень

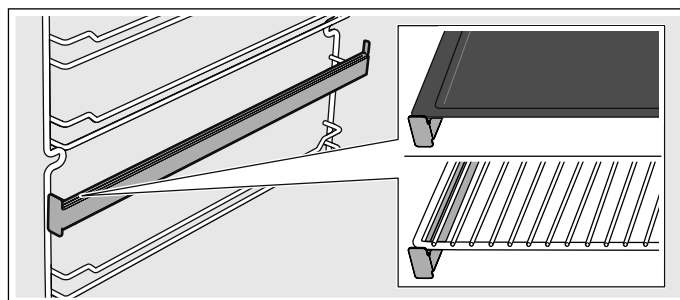


Комплект выдвижных направляющих

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

Телескопические полозья у включённого прибора сильно нагреваются. Не обожгитесь о них, когда они выдвинуты.

С помощью выдвижных направляющих можно полностью вынимать принадлежности. При установке держателя для противня и решётки для жарения следите за тем, чтобы он зафиксировался в выдвижных направляющих перед выемкой.



Специальные принадлежности

Принадлежности можно приобрести в сервисной службе.

Принадлежности	Описание
Эмалированный противень	Для пирогов и мелкой выпечки. Номер для заказа: 11012235
Универсальный противень	Для приготовления сочных пирогов, выпечки, больших кусков жареного и продуктов глубокой заморозки. Универсальный противень можно использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, чтобы весь жир стекал в него. Номер для заказа: 11012236
Решётка для выпекания и жарения	В качестве подставки для посуды, форм для пирогов, а также для приготовления жареного, блюд глубокой заморозки и гриля. Номер для заказа: 11012237
Комплект выдвижных направляющих	Комплект выдвижных направляющих для одного уровня. Номер для заказа: 12036208



Перед первым использованием


Из этого раздела вы узнаете, что необходимо сделать перед первым приготовлением блюд в духовом шкафу.

Снимите упаковку с прибора и утилизируйте её надлежащим образом.

Установка времени суток

После подключения на дисплее мигает **12:00**.

Установите время суток.

1. Установите время суток кнопкой **—** или **+**.
2. Нажмите кнопку .

Указание: По истечении времени установки время суток автоматически сохраняется.

Время суток установлено.

Нагрев духового шкафа


Очистка духового шкафа до приготовления пищи

1. Выньте все принадлежности и навесные решётки из рабочей камеры. → "Навесные элементы" на страница 38
2. Полностью удалите из рабочей камеры остатки упаковки (например, частички стиропора).
3. Некоторые части закрыты пленкой для защиты от царапин, которую также следует снять.
4. Протрите прибор снаружи мягкой влажной тряпкой.
5. Вымойте рабочую камеру с горячим мыльным раствором.

Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф.

Указание: Проследите, чтобы в рабочей камере не остались упаковочные материалы, например, частички стиропора. Перед нагревом протрите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тряпочкой. Во время нагревания прибора проветривайте кухню.

1. Поверните переключатель выбора функций на .
2. Поверните регулятор температуры на максимальную температуру.
3. Через 1 час выключите духовой шкаф.

Указание: Во время первого разогрева духового шкафа возможно появление звука потрескивания.

Очистка духового шкафа после приготовления пищи

1. Вымойте рабочую камеру с горячим мыльным раствором.
2. Установите навесные решётки.
3. При необходимости очистите стёкла дверцы.
→ "Дверца прибора" на страница 38

Очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно вымойте принадлежности с помощью теплого мыльного раствора и мягкой тряпки.

Монтаж комплекта выдвижных направляющих

Указания по монтажу комплекта выдвижных направляющих находятся во входящем в комплект поставки наборе.

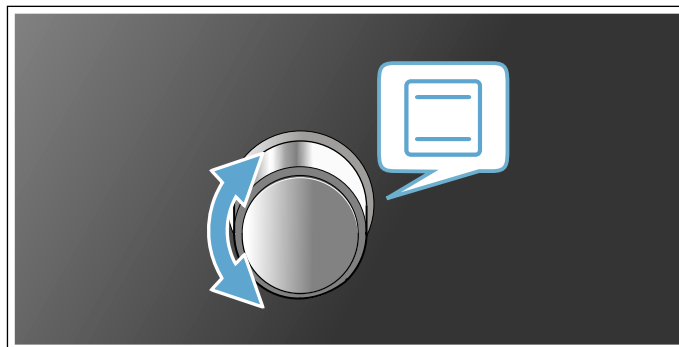


Управление бытовым прибором

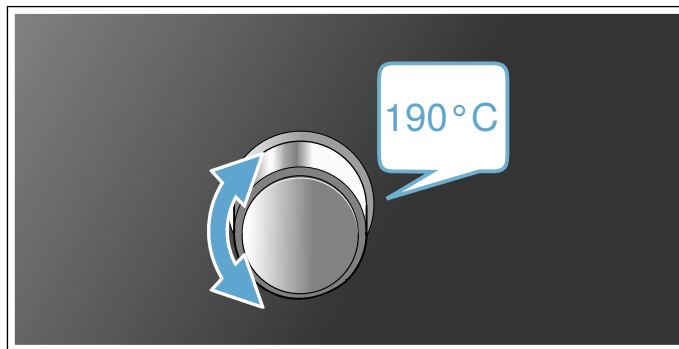
Включение и выключение духового шкафа

Включение духового шкафа

1. Установите вид нагрева переключателем выбора функций.



2. Установите необходимую температуру регулятором температуры.



Духовой шкаф начинает нагреваться.

Указание: Индикатор контроля температуры отображает текущий статус нагрева.

Изменение установок

Соответствующим регулятором можно в любой момент изменить вид нагрева, температуру или режим гриля.

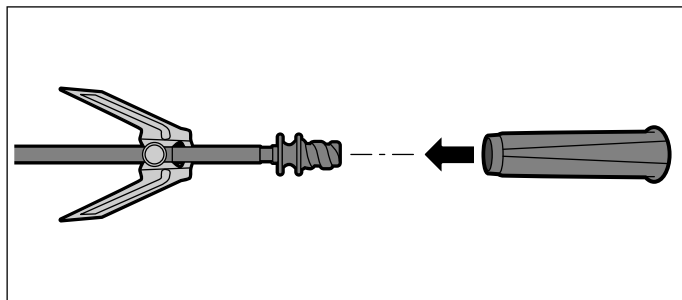
Выключение духового шкафа

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

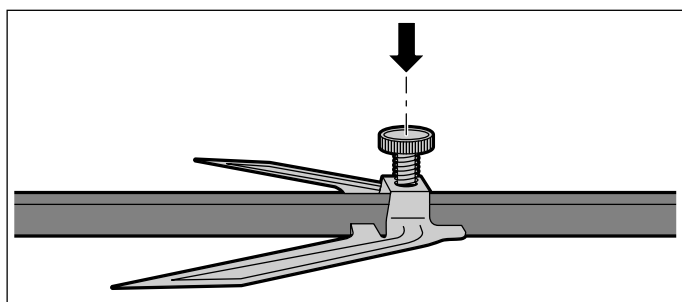
Вертел

Подготовка вертела

1. Наденьте зажим на вертел и навинтите ручку.



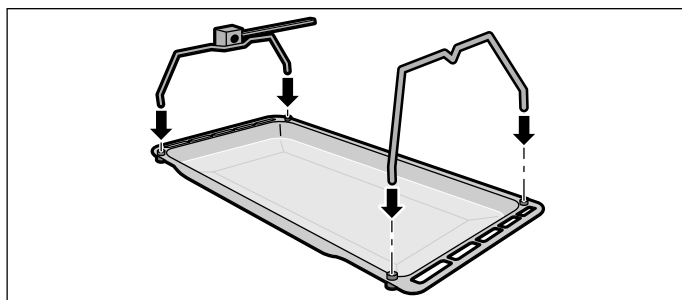
2. Разместите жаркое на вертеле как можно ближе к центру.
3. Закрепите жаркое зажимами.
4. Зафиксируйте зажимы винтами с накатной головкой.



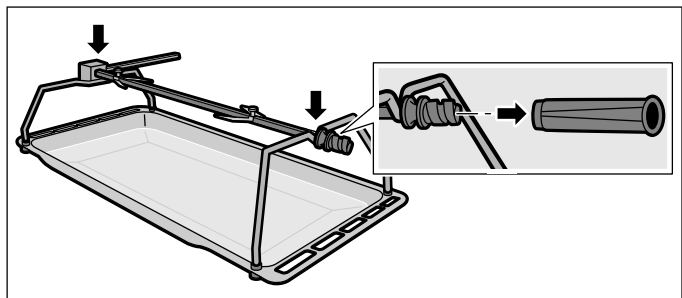
Установка вертела

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!
Не прикасайтесь к горячим поверхностям рабочей камеры и нагревательным элементам. Не подпускайте детей близко к прибору. Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар.

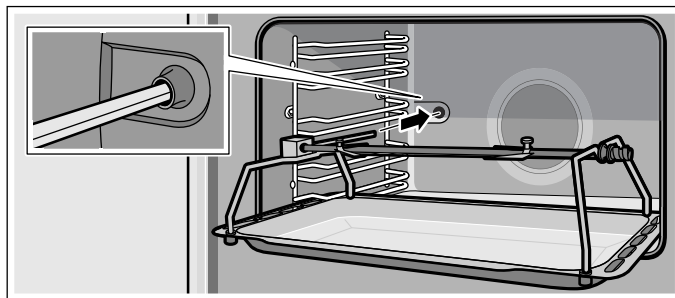
1. Вставьте подставку вертела в резьбовые втулки.



2. Уложите вертел на подставку вертела и отверните ручку.



3. Установите универсальный противень на уровне 1 и вставьте вертел в гнездо двигателя.



4. Закройте дверцу прибора.

Включение режима вертела

Указание: При использовании вертела предварительно разогревайте духовой шкаф. Используйте вид нагрева . Вид нагрева применяйте только после установки вертела.

1. Установите переключатель выбора функций на .
2. Установите температуру.

Указание: Налейте в универсальный противень немного воды для улавливания стекающих капель жира.

Снятие вертела

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!
Не прикасайтесь к горячим поверхностям рабочей камеры и нагревательным элементам. Не подпускайте детей близко к прибору. Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар.

1. Откройте дверцу прибора
2. Медленно выдвиньте универсальный противень до половины из рабочей камеры.
3. Полностью выньте универсальный противень из рабочей камеры и положите его на столешницу.
4. Навинтите ручку и снимите вертел с подставки.



Функции времени

Для вашего прибора предусмотрены различные функции времени.

Обзор функций времени

Функция времени	Использование	
	Таймер	Таймер работает как часы, используемые для определения готовности яиц при варке. Он работает независимо от режима и других функций времени и не влияет на работу прибора.
88:88	Время суток	На дисплее прибора отображается время суток, пока не начнётся выполняться другая функция.
→I	Время приготовления	По истечении установленного времени приготовления режим работы завершается автоматически.
I→I	Время окончания	Установите время приготовления и нужное время окончания приготовления. Прибор запускается автоматически, и режим работы завершается в установленное время.

Использование электронных часов

Установка таймера

Таймер не оказывает никакого влияния на функции духового шкафа. Таймер можно установить на время от 1 минуты до 23 часов 59 минут. Время приготовления до 10 минут можно установить с шагом в 30 секунд, от 10 минут до одного часа – с шагом в 1 минуту, более часа – с шагом в 5 минут.

1. Нажмите кнопку . Загорается символ .
2. Кнопками **+** и **–** установите нужное время приготовления. По истечении установленного времени раздаётся звуковой сигнал.

Указания

- Для изменения оставшегося времени работы нажмите кнопку . Затем измените оставшееся время работы кнопками **+** и **–**.
- Для отмены таймера установите оставшееся время работы на значение «0».

Выключение звукового сигнала

Для выключения сигнала нажмите любую кнопку.

Указание: Через некоторое время сигнал автоматически отключится.

Установка электронных часов

При необходимости время суток может быть изменено (например, при переходе с летнего времени на зимнее). Для этого духовой шкаф должен быть выключен.

1. Нажимайте кнопку , пока время суток не начнёт мигать.
2. Кнопками **+** и **–** установите текущее время суток.

Настройка функции автоматического переключения

С помощью электронных часов можно установить автоматическое включение или включение и выключение духового шкафа.

Установка времени приготовления

Вы можете установить время приготовления блюда. Таким образом предотвращается нежелательное превышение времени приготовления блюда, а вам не нужно прерывать другую работу, чтобы завершить режим.

1. Установите нужный вид нагрева и температуру. Духовой шкаф начинает работать.
2. Дважды нажмите кнопку .
3. Кнопками **+** и **–** установите время работы.

Указание: Время работы можно установить в диапазоне от 1 минуты до 23 часов 59 минут. Время приготовления менее часа можно установить с шагом в 1 минуту, более часа – с шагом в 5 минут. Загорается символ →I.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Прибор перестаёт нагреваться.

1. Для выключения сигнала нажмите любую кнопку. **Указание:** Через некоторое время сигнал автоматически отключится.
2. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Установка времени окончания

Процесс выпекания или жарения в выбранный Вами момент времени и продолжается установленное время.

1. Установите нужный вид нагрева и температуру. Духовой шкаф начинает работать.
2. Дважды нажмите кнопку .
3. Кнопками **+** и **–** установите время работы.

Указание: Время работы можно установить в диапазоне от 1 минуты до 23 часов 59 минут. Время приготовления менее часа можно установить с шагом в 1 минуту, более часа – с шагом в 5 минут. Загорается символ I→I.

4. Снова нажмите кнопку .
5. Кнопками **+** и **–** установите время окончания.

Указание: При первом нажатии кнопки на дисплее появляется рекомендуемое значение. Рекомендуемое значение получается из текущего времени суток и времени приготовления. Его можно изменить кнопками **+** и **–**.

Загорается символ I→I. На дисплее отображается время окончания. Прибор переключается в режим ожидания.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Прибор перестаёт нагреваться.

1. Для выключения сигнала нажмите любую кнопку.
Указание: Через некоторое время сигнал автоматически отключится.
2. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.




Защита от детей

Чтобы дети не смогли случайно включить духовой шкаф, он оборудован защитой от детей.

Указание: В случае использования варочной панели функция духового шкафа «Защита от детей» не влияет на работу варочной панели.


Включение защиты от детей

Не должны быть установлены время приготовления или время окончания.

Нажмите и удерживайте кнопку  нажатой в течение прим. четырех секунд.

На дисплее появляется **SAFE**. Защита от детей включена.

Выключение защиты от детей

Нажмите и удерживайте кнопку  нажатой в течение прим. четырех секунд.

На дисплее гаснет **SAFE**. Защита от детей выключена.

Очистка

При тщательном уходе и очистке ваш прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. В данном руководстве по эксплуатации приводится описание правильного ухода и правильной очистки прибора.

Предупреждение – Опасность удара током!

Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

Предупреждение – Опасность ожога!

Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

Подходящие чистящие средства

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей в результате использования неподходящих чистящих средств, соблюдайте следующие указания.

Не используйте

для очистки духового шкафа

- едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства с большим содержанием спирта,
- жёсткие мочалки или губки,
- очистители высокого давления или пароструйные очистители.

Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.

Зона очистки Очистка

Очистка прибора снаружи

Передняя панель из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует наносить тонким слоем с помощью мягкой тряпочки.
Панель управления	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте чистящее средство для стёкол или скребок для стеклянных поверхностей.
Стёкла дверцы	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей или спиральную металлическую мочалку.

Ручка дверцы	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. При попадании средства для удаления накипи на ручку дверцы немедленно протрите её, иначе пятна невозможно будет удалить.
--------------	--

Очистка прибора изнутри

Эмалированные поверхности и самоочищающиеся поверхности	Соблюдайте указания для поверхностей рабочей камеры, приведённые после таблицы.
Стекланный плафон подсветки рабочей камеры	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовок.
Стёкла дверцы	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой ткани, а затем вытрите досуха. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей или спиральную металлическую мочалку. Рекомендуется очищать рабочую камеру полностью. → "Очистка рабочей камеры" на страница 37
Уплотнитель дверцы Не снимать!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Ни в коем случае не трите.
Защитная панель дверцы	из нержавеющей стали: используйте средство для очистки нержавеющей стали. Соблюдайте указания производителей. Не используйте специальные средства для ухода за металлическими изделиями. из пластмассы: Используйте для очистки горячий мыльный раствор и салфетку из мягкой ткани. Протрите насухо мягким полотенцем. Не используйте чистящее средство для стёкол или скребок для стеклянных поверхностей. Перед выполнением очистки снимите защитную панель.
Навесные элементы	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.
Выдвижной механизм	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Запрещается производить очистку элементов, когда они выдвинуты, чтобы не удалить с них смазку. Лучше всего очищать выдвижные элементы в установленном состоянии. Запрещено мыть в посудомоечной машине.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку.

Указания

- Из-за использования различных материалов, таких как, например, стекло, пластик или металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней панели прибора.
- Тени на стёклах дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отражённым от подсветки в рабочей камере.
- При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния на функцию защиты от коррозии.

Поверхности рабочей камеры

Задняя стенка, верхняя панель и боковые стенки рабочей камеры являются самоочищающимися, что можно увидеть по шероховатой поверхности.

Дно рабочей камеры и верхняя панель покрыты эмалью и имеют гладкие поверхности.

Очистка эмалированных поверхностей

Очищайте гладкие эмалированные поверхности с помощью ткани и горячего мыльного или уксусного раствора. Протрите насухо мягкой тканью.

Размочите подгоревшие остатки пищи влажной салфеткой, смоченной мыльным раствором. При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую губку или средство для очистки духовок.

Внимание!

Нельзя использовать средство для очистки духовок, если рабочая камера тёплая. Могут появиться повреждения эмали. Перед следующим разогреванием полностью удалите остатки пищи из рабочей камеры и с дверцы прибора.

После очистки оставьте рабочую камеру открытой для высыхания.

Указание: Остатки пищевых продуктов могут вызвать белый налёт. Он не опасен и не влияет на функционирование. При необходимости остатки можно удалить лимонной кислотой.

Самоочищающиеся поверхности

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

Внимание!

Не используйте средство для очистки духовок на самоочищающихся поверхностях, так как это может вызвать их повреждение. При попадании средства для очистки духовок на данные поверхности немедленно удалите его с помощью губки, смоченной в воде. Ни в коем случае не трите и не используйте для очистки жёсткие губки и щётки.

Содержание прибора в чистоте

Для предотвращения образования стойких загрязнений следите за тем, чтобы прибор всегда оставался чистым, и немедленно устраняйте загрязнения.


Предупреждение – Опасность возгорания!

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть. Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.

Рекомендации

- Очищайте рабочую камеру после каждого использования, чтобы загрязнения не пригорали.
- Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка.
- Для выпекания особо сочных пирогов используйте глубокий универсальный противень.
- Используйте для жарки подходящую посуду, например, жаровню.

Очистка рабочей камеры

1. Налейте на середину дна рабочей камеры 0,4 л воды.
2. Установите вид нагрева .
3. Регулятором температуры установите температуру 50 °C.
4. Через 18 минут выключите прибор.
5. Дайте прибору остыть.
6. Очистите рабочую камеру с помощью тряпки.

Предупреждение – Опасность ожога!

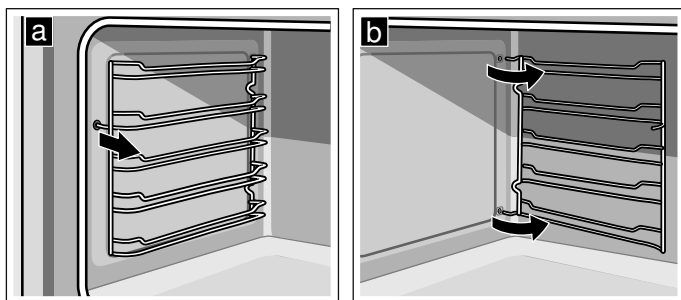
Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

Навесные элементы

Снятие навесных элементов

Навесные элементы крепятся к боковым стенкам рабочей камеры в трёх точках.

1. Возьмитесь за переднюю часть навесного элемента и потяните его к центру рабочей камеры. Передний крючок навесного элемента должен высвободиться из отверстия.
2. Отведите навесной элемент вперёд и высвободите из задних отверстий в боковой стенке.
3. Выньте навесной элемент из рабочей камеры.



Установка навесных элементов

1. Вставьте крючки навесного элемента в отверстия в задней части боковой стенки.
2. Вдавите передний крючок навесного элемента в отверстие.

Дверца прибора

При тщательном уходе и очистке ваш прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. Здесь описывается процесс очистки дверцы прибора.

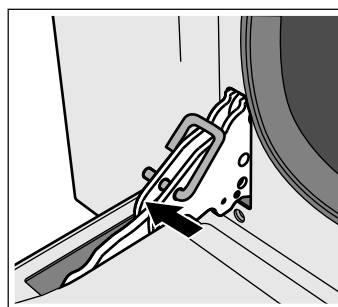
Снятие и установка стёкол дверцы

Для лучших результатов очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

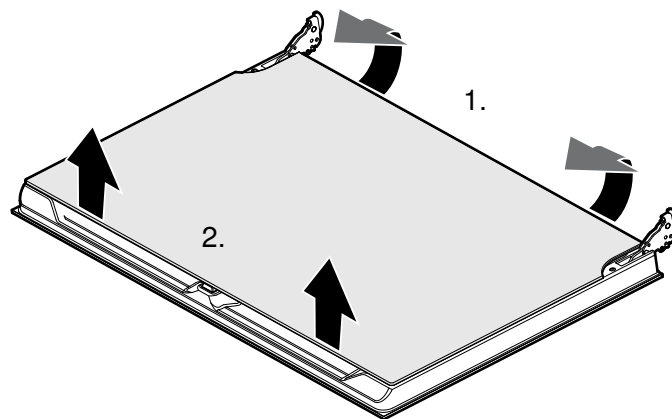
Снятие стёкол дверцы

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Заблокируйте обе петли с левой и с правой стороны с помощью фиксирующих штифтов.

Указание: Фиксирующие штифты были должны быть вставлены в отверстия в петлях до конца.



3. Приподнимайте нижнюю часть внутреннего стекла до тех пор, пока крепёжные штифты не высвободятся из держателей (1).
4. Осторожно приподнимайте верхнюю часть внутреннего стекла до тех пор, пока крепёжные штифты не высвободятся из держателей (2).



5. Выньте внутреннее стекло.

Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.



Предупреждение – Опасность травмирования!

Почапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

Установка стёкол дверцы

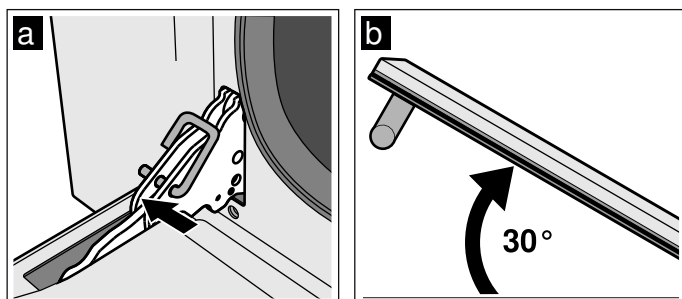
1. Снова установите внутреннее стекло.
Указание: Все четыре крепёжных штифта должны быть зафиксированы в соответствующих держателях.
2. Удалите предохранительные штифты и закройте дверцу духового шкафа.

Снятие и навешивание дверцы прибора

При сильном загрязнении можно снять дверцу духового шкафа для достижения лучших результатов очистки. При несильном загрязнении в этом нет необходимости.

Снятие дверцы прибора

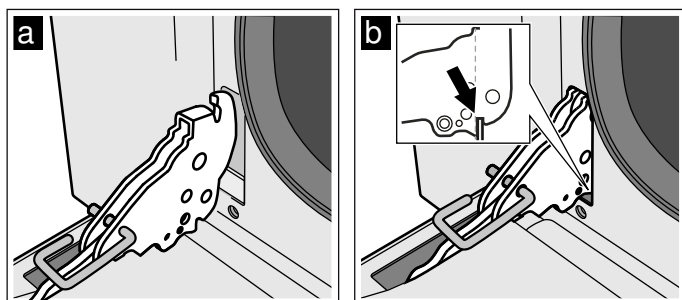
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Заблокируйте обе петли с левой и с правой стороны с помощью фиксирующих штифтов (a).
Указание: Фиксирующие штифты должны быть вставлены в отверстия в петлях до конца.
3. Возьмите дверцу духового шкафа с боков обеими руками и закройте её прим. на 30° (b).



4. Приподнимите и выньте дверцу духового шкафа.
Указание: Дверца духового шкафа не должна быть закрыта полностью. Иначе петли могут погнуться и повредить эмаль.

Навешивание дверцы прибора

1. Возьмите дверцу духового шкафа с боков обеими руками.
2. Вставьте петли в отверстия в духовом шкафу (a).
Указание: Вырезы в нижней части петель должны быть соединены с рамой духового шкафа (b).



3. Опустите дверцу вниз.
4. Выньте фиксирующие штифты.

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!
В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания петли, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Позвоните в сервисную службу.

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!
Если дверные шарниры неправильно зафиксированы, то дверца может закрыться некорректно, жар может выйти наружу и сильно нагреть детали прибора. Чтобы этого не случилось, снова выньте дверцу. Затем, как показано на рисунке, вставьте дверь обратно так, чтобы вырезы на нижней стороне шарниров зафиксировались в рамке духового шкафа.

? Что делать в случае неисправности?

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Прибор не работает	Вилка не вставлена в розетку	Подключите прибор к электросети
	Отключение электроэнергии	Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы
	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей
Прибор не запускается	Дверца прибора закрыта неплотно	Закройте дверцу прибора
	Прибор не выключен	Выключите и снова включите прибор
На дисплее мигает 12:00	Отключение электроэнергии	Заново установите время суток.
Подсветка рабочей камеры не работает	Включён режим «Щадящий верхний/нижний жар»	При включённом режиме «Щадящий верхний/нижний жар» подсветка рабочей камеры отключена.
	Неисправна лампочка	Замените лампочку.
При приготовлении в духовом шкафу все блюда очень быстро подгорают.	Неисправен термостат.	Вызовите специалиста сервисной службы.
Стёкла дверцы запотели.	Нормальное явление, обусловленное разницей температур.	Разогрейте прибор до 100 °C и через 5 минут выключите.

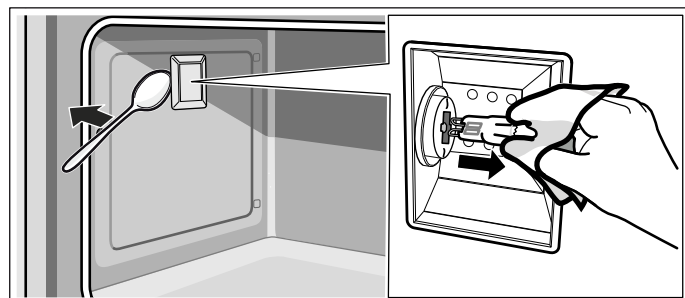
Замена лампочки духового шкафа

Если лампочка духового шкафа перегорит, её следует заменить. Подходящую термостойкую лампочку можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. При этом укажите номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Используйте только рекомендованные лампочки.

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

1. Дайте рабочей камере остыть.
2. Откройте дверцу прибора.
3. Во избежание повреждений положите в рабочую камеру кухонное полотенце.
4. Снимите навесную решётку.
5. Снимите стеклянный плафон. Для этого рукой подцепите плафон спереди. Если стеклянный плафон снимается с трудом, используйте в качестве вспомогательного приспособления ложку.
6. Извлеките лампочку из духового шкафа.



7. Вставьте новую лампочку аналогичного типа:
Напряжение: 230 В;
Мощность: 40 Вт;
Цоколь: G9;
Термостойкость: 300 °C
8. Снова установите стеклянный плафон лампочки в духовом шкафу.
9. Установите навесные решётки.
10. Выньте кухонное полотенце.
11. Снова включите предохранитель.
12. Проверьте, работает ли освещение духового шкафа.

Служба сервиса

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать, в том числе, ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

При звонке обязательно сообщите полный номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD), что позволит вам получить квалифицированную помощь. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы. У некоторых приборов, оснащённых функцией использования пара, фирменная табличка находится за панелью.

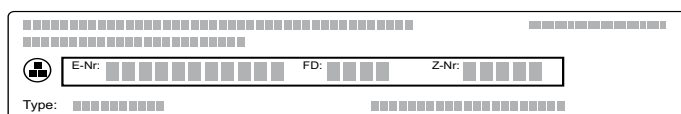


Diagram illustrating the location of the identification label on the device. The label contains the following fields:

- E-Nr: []
- FD: []
- Z-Nr: []
- Type: []

Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E	Номер FD

Сервисная служба 	
---	--

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным использованием прибора, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда Вы можете быть уверены, что ремонт Вашего прибора будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

Здесь вы найдете большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем, какой вид нагрева и какая температура подходят для каждого блюда лучше всего. Вы узнаете, какие принадлежности вам подходят и на какой высоте их размещать. Вы получите рекомендации относительно посуды и способа приготовления.

Таблица блюд

Блюдо	Вес (в кг)	Уровень установ-ки	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Лазанья	3-4	1		220-230*	45-50
Макаронная запеканка	3-4	1		220-230*	45-50
Жаркое из телятины	2	2		180-190*	90-100
Свиное филе	1.5	2		190-200*	90-100
Свиное филе	2	2		200*	120
Колбаски	1.5	3		220*	Одна сторона: 10 Другая сторона: 5
Жаркое из говядины	1	2		200*	40-45
Жаркое из кролика	1.5	2		180-190*	70-80
Грудка индейки	2	2		180-190*	110-120
Жаркое из свиной шейки	2-3	2		180-190*	170-180
Жареный цыплёнок	1.2	2		180-190*	65-70
Свиная отбивная	1.5	4		220*	Одна сторона: 15 Другая сторона: 5
Свиные рёбрышки	1.5	4		220*	Одна сторона: 15 Другая сторона: 10
Шпиг	0.7	5		250*	Одна сторона: 10 Другая сторона: 8
Свиная вырезка	1.5	4		220*	Одна сторона: 12 Другая сторона: 5
Говяжье филе	1	5		220*	Одна сторона: 10 Другая сторона: 7
Радужная форель	1.2	2		150-160*	35-40
Морской чёрт	1.5	2		160*	60-65
Тюрбо	1.5	2		160*	45-50
Пицца	1	1		250*	8-9
Хлеб	1	2		190-200*	25-30
Фокачча	1	2		180-190*	20-25
Круглый кекс	1	2		160*	55-60
Фруктовый пирог	1	2		160*	35-40
Торт с рикоттой	1	2		160-170*	45-55
Пирог из песочного теста	1	2		160-170*	35-40
Пирог из песочного теста	1	1		170*	55
Райский пирог	1.2	2		160*	55-60

* предварительный разогрев

Указание: При приготовлении блюд в духовом шкафу может образовываться много пара. Эта духовка энергетически очень эффективна и в процессе работы пропускает наружу мало тепла. В связи с высоким перепадом температуры между внутренней камерой духовки и ее наружными частями на дверцах, панели управления или прилегающих элементах мебели может образовываться конденсат. Это нормальное физически обусловленное явление. При подогревании или осторожном открытии дверцы конденсат может исчезать.

Блюдо	Вес (в кг)	Уровень установ-ки	Вид нагрева	Температура, °C	Время пригото-вления, мин
Заварные булочки	1.2	2		180*	80-90
Бисквит	1	2		150-160*	55-60
Молочный рис	1	2		160*	55-60
Бриоши	1.2	2		160*	30-35
* предварительный разогрев					

Рекомендации по использованию

Ниже даны рекомендации по выбору посуды и приготовлению блюд.

Указания

- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Перед началом работы уберите из рабочей камеры все лишние принадлежности и посуду.
- Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду из рабочей камеры.

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите проверить, пропёкся ли пирог.	Проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующей раз наливайте меньше жидкости. Или установите температуру выпекания на 10 °C ниже и увеличьте время выпекания. Используйте указанные в рецепте ингредиенты и соблюдайте указания по приготовлению.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Смазывайте жиром только дно разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Фруктовый сок вытекает.	В следующий раз используйте универсальный противень.
Мелкие изделия слипаются во время выпекания.	Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Пирог слишком сухой.	Установите температуру выпекания на 10 °C выше и уменьшите время выпекания.
Вся поверхность пирога слишком светлая.	Если выбранный уровень и принадлежности соответствуют рекомендованным, при необходимости увеличьте температуру или увеличьте время выпекания.
Пирог сверху слишком светлый, а снизу слишком тёмный.	В следующий раз ставьте пирог выпекаться на один уровень выше.
Пирог сверху слишком тёмный, а снизу слишком светлый.	В следующий раз ставьте пирог выпекаться на один уровень ниже. Выберите более низкую температуру и увеличьте время выпекания.
Задняя часть пирога, выпекаемого в форме, слишком сильно подрумянилась.	Устанавливайте форму не к задней стенке шкафа, а посередине противня или решётки.
Вся поверхность пирога слишком тёмная.	В следующий раз выберите более низкую температуру и при необходимости увеличьте время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Выберите более низкую температуру. Оптимальной циркуляции воздуха могут помешать выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру формы. Проверьте, не стоит ли форма для выпекания непосредственно перед отверстиями в задней стенке духового шкафа. При выпекании мелких изделий из теста старайтесь, чтобы они были одинаковой величины и толщины.
Если вы выпекаете сразу на нескольких уровнях. На верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем.	Для выпекания на нескольких уровнях всегда выбирайте режим «Горячий воздух». Выложенная одновременно на листе или в формах выпечка не должна быть готовой одновременно.

Пирог выглядит готовым, но внутри не пропёкся.	Выпекайте немного дольше при более низкой температуре и при необходимости добавьте меньше жидкости. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалём или панировочными сухарями и только на них кладите начинку.
Пирог не отделяется от формы после того, как его перевернули.	После выпекания оставьте пирог остывать на 5–10 минут в форме. Если он всё ещё не вынимается, осторожно отделите ножом края пирога от бортиков. Опять переверните пирог и несколько раз приложите к форме холодное влажное полотенце. В следующий раз смажьте форму жиром и посыпьте её панировочными сухарями.

Рекомендации для жарения и тушения

Жаркое слишком тёмное, а корочка местами подгорела, и/или жаркое слишком сухое.	Проверьте уровень установки и температуру. В следующий раз выберите более низкую температуру и при необходимости уменьшите время жарения.
Хрустящая корочка слишком тонкая.	Увеличьте температуру или включите после окончания времени жарения на короткое время режим приготовления на гриле.
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз используйте посуду меньшего размера и при необходимости добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.	В следующий раз используйте посуду большего размера и при необходимости добавьте меньше жидкости.
Мясо при тушении подгорает.	Крышка должна подходить к гусятнице и плотно её закрывать. Уменьшите температуру и во время тушения при необходимости добавьте больше жидкости.

Акриламид в продуктах питания

Акриламид образуется, прежде всего, при высокотемпературной обработке в продуктах из зерновых и картофеля, например, в картофельных чипсах, картофеле фри, тостах, булочках, хлебе или мелкой выпечке (кексы, пряники, печенье).

Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

Общие сведения	<ul style="list-style-type: none"> Время приготовления должно быть по возможности коротким. Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный. Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.
Выпекание	С верхним/нижним нагревом макс. 200 °C. Горячим воздухом макс. 180 °C.
Мелкое печенье	С верхним/нижним нагревом макс. 190 °C. Горячим воздухом макс. 170 °C. Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Распределить картофель на противне равномерно в один слой. Готовить минимум 400 г на противне, чтобы чипсы не пересыхали.

Mundarija

	To'g'ri foydalanish	46
	Muhim xavfsizlik ko'rsatmalari	46
	Umumiy holatlar	46
	Ziyonlar uchun sabablar	47
	Umumiy holatlar	47
	Atrof-muhitni muhofaza qilish	48
	Energiya tejash	48
	Atrof-muhitga xavfsiz tarzda chiqitga chiqarish	48
	Qurilma bilan tanishish	49
	Boshqaruv paneli	49
	Tugmalar	49
	Display	49
	Qizdirish turlari va funksiyalar	50
	Harorat tanlovchisi	50
	Pishirish kamerasi funksiyalari	50
	Qo'shimcha jihozlar	51
	Solish darajalari	51
	Tiralish funksiyasi	51
	Teleskopli tortma komplekti	51
	Maxsus qo'shimcha jihozlar	52
	Birinchi marta foydalanishdan oldin	52
	Soatni sozlash	52
	Pechni qizdirish	52
	Qo'shimcha jihozlarni tozalash	52
	Teleskopli tortma komplektini o'rnatish	53
	Qurilmani boshqarish	53
	Pechni yoqish va o'chirish	53
	Six	53
	Vaqt funksiyalari	55
	Vaqt funksiyalarini ko'rib chiqish	55
	Elektron soatdan foydalanish	55
	Vaqt sozlash avtomatikasini sozlash	55
	Bolalardan qulflash himoya	56
	Bolalardan qulflash himoyasini yoqish	56
	Bolalardan qulflash himoyasini o'chirish	56
	Yuvish	56
	Mos tozalash vositasi	56
	Pishirish kamerasining yuzalari	57
	Qurilmani toza ushlang	57
	Pishirish kamerasini tozalash	57
	Rama	58
	Ramalarni chiqarish	58
	Ramalarni osish	58
	Qurilma eshigi	58
	Eshik oynalarini yechish va o'rnatish	58
	Qurilma eshigini yechish va osish	59
	Nosozliklar, nima qilish kerak?	60
	Pech lampasini almashtirish	60
	Mijozlarga xizmat ko'rsatish	61
	E raqami va FD raqami	61
	Siz uchun bizning pishirish studiyamizda sinalgan	62
	Taomlar jadvali	62
	Foydalanish bo'yicha maslahatlar	63

Mahsulotlar, qo'shimcha jihozlar, ehtiyot qismlar va xizmatlar haqida qoshimcha ma'lumotlarni **www.bosch-home.com** manzilida va onlayn do'konda **www.bosch-eshop.com** topasiz

To'g'ri foydalanish

Ushbu ko'rsatmani yaxshilab o'qib oling. Faqat shunda qurilmangizni xavfsiz va to'g'ri ishlatishingiz mumkin. Foydalanish va o'rnatish bo'yicha yo'riqnomani keyingi foydalanish uchun yoki keyingi egasi uchun saqlab qo'ying.

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

Qurilmani ochgandan so'ng shikastlar borligini tekshiring. Agar qurilma tashish paytida shikastlangan bo'lsa uni ulamang.

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

Ushbu qurilma faqat uyda va uy ho'jaligida ishlatish uchun mo'ljallangan. Qurilmani faqat taom va ichimliklarni tayyorlash uchun foydalanish lozim. Qurilmani ish paytida nazorat qiling. Qurilmani faqat yopiq xonalarda ishlatilg.

Ushbu qurilma maksimal ravishda dengiz sathidan 2000 metr balandligida ishlatilishga mo'ljallangan.

Qurilma tashqi taymer yoki boshqarish moslamasi bilan ishlatishga mo'ljallanmagan.

Ushbu qurilmadan yoshi 8-dan kam bo'lgan bolalar va jismoniy, sezish yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan shaxslar yoki tajribasi yoki bilimi kam shaxslar faqat ularning xavfsizligi uchun javobgar shaxslar nazorati ostida yoki ulardan qurilmani xavfsiz ishlatish haqida ko'rsatma olgan holdagina foydalanishi mumkin.

Bolalar bu qurilma bilan yoki atrofida o'ynashi mumkin emas. Bolalar yoshi kamida 15 bo'lib nazorat ostida bo'lmasa, qurilmani tozalashi yoki umumiy xizmat ko'rsatishni amalga oshirishi mumkin emas.

Yoshi 8-dan kam bolalarni qurilma va tok kabeliga yaqinlashtirmang.

Qo'shimcha jihozlarni har doim to'g'ri yo'nalishda pishirish kamerasiga soling. → 51-betdagi "Qo'shimcha jihozlar"-bob

Muhim xavfsizlik ko'rsatmalari

Umumiy holatlar

Ogohlantirish – Yong'in xavfi!

- Pishirish kamerasiga solingan narsalar o't olishi mumkin. Yonuvchan narsalarni pishirish kamerasida saqlamang. Agar qurilma ichida tutin payo bo'lsa, qurilma eshigini hech qachon ochmang. Qurilmani o'chirib, tarmoq shtekerini tortib oling yoki saqlagichni avtomatda o'chirib qo'ying.
- Yumshoq taom qoldiqlari, moy va qovurish suvi o't oldirishi mumkin. Ishlatishdan oldin qattiq ifloslanishlarni pishirish kamerasidan, qizdirish elementlaridan va qo'shimcha jihozlardan olib tashlang.
- Qurilma eshigini ochishda havo tortilishi paydo bo'ladi. Pishirish qog'ozi isitish elementlariga tegib o't oldirishi mumkin. Hech qachon pishirish qog'ozini dastlab qizdirish paytida qo'shimcha jihozlarga qo'ymang. Pishirish qog'ozini har doim idish yoki pishirish qolipi bilan bosib qo'ying. Faqat kerakli doirani pishirish qog'ozi bilan yoping. Pishirish qog'ozi qo'shimcha jihozlardan chiqib turmasligi kerak.

Ogohlantirish – Yong'in xavfi!

- Qurilma qizib ketishi mumkin. Pishirish kamerasining issiq ichki joylariga yoki qizdirish elementlariga tegmang. Qurilmani har doim sovuting. Bolalarni yaqinlashtirmang.
- Qo'shimcha jihoz yoki idishlar qizib ketadi. Issiq qo'shimcha jihoz yoki idishlarni har doim ushlab lattasi bilan pishirish kamerasidan chiqaring.
- Alkogol bug'lari issiq pishirish kamerasida yonib ketishi mumkin. Hech qachon tarkibida baland foizli alkogol ichimliklarni katta hajmlari bor taomlarni tayyorlamang. Baland foizli ichimliklarni faqat kichik hajmlarda foydalaning. Qurilma eshigini avaylab oching.
- Teleskopik tortmalar qurilma ishlaganda qizib ketadi. Chiqarilgan holatda kyishdan ehtiyot bo'ling.

⚠ Ogohlantirish – Kuyib qolish xavfi!

- Yetiladigan qismlar ishlaganda qizib ketadi. Hech qachon issiq qismlarga tegmang. Bolalarni yaqinlashtirmang.
- Qurilma eshigini ochishda issiq bug' chiqib ketishi mumkin. Bug' haroratga bog'liq holda ko'rinmaydi. Ochishda qurilmaga yaqin turmang. Qurilma eshigini avaylab oching. Bolalarni yaqinlashtirmang.
- Issiq pishirish kamerasidagi suv orqali issiq suv bug'i paydo bo'lishi mumkin. Hech qachon suvni issiq kameraga quymang.

⚠ Ogohlantirish – Jarohat olish xavfi!

- Qurilma eshigining qirilgan oynasi yorilishi mumkin. Oyna qirgichni, o'tkir yoki ishqalaydigan tozalash vositasini ishlatmang.
- Qurilma eshigining oshiq-moshiqlari eshik ochilib yopilganda harakatlanadi va qisilib qolishingiz mumkin. Oshiq-moshiq doirasiga tegmang.

⚠ Ogohlantirish – Elektr toki urish xavfi!

- Tegishli bo'lmagan holda tuzatishlarni amalga oshirish xavfli. Tuzatish ishlarini faqat mijozlar xizmatining texnigi amalag oshirishi mumkin. Agar qurilma nosoz bo'lsa, tarmoq shtekerini tortib oling yoki saqlagichni avtomatda o'chirib qo'ying. Mijozlarga xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
- Issiq qurilma qismlarida kabel izolyatsiyasi elektr qurilmada erib ketishi mumkin. Hech qachon elektr qurilmalarning ulash kabellarini issiq qurilma qismlariga tegdirmang.
- Hech qanday baland bosimli tozalagichlarni yoki bug' oqimdagi tozalagichlarni ishlatmang, chunki bu tok urishiga olib kelishi mumkin.
- Pishirish kamerasini almashtirganda chiroq patronining kontaktlarida tok bo'ladi. Almashtirishdan avval tarmoq shtekerini tortib oling yoki saqlagichni avtomatda o'chirib qo'ying.
- Buzilgan qurilma tok urishiga olib kelishi mumkin emas. Buzilgan qurilmani hech qachon yoqmang. Qurilmani rozetkadan chiqaring yoki saqlagich qutisida avtomatik o'chirgichni o'chiring. Sotuvdan keyingi xizmatga murojaat qiling.

➡ Ziyonlar uchun sabablar**Umumiy holatlar****Diqqat!**

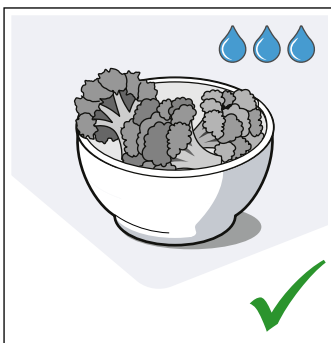
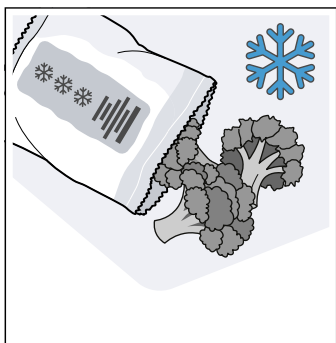
- Qo'shimcha jihozlar, plyonka, pishirish qog'ozi yoki idish pishirish kamerasining tubida: pishirish kamerasining tubiga qo'shimcha jihozlarni qo'ymang. Pishirish kamerasining tubini plyonka, qanday turi bo'lmasin yoki pishirish qog'ozini solmang. Pishirish kamerasining tubiga idishlarni qo'ymang, agar harorat 50 °C yuqori sozlangan bo'lsa. Issiqlik to'planib qoladi. Pishirish va qovurish vaqtlari noto'g'ri bo'lib emal shikastlanadi.
- Folga: Pishirish kamerasidagi folga eshik oynasiga tegmasligi lozim. Eshik oynasida davomiy rang o'zgarishlari paydo bo'lishi mumkin.
- Issiq kamerada suv: Hech qachon suvni issiq kameraga quymang. Bug' paydo bo'ladi. Harorat o'zgarishi sababidan emal shikastlanishi mumkin.
- Pishirish kamerasidagi namlik: Pishirish kamerasida namlik uzoq vaqt tursa zang bosishi mumkin. Foydalanishdan oldin pishirish kamerasini quriting. Yopiq pishirish kamerasida nam oziq-ovqatlarni uzoq vaqt saqlamang. Pishirish kamerasida taomlarni saqlamang.
- Qurilma eshigi ochiq holda sovutish: yuqori haroratda ishlatishdan keyin pishirish kamerasini faqat yopiq holda sovutiting. Qurilma eshigiga hech narsa qisib qo'ymang. Eshik ozgina ochilgan bo'lsa ham, yon mebel oldilari, vaqt o'tgach shikastlanishi mumkin. Faqat yuqori namlikda ishlagandan so'ng pishirish kamerasini ochiq holda quriting.
- Mevalar sharbati: pishirish tovasini meva pirogi juda qalin bo'lsa, tig'iz qoplamang. Pishirish tovasidan tomib tushadigan meva sharbati, yo'q qilib bo'lmaydigan dog'larni qoldiradi. Mumkin bo'lsa, chuqurroq universal tovani ishlatting.
- Qattiq ifloslangan tiqin: Agar tiqin qattiq ifloslangan bo'lsa, qurilma eshigi ish paytida yaxshi yopilmaydi. Yon mebel oldilari shikastlanishi mumkin. Tiqinni har doim toza saqlang. Shnur buzilgan yoki etishmayotgan bo'lsa, hech qachon uni ishlatmang. → 56-betdagi "Yuvish"-bob
- Qurilma eshigi o'tirish yoki qo'yish doirasi sifatida: Qurilma eshigiga qo'ymang, solmang yoki unda osilmang. Qurilma eshigiga hech qanday qo'shimcha jihozlarni qo'ymang.
- Qo'shimcha jihozlarni solish: qurilma turiga bog'liq holda qo'shimcha jihoz eshik oynasini qurilma eshigi yopilganda qirishi mumkin. Qo'shimcha jihozni har doim tiralgancha pishirish kamerasiga soling.
- Qurilmani tashish: qurilmani eshik tutqichidan ushlab tashing. Eshik tutqichi qurilma vaznini ushlay olmaydi va sinishi mumkin.

Atrof-muhitni muhofaza qilish

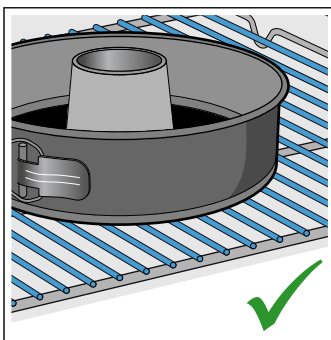
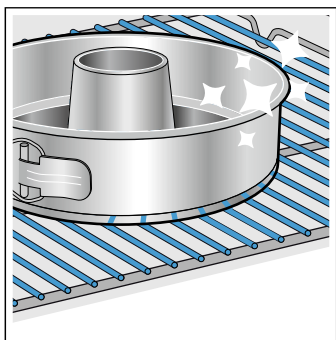
Sizning yangi qurilmangiz energiyani tejaydi. Bu yerda qurilmadan foydalanganda energiyani tejash haqida va qurilmangizni tegishli ravishda tashlash haqida maslahatlarni topasiz.

Energiya tejash

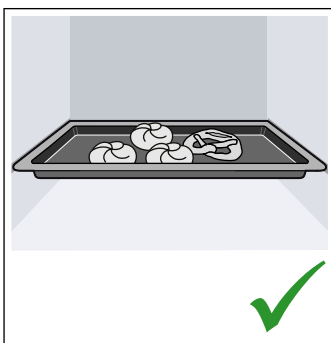
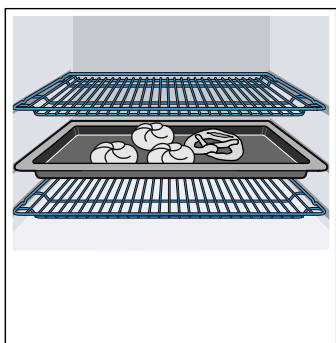
- Qurilmani faqat retseptga yoki yo'riqimada berilgan bo'lsa gina oldindan qizdiring.
- Muzlagan oziq-ovqatlarni eritib kameraga soling.



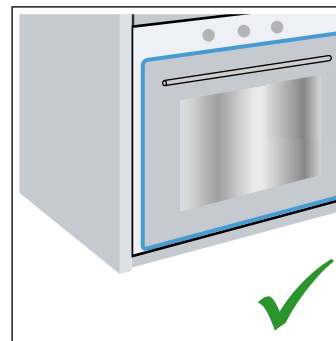
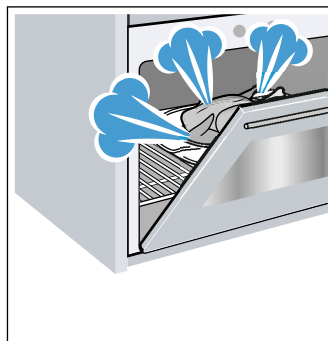
- Qora, laklangan yoki emallangan qoliplarni ishlatib. Ular issiqlikni yaxshi tortadi.



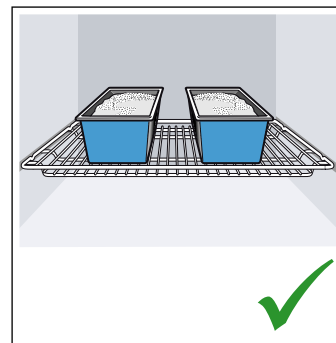
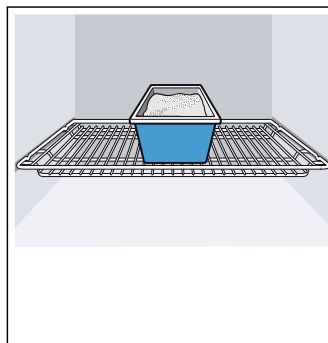
- Kerak bo'lmagan qo'shimcha jihozlarni pishirish kamerasidan olib tashlang.



- Ishlash paytiga eshikni ochmang.



- Bir necha piroglarni alohida pishiring. Kamera hali issiq. Shunday qilib pishirish vaqti ikkinchi piroq uchun qisqaradi. 2 qoplipnikaneraga solish mumkin.



- Uzoq pishirish vaqtida qurilmani 10 daqiqa pishishdan oldin o'chirib qolgan issiqlikni pishirish uchun ishlatish mumkin.

Atrof-muhitga xavfsiz tarzda chiqitga chiqarish

Qoplamani atrof-muhitga xavfsiz tarzda chiqitga chiqaring.



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

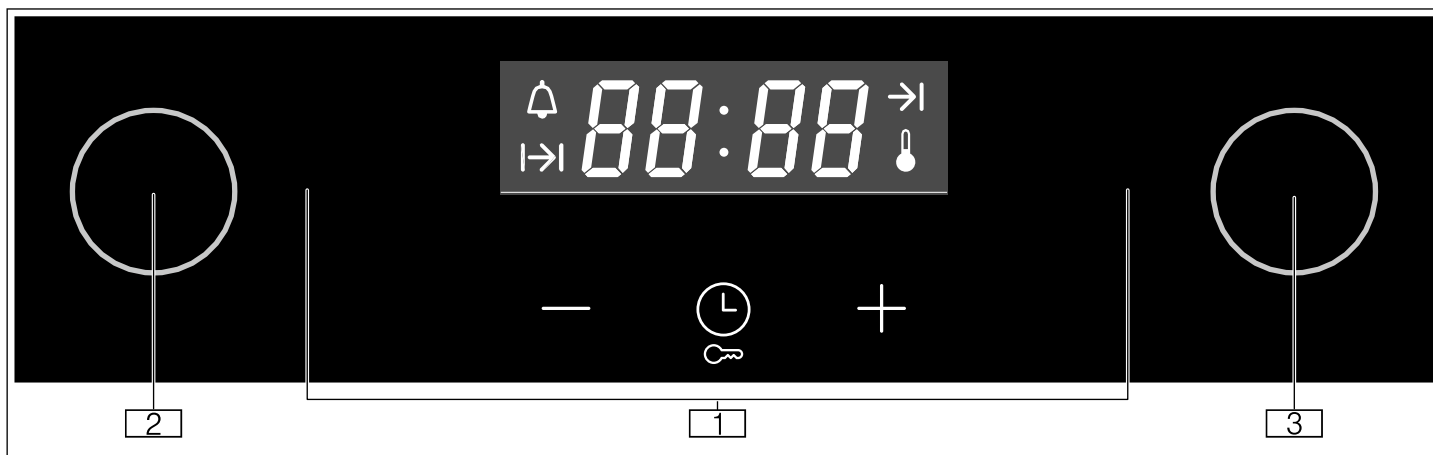
Qurilma bilan tanishish

Ushbu bobda indikatorlarni va boshqarish elementlarini tushintiramiz. Bundan tashqari, qurilmaning turli funksiyalarini o'rganasiz.

Ko'rsatma: Qurilma turiga bog'liq holda ba'zi rang va joylari farq qilishi mumkin.

Boshqaruv paneli

Boshqaruv paneli orqali qurilmaning turli funksiyalarini sozlash mumkin. Shu yerda boshqarish panelini boshqaruv elementlarining tartibini ko'rib chiqish mumkin.



- 1 Tugmalar va displey**
Tugmalar tagida sensorlar bor sensorli maydonchalar. Belgiga faqat funktsiyani tanlash uchun teging.
Displey faol funktsiyalar va vaqt funktsiyalari belgilarini ko'rsatadi.
- 2 Funktsiya sozlagichi**
Funktsiya sozlagichi bilan qizdirish turlarini va boshqa funktsiyalarni sozlash mumkin.
Funktsiya sozlagichini nol holatidan o'ngga yoki chapga burash mumkin.
- 3 Harorat tanlovchisi**
Harorat sozlagichi bilan haroratni qizdirish turiga moslashtiring.
Harorat tanlagichini chapga yoki o'nga burash mumkin.

Displey

Displey ma'lumotlarni bir qarashda o'qib oladigan imkoniyatini beruvchi holda tuzilgan.

Sozlamogchi bo'lgan qiymat fokuslangan. U oq shriftda ko'rsatilib foni to'q bo'ladi.

Belgi	Tafsilot
88:88	Vaqt indikator
	Qisqa vaqtli taymer
	Davomiyligi
	Tugash vaqti
	Haroratni boshqarish

Tugmalar

Turli tugmalar ma'nosi.










Funksiyasi yo'q bo'lsa signal chaladi.

Tugma	Tafsilot
	Vaqt funktsiyalari
-	Minus
+	Plus

Qizdirish turlari va funksiyalar

Funksiya sozlagichi bilan qizdirish turlarini va boshqa funksiyalarni sozlash mumkin.

Shunday qilib, har doim taom uchun to'g'ri qizdirish turini topishingiz uchun biz sizga foydalanish sohalaridagi farqlarni tushintiramiz.

Qizdirish turi	Harorat/Bosqich	Foydalanish
o Nol holati	-	Pech o'chirilgan.
 Tez qizdirish	50-250 °C	Pechni tez qizdirish uchun.
 3D issiq havo	50-250 °C	Taomlarni bir yoki ikki darajada pishirish uchun. Ventilatorlar issiqlikni orqa paneldagi halqali isitgichlardan pishirish kamerasida bir tarzda tarqatadi.
 Havo aylantirish	50-250 °C	Bir darajada pirog va pechenyalar uchun. Ventilatorlar issiqlikni isitish elementlaridan pishirish kamerasida bir tarzda tarqatadi.
 Pastki qizdirish	50-250 °C	Taomlarni qayta pishirish uchun. Qizdirish faqat pastdan keladi.
 Gril, katta maydon	50-250 °C	Steyk, sosiska yoki tost kabi yalpoq mahsulotlarni pishirish uchun. Butun maydon gril isitish elementi tagida issiq bo'ladi.
 Six	50-250 °C	Six: qovurdoq, o'rama qovurdoq va tovuq uchun
 Aylanadiga havoli gril	50-220 °C	Go'sht, parranda va butun baliqni qovurish uchun. Ventilator issiq havoni taom atrofida aylantiradi. Aylanadigan havoli grilda haroratni maksimal 220 °C-ga sozlang.
 Mayin yuqori/past qizdirish	50-250 °C	Tanlangan taomlarni avaylab bir darajada pishirish uchun (misol uchun, go'sht, sabzavot). Qizdirish turi pishirganda ko'tariladigan taomlar uchun to'g'ri kelmaydi (misol uchun, non).
 Yuqori/Pastki qizdirish	50-250 °C	Pirog, tonlama taom, moysiz qovurdoqlar uchun. Qizdirish barobar yuqoridan va pastdan keladi.

Harorat tanlovchisi

Harorat sozlagichi bilan haroratni moslashtiring.

Harorat indikatori

Qurilma qiziganda, displeyda  belgisi yonadi. Qizdirish tanaffuslarida u o'chadi.

Agar oldindan qizdirsangiz, belgi birinchi marta o'chganda taomni solish uchun optimal vaqt kelgan bo'ladi.


Ko'rsatma: Harorat inertsiyasi natijasida ko'rsatilgan harorat pishirish kamerasidagi haroratdan oz farq qilishi mumkin.

Pishirish kamerasi funksiyalari

Ba'zi funksiyalar qurilmani ishlatishni osonlashtiradi. Misol uchun, pishirish kamerasi yaxshi yoritilib sovitish ventilyatori qurilmani qizib ketishdan saqlaydi.

Pishirish kamerasidagi chiroq

Rejimlar ko'pida pishirish kamerasi chirog'i ish boshlanganda yoqiladi. Agar ish tugasa u o'chadi.

O'chirilgan holatda pishirish kamerasining chirog'ini yoqish uchun, funksiya tanlovchisini -dan boshqa xohlagan funksiyaga burash mumkin. Harorat sozlagichi nol holatiga turishiga e'tibor bering.

Sovutish ventilyatori

Sovitish ventilyatori kerak bo'lganda yoqilib o'chadi. Issiq havo eshik orqali chiqadi.

Diqqat!

Shamollatish teshigini yopmang. Aks holda pech qizib ketadi.

Ishdan so'ng pishirish kamerasi tez sovishi uchun sovitish ventilyatori aniq vaqt davomida ishlaydi.

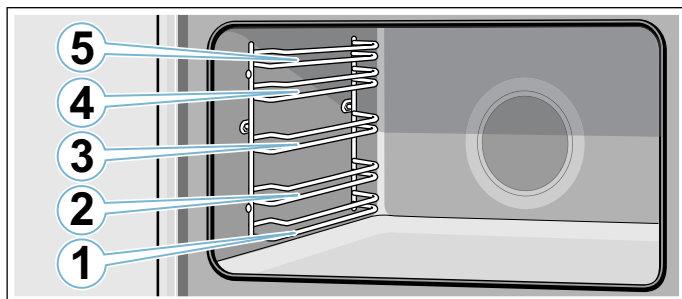
Qo'shimcha jihozlar

Qurilmangiz uchun turli qo'shimcha jihozlar bor. Komplektidagi qo'shimcha jihozlar va ularning ishlatilishi haqida obzorni shu yerda olasiz.

Qo'shimcha jihozlar	Ta'rifi
	Pishirish- va qovurish panjarasi Idishlar, pirog qoliplari, qovurdoq, gril mahsulotlari, muzlangan mahsulotlar uchun.
	Universal tova Shirali pirog, pechenye, muzlatilgan taomlar va katta qovurdoqlar uchun. Universal tovani yog'ni ushlab idishi sifatida ishlatish mumkin, agar to'g'ri grilda pishiradigan bo'lsangiz.
	Emallangan pishirish tovasi Tova piroglari va kichik pechenyalar uchun.
	Teleskopli tortma komplekti Tortmalar bilan qo'shimcha jihozni yana chiqarish mumkin.
	Mahkamlash shtiftlari Oshiq-moshiqlarni blokash uchun.
	Six Qovurish va katta tovuq uchun. Faqat emallangan pishirish tovasi bilan birga.

Solish darajalari

Pishirish tovasi va pishirish va qovurish panjarasini 5 turli darajalarda pishirish kamerasiga solish mumkin. Har doim tiralgancha soling, shunday qilib qo'shimcha jihozlar eshik oynasiga tegmaydi. Qo'shimcha jihozlarni har doim to'g'ri yo'nalishda pishirish kamerasiga soling.




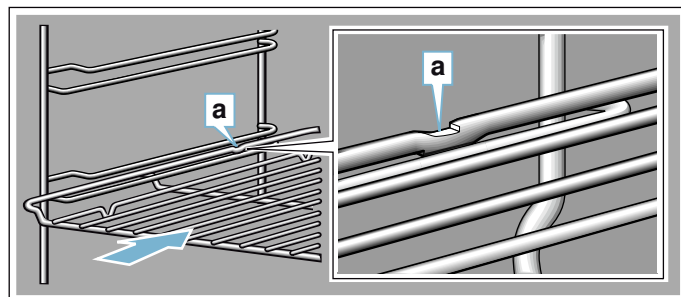
⚠ Ogohlantirish – Yong'in xavfi!

Tovani, pishirish tovasini yoki boshqa pishirish idishlarini bevosita pech tubiga qo'ymang. Bu qurilma tubining qizib ketishiga va qurilma qattiq shikastlanishiga olib kelishi mumkin.

Tiralish funksiyasi

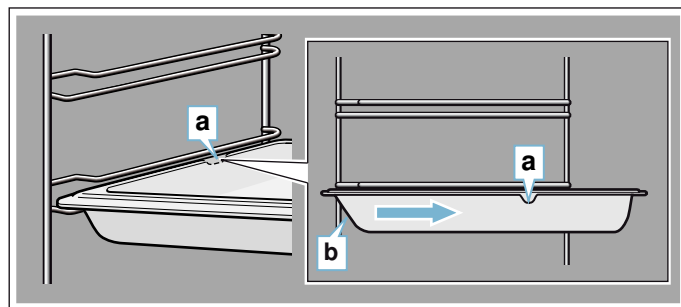
Qurilmani tiralgancha yarmigacha chiqarish mumkin. Tiralish funksiyasi chiqarishda qurilma ag'anasidan saqlaydi. Qo'shimcha jihozlarni pishirish kamerasida to'g'ri solish kerak, unda ag'anasidan himoya yaxshi ishlaydi.

Panjarani solishda, bo'rtiq **a** orqada turishi va pastga ko'rsatishini ta'minlang. Ochiq tomoni qurilma eshigiga va bo'rtiq pastga  ko'rsatishi kerak.



Tovalarni solishda, bo'rtiq **a** orqada turishi va pastga ko'rsatishini ta'minlang. Qo'shimcha jihozlar qiyshayishi **b** oldinga qurilma eshigiga ko'rsatishi kerak.

Rasmdagi misol: universal tova

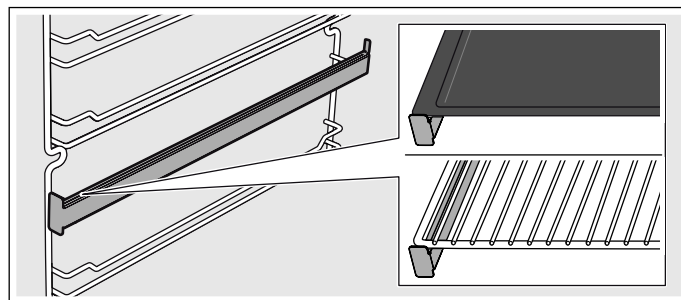


Teleskopli tortma komplekti

⚠ Ogohlantirish – Yong'in xavfi!

Teleskopik tortmalar qurilma ishlaganda qizib ketadi. Chiqarilgan holatda kyishdan ehtiyot bo'ling.

Tortmalar bilan qo'shimcha jihozni butunlay chiqarish mumkin. Pishirish tovasining ushlagichini va qovurish panjarasini solishdan oldin tortma bo'rtiklari oldida tiralishi kerak.



Maxsus qo'shimcha jihozlar

Qo'shimcha jihozlarni mijozlar xizmatidan sotib olish mumkin.

Qo'shimcha jihozlar	Ta'rifi
Emlangan pishirish tovasi	Tova piroglari va kichik pechenyalar uchun. Mijozlar xizmatining raqami: 11012235
Universal tova	Shirali pirog, pechenye, muzlatilgan taomlar va katta qovurdoqlar uchun. Universal tovani yog'ni ushlab idishi sifatida ishlatish mumkin, agar to'g'ri grilda pishiradigan bo'lsangiz. Mijozlar xizmatining raqami: 11012236
Pishirish- va qovurish panjarasi	Idishlar, pirog qoliplari, qovurdoq, gril mahsulotlari, muzlangan mahsulotlar uchun. Mijozlar xizmatining raqami: 11012237
Teleskopli tortma komplekti	Teleskopli tortma komplekti bitta daraja uchun. Mijozlar xizmatining raqami: 12036208



Birinchi marta foydalanishdan oldin

Bu yerda pechda birinchi marta taom tayyorlashda avval nima qilish kerakligi haqida ma'lumot olasiz.

Qurilmaning upakovkasini olib tashlab tegishli holda tashlang.

Soatni sozlash

Ulagandan so'ng indikatora **12:00** miltiraydi. Vaqtni sozlang.

1. — yoki + bilan soatni sozlash.

2. ⌚ tugmasini bosib.

Ko'rsatma: Sozlash vaqti tugagandan so'ng soat avtomatik ravishda saqlanadi.

Joriy vaqt sozlangan.

Pechni qizdirish

Pechni oldindan tozalash

1. Qo'shimcha jihozlarni va osma panjarani pishirish kamerasidan chiqaring. → 58-betdagi "Rama"-bob
2. Upakovka qoldiqlarini pishirish kamerasidan butunlay olib tashlang.
3. Ba'zi qismlarni qirishdan saqlash plyonkasi bilan qoplangan. Qirishdan saqlash plyonkasini olib tashlang.
4. Qurilmani tashqaridan yumshoq, nam latta bilan arting.
5. Kamerani issiq ishqor eritmasi bilan tozalang.

Pechni qizdirish

Yangilik hidini yo'q qilish uchun, bo'sh, yopiq pechni qizdiring.

Ko'rsatma: Pishirish kamerasida penoplast kabi upakovka qoldiqlari qolmaganligini ta'nminlang. Qizdirishdan oldin silliq yuzalarni artib oling. Qurilma ishlab turganda oshxonani shamollating.

1. Funksiya sozlagichini burang .
2. Harorat sozlagichini maksimal holatiga buring.
3. 1 soatdan so'ng pechni yoqing.

Ko'rsatma: Birinchi qizdirish paytida pechdan chertki tovushlari chiqishi mumkin.

Pechni qo'shimcha tozalash

1. Kamerani issiq ishqor eritmasi bilan tozalang.
2. Osma panjarani o'rnatib.
3. Kerak bo'lganda, eshik oynalarini tozalang. → 58-betdagi "Qurilma eshigi"-bob

Qo'shimcha jihozlarni tozalash

Qo'shimcha jihozlarni ishlatishdan oldin, ularni yaxshilab iliq ishqor eritmasi va latta bilan tozalang.

Teleskopli tortma komplektini o'rnatish

Teleskopli tortma komplektini o'rnatish bo'yicha ko'rsatmalarini komplektda olish mumkin.

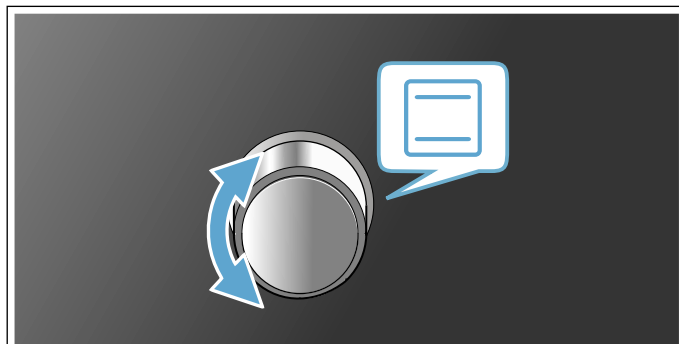


Qurilmani boshqarish

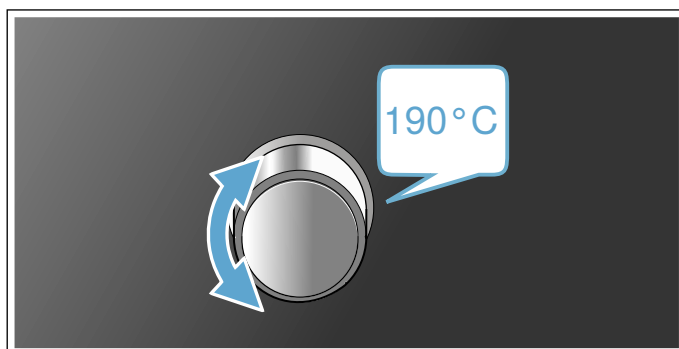
Pechni yoqish va o'chirish

Pechni yoqish

1. Qizdirish turini funksiya sozlagichi bilan sozlang.



2. Haroratni harorat tanlovchisida sozlang.



Pesh qizishni boshlaydi.

Ko'rsatma: Harorat boshqarish ko'rsatkichi qizdirishning joriy holatini ko'rsatadi.

Sozlamalarni o'zgartirish

Qizdirish turini va haroratni zoki gril bosqichini har doim soylagich bilan äygartirish mumkin.

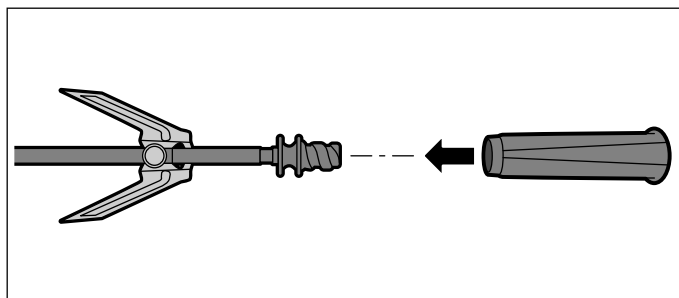
Pechni o'chirish

Funksiya sozlagichini nol holatiga burang.

Six

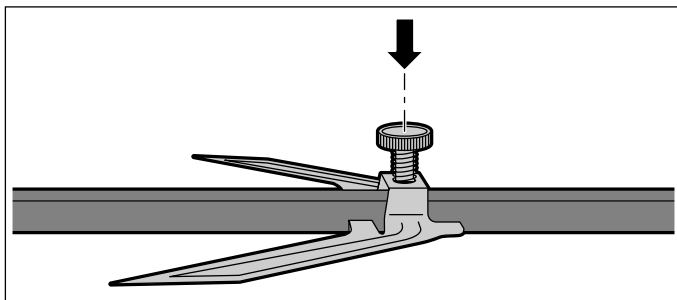
Sixni tayyorlash

1. Tutqichni sixga jildirib dastakni burab oling.



2. Taomni siz o'rtasiga keltiring.
3. Taomni tutqichlar bilan mahkamlang.

4. Tutqichlarni boltlar bilan mahkamlang.

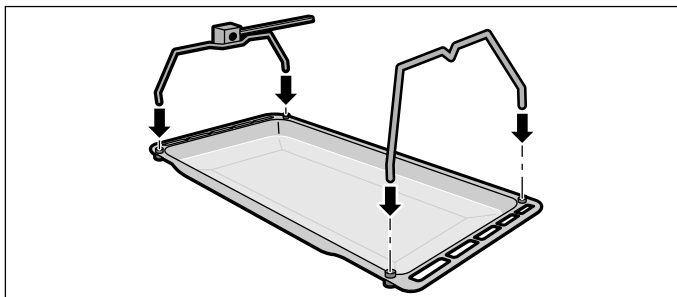


Sixni solish

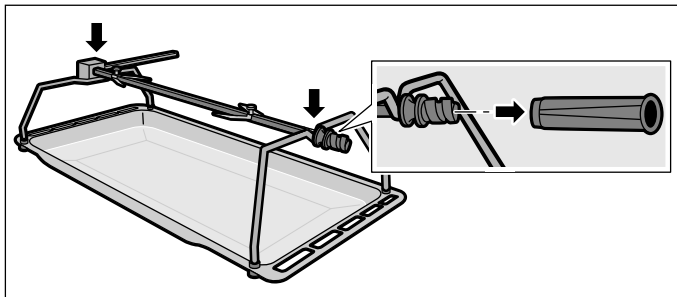
⚠ Ogohlantirish – Yong'in xavfi!

Pishirish kamerasining issiq ichki joylariga va qizdirish elementlariga tegmang. Bolalarni yaqinlashtirmang. Qurilma eshigini avaylab oching. Issiq bug' chiqishi mumkin.

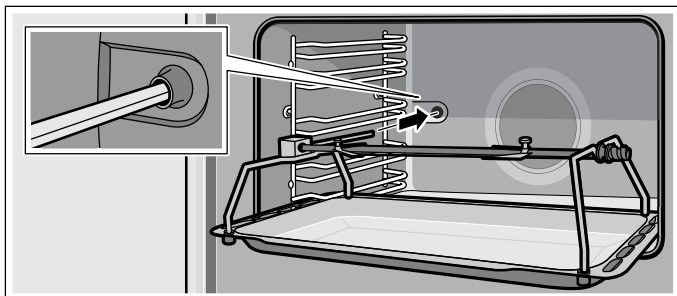
1. Six ramasini rezbalı vtulkalarga soling



2. Sizni siz ramasiga qo'yib dastagini burab oling.



3. Universal tovani 1 solish darajasiga solib sizni motor qisqichiga jildiring.



4. Qurilma eshigini yoping.

Six rejimin yoqish

Ko'rsatma: Pechni six yordamida qizdirish turida qizdiring. qizdirish turini sizni solgandan so'ng tanlang.

1. Funksiya sozlagichini -ga sozlang.
2. Haroratini sozlash.

Ko'rsatma: Universal tovaga oz suv solib moyni ushlang.

Sixni chiqarish

⚠ Ogohlantirish – Yong'in xavfi!


Pishirish kamerasining issiq ichki joylariga va qizdirish elementlariga tegmang. Bolalarni yaqinlashtirmang. Qurilma eshigini avaylab oching. Issiq bug' chiqishi mumkin.

1. Qurilma eshigini oching
2. Universal tovani sekin yarmigacha pishirish kamerasidan toting.
3. Universal tovani to'liq pishirish kamerasidan olib ish taxtasiga qo'ying.
4. Dastakni burab olib gril sixini six ramasidan chiqaring.

Vaqt funksiyalari

Qurilmangizda turli vaqt funksiyalari bor.



Vaqt funksiyalarini ko'rib chiqish

Vaqtli funksiya	Foydalanish
	Qisqa vaqtli taymer Taymer oshxona taymeri sifatida ishlaydi. U ishlashga va boshqa vaqtli funksiyalarga bog'liq bo'lmagan holda ishlab qurilmaga ta'sir qilmaydi.
88:88	Soat Agar boshqa funksiya oldida ishlab turmasa, qurilma displeyda vaqtni ko'rsatib turadi.
→	Davomiyligi Sozlangan davomiylik tugagandan so'ng, qurilma avtomatik ravishda ishini tugatadi.
→	Tugash vaqti Davomiylik bilan kerakli tugatish vaqtini sozlang. Qurilma avtomatik ravishda ishga tushadi, ish kerakli vaqtda tugaydi.


Elektron soatdan foydalanish

Qisqa vaqtli taymerni sozlash

Qisqa vaqtli taymer pech ishiga ta'sir qilmaydi. Taymer 1 daqiqadan 23 soat va 59 daqiqagacha sozlanishi mumkin. Davomiylikni 10 daqiqagacha 30 soniyalik qadamlar orqali sozlang, 10 daqiqadan bir soatgacha daqaqalik qadamlar bilan, so'ng 5 daqiqalik qadamlar bilan.

-  tugmasini bosib.
 belgisi yonadi.
- +** va **-** bilan kerakli vaqtni tanlang.
Vaqt o'tgandan keyin tovush chiqadi.

Ko'rsatmalar

- Qolgan vaqtni o'zgartirish uchun  tugmasini bosib.
So'ng **+** va **-** bilan qolgan vaqtni o'zgartiring.
- Taymerni to'xtatish uchun qolgan vaqtni nolga sozlang.


Signal tovushini o'chiring

Xohlagan tugmachani bosib signalni o'chiring.

Ko'rsatma: Qisqa vaqtdan so'ng signal avtomatik ravishda tugaydi.

Elektron soatni sozlash

Soatni o'zgartirish mumkin (misol uchun, yozgi va qishki vaqt). Pechni yoqish kerak.


- Soat mo'ltillab turgancha  tugmachasini bosib
- +** va **-** bilan joriy vaqtni tanlang.

Vaqt sozlash avtomatikasini sozlash

Elektronikali soat orqali pechni oshirish yoki yoqib o'chirish mumkin.

Davomiylikni sozlash

Pishirish vaqtini taomingiy uchun qurilmada solash mumkin. Shunday qilib, pishirish vaqti xohlamagan holda o'tib ketilmaydi va Siz ishni tugatish uchun uchun va boshqa isharni to'xtatmaysiz.

- Kerak qizdirish turini va haroratini o'rnating.
Pesh ishlab ketdi.
-  tugmasini ikki marta bosib.
- +** va **-** bilan ish vaqtini tanlang.

Ko'rsatma: Ish vaqti 1 daqiqadan 23 soat va 59 daqiqagacha sozlanishi mumkin. Davomiylikni bir soatgacha daqaqalik qadamlar bilan, so'ng 5 daqiqalik qadamlar bilan sozlash mumkin.
→| belgisi yonadi.



Vaqt tugagan

Akustikalik signal chaladi. Qurilma qizishni to'xtatadi.

- Xohlagan tugmachani bosib signalni o'chiring.
Ko'rsatma: Qisqa vaqtdan so'ng signal avtomatik ravishda tugaydi.
- Funksiya sozlagichini nol holatiga burang.

Tugatish vaqtini sozlash

Pishirish yoki qovurish sozlangan davomiylik uchun siz tanlagan kechroq vaqt uchun boshlanadi.

- Kerak qizdirish turini va haroratini o'rnating.
Pesh ishlab ketdi.
-  tugmasini ikki marta bosib.
- +** va **-** bilan ish vaqtini tanlang.
Ko'rsatma: Ish vaqti 1 daqiqadan 23 soat va 59 daqiqagacha sozlanishi mumkin. Davomiylikni bir soatgacha daqaqalik qadamlar bilan, so'ng 5 daqiqalik qadamlar bilan sozlash mumkin.
→| belgisi yonadi.
-  tugmasiga qayta bosib.
- +** va **-** tugmalari bilan tugash vaqtini tanlang.
Ko'rsatma: Birinchi tugmacha bosilishida displeyda tavsiya qilingan qiymat paydo bo'ladi. Tavsiya qilingan qiymat joriy soat va davomiylikdan chiqadi. Uni **+** va **-** tugmachalari bilan o'zgartirsa bo'ladi.
|→ belgisi yonadi. Displeyda tugatish vaqti ko'rsatilyapti. Qurilma kutish rejimida yoqiladi.

Vaqt tugagan

Akustikalik signal chaladi. Qurilma qizishni to'xtatadi.

- Xohlagan tugmachani bosib signalni o'chiring.
Ko'rsatma: Qisqa vaqtdan so'ng signal avtomatik ravishda tugaydi.
- Funksiya sozlagichini nol holatiga burang.


Bolalardan qulflash himoya

Pechni tasodifan yoqmaslik uchun unda bolalardan saqlash funksiyasi bor.

Ko'rsatma: Mumkin foydalangan pishirish doirasiga pechdagi bolalardan himoyalash qulfi ta'sir qilmaydi.


Bolalardan qulflash himoyasini yoqish

Hech qanday davomiylik yoki tugatish vaqtini sozlab bo'lmaydi.

 tugmachasini taxm. to'rt soniya, bosib turing.

Indikatorida **SAFE** yonadi. Bolalardan himoya qulfi yoqilgan.

Bolalardan qulflash himoyasini o'chirish

 tugmachasini taxm. to'rt soniya bosib turing.

Ko'rsatkichda **SAFE** o'chadi. Bolalardan himoya qulfi o'chirilgan.

Yuvish

Yaxshilab parvarish qilish va tozalash natijasida qurilmanigz uzoq vaqt chiroyli va ishlashga tayyor qoladi. Qurilmangizni to'g'ri parvarish qilish va tozalash yo'lini shu yerda tushuntirib beramiz.

Ogohlantirish – Tok urish xavfi!

Hech qanday baland bosimli tozalagichlarni yoki bug' oqimdagi tozalagichlarni ishlatmang, chunki bu tok urishiga olib kelishi mumkin.

Ogohlantirish – Yong'in xavfi!

Qurilma qizib ketishi mumkin. Pishirish kamerasining issiq ichki joylariga yoki qizdirish elementlariga tegmang. Qurilmani har doim sovuting. Bolalarni yaqinlashtirmang.

Mos tozalash vositasi

Turli yuzalar noto'g'ri tozalash vositalari bilan shikastlanmasligi uchun quyidagi ma'lumotlarni qarang.

Quyidagilarni ishlatmang:

pech uchun

- o'tkir yoki ishqalaydigan tozalash vositasi
- ko'p alkogollik tozalash vositasi
- ishqalash yostiqlarini yoki tozalash gubkalarini,
- yuqori bosimdagi tozalagichlarni, yoki bug' tozalagichlarini.

Yangi gubkali lattalarni ishlatishdan oldin yaxshilab artib tashlang.

Doira	Tozalash
Qurilma tashqaridan	
Zanglamaydigan po'latdan yasalgan oldi	Issiq ishqor eritmasi: Gubkali latta bilan tozalab yumshoq latta bilan quruting. Ohak, moy, kraxmal va oqsil dog'larini darhol olib tashlang. Shunday dog'lar zanglashga olib kelishi mumkin. Mijozlarga xizmat ko'rsatishda yoki maxsus do'konlarda maxsus issiq yuzalar uchun mos zanglamaydigan po'latni parvarish qilish vositalarini olish mumkin. Parvarish qilish vositasini yumshoq latta bilan yupqa suring.
Boshqaruv paneli	Issiq ishqor eritmasi: Gubkali latta bilan tozalab yumshoq latta bilan quruting. Oyna tozalagich yoki oyna qirgichini ishlatmang.
Eshik oynalari	Issiq ishqor eritmasi: Gubkali latta bilan tozalab yumshoq latta bilan quruting. Oyna qirg'ichni yoki zanglamaydigan po'latdan yasalgan ishqalash spiralini ishlatmang.
Eshik tutqichi	Issiq ishqor eritmasi: Gubkali latta bilan tozalab yumshoq latta bilan quruting. Agar eshik dastagiga ohakdan tozalash moddasi tegsa darhol artib oling. Aks holda ushbu dog'larni yo'q qilib bo'lmaydi.

Qurilma ishidan	
Emal doiralari va o'zini tozalaydigan doiralari	Jadvaldan so'ng berilgan pishirish kamerasi doiralari uchun ko'rsatmalarga rioya qiling.
Pishirish kamerasidagi chiroqning oynali qoplamasi	Issiq ishqor eritmasi: Gubkali latta bilan tozalab yumshoq latta bilan quruting. Qattiq ifloslangan holda pech tozalagichini ishlating.
Eshik oynalari	Issiq ishqor eritmasi: Gubkali latta bilan tozalab yumshoq latta bilan quruting. Oyna qirg'ichni yoki zanglamaydigan po'latdan yasalgan ishqalash spiralini ishlating. Eng yaxshisi butun pishirish kamerasini tozalang. → 57-betdagi "Pishirish kamerasini tozalash"-bob
Eshik tiqini Yechmang!	Issiq ishqor eritmasi: Latta bilan tozalang. Ishqalamang.
Eshik qoplamasi	Zanglamaydigan po'latdan: Zanglamaydigan po'lat tozalagichini ishlating. Ishlab chiqaruvchi ko'rsatmalariga rioya qiling. Zanglamaydigan po'lat tozalash vositasidan foydalaning. Plastmassadan: Issiq ishqor eritmasi yana latta bilan tozalang. Yumshoq latta bilan quruting. Oyna tozalagich yoki oyna qirgichini ishlating. Eshik qoplamasini tozalash uchun yeching.
Rama	Issiq ishqor eritmasi: Ivitib latta bilan yoki cho'tka bilan tozalang.
Chiqarish tizimi	Issiq ishqor eritmasi: Latta bilan yoki cho'tka bilan tozalang. Chiqarish tortmalaridan moyini tozalamang, yaxshirog'i solingan holatda tozalang. Idish yuvish mashinasida tozalamang.
Qo'shimcha jihozlar	Issiq ishqor eritmasi: Ivitib latta bilan yoki cho'tka bilan tozalang. Qattiq ifloslangan holda zanglamaydigan po'latdan yasalgan ishqalash spiralini ishlating.

Ko'rsatmalar

- Qurilma oldida materiallar har xilligi tufayli rang farqlari paydo bo'ladi, misol uchun, oyna, plastmassa yoki metall.
- Eshik oynalarida svilga o'xshagan soyalar pishirish kamerasi chirog'ining aksidir.
- Emal juda baland haroratlarda kuyib qoladi. Bu orqali kishik rang farqlari paydo bo'lishi mumkin. Bu normal holat bo'lib, funksiyasiga ta'sir qilmaydi. Yupqa metallar chetlariga emal qoplab bo'lmaydi. Shuning uchun ular g'adir budur bo'lishi mumkin. Zanglashdan himoyasiga bu ta'sir qilmaydi.

Pishirish kamerasining yuzalari

Pishirish kamerasida orqa va yonlari o'zini o'zi tozalaydi. Buni yuzasi g'adir budur bo'lishidan ko'rasiz.

Pishirish kamerasining tubi va shifti emallangan va yuzalari silliq.

Emal yuzalarni tozalang

Silliq emal yuzalarini latta va issiq ishqor eritmasi yoki sirkali suv bilan tozalang. Yumshoq latta bilan quruting.

Kuygan taom qoldiqlarini nam latta va ishqor eritmasi bilan yumshating. Qattiq ifloslangan holda zanglamaydigan po'latdan yasalgan ishqalash spiralini yoki pech tozalash vositasini ishlating.

Diqqat!

Pech tozalagichini issiq kamerada hech qachon ishlamang. Emal shikastlanishi mumkin. Keyingi isitishdan oldin kameradan va qurilma eshidan qoldiqlarni olib tashlang.

Pishirish kamerasini tozalashdan keyin quritish uchun ochiq ushlang.

Ko'rsatma: Oziq-ovqatlar qoldiqlari orqali oq qoplamalar paydo bo'lishi mumkin. Ulardan tashvishlanmang ular ishga ta'sir qilmaydi. Kerak bo'lsa, qoldiqlarni limon kislotasi bilan yo'q qilish mumkin.

O'zini tozalaydigan doiralari

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

Diqqat!

O'zini tozalaydigan yuzalarni pech tozlaahs moddasi bilan tozalamang. Yuzalar shikastlanadi. Agar pech tozalagichi shu doiraga tushsa, suv va gubka bilan tozalang. Ishqalamang va ishqalovchi vositalardan foydalanmang.

Qurilmani toza ushlang

Qattiq iflosliklar paydo bo'lmasligi uchun qurilmani har doim toza ushlab iflosliklarni doim yo'q qiling.


⚠ Ogohlantirish – Yong'in xavfi!

Yumshoq taom qoldiqlari, moy va qovurish suvi o't oldirishi mumkin. Ishlatishdan oldin qattiq ifloslanishlarni pishirish kamerasidan, qizdirish elementlaridan va qo'shimcha jihozlardan olib tashlang.

Tips uz

- Pishirish kamerasini har pishirishdan keyin tozalang. Shunday qilib iflosliklar kuyib qotmaydi.
- Ohak, moy, kraxmal va oqsil dog'larini har doim darhol yo'q qiling.
- Juda suvli pirogni pishirish uchun universal tovani ishlating.
- Qovurish uchun mos idishlarni ishlating, misol uchun, tik yonli tova.

Pishirish kamerasini tozalash

- 0,4 litr suvni pishirish kamerasi tubiga quyting.
-  qizdirish turini sozlash.
- Harorat sozlagichi bilan 50 °C sozlang.
- 18 daqiqadan so'ng qurilmani o'chiring.
- Qurilmani sovuting.
- Pishirish kamerasini yumshoq latta bilan tozalang.

⚠ Ogohlantirish – Yong'in xavfi!

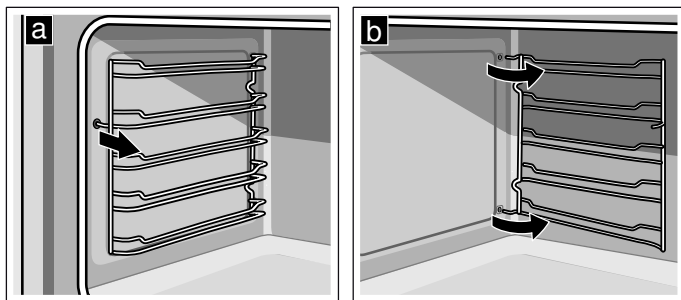
Qurilma qizib ketishi mumkin. Pishirish kamerasining issiq ichki joylariga yoki qizdirish elementlariga tegmang. Qurilmani har doim sovuting. Bolalarni yaqinlashtirmang.

Rama

Ramalarni chiqarish

Ramalar yonlarda uchta joyda pishirish kamerasida mahkamlangan.

1. Ramani panjarasini oldidan ushlab pishirish kamerasining o'rtasiga torting.
Ramani oldingi ilgagi teshigidan chiqyapti.
2. Ramani yig'ib yon devor orqa teshiklaridan torting.
3. Ramani pishirish kamerasidan chiqaring.



Ramalarni osish

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

Qurilma eshigi

Yaxshilab parvarish qilish va tozalash natijasida qurilmanigz uzoq vaqt chiroyli va ishlashga tayyor qoladi. Bu yerda qurilma eshigini tozalash yo'lini bilib olasiz.

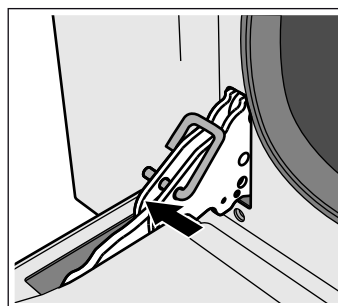
Eshik oynalarini yechish va o'rnatish

Yaxshiroq tozalash uchun oynalarni pech eshigidan yechish mumkin.

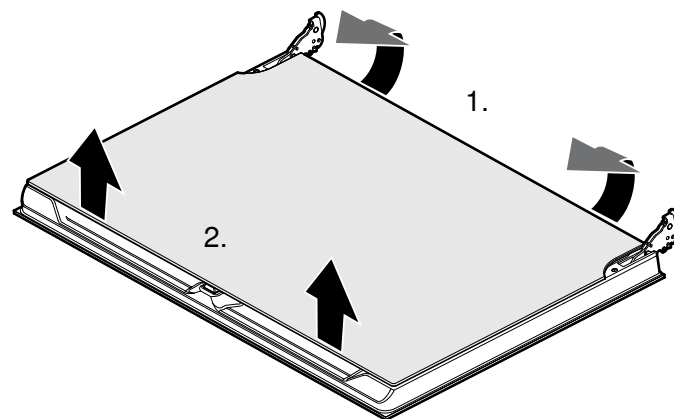
Eshik oynalarini yechish

1. Pech eshigini to'liq oching.
2. Ikkala sharnirlarni chap va o'ng tomonda mahkamlash shtifti bilan mahkamlang.

Ko'rsatma: Mahkamlash shtiftlari sharnirlar teshiklariga to'liq kirishi kerak.



3. Ichki oyna pastki qismini oz ko'tarib, mahkamlash shtiftlarini ushlagichdan bo'shating (1).
4. Ichki oyna yuqori qismini oz ko'tarib, mahkamlash shtiftlarini ushlagichdan bo'shating (2).



5. Ichki oynani chiqaring.

Oynalarni oyna tozalash vositasi va yumshoq latta bilan arting.

⚠ Ogohlantirish – Jarohat olish xavfi!

Qurilma eshigining qirilgan oynasi yorilishi mumkin. Oyna qirgichni, o'tkir yoki ishqalaydigan tozalash vositasini ishlatmang.

Eshik oynalarini o'rnatish

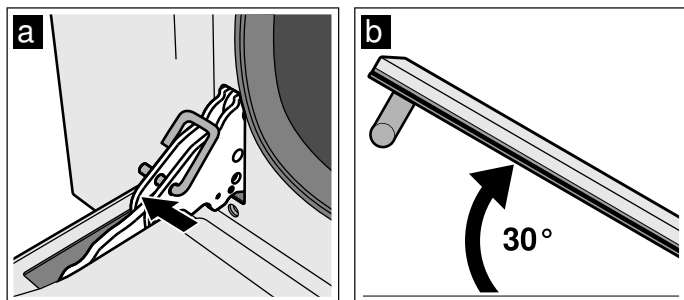
1. Ichki oynani qayta soling.
Ko'rsatma: Barcha to'rt mahkamlash shtiftlari buning uchun ushlagichga tiralishi kerak.
2. Mahkamlash shtiftlarini olib tashlab pech eshigini yoping.

Qurilma eshigini yechish va osish

Qattiq ifloslanishda pech eshigini yaxshiroq tozalash uchun yechish mumkin. Ammi umumiy holatlarda bu kerak bo'lmaydi.

Qurilma eshigini yechish

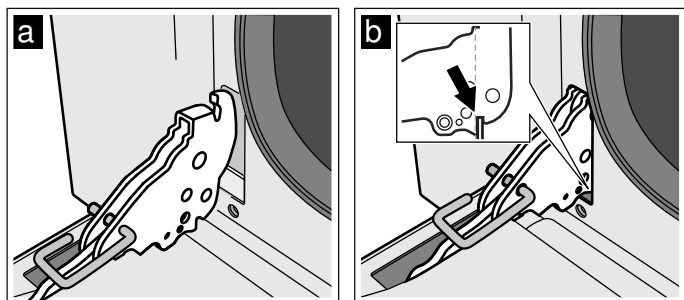
1. Pech eshigini to'liq oching.
2. Ikkala sharnirlarni chap va o'ng tomonda mahkamlash shtifti bilan mahkamlang (a).
Ko'rsatma: Mahkamlash shtiftlari sharnirlar teshiklariga to'liq kirishi kerak.
3. Pech eshigini ikkala qo'l bilan ushlab pech eshigini 30° yoping (b).



4. Pech eshigini oz ko'taring va to'liq chiqaring.
Ko'rsatma: Pech eshigini to'liq bo'lmagan holda yoping. Sharnirlar qiyshayishi mumkin va emal shikastlanishlari paydo bo'lishi mumkin.

Qurilma eshigini osish

1. Pech eshigini ikkala qo'l bilan ushlang.
2. Sharnirlarni pech teshigiga soling (a).
Ko'rsatma: Pastki bo'rtiq sharnirlarda pech ramasida tiralishi kerak (b).



3. Eshikni pastga tushirish.
4. Mahkamlash shtiftlarini yechish.

⚠ Ogohlantirish – Jarohat olish xavfi!

Agar pech eshigi ushib ketsa, yoki sharnirni tegsa sharnirni tegmang. Mijozlar xizmatiga qo'ng'iroq qiling.

⚠ Ogohlantirish – Jarohat olish xavfi!

Agar eshik oshiq-moshiqlari to'g'ri kirmasa, eshik to'g'ri yopilmaydi, issiqlik chiqib qurilma qismlari juda isib ketishi mumkin. Buning oldini olish uchun eshikni qayta chiqaring. Eshikni unda rasm bo'yicha shunday solish kerakki, oshiq-moshiqlar pastki tomonidagi o'yma pech ramasiga kiradigan bo'lishi kerak.

? Nosozliklar, nima qilish kerak?

Nosozlik	Taxminiy sabab	Ko'rsatmalar/yechimlar
Qurilma ishlamayapti	Ulagich qurilmaga ulanmagan	Qurilmani tarmoqqa ulang
	Quvvat uzilishi	Boshqa oshxona jihozlarining ishlayotganini tekshirib ko'ring
	Nosoz saqlagich	Saqlagichlar blokidagi qurilma saqlagichi normal holatda ishlayotganini tekshiring
Qurilma ishga tushmayapti	Qurilma eshigi to'liq yopilgan	Qurilma eshigini yoping
	Qurilma jihozlanmagan	Qurilmani o'chirib qayta yoqing
Display 12:00 o'chib-yonmoqda	Quvvat uzilishi	Soatni qayta sozlash.
Pishirish kamerasidagi chiroq ishlamayapti	Mayin yuqori/pastki qizdirish ish turi faollashtirilgan	Mayin yuqori/pastki qizdirish ish turida pishirish kamerasida o'chirilgan.
	Chiroq nosoz	Lampani almashtiring.
Barcha pechda tayyorlanadigan taomlar qisqa vaqtda kuyadi.	Termostat nosoz.	Mijozlarga xizmat ko'rsatish markaziga qo'ng'iroq qiling.
Eshik oynalari qoplangan.	Normal holat, sababi harorat farqlarida.	Qurilmani 100 °C-ga qizdirib 5 daqiqadan so'ng qayta o'chiring.

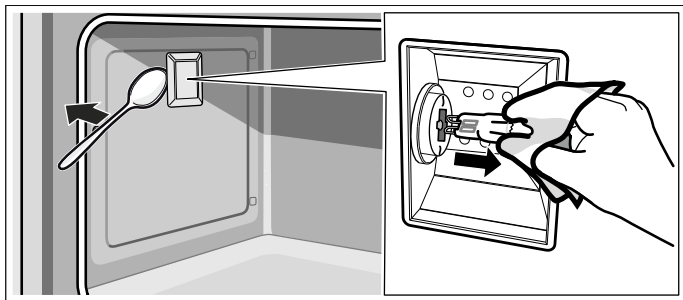
Pech lampasini almashtirish

Agar pech lampasi tushib ketsa, uni almashtirish kerak. Haroratgaga chidamli qo'shimcha lampalarni mijozlar xizmatidan yoki mxsus do'kondan sotib olasiz. Qurilmaning E raqamini va FD raqamini ma'lum qiling. Boshqa lampalardan foydalanmang.

⚠ Ogohlantirish – Elektr toki urish xavfi!

Pishirish kamerasini almashtirganda chiroq patronining kontaktlarida tok bo'ladi. Almashtirishdan avval tarmoq shtekerini tortib oling yoki saqlagichni avtomatda o'chirib qo'ying.

1. Pishirish kamerasini sovuting.
2. Qurilma eshigini oching.
3. Idish lattasini pishirish kamerasiga solib shikastlarning oldini oling.
4. Osma panjarani chiqaring.
5. Oynali qoplamani yeching. Buning uchun oyna qoplamasini oldidan oching. Agar oynali qoplama yechilmasa, qoshiqdan foydalaning.
6. Pech lampasini chiqaring.



7. Pech lampasini bir xil lampaga almashtiring:

Kuchlanish: 230 V;

Quvvat: 40W;

Hajmi: G9;

Harorat chidamliligi: 300 °C

8. Pech lampasining oyna qoplamasini qayta soling.
9. Osma panjarani o'rnatish.
10. Idish lattasini qayta chiqaring.
11. Saqlagichni qayta yoqing.
12. Pech chirog'i ishlayotganini tekshiring.

Mijozlarga xizmat ko'rsatish

Agar qurilmani ta'mirlash kerak bo'lsa, mijozlar xizmati xizmat uchun tayyor. Biz har doim mos yechimni topamiz, mijozlar xizmatining kerak bo'lmagan tashriflarining oldini olish uchun ham.


E raqami va FD raqami

Qo'ng'iroq qilganda to'liq mahsulot raqamini (E-Nr.) va ishlab chiqarish raqamini (FD-Nr.) ayting, shunday qilib sizga malakali yordam beriladi. Raqamlar yozilgan zavod tunukachasini qurilma eshigini ochganda ko'rasiz. Ba'zi qurilmalarda bug' bor bo'lsa, tova orqasidagi zavod taxtachasini toping.



The diagram shows a control panel with a keypad. It has three main sections: 'E-Nr:' followed by a row of 12 buttons, 'FD:' followed by a row of 12 buttons, and 'Z-Nr:' followed by a row of 12 buttons. Below the keypad, there is a 'Type:' label followed by a row of 12 buttons.

Kerak bo'lganda uzoq vaqt izlamaslik uchun shu yerda qurilmangizning ma'lumotlarini va mijozlar xizmatining telefon raqamini yozib olishingiz mumkin.

E-Nr. (Mahsulot raqami)		FD-Nr. (Ishlab chiqarish raqami)	
Mijozlarga xizmat ko'rsatish markazi 			

Noto'g'ri ishlatish natijasida xizmat ko'rsatish xodimlarining kelishi kafolat vaqtida ham tekin bo'lmashligini eslab qoling.

Barcha mamlakatlar uchun eng yaqin xizmat ko'rsatish markazlari bilan bog'lanishga oid ma'lumotlarni shu yerdan yoki mijozlarga xizmat ko'rsatish markazlarining biriktirilgan kataloglaridan topishingiz mumkin.





























Ishlab chiqaruvchining chuqur bilimga ega ekanligiga tayaning. Shu tariqa, ta'mirlash ishlari qurilmangizga mos keluvchi asl nusxadagi ehtiyot qismlar bilan ta'minlangan malakali texnik mutaxassis tomonidan amalga oshirilishi kafolatlanadi.

Siz uchun bizning pishirish studiyamizda sinalgan

Shu yerda siz taomlar bilan optimal parametrlar ro'yxatini topasiz. Biz sizga qaysi qizdirish turi va harorat qaysi taom uchun to'g'ri kelishini ko'rsatamiz. Mos qo'shimcha jihozlar va ularni qaysi darajada solish kerakligi haqida ma'lumot olasiz. Idish va tayyorlar to'g'risida tavsiyalarni olasiz.

Ko'rsatma: Oziq-ovqatlarni tayyorlashdan oldin pishirish kamerasida ko'p bug' paydo bo'lishi mumkin. Qurilmangiz energiya juda samarali ishlatadi va ishlatish paytida juda kam issiqlikni tashqariga beradi. Qurilma ichi bilan tashqi tomoni orasida yuqori harorat farqlari asosida eshikda, boshqaruv panelida va yon mebel yuzalarida kondensat paydo bo'lishi mumkin. Bu normal, fizikali sharoitlar sababidan paydo bo'ladigan hol. Oldindan qizdirish yoki avaylab eshik ochish orqali kondensatni kamayirish mumkin.

Taomlar jadvali

Taom	Vazni (kg)	Solish darajasi	Qizdirish turi	Harorat, °C	Davomiyligi daqiqada
Lazanya	3-4	1		220-230*	45-50
Makaron pishirish	3-4	1		220-230*	45-50
Qovurilgan buzoq go'shti	2	2		180-190*	90-100
Cho'chqa soni	1.5	2		190-200*	90-100
Cho'chqa soni	2	2		200*	120
Sosiska	1.5	3		220*	1-bet: 10 2-bet: 5
Mol go'shtidan qovurdoq	1	2		200*	40-45
Quyong'osh go'shtidan qovurdoq	1.5	2		180-190*	70-80
Kurka tovuvi	2	2		180-190*	110-120
Cho'chqa bo'ynidan qovurdoq	2-3	2		180-190*	170-180
Qovurilgan tovuq	1.2	2		180-190*	65-70
Cho'chqa kotletasi	1.5	4		220*	1-bet: 15 2-bet: 5
Cho'chqa qovur'gasi	1.5	4		220*	1-bet: 15 2-bet: 10
Shpik	0.7	5		250*	1-bet: 10 2-bet: 8
Cho'chqa filesi	1.5	4		220*	1-bet: 12 2-bet: 5
Mol filesi	1	5		220*	1-bet: 10 2-bet: 7
Forel	1.2	2		150-160*	35-40
Dengiz shaytoni	1.5	2		160*	60-65
Paltus	1.5	2		160*	45-50
Pitsa	1	1		250*	8-9
Non	1	2		190-200*	25-30
Fokachia	1	2		180-190*	20-25
Gugelxupf	1	2		160*	55-60
Sabzavot pirogi	1	2		160*	35-40
Rikota pirogi	1	2		160-170*	45-55
Qum xamirdan pirog	1	2		160-170*	35-40
Qum xamirdan pirog	1	1		170*	55
Jannat pirogi	1.2	2		160*	55-60

* oldindan qizdirish

Taom	Vazni (kg)	Solish darajasi	Qizdirish turi	Harorat, °C	Davomiyligi daqiqada
Zavarnoy pishiriq	1.2	2		180*	80-90
Biskvit pirog	1	2		150-160*	55-60
Sutli guruch	1	2		160*	55-60
Briosh	1.2	2		160*	30-35
* oldindan qizdirish					

Foydalanish bo'yicha maslahatlar

Bu yerda idish va tayyorlash to'g'risida tavsiyalarni olasiz.

Ko'rsatmalar

- Komplektidagi qo'shimcha jihozlarni ishlating. Qo'shimcha jihozlarni xizmat ko'rsatish markazi yoki maxsus do'konlarda maxsus anjom sifatida olasiz. Foydalanishdan oldin kerak bo'lmagan qo'shimcha jihozlarni va idishlarni pishirish kamerasidan olib tashlang.
- Har doim qo'shimcha jihoz yoki idishlarni ushlash lattasi bilan pishirish kamerasidan chiqaring.

Pishirish maslahatlari

Pirog pishganini bilmoqchisiz.	Tayoqcha bilan pirog eng yuqori joyiga tiqing. Agar yog'ochga xamir yopishmasa, demak pirog tayyor.
Pirog to'kilyapti.	Kamroq suv ishlating. Yoki haroratni 10 °C-ga pasaytirib pishirish vaqtini cho'zing. Retseptda yozilgan ingredientlarni va pishirish jarayoniga rioya qiling.
Pirog o'rtasida yuqoriga ketgan ammo chetida pastroq.	Faqat qolip tubini moylang. Pishirishdan so'ng piroqni pichoq bilan ajrating.
Meva sharbati oqyapti.	Keyingi marta universal tovani ishlating.
Kichik pechenye bir biriga yopishgan.	Har bir pechenye donasi boshqasidan taxm. 2sm masofada yotishi kerak. Shunday qilib joy yetarlik bo'lsa, pechenyelar yaxshi ko'tarilib qizaradi.
Pirog juda quruq.	Haroratni 10 °C-ga yuqoriroq sozlab, pishirish vaqtini qisqartiring.
Piroq umuman olganda juda och.	Solish darajasi bilan qo'shimcha jihozlar to'g'ri bo'lsa, haroratni ko'taring yoki pishirish vaqtini cho'zing.
Piroq yuqoridan juda och ammo pastdan juda qora.	Keyingi marta bir daraja yuqoriga soling.
Piroq yuqoridan juda qora ammo pastdan juda och.	Keyingi marta bir daraja pastga soling. Haroratni pasaytirib pishirish vaqtini cho'zing.
Qolipda yoki qutida pishgan pirog orqasida juda qora.	Qolipni orqa devorga yaqin qo'ymang, o'rtaga qo'shimcha jihozlarga qo'ying.
Piroq umuman olganda juda qoralar.	Keyingi marta haroratni pasaytirib pishirish vaqtini cho'zing.
Pechenye tekis qizarmagan.	Pastroq haroratni tanlang. Chiqib turgan pishirish qo'g'ozini havo aylanishiga ta'sir qilishi mumkin. Pishirish qog'ozini har doim yetarli ravishda kesing. Pishirish qolipi pishirish kamerasi orqa devori teshiklari oldida turmasligiga ishonch hosil qiling. Kichik pechenyelarni pishirishda bir hil qalinlik va o'lchamlarni ishlating.
Bir necha darajada pishirdingiz. Yuqori pechda pechenye pastkidan qoraroq.	Bir necha darajada pishirish uchun issiq havoni ishlating. Baravar tovalarga yoki qoliplarga solingan pechenyelar bir vaqtda pishmasligi mumkin.
Pirog ko'rinishi yaxshi ammo ichidan pishmagan.	Pastroq harorat bilan uzoqroq pishiring va kamroq suv soling. Ichida suvli nachinkasi bor piroglarni pishirganda oldindan tagini pishiring. Keyin ustiga bodom va panirlash unini sepib nachinkani soling.
Pirog ajramayapti.	Pirog pishgandan so'ng 5-10 daqaqa suvishi kerak. Agar hali ham ajramasa, pishoq bilan chetlarini ajrating. Pirogni qayta olib ko'ring, qolipni bir nech marta suvli, sovuq latta bilan yoping. Keyingi marta qolipni moylab panirlash unini seping.

Qovurish va buqtirish uchun maslahatlar

Qovurdoq qoraygan va terisi qisman kuygan va/yoki qovurdoq juda quruq.	Solish darajasini va haroratni tekshiring. Keyingi marta haroratni pasaytirib pishirish vaqtini qisqartiring.
Po'sti juda yupqa.	Haroratni ko'taring yoki qovurish vaqtinifg oxirida grilni oz vaqtga yoqing.
Qovurdoq ko'rinishi yaxshi, ammo sousi kuygan.	Keyingi marta kichikroq qovurish idishini oling va ko'proq suv qo'shing.
Qovurdoq ko'rinishi yaxshi, ammo sousi rangi och va o'zi suyuq.	Keyingi marta kattaroq qovurish idishini oling va kamroq suv qo'shing.
Buqtirishda go'sht kuyyapti.	Qovurish idishini va qopqoq bir biriga mos bo'lishi kerak va yaxshi yopilishi kerak. Haroratni kamaytirib, kerak bo'lsa, buqtirish paytida yana suv qo'shing.

Akrilamid oziq-ovqatlarda

Akrilamid yuqori qizidirlgan holda tayyorlangan don va kartoshka mahsulotlarida paydo bo'ladi, misol uchun, chips, fri, tost, bulochka yoki nozik pishiriqlarda (pechenye, pirog, spekulatsius).

Kam akrilamidli pishirish uchun maslahatlar

Umuniy holat	<ul style="list-style-type: none"> Pishirish vaqtlarini qisqa saqlang. Taomlarni qoraytirmay, sariq ranggacha pishiring. Katta, qalin mahsulot ichida kamroq akrilamid bo'ladi.
Pishirish	Yuqori/pastki qizdirish bilan maks. 200 °C. Issiq havo bilan maks. 180 °C.
Yalpoq pechenye	Yuqori/pastki qizdirish bilan maks. 190°C. Issiq havo bilan maks. 170 °C. Tuxum yoki tuzum sarig'i akrilamid yasalishini kamaytiradi.
Pechdagi fri	Bir qolipda va bir qavatli ravishda tovaga soling. Har bir tovaga kamida 400 g pishiring, shunday qilib fri qurib qolmaydi.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001317334

010426