BOSCH

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

MyBosch

Built-in oven

VGD553FB0

[az]	İstifadə təlimatı	İç soba	3
[ru]	Правила пользования	Встраиваемый духовой шкаф	21
[uz]	Foydalanish qoidalari	O'rnatma pech	40

Mündəricat

Qaydalara uyğun istifadə 5

Vacib təhlükəsizlik qaydaları 5

Ümumi 5

Ziyanların səbəbi 7

Ümumi 7

Ətraf mühtin qorunması 7

Enerjiyə qənaət 7
Ətraf mühitə zərər etmədən tullantı edin. 8

Cihazla tanışlıq 8

Masa paneli 8
Düymələr 8
Ekran 9
Isitmə rejimi və funksiyaları 9
Temperatur seçimi. 9
Fırın funksiyaları 9

Aksessuar 10

Siyirmə hündürlüyü 10
Qızartma funksiyası. 10
Teleskop çıxışı dəsti 10
Xüsusi ləvazimatlar 10

İlk istifadədən öncə 11

Saatı quraşdırın. 11
Duxovkanı yandırın 11
Aksessuarı təmizləyin 11
Teleskop çıxışı dəsti quraşdırın. 11

Cihaza xidmət 11

Soban yandırın və söndürün 11
Qrilə xidmət 11
Fırlanan şiş 11

Vaxt funksiyası 13

Elektron saatı qurun 13
Qısa müddətli zəngli saatı qurun. 13
Siqnal səsi söndürmək 13
Signal səsini dəyişin 13

Təmizləmə. 13

Müvafiq təmizləmə maddəsi 13
Qızartma sahənin səthi 14
Cihazı təmiz saxlayın 14

Stellaj. 15

Direkləri asmaq 15
Çərçivəni asın 15

Cihaz qapısını açın. 15

Qapı pəncərələri quraşdırın və götürün 15
Cihazın qapısınıasın və asmanı çıxarın 16

Pozuntu zamanı nə etmək lazımdır? 16

Fırının lampasını dəyişin 16

Müştəri xidməti. 17

E-nömrəsi və FD-nömrəsi 17

Sizin üçün bizim bişirmə studiyamısada sınaqdan keçib 18

Yemək cədvəli 18
İstifadə məsləhətləri 18

Məhsullara, aksessuarlara 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 istifadəvə 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. Chazı 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 oluna bilər.

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

8 yaşından kiçik uşaqlar cihaz və əlaqə hissələrindən kənar tutulmalıdırlar.

Aksessuarı hər zaman bişirmə yerinin ətrafına düzgün yerləşdirin. ⟶ "Aksessuar" Səhifə 10

Vacib təhlükəsizlik qaydaları

⚠ Xəbərdarlıq – QAZ IY VARSA NƏ ETMƏLI NECƏ DAVRANMALI!

Çıxan qaz partlayışa səbəb ola bilər.

Qaz iyi və ya pozuntuları qaz quraşdırmasında aşkar etmək:

- Qaz axını və ya qaz butulkasındakı ventili dərhal bağlayın.
- Dərhal açıq alov və siqareti söndürün.
- İşıq və cihaz sönsdürücüsünü işə salmayın, ştekerdən enerji xəttini çıxarmayın. Telefon və ya əl telefonundan evdə istifadə etməyin.
- Pəncərəni açın və otağı yaxşı havalandırın.
- Müştəri xidməti və ya qaz təchizatı qurumuna zəng edin.

⚠ Xəbərdarlıq – Boğulma təhlükəsi!

Qaz axını cihazının istifadəsi sərgi yerində istiliyin, nəmliyin və yanma məhsullarının toplanmasına gətirib çıxarır. Otağın yaxşı havalanmasına diqqət edin. Təbii havalandırma açıqlamalarını hər zaman açıq saxlayın və ya mexaniki havalandırma hissəsinə (məs, hava sovurma aləti) diqqət edilməlidir. İntensiv və uzun müddətli cihaz istifadəsi əlavə havalandırma, məs, pəncərənin açılması və ya təsirli havalandıra, məs, mövcud mexaniki havalandırma hissəsini ən yüksək səviyyəyə gətirmək vacibdir.

Ümumi

⚠ Xəbərdarlıq – Yanğın təhlükəsi!

- Qaynama yerində toplanmış yanar məhsullar alışa 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. Qaz girişini bağlayın.
- Cihazın qapısını açarkən hava axını yaranır. Bişirmə kağızı istilik elementlərinə toxuna və alovlana bilər. Bişirmə kağızını heç bir zaman isitmə zamanı boş bərkidilməmiş aksesuarın üstünə qoymayın. Bişirmə kağızını həmişə qabla yaxud bişirmə qabla ağırlaşdırın. Ancaq lazım olan yerə bişirmə kağızı qoyun. Bişirmə kağızı aksesuarlardan kənara çıxmamalıdır.
- Cihaz çox qızacaq. Cihaz qurulma mebeldə bəzək qapısı ilə təmin edilərsə, bağlanmış bəzək qapısında istilik yığılır. Cihazı yalnız açıq bəzək qapısı ilə işlədin.

- Cihazın arxa tərəfi çox isti olacaq. Bu, birləşmə xəttinin zədələnməsinə gətirib çıxarır. Enerji və qaz xəttləri cihazın arxa hissəsində tərpənməməlidirlər.

⚠ 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 aksessuar və ya qabı götürərkən, hər zaman qazan altından istifadə edin.
- Alkaqol buxarları isti qızartma sahəsində alışa bilər. Heç zaman yeməkləri çoxlu miqdarda yüksək faizli spirtli içkilərlə hazırlamayın. Ancaq az miqdarda yüksık faizli spirtli içkilərdən istifadə edin bişirmə zamanı. Cihaz qapısını etiyatnan açın.
- Cihazın istifadəsi zamanı teleskop sahələr isti olur. Xüsusən çıxarılmış vəziyyətdə yanmalardan qorunun.

⚠ Xəbərdarlıq – Qaynar su ilə yanma təhlükəsi!

- Fəaliyyət zamanı istifadə olunan hissələr qızır. İsti hissələrə əl vurmayın. Uşaqlardan uzaq tutun.
- Cihazın qapısını açan zaman isti buxar çıxa bilər. Temperaturdan asılı olaraq buxar gözə görünmür. 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 çartlamış şüşəsi partlıya bilər. Şüşə ərsin, kəskin və ya abraziv təmizləmə vasitələrindən istifadə etməyin.
- Yanlış təmir təhlükəli ola bilər. Yalnız bizim tərəfimizdən təlimlənmş müştəri xidməti texniki təmir işlərini yerinə yetirə və zədələnmiş enerji və qaz xətti hissələrini dəyişə bilər. Cihaz defekt olarsa onu elektrik ştepselindən aralamaq və ya qoruyucu qutusundan söndürmək, qaz axınından bağlamaq. Müştəri xidmətinə zəng edin.
- Cihaz dəsmalı manjeti qapının açılması və örtülməsi zamanı hərəkət edir və ilişə bilər. Manjet sahəsindən tutmayın.
- Cihazda pozuntular və ya zədələnmələr təhlükəlidir. Qüsurlu cihazı heç bir vaxt yandırmayın. Kabel taxacağını çıxarın və ya enerji qoruyucu qutusunu söndürün. Qaz girişini bağlayın. Müştəri xidmətinə zəng edin.

⚠ Xəbərdarlıq – Cərəyan təhlükəsi!

- Yersiz təmirlər təhlükəlidir. Yalnız bizim tərəfimizdən təlimlənmş müştəri xidməti texniki təmir işlərini yerinə yetirə və zədələnmiş bağlantı hissələrini dəyişə bilər. Cihaz qüsurlu olduqda enerji kabelini çıxarın və ya enerji təhlükəsizliyi qutusunu söndürün. Müştəri xidmətinə zəng edin.
- İsti cihaz hissələrində elektrik cihazların kabel izolyasiyası əriyə bilər. Elektrik cihazların birləşdirmə kabelini isti cihaz hissələri ilə kontakta gətirməyin.
- Daxil olan nəm cərəyan vurmasına səbəb ola bilər. Heç bir təzyiq təmizləyici yaxud buxar təmizləyici istifadə etməyin.
- Qüsurllu cihaz cərəyan təhlükəsi yarada bilər. Qüsurlu cihazı heç bir vaxt yandırmayın. Kabel taxacağını çıxarın və ya enerji qoruyucu qutusunu söndürün. Müştəri xidmətinə zəng edin.
- Qaynatma otağı lampasının dəyişdirilməsi zamanı lampa tutacağının əlaqələri enerjiyə məru qalır. Dəyişməmişdən əvvəl şəbəkəni çıxarın və ya qoruyucunu qutudan söndürün.

⚠ Xəbərdarlıq – Partlama təhlükəsi!

Yüksək təzyiq ilə yanlış təzyiq tənzimləyicisinin istifadəsi zamanı təzyiq yüksəkdir. Qaz şlanqı boş ola bilər və bu, axıtmaya səbəb ola bilər. Cihaz partlaya bilər. Maye qaz zamanı cihazı hər zaman sabit enerji tənzimləyicisi ilə işə salın. Təzyiqlə bağlı məlumat üçün növ tablosuna baxın.

⚠ Xəbərdarlıq – Həddindən artıq qızma təhlükəsi!

- Soyutma hissəsi enerji olmadan işləmir. Cihaz normadan artıq qıza bilər. Sobanı enerjisiniz işə salmayın.
- Yanlış təzyiq tənzimləyicisinin istifadəsi zamanı yüksək təzyiqdə bişirmə zamanı güc və temperatur qəsdən yükəskdir. Cihaz normadan artıq qıza bilər. Maye qazı ilə işləyərkən cihaz hər zaman sabit təzyiq tənzimləyicisi ilə işləyir. Təzyiqlə bağlı məlumat üçün növ tablosunu götürün.

Ziyanların səbəbi

Ümumi

Diqqət!

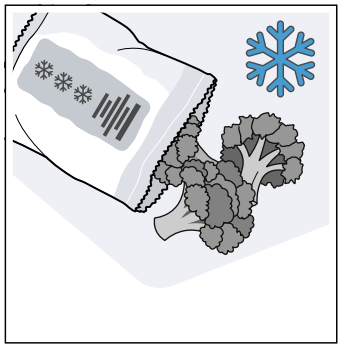
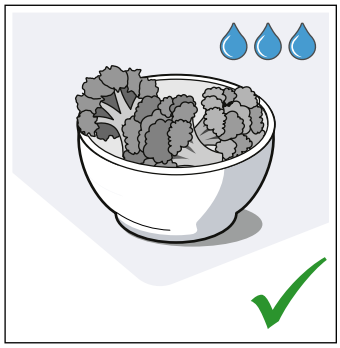
- Aksessuar, plastik, bişirmə kağızı və ta qabı qaynatma sahəsinə: Qaynatma yerinə heç bir aksessuar qoymayın. Qaynatma yerini plastik qat ilə, növündən asılı olmayaraq bişirmə kağızı ilə örtməyin. Temperatur 50 °C-ni keçərsə, qaynatma yerinə heç bir qab qoymayın. İstilik tutulması baş verə bilər. Bişirmə və qızartma vaxtları artıq uyğun deyillər və emal zədələnə 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 nəmlilik: Bişirmə sahəsinin uzun müddət nəm qalması aşınmaya səbəb ola bilər. İstifadədən sonra bişirmə sahəsini quru saxlayın. Nəm qida məhsulunu uzun müddət qapalı qaynama otağında saxlamayın. Qızırıcı yerdə yemək saxlamayın.
- Cihazın qapısını açıq saxlamaqla soyumağa qoyun: yüksək temperaturla istifadədən sonra bişirmə sahəsini ancaq bağlı vəziyyətdə soyumağa qoyun. Cihazın qapısına heç nə pərçimləməyin. Qaynatma yeri qapısı bir sütun enində açıq olarsa, qonşu mebel hissələri vaxt keçdikcə zədələnə bilər. Yalnız istifadədən sonra çox nəm olduğu zaman bişirmə sahəsini 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 çirklənəndə, qaynatma yeri qapısı fəaliyyətdə düzgün yerləşmir. Ətrafda olan mebel kənarları zədələnə bilər. Qapı kipini həmişə təmiz saxlayın. Cihazı heç vaxt zədələnmiş araqatı ilə, yaxud da araqatı olmadan istismar etməyin. ⟶ "Təmizləmə" Səhifə 13
- Cihaz qapısı oturacaq və ya toplama sahəsi kimi: Cihaz qapısını qoymayın, yerləşdirməyin və ya onun üzərindən asmayın. Cihaz qapısına heç bir qab və ya aksessuar qoymayın.
- Cihazı itələyin: cihaz növündən asılı olaraq cihazın bağlanması zamanı aksessuar qapı qatını cıza bilər. Aksessuarı dəyənə qədər qaynatma otağına itələyin.
- Cihazı nəql edin: Cihazı qapı tutacağından daşımayın və ya saxlamayın. Qapı tutacağı cihazın çəkisini saxlaya bilmir və sına bilər.

Ətraf mühtin qorunması

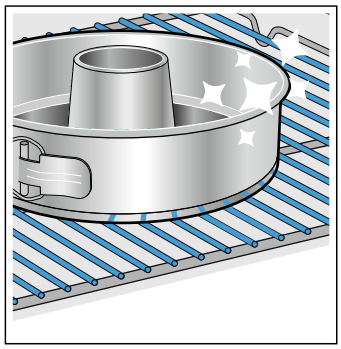
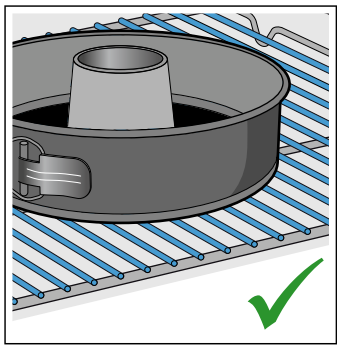
Sizin yeni cihazının enerji baxımdan daha da səmərəlidir. Burada siz cihazdan necə istifadə etməklə daha çox enerji qənaət edə bilmək barədə və cihazın tullantısı zamanı hansı qaydalara diqqət yetirmə barədə məsləhətlər əldə edə bilərsiniz.

Enerjiyə qənaət

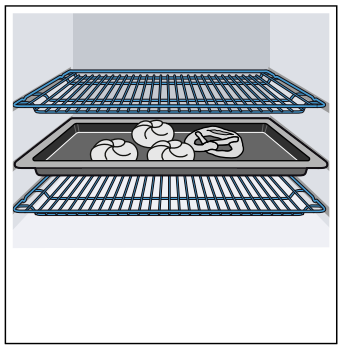
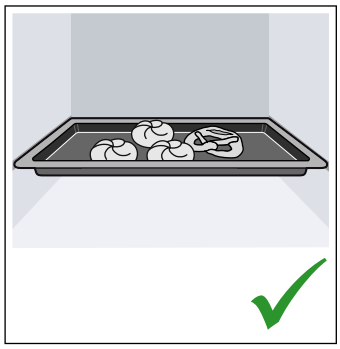
- Yalnız reseptdə verilərsə və ya təlimat kitabçasının cədvəlində göstərilərsə, cihazı əvvəlcədən qızdırın.
- Fırına ərzaq qoymamışdan əvvəl qoyun donmuş ərzağın donu açılsın.

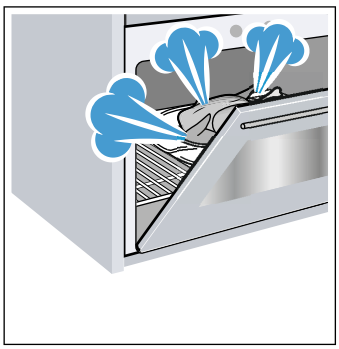
- Tünd, qara laklanmış və ya emal bişirmə formasından istifadə edin. İstilikdən onlar daha yaxşı istifadə edir.

- Lazım olmayan aksessuar qaynatma yerindən götürün.

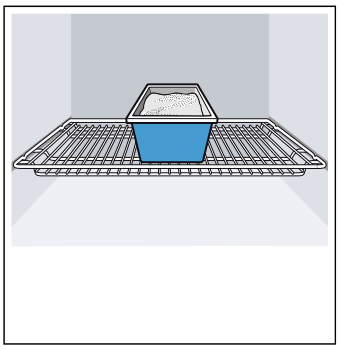



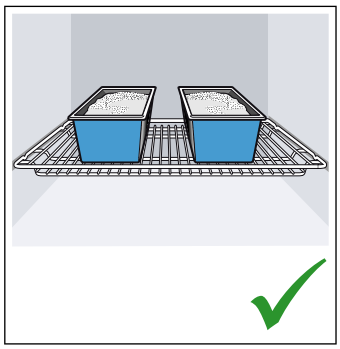
- Cıhazın qapısını işlək vəziyyətdə mümkün qədər nadir hallarda açın.





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





- Uzun müddətli qaynatma vaxtında cihazı qaynatma bitməmişdən 10 dəqiqə əvəl 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 tullantıların elektrik və elektron avadanlıq) uyğun olaraq xarakterizə olunur.
Direktiv Avropa Birliyi üzrə köhnə cihazların geri toplanması və təkrar istifadəsi üçün çərçivəni müəyyən edir.

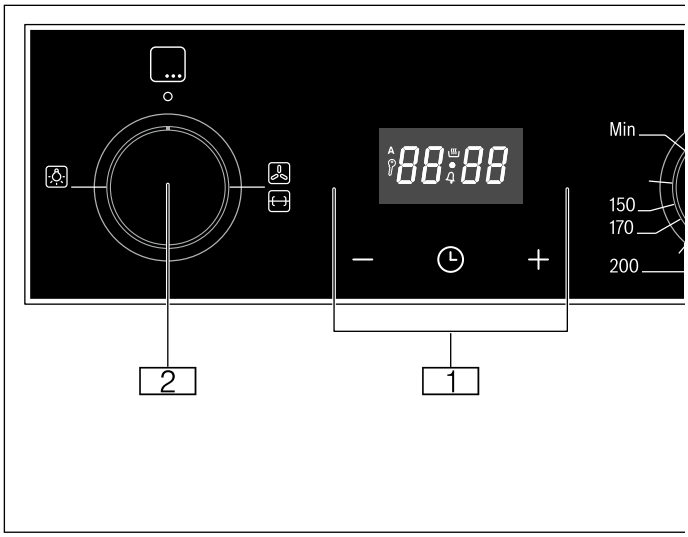
Cihazla tanışlıq

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 sifir vəziyyətindən sola yaxud sağa fırlada bilərsiniz.

3 **Temperatur seçimi**
Temperatur seçimi ilə temperatur və ya qrill səviyyəsini isitmə yerinə qurun.

4 **Qaz Qril**
Qaz manqalı üst hissədən qızır.

5 **Qaz yandırıcısı**
Qaz yandırıcısı altdan qızır.

Düymələr

Düymələrin mənasını burda qısaca olaraq izah olunur.

Düymənin funksiyası yoxdursa siqnal verir.

Düymə		Açıqlamalar
◷	Vaxt funksiyası	Vaxtı və saatı quraşdırın
–	Mənfi	Tənzimlənmə dərəcəsini aşağı salmaq

+	Müsbət	Tənzimlənmə dərəcəsini qaldırmaq

Ekran

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

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

İşarə	Açıqlamalar
88:88	Vaxt göstəricisi
	Zəngli saat
————	İstiliyinin yoxlaması
	Uşaqlardan mühafizə

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	İstifadə
o	Sıfıra qoyma	-	Soba sönüb.
	Aşağı qızdırma	130-260 °C	Tortlar və pastries, quş əti, mal əti, dana əti üçün. Alt istilik temperaturu qurmaqla işə salınır. İstilik ancaq aşağıdan gəlir.
	Grill, böyük sahə		Hamar qrill məhsulunun, steyk, kolbasa və ya toastun və qratininin qrillənməsi üçün. Manqal temperatur selektor vasitəsilə yandırılır. Qril hissəsinin altında tam sahə qızacaq
	Bişirmə yeri işıqlanması	-	Bişirmə yeri işıqlanmasının yandırmaq üçün.
	Hava dəyişmə	130-260 °C	Sonradan bişirmə, məs, nəm meyvə tortu üçün, su vannasında yeməkləri bişirmək üçün. Ventilyator isti havanı yemək boyu fırladır. **Göstəriş:** Havalandırma grill zamanı istifadə oluna bilər.
	Fırlanan şiş		Fırlanan şiş: Qızartma, sosiska, balıq və toast

Temperatur seçimi

Temperatur seçimi ilə temperatur və ya qrill səviyyəsini qurun.

Fəaliyyət növü		İstifadə
o	Sıfıra qoyma	Soba sönüb.
Min - Maks	Temperatur	Soba yanır, qaynatma yerində temperatur C ilə
	Grill, böyük sahə	Hamar qrill məhsulunun, steyk, kolbasa və ya toastun və qratininin qrillənməsi üçün. Qril hissəsinin altında tam sahə qızacaq.

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

Fırın funksiyaları

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

Bişirmə yeri işıqlanması

Cihazın qapsını açırsınızsa, fırın işıqlandırılması yanır.

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

Üfürmə

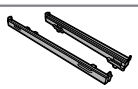
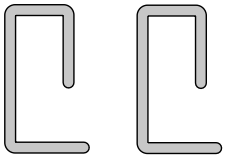
Üfürmə lazım olanda yanır və sönür. İsti hava qapı boyu keçir.

Diqqət!

Hava alətini örtməyin. Soba əks halda qızır.

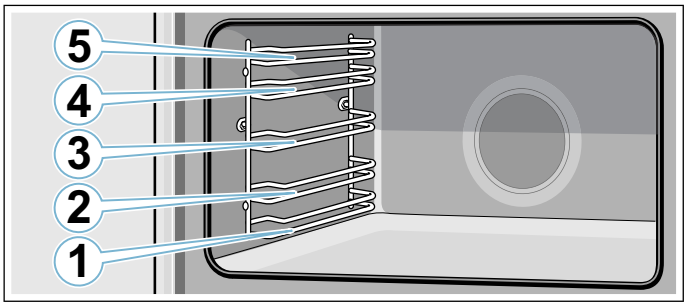
Aksessuar

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

Aksessuar	Təsvir
	**Bişirmə və qızartma qabı** Qab, tort qabı, qızartma qabı, qrill hissəsi, dərin dondurma yeməkləri üçün qab.
	**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.
	**Fırlanan şiş** Qızartma və böyük quşlar üçün. Yalnız ümal 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, aksessuar bu zaman qabı hissəsinə mane olmayacaq. Hər zaman aksessuarın bişirmə otağına düzgün yerləşməsinə diqqət edin.

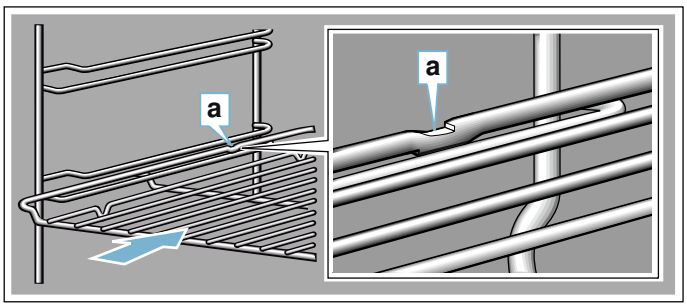


⚠ Xəbərdarlıq – Yanğın təhlükəsi!
Sini, bişirmə sinisi, tava və ya digər bişirmə qabı birbaşa bişirmə sobasına yerləşdirilə bilməz. Bu, cihazın dibinin həddindən artıq qızmasına gətirib çıxarır və qurulmuş cihaz zədələnə bilər.

Qızartma funksiyası

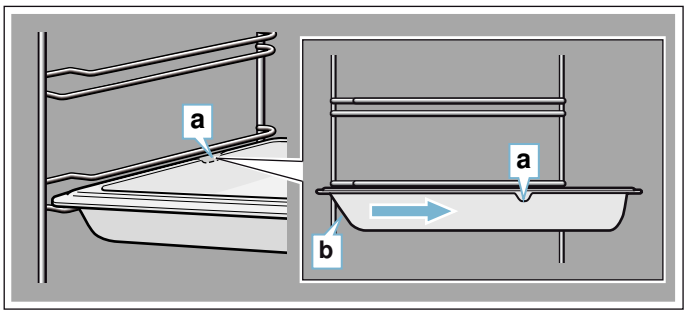
Aksessuar işə düşəni qədər yarıya qədər çıxarıla bilər. Bərkitmə funksiyası aksessuarın yıxılmasının qarşısını alır. Aksessuar qaynama otağına düzgün yerləşdirilməlidirki, aşma funksiyası fəaliyyət göstərsin.

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. Aksessuarın əyilməsi **b** qabağa cihaza tərəfə göstərməlidir.

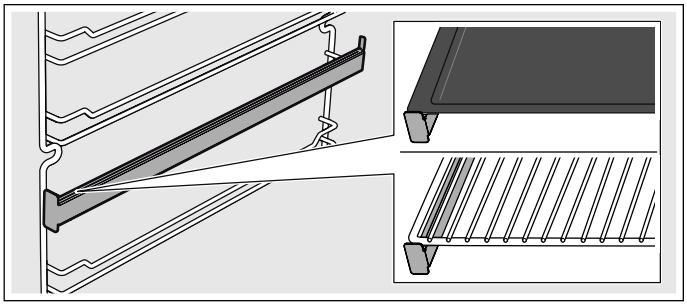
Şəkildə nümunə: Universal tava



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 aksessuarı əsas satış yerində və ya müştəri xidmətində əldə edə bilərsiniz.

Aksessuar	Təsvir
Teleskop çıxışı dəsti	Bir səviyyə üçün teleskop çıxışı dəsti. Müştəri xidməti nömrəsi: 12036208
Təzyiq nizamlayıcı	Maye qaz əməliyyatı üçün təzyiq nizamlayıcısı. Müştəri xidməti nömrəsi: 752313

İlk istifadədən öncə

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

Cihazın qablaşdırmasını kənarlaşdırın və onu qaydaya uyğun tullantıya atın.

Saatı quraşdırın

Qurtarandan sonra ekranda üç sıfır görsənir yanır sönür. Vaxtı quraşdırın.

1. Düyməsinə basın.
2. Bu − yaxud + düyməsi ilə vaxtı qurun.
3. Vaxtı qurandan sonra saat avtomatik olaraq qeyd olunur.

Vaxt quraşdırıldı.

Duxovkanı yandırın

Fırını əvvəlcədən təmizləyin

1. Aksessuar və asılma sobanı qaynatma otağından çıxarın. ⟶ "Stellaj" Səhifə 15
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 15

Aksessuarı təmizləyin

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

Teleskop çıxışı dəsti quraşdırın

Teleskop çıxarışları setinin montajı barədə təlimatlara təhcizatda olan dəstə baxa bilərsiniz.

Cihaza xidmət

Soban yandırın və söndürün

Sobanı yandırın

1. Cihaz qapısını açın.
2. Temperatur seçicisini maksimal temperatura fırladın.
3. Alov sabitləşənə qədər xidmət temperatur seçimini bir neçə saniyə basılı saxlayın.
4. Cihaz qapısınıehtiyatla bağlayın.
5. Temperatur seçimi ilə temperaturu qurun. "Min" yerindən kənara çıxmayın.

Qaz yandırıcı qoşulub.

Göstəriş: Funksiya seçimi ilə əlavə funksiyaları qura bilərsiniz.

Parametrləri dəyişin

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

Soban söndürün

Temperatur seçimini sıfıra fırladın.

Qrilə xidmət

Cihaz qapısı qril zamanı bağlı olmalıdır.

Göstərişlər

- Soba qaz yandırıcısını və grili eyni zamanda istifadə etmək mümkün deyil.
- Qaynatma vaxtı qrildən istifadə zamanı 60 dəqiqədən artıq olmamalıdır.

Qrili yandırmaq

1. Cihaz qapısını açın.
2. Temperatur seçicisini sıxın və bu mövqeyə fırladın.
3. Alov sabitləşənə qədər xidmət temperatur seçimini bir neçə saniyə basılı saxlayın.
4. Cihaz qapısınıehtiyatla bağlayın.

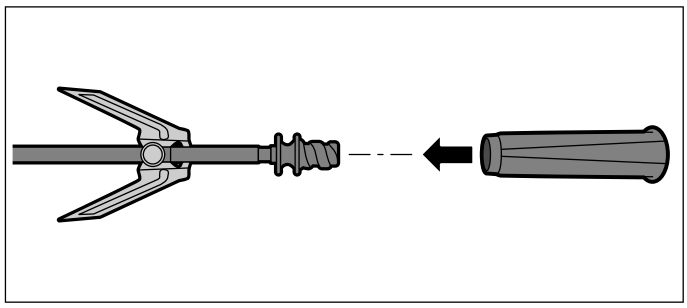
Qrili söndürmək

Temperatur seçimini sıfıra fırladın.

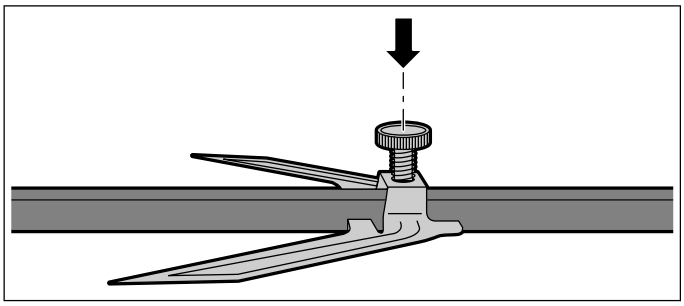
Fırlanan şiş

Fırlanma şişini hazırlayın

1. Tutacaq sıxacağını fırlanan şişə itələyin və tutacağı bərkidin.



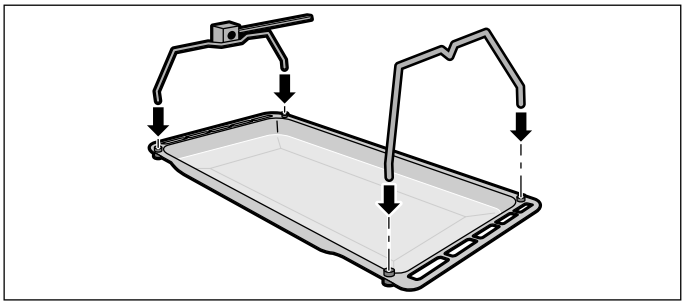
2. Qızartmanı mümkün qədər fırlanma şişinin ortasına basın.
3. Saxlama sıxacağı ilə qızartma məhsulunu bərkidin.
4. Saxlama tutacağını vintlərlə qoruyun.



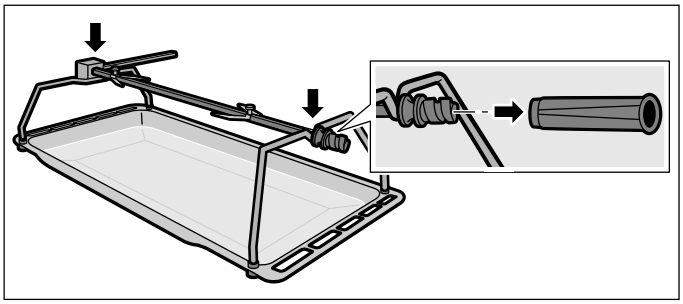
Fırlanan şişi taxın

⚠ Xəbərdarlıq – Yanma təhlükəsi!
Heç bir vaxt qaynama sahəsini və istilik elementlərinə əl vurmayın. Uşaqları uzaq saxlayın. Cihazın qapısını ehmalca açın. İsti buxar çıxa bilər.

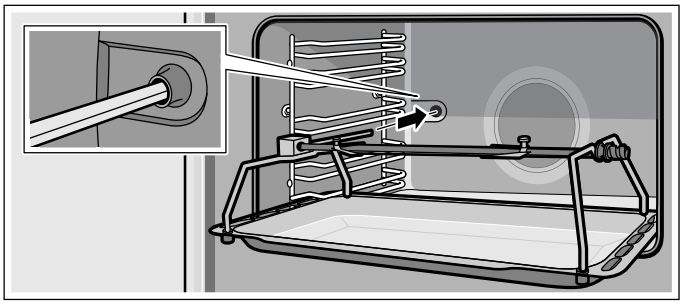
1. Fırlanan şişi tutacağın üzərinə qoyun və tutacağa taxın



2. Fırlanan şişi dirəyin üzərinə qoyun və tutacaqdan bərkidin.



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



4. Cihaz qapısını bağlayın.

Fırlanan şişi yandırın

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

1. Temperatur seçimini qurun.
2. Funksiya seçimini qurun.

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

Fırlanan şişi çıxarıb götürün

⚠ Xəbərdarlıq – Yanma təhlükəsi!
Heç bir vaxt qaynama sahəsini və istilik elementlərinə əl vurmayın. Uşaqları uzaq saxlayın. Cihazın qapısını ehmalca 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 şişini dirəkdən çıxarın.

Vaxt funksiyası

Cihazınız müxtəlif vaxt fuksiyasına malikdir.

Elektron saatı qurun

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

1. Eyni anda + və − düymələrini sıxın.
2. + və − düymələri ilə aktual vaxtı qurun.

7 saniyədən sonra qurulan vaxt qoşulacaqdır.

Qısa müddətli zəngli saatı qurun

Qısa saat zəngli saatı sobanın funksiyasına heç bir təsir etmir. Qısa müddətli zəngli saat müddəti 1 dəqiqədən 23 saat 59 dəqiqəyə qədər quraşdırıla bilər.

1. Düyməsinə basın.
   işarəsi yanır və 3 sıfır görsənir.
2. + və − düymələri ilə arzu olunan vaxtı qurun.
   Vaxt bitdikdən sonra akustik bir səs siqnalı səslənir.

Göstərişlər

- Qalıq vaxtı dəyişmək üçün düyməsini sıxın. Sonra qalıq vaxtı dəyişmək üçün + və − düymələrə basın.
- Qısa vaxt zəngli saatını dayandırmaq üçün düyməsini sixin. Sonra eyni zamanda + və − düymələrinə basın.

Siqnal səsi söndürmək

Siqnal səsi söndürmək üçün − düyməsini basın.

Göstəriş: Yeddi saniyədən sonra siqnal avtomatik sönür.

Signal səsini dəyişin

3 fərqli siqnal səsi mövcuddur.

1. Eyni zamanda + və − düymələrini sıxın.
2. Düyməsinə basın.
   Göstəriş sahəsində aktual siqnal səsi göstərilir, məs, "ton. 1".
3. Digər siqnal səsini seçmək üçün − düyməsinə basın.

Təmizləmə

Ehtiyatlı ayğı və təmizləmə zamanı cihaz uzun müddət yaxşı və funksional vəizyyətdə 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 məlumatıara 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 təziq 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 ağı ləkələrini dərhal kənarlaşdırın. Bu ləkələr korroziya yarada bilər. Müştəri xidmətlərində yaxud ixtisaslaşmış mağazalarda isti üst səthlər üçün xüsusi paslanmayan polad üçün qulluq vasitələrini əldə etmək olar. Təmizləyici maddəsini yumşaq bir parça ilə nazikcə üstünə çəkin.
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. Kirəclənməyə qarşı olan maddə qapının tutacaqlarına düşərsə həmən silin təmizləyin. Bu ləkələri yoxsa təmizləmək olmayacaq sonradan.
Cihaz daxili	
Bişirmə yeri işıqlanmasınıın şüşə örtüyü	İsti sabunlu su: Bir yuyucu parça ilə təmizləyin və yumşaq bir parça ilə qurulayın. Güclü çirklənmə 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.
Qapı sıxlığı Götürməyin!	İsti sabunlu su: Yuyucu parça ilə təmizləyin. Sürtməyin.
Qapı örtüyü	Pasatmayan 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.
Emal sahələr və özünü təmizləyən sahələr	Cədvəldəki bişirmə sahəsinə dair göstəricilərə diqqət yetirin.
Aksessuar	İsti yaxalamaq üçün qələvi məhlulu: Yumşaldın və yaxalamaq üçün parça və ya fırça ilə təmizləyin. Güclü çirklənmə zamanı poladdan olan sürtkü spiralından istifadə edin. Emallı aksessuar qabyuyan maşın üçün nəzərdə tutulub.

Göstərişlər

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

Qızartma sahənin səthi

Qızartma sahəsinin yan tərəfləri və arxa tərəfi öz özünə təmizlənəndir. Siz bunu hamar olmayan üst səthdə görı bilirsiniz.

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

Emal sahələrini təmizləyin

Emal sahələrini yuma dəsmalı və isti sürtücü və ya sirkə suyu ilə təmizləyin. Bir yuyucu parça ilə təmizləyin və yumşaq bir parça ilə 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 yarana bilər. Növbəti qızdırmadan əvvəl cihazdan və ya cihaz qapısında qalıqları tam kənarlaşdırın.

Qaynama otağını təmizləmədən sonra qurumaq üçün açıq saxlayın.

Göstəriş: Yemək qalıqlarından ağ qatlar yaran bilər. Bu maneəçilik törətmir və funksionallığa təsir etmir. Lazım olarsa, qalıqları limon turşusu ilə kənarlaşdıra 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 zədələnə bilər. Soba təmizləyicisi bu sahədə yerləşərsə, dərhal su və sürtücü ilə yuyun. Cızmayın və heç bir təmizləyici maddədən istifadə etməyin.

Cihazı təmiz saxlayın

Güclü çirklərin yaranmaması üçün, cihazı həmişə təmiz saxlayın və çirkləri dərhal kənarlaşdırın.

Eyhamlar

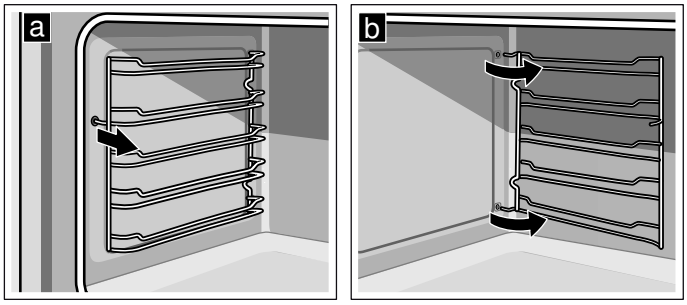
- Qaynatma otağını hər istifadədən sonra təmizləyin. Bu zaman çirklər yanmaz.
- Kirəc, yağ, güclü və yumurta ağı ləkələrini həmişə dərhal kənarlaşdırın.
- Çox nəm tortun bişirilməsi üçün universal tavadan istifadə edin.
- Qızartma üçün müvafiq qabdan istifadə edin, məs, qızardıcı.

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 ilməsini dəliyə basın.

Cihaz qapısını açın

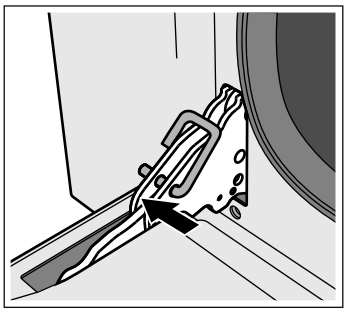
Ehtiyatlı ayğı və təmizləmə zamanı cihaz uzun müddət yaxşı və funksional vəizyyətdə qalır. Burada cihaz qapısını necə təmizləməklə bağlı məlumat əldə edə bilərsiniz.

Qapı pəncərələri quraşdırın və götürün

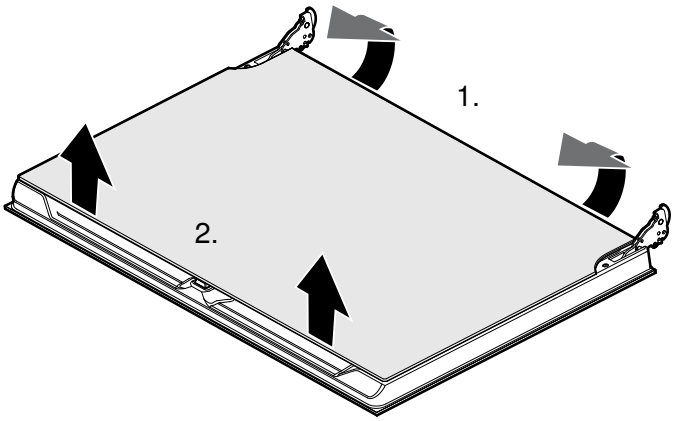
Daha yaxşı təmizləmək üçün duxovkanın şüşə qapaqlarını yerindən çıxarın.

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 deşiklərinə soxulmalıdır.



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



5. Daxili diski çıxarın.

Pəncərə panellərini şüşə təmizləyənlə və yumşaq bir parça ilə təmizləyin.

⚠ Xəbərdarlıq – Yaralanma təhlükəsi!
Cihaz qapısının cızılmış çartlamış şüşəsi partlıya bilər. Şüşə ərsin, 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.

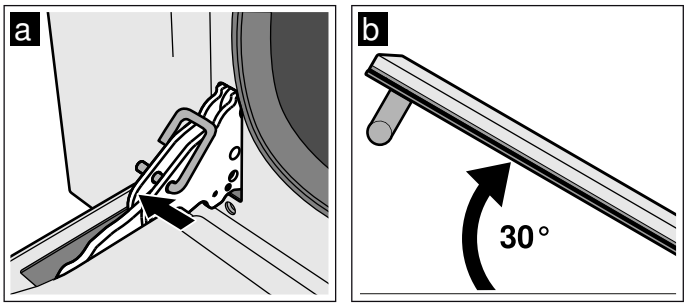
2. Təhlükəsizlik qələmlərini kənarlaşdırın və soba qapısını bağlayın.

Cihazın qapısınıasın və asmanı çıxarın

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

Cihaz qapısını çıxarın

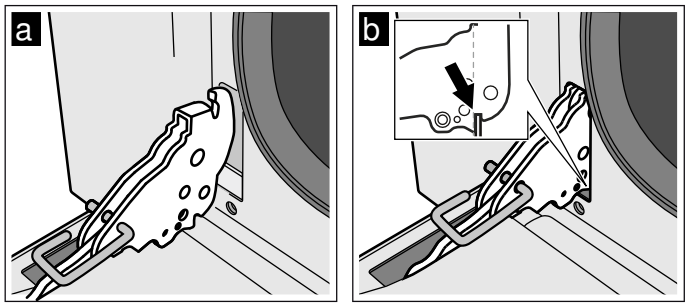
1. Fırın qapısını tamamilə açın.
2. Hər iki manşeti sol və sağ qoruyucu qələmlə kilidləyin **(a)**.
   Göstəriş: Qoruyucu qələmlər tam manşetin deşiklərinə soxulmalıdır.
3. Fırının qapısını kənardan hər iki əl ilə tutun və fırının qapısını təxminən 30° örtün **(b)**.



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. Menteşeni duxovkanın taxçalarina itələyin **(a).**
   Göstəriş: Menteşelerin 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.

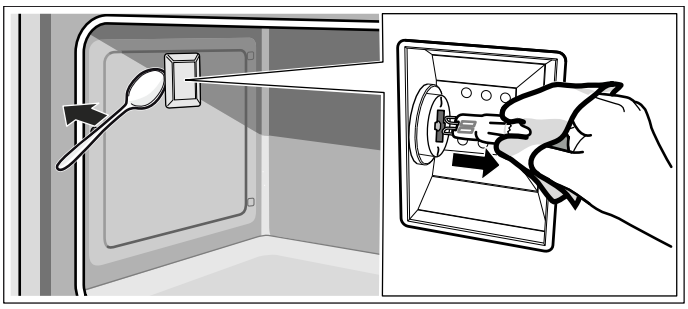
Xəta	Mümkün səbəb	Göstərişlər/Yardım
Cihaz işləmir	Qoşqu taxılmayıb	Cihazı cərəyan şəbəkəsinə qoşun
	Cərəyanın kəsilməsi	Yoxlayın görün digər mətbəx cihazları işləyirmi
	Qoruyucu defektdir	Qoruyucu qutuda yoxlayın görün ki cihaz üçün olan qoruyucu qaydasındadırmı
	Təhlükəsizlik addımı	Cihazı soyudun, qaz axınını yoxlayın
Fırın işıqlanması xarabdır.	Fırının lampası defektdir	Fırının lampasını dəyişin. (“Fırının lampasını dəyişin” bölməsinə baxın)
Fırında hazırlanan bütün yeməklər qısa müddətdə yanır.	Termostat defektdir.	Müştəri xidmətinə zəng edin.
Alov (Fırın) bütün çıxış limanlarından yanmır.	Normal çirklənmə	Brenner ixtisaslı usta tərəfindən təmizlənməlidir.
Qapı pəncərələri ləkəlidir.	Normal görünüş mövcud olan temperatur fərqlərinə əsaslanər.	Cihazı 100 °C qızdırın və 5 dəqiqədən sonra yenidən söndürün.

Fırının lampasını dəyişin

Soba lampası xarab olarsa, o, dıyişməlidir. 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 tutacağının 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 üçü qaşıqdan istifadə edin.
6. Soba lampasını çıxarın.



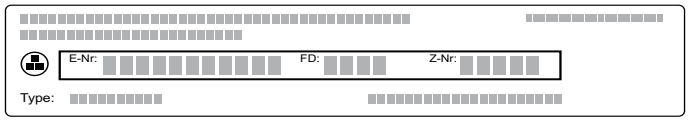
7. Soba lampasını eyni növ lampa ilə əvəz edin:
   Gərginlik: 230 V;
   Güc: 40Vatt;
   Əhatə: G9;
   Temperatur gücü: 300 °C
8. Fırının lampasının şüşə örtüyünü yenidən qurun.
9. Asılma şəbəkəni montaj edin.
10. Qab dəsmalını yenidən götürün.
11. Təhlükəsizlik alətini yenidən yandırın.
12. Yoxlayın görün fırın işıqlandırması yenidən işliyirmi.

Müştəri xidməti

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

E-nömrəsi və FD-nömrəsi

Zəng etdıyiniz 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.



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 qüsur baş verdikdə xidmət ustasının 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 olursuniz ki, təmir orijinal ehtiyat hissələri ilə təchiz edilmiş təlim keçmiş xidmət texnikləri tərəfindən həyata keçirilir.

Sizin üçün bizim bişirmə studiyamısada 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 akssesuara dair məlumatları və hansı hündürlükdə itələnməli olduğuna dair məlumat əldə edirsiniz. Siz qab və hazırlanmaya dair məlumat əldə edirsniz.

Göstəriş: Qida məhsullarının hazırlanması zamanı qaynatma otağında çoxlu su buxarı yarana bilər. Sizin cihazınız enerji baxımından çox sərfəlidir və fəaliyyət zmaanı az miqdarda istiliyi xaricə buraxır. Cihazın daxili və xarici arasındakı yüksək temperatur fərqi səbəbindən kondensasiza 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	2	Qaz yandırıcısı	210*	55-60
Mal əti qızartması	2.5	2	Qaz yandırıcısı	190-200*	140-150
Donuz əti qızartması	1.5	3	Qaz yandırıcısı+	190-200*	100-120
Qoyun əti	1.5	2	Qaz yandırıcısı	200-210*	130-140
Kartof qızartması	2	3	Qaz yandırıcısı+	190-200*	40-45
Donuz ətinin çiyini	2	2	Qaz yandırıcısı	190-200*	150-160
Toyuq	1.5	3	Qaz yandırıcısı	190-200*	90-95
Mal əti burgeri	0.8	5**		-*	1 ci səhifə 11
					2 ci səhifə: 7
Dana əti tikə	0.6	5**		-*	1 ci səhifə 12
					2 ci səhifə: 7
Sosiska	0.8	5**		-*	1 ci səhifə 14
					2 ci səhifə: 10
Qızartma toyuq	1	Fırlanan şiş	+	-*	90-95
Mal əti qızartması	1.5	Fırlanan şiş	+	-*	80-90
Laks filesi	1	2	Qaz yandırıcısı	190-200*	40-45
Dəniz şeytanı	1	2	Qaz yandırıcısı+	190-200*	55-60
Dəniz barşı	1	2	Qaz yandırıcısı	200-210*	45-50
Qısa pasta tortu	1	3	Qaz yandırıcısı	170-180*	40-45
Alma tortu	1	3	Qaz yandırıcısı+	170-180*	70-75
Kremli şirniyyat	0.8	3	Qaz yandırıcısı	170*	70-75
Cənnət tortu	1	3	Qaz yandırıcısı	160-170*	55-60
Keks	1	3	Qaz yandırıcısı	160-170*	55-60
Biskvit tortu	1	2	Qaz yandırıcısı+	160-170*	60-65
Muffins (15 ədəd)	hər 0,03	2	Qaz yandırıcısı+	160-170*	25-30

Ən azı 8 dəqiqə qabaqcadan qızdırma.
** Bərabər qrill nəticəsinə nail olmaq üçün yeməyi şəbəkənin ortasına qoymaq məsləhət görülür.

İstifadə məsləhətləri

Burada qab və hazırlanmaya dair eyham seçimləri var.

Do not use this element!

Göstərişlər

- Birgə çatdırılmış aksessuarları istifadə edin. Əlavə aksessuarı xüsusi aksessuar kimi əsas satış yerində və ya müştəri xidmətində əldə edə bilərsiniz. İstifadədən əvvəl lazım olmayan aksessuar və qabları qaynatma yerindən götürün.

- Qaynatma yerindən isti aksessuar 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 qıraqlarda yox.	İndi formanın döşəməsini yağlayın. Bişirmədən sonra tortu ehtiyatla bıçaqla boşaldın.
Meyvə şirəsi üzərinə axır.	Növbəti dəfə mümkün olarsa, universal tavadan istifadə edin.
Maya xəmirindən kiçik peçenye bişirmə zamanı bir-birinə birləşir.	Hər peçenye ətrafında məsafə təqr. 2 sm olmalıdır. Beləcə peçenyelərin 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.	İtələmə hündürlüyü və aksessuar 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 tönd rəngdədir.	Bişirmə formasını tam divara itələməyin, aksesuarın ortasına qoyun.
Tort ümumilikdə tünddür.	Növbəti dəfə aşağı temperaturu seçin və bişirmə vaxtını uzadın.
Peçenye nahamar formada qızarıb.	Nisbətən aşağı temperaturu seçin. Üzərinə qoyulmuş bişirmə kağızı hava sirkulzasiyasına təsir edə bilər. Bişirmə kağızını hər zaman siniyə uyğun kəsin. Bişirmə formasının qaynatma yerinin açılma yerinin qabağında olmamasına diqqət edin. Kiçik xəmirin bişirilməsi zamanı mümkün qədər eyni ülçülü və qalınlıqda istifadə etməlisiniz.
Siz bir çox səviyyədə bişirmisiniz. Üst platada bişmə xəmir altdakından tünddür.	Bişirmək üçün hər tərəfdən isti havanı seçin. Platada 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 olmursa qıraqlarını etiyatnan buçaqla boşaldın. Tortu döndərib götürün və formaları yaş soyuq parça ilə örtün. Növbəti dəfə yağlayın və haritalar səpələyin.

Qızartma üçün eyhamlar

Qızartma çox tünddür və bəzi hissələri yanıb və yaxud çox qurudur.	İtələmə 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 tempreraturda hazırlanmış buğda və kartof məhsullarında, o cümlədən kartofel çipsində, kartofel fridə, toast çörəyində, kiçik çörəkdə, adi çörəkdə və zərif un məhsulunda (keks, şokoladlı keksdə, spekulatisdə) olur.

Yeməklərin akrilamidsiz hazırlanmasına dair eyhamlar	
Ümumi	▪ 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.

Yeməklərin akrilamidsiz hazırlanmasına dair eyhamlar	
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 22


Важные правила техники безопасности. 23

Общая информация 23


Причины повреждений 25

Общая информация 25


Охрана окружающей среды 25

Экономия электроэнергии 25
Правильная утилизация упаковки 26


Знакомство с прибором 26

Панель управления 26
Кнопки 26
Дисплей 27
Виды нагрева и функции 27
Регулятор температуры 27
Функции рабочей камеры 27


Принадлежности 28

Уровни установки 28
Функция фиксации 28
Комплект выдвижных направляющих 28
Специальные принадлежности 28


Перед первым использованием 29

Установка времени суток 29
Нагрев духового шкафа 29
Очистка принадлежностей 30
Монтаж комплекта выдвижных направляющих 30


Управление бытовым прибором 30

Включение и выключение духового шкафа 30
Использование гриля 30
Вертел 30


Функции времени 32

Установка электронных часов 32
Установка таймера 32
Выключение звукового сигнала 32
Изменение звукового сигнала 32


Очистка 32

Подходящие чистящие средства 32
Поверхности рабочей камеры 33
Содержание прибора в чистоте 33


Навесные элементы 34

Снятие навесных элементов 34
Установка навесных элементов 34


Дверца прибора 35

Снятие и установка стёкол дверцы 35
Снятие и навешивание дверцы прибора 35


Что делать в случае неисправности? 36

Замена лампочки духового шкафа 36


Служба сервиса 37

Номер E и номер FD 37


Протестировано для Вас в нашей кухне-студии 37

Таблица блюд 37
Рекомендации по использованию 38

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

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.

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру.
⟶ "Принадлежности" на страница 28

Важные правила техники безопасности

⚠Предупреждение – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ВЫ ПОЧУВСТВОВАЛИ ЗАПАХ ГАЗА!
Утечка газа может привести к взрыву.
Если вы почувствовали запах газа или заметили неисправность на газопроводе, следует:

- сразу же перекрыть подачу газа или закрыть вентиль газового баллона,
- сразу же затушить открытый огонь и потушить сигареты,
- не включать осветительные и электробытовые приборы, не вынимать штепсельные вилки из розеток, не пользоваться в помещении стационарным или мобильным телефоном,
- открыть окна и хорошо проветрить помещение,
- позвонить в сервисную или газовую службу.

⚠Предупреждение – Опасность удушья!
Использование газовой плиты приводит к повышению температуры и влажности в помещении. Обратите особое внимание на хорошую вентиляцию помещения. Не закрывайте естественные вентиляционные отверстия или используйте специальные вентиляционные устройства (например, вытяжку над плитой). При интенсивном и долговременном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция, в этом случае можно открыть окно или включить специальное вентиляционное устройство на более высокую мощность.

Общая информация

⚠Предупреждение – Опасность возгорания!

- Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в в духовом шкафу, могут воспламениться. Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Перекройте подачу газа.
- 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.
- Прибор становится очень горячим. Если прибор встроен в мебель с декоративной дверцей, при закрытой дверце тепло может скапливаться. Используйте прибор только при открытой декоративной дверце шкафа.
- Задняя стенка прибора сильно нагревается. Это может привести к повреждению проводов и труб. Газоподводящие трубы и электропроводка не должны соприкасаться с задней поверхностью прибора.

⚠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.
- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена газоподводящих труб или электропроводки должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте вилку сетевого провода из розетки и перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы. Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.
- Неисправности или повреждения прибора опасны. Никогда не включайте неисправный прибор. Отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте из розетки сетевой шнур. Перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода 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.
- 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.
- 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.

⚠ Предупреждение – Опасность взрыва!!

При использовании неподходящего регулятора давления, устанавливающего слишком высокое давление, значение давления будет чрезмерно высоким. Газовые краны могут стать негерметичными, что приведёт к утечкам. Прибор может взорваться. При использовании сжиженного газа всегда эксплуатируйте прибор с подходящим регулятором давления. Данные о давлении находятся на типовой табличке.

⚠ Предупреждение – Опасность перегрева!

- Вентилятор не работает без подключения к электросети. Поэтому прибор может перегреваться. Ни в коем случае не пользуйтесь духовым шкафом, если он не подключён к электросети.
- При использовании неподходящего регулятора давления, устанавливающего слишком высокое давление, мощность и температура духового шкафа слишком высокие. Поэтому прибор может перегреваться. При использовании сжиженного газа всегда эксплуатируйте прибор с подходящим регулятором давления. Данные о давлении находятся на типовой табличке.

Причины повреждений

Общая информация

Внимание!

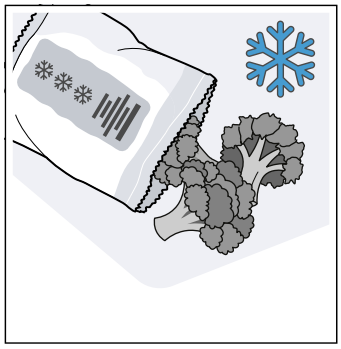
- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 ºC. Это приведёт 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.
- Влага 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 32
- 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.

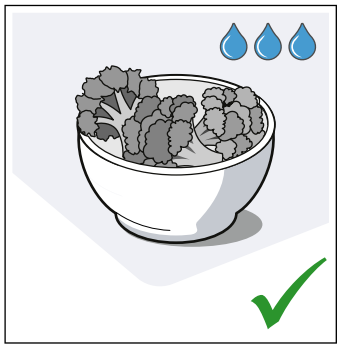
Охрана окружающей среды

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.

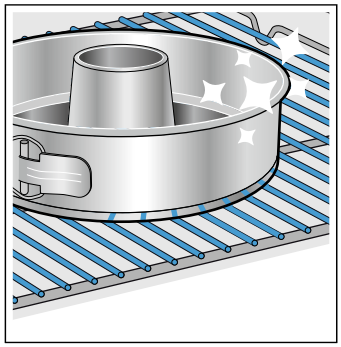
Экономия электроэнергии

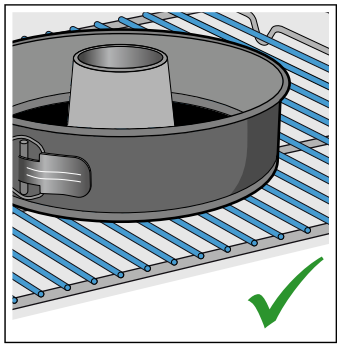
- Предварительно нагревайте прибор только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Прежде чем помещать замороженные продукты в рабочую камеру, разморозьте их.



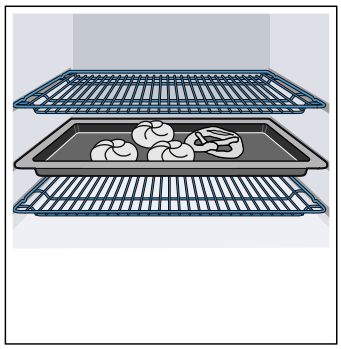


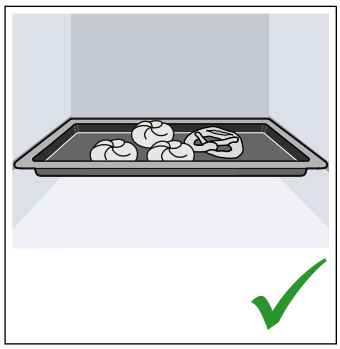
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.



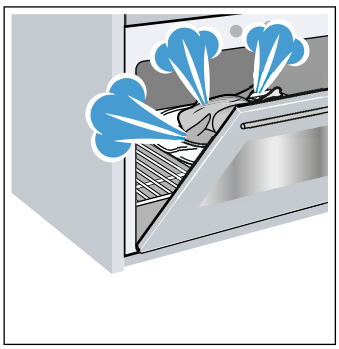


- Выньте из духового шкафа принадлежности, которые вам не понадобятся.



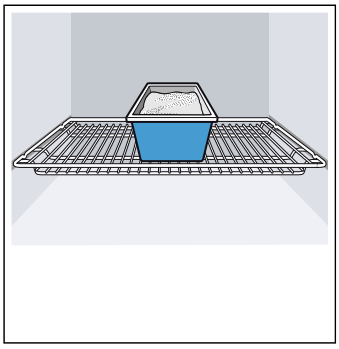


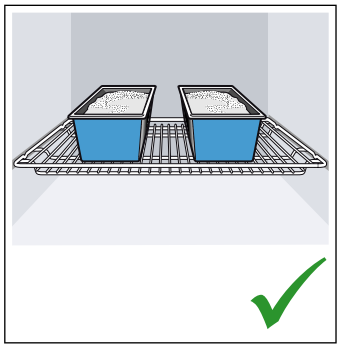
- Как можно реже открывайте дверцу прибора во время работы.





- 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.

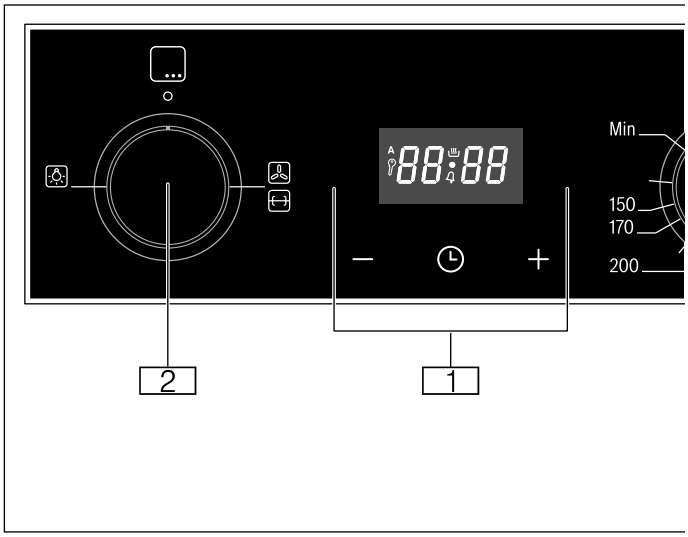
Знакомство с прибором

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.

4 **Газовый гриль**
Газовый гриль нагревает сверху.

5 **Газовая горелка**
Газовая горелка нагревает снизу.

Кнопки

Здесь дано краткое описание значений различных кнопок.

При отсутствии функции для кнопки раздаётся сигнал.

Кнопка		Пояснение
	Функции времени	Установка таймера и времени суток

–	Минус	Уменьшение установленного значения
+	Плюс	Увеличение установленного значения

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
–––––	Контроль температуры
	Блокировка для безопасности детей

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	Использование
0	Нулевое положение	–	Духовой шкаф выключен.
	Нижний жар	130–260 °C	Для приготовления пирогов и другой выпечки, запеканок, птицы, нежирного жаркого из говядины, телятины или дичи. Нижний жар включается при установке температуры. Жар поступает только снизу.
	Гриль, большая площадь нагрева		Для приготовления на гриле плоских кусков мяса (например, стейков, колбасок или тостов) и для запекания. Гриль включается регулятором температуры. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля
	Освещение рабочей камеры	-	Для включения освещения рабочей камеры.
	Конвекция	130–260 °C	Для допекания, например, фруктовых пирогов с сочной начинкой, для консервирования, для приготовления блюд на водяной бане. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом. **Указание:** Режим конвекции нельзя использовать одновременно с грилем.
	Вертел		Вертел: для приготовления жаркого, мясных рулетов и птицы

Регулятор температуры

Регулятор температуры предназначен для установки температуры или режима гриля.

Режим работы		Использование
0	Нулевое положение	Духовой шкаф выключен.
мин. - макс.	Температура	Духовой шкаф включён, температура в рабочей камере в °C
	Гриль, большая площадь нагрева	Для приготовления на гриле плоских кусков мяса (например, стейков, колбасок или тостов) и для запекания. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.

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 открывании дверцы прибора включается подсветка рабочей камеры.

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

Охлаждающий вентилятор

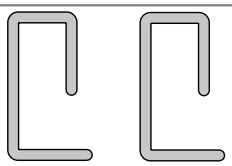
Охлаждающий вентилятор включается и выключается при необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы.

Внимание!
Не закрывайте вентиляционные прорези, иначе духовой шкаф перегреется.

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

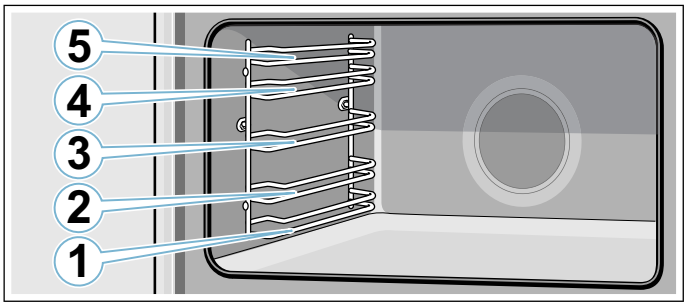
Принадлежности

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.
	**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.

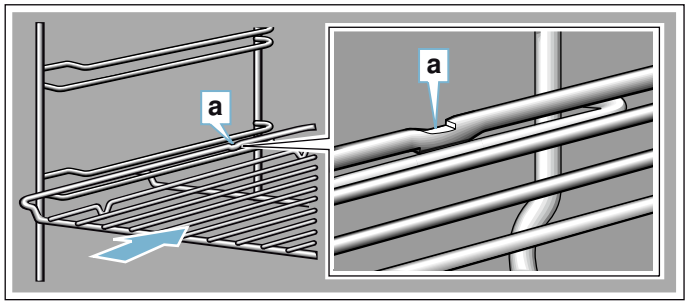


⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!!
Запрещается ставить противни, сковороды и другую посуду непосредственно на дно духового шкафа, так как это может вызвать перегрев дна прибора и серьёзно повредить сам прибор.

Функция фиксации

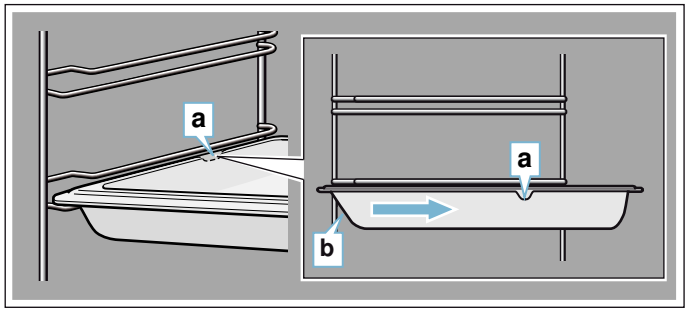
Принадлежности можно выдвигать примерно до половины, так чтобы они зафиксировались. Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании. Чтобы защита от опрокидывания срабатывала, принадлежности должны быть правильно установлены в рабочей камере.

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.

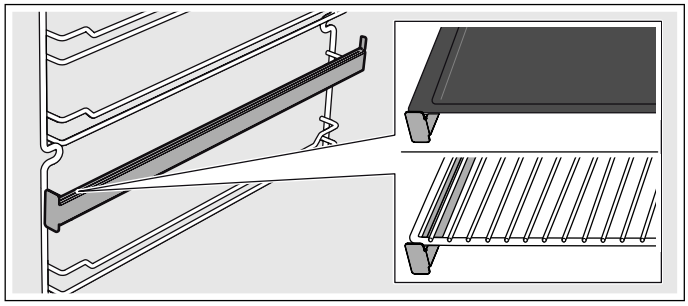
Пример на рисунке: универсальный противень



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 через сервисную службу или через интернет-магазин.

Принадлежности	Описание

Комплект выдвижных направляющих	Комплект выдвижных направляющих для одного уровня. Номер для заказа: 12036208
Регулятор давления	Регулятор давления при эксплуатации на сжиженном газе. Номер для заказа: 752313

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 загораются три нуля. Установите время суток.

1. Нажмите кнопку ⏲.
2. Установите время суток кнопкой **−** или **+**.
3. 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 34
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 35

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. Откройте дверцу прибора.
2. Нажмите на регулятор температуры и поверните его в положение «Max».
3. Удерживайте регулятор температуры нажатым в течение нескольких секунд, пока пламя не стабилизируется.
4. Осторожно закройте дверцу прибора.
5. Установите необходимую температуру регулятором температуры. Не поворачивайте регулятор за положение «Min».

Газовая горелка включена.

Указание: Переключателем выбора функций можно установить дополнительные функции.

Изменение установок

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

Выключение духового шкафа

Установите регулятор температуры в нулевое положение.

Использование гриля

Во время приготовления на гриле дверца духового шкафа должна быть закрыта.

Указания

- Одновременное использование гриля и газовой горелки духового шкафа невозможно.
- Время приготовления на гриле не должно превышать 60 минут.

Включение гриля

1. Откройте дверцу прибора.
2. Нажмите на регулятор температуры и поверните его в положение .
3. Удерживайте регулятор температуры нажатым в течение нескольких секунд, пока пламя не стабилизируется.
4. Осторожно закройте дверцу прибора.

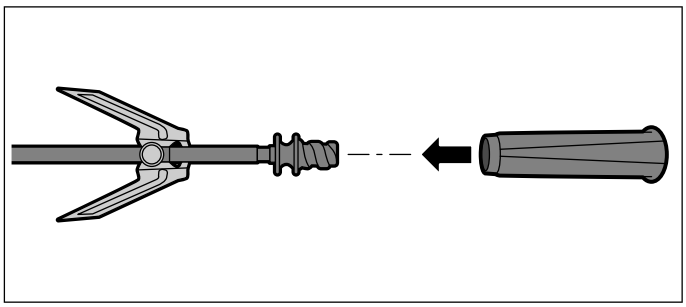
Выключение гриля

Установите регулятор температуры в нулевое положение.

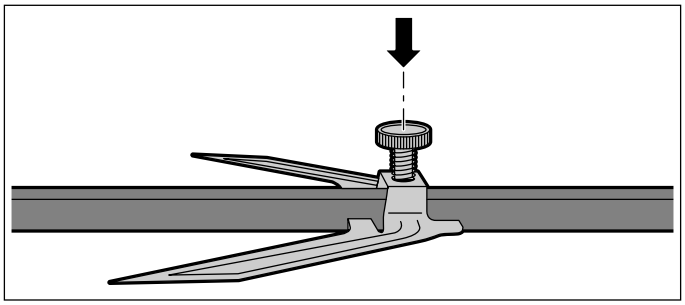
Вертел

Подготовка вертела

1. Наденьте зажим на вертел и навинтите ручку.



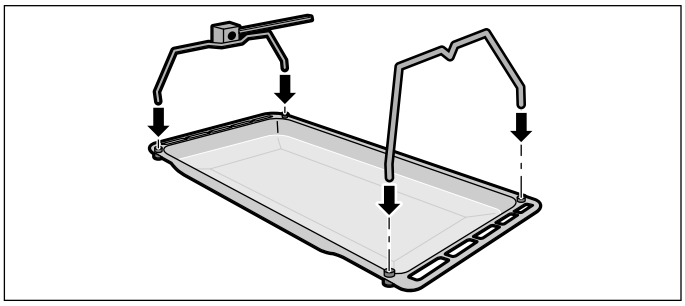
2. Разместите жаркое на вертеле как можно ближе к центру.
3. Закрепите жаркое зажимами.
4. Зафиксируйте зажимы винтами с накатной головкой.



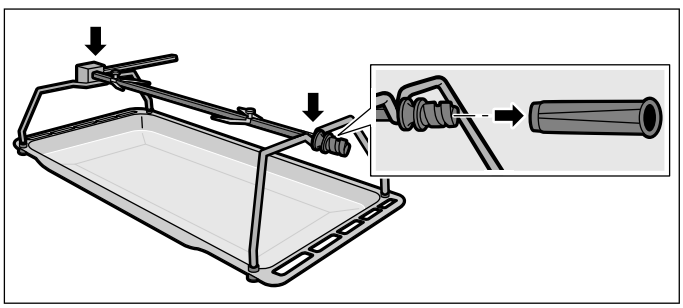
Установка вертела

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.

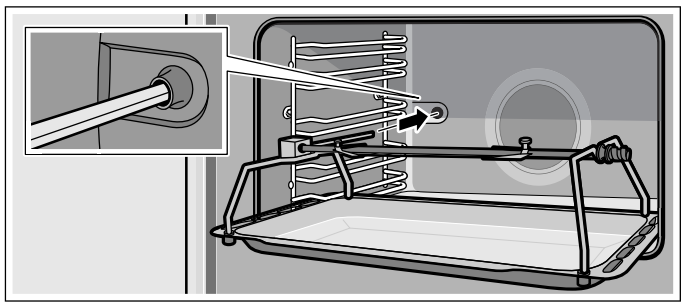
1. Вставьте подставку вертела в резьбовые втулки.



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 регулятор температуры на .
2. Установите переключатель выбора функций на .

Указание: Налейте в универсальный противень немного воды для стекания 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.

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. Одновременно нажмите кнопки + и −.
2. Кнопками + и − установите текущее время суток.

Через 7 секунд установленное время принимается.

Установка таймера

Таймер не оказывает никакого влияния на функции духового шкафа. Таймер можно установить на время от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

1. Нажмите кнопку ◷.
   Начинает мигать символ ⧖ и появляются три нуля.
2. Кнопками + и − установите нужное время.
   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 нажмите кнопку ◷. Затем одновременно нажмите кнопки + и −.

Выключение звукового сигнала

Для выключения сигнала нажмите кнопку −.

Указание: Через семь минут сигнал автоматически отключится.

Изменение звукового сигнала

Вы можете выбрать один из трёх звуковых сигналов.

1. Одновременно нажмите кнопки + и −.
2. Нажмите кнопку ◷.
   На дисплее отображается текущий звуковой сигнал, например, «ton.1».
3. Для выбора другого звукового сигнала нажмите кнопку −.

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 нагревающихся 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

Стеклянный 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 тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей или спиральную металлическую мочалку.
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.
Эмалированные поверхности и самоочищающиеся поверхности	Соблюдайте указания для поверхностей рабочей камеры, приведённые после таблицы.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку. Эмалированные принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

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

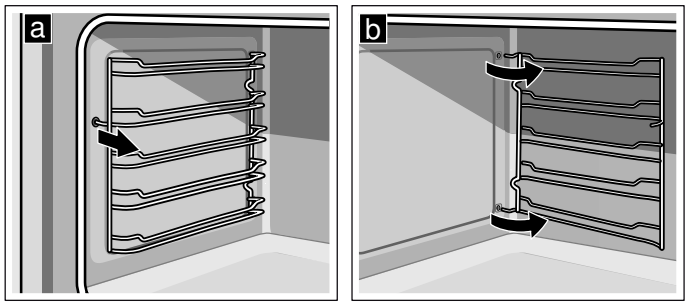
- Очищайте рабочую камеру после каждого использования, чтобы загрязнения не пригорали.
- Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка.
- Для выпекания особо сочных пирогов используйте глубокий универсальный противень.
- Используйте для жарки подходящую посуду, например, жаровню.

Навесные элементы

Снятие навесных элементов

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

1. Возьмитесь за переднюю часть навесного элемента и оттяните 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

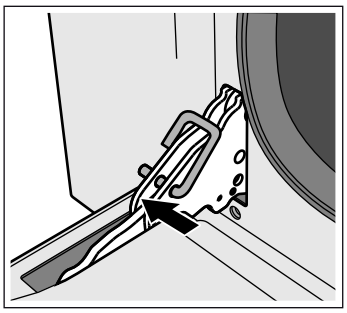
При тщательном уходе и очистке ваш прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. Здесь описывается процесс очистки дверцы прибора.

Снятие и установка стёкол дверцы

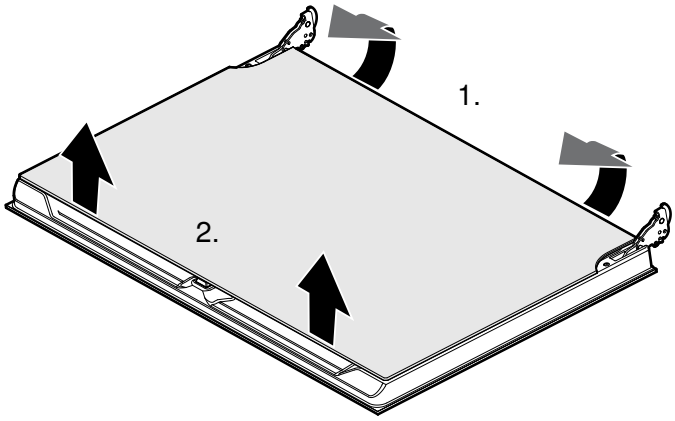
Для лучших результатов очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

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

Установка стёкол дверцы

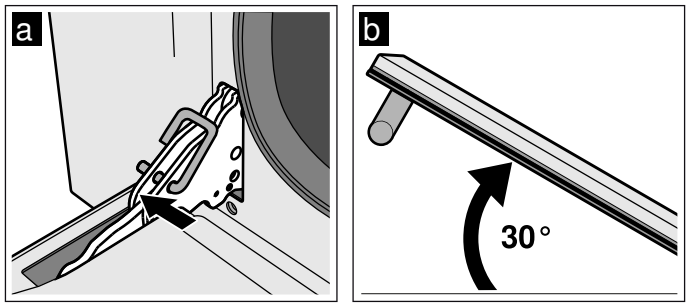
1. Снова установите внутреннее стекло.
   Указание: Все четыре крепёжных штифта должны быть зафиксированы в соответствующих держателях.
2. Удалите предохранительные штифты и закройте дверцу духового шкафа.

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

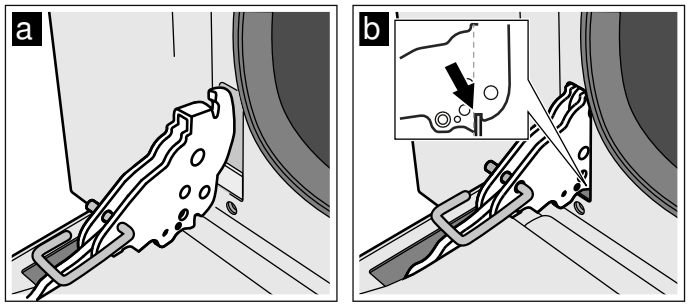
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Заблокируйте обе петли с левой и с правой стороны с помощью фиксирующих штифтов **(a)**.
   Указание: Фиксирующие штифты были должны быть вставлены в отверстия в петлях до конца.
3. Возьмите дверцу духового шкафа с боков обеими руками и закройте её прим.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

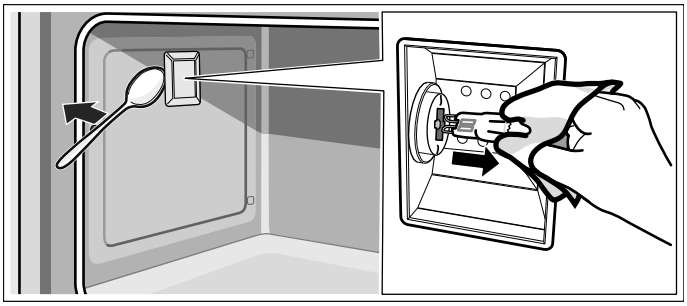
Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Прибор не работает	Вилка не вставлена в розетку	Подключите прибор к электросети
	Отключение электроэнергии	Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы
	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей
	Защитное отключение	Дайте прибору остыть, проверьте подачу газа
Освещение духового шкафа не работает.	Неисправна лампочка духового шкафа.	Замените лампочку в духовом шкафу. (См. раздел «Замена лампочки духового шкафа»).
При приготовлении в духовом шкафу все блюда очень быстро подгорают.	Неисправен термостат.	Вызовите специалиста сервисной службы.
Пламя (в духовом шкафу) выходит не из всех отверстий.	Обычное загрязнение.	Вызовите специалиста для очистки горелки.
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.



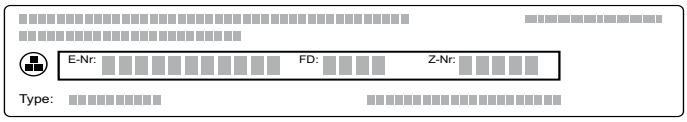
7. Вставьте новую лампочку аналогичного типа:
   Напряжение: 230 В;
   Мощность: 40 Вт;
   Цоколь: G9;
   Термостойкость: 300 °C
8. Снова установите стеклянный плафон лампочки в духовом шкафу.
9. Установите навесные решётки.
10. Выньте кухонное полотенце.
11. Снова включите предохранитель.
12. Проверьте,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



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.

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 установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Лазанья	3	2	Газовая горелка	210*	55-60
Жаркое из телятины	2.5	2	Газовая горелка	190-200*	140-150
Свиное филе	1.5	3	Газовая горелка +	190-200*	100-120
Баранина	1.5	2	Газовая горелка	200-210*	130-140
Жареный картофель	2	3	Газовая горелка +	190-200*	40-45
Свиная лопатка	2	2	Газовая горелка	190-200*	150-160
Цыплёнок	1.5	3	Газовая горелка	190-200*	90-95
Гамбургер с говядиной	0.8	5**		-*	Одна сторона: 11
					Другая сторона: 7
Стейк из телятины	0.6	5**		-*	Одна сторона: 12
					Другая сторона: 7
Колбаски	0.8	5**		-*	Одна сторона: 14
					Другая сторона: 10
Жареный цыплёнок	1	Вертел	+	-*	90-95
Жаркое из телятины	1.5	Вертел	+	-*	80-90
Радужная форель	1	2	Газовая горелка	190-200*	40-45

* Предварительный разогрев в течение 8 минут.

** Для равномерного результата жарения рекомендуется размещать блюдо по центру решётки.

Блюдо	Вес (в кг)	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Морской чёрт	1	2	Газовая горелка +	190-200*	55-60
Сибас	1	2	Газовая горелка	200-210*	45-50
Пирог из песочного теста	1	3	Газовая горелка	170-180*	40-45
Яблочный пирог	1	3	Газовая горелка +	170-180*	70-75
Заварные булочки	0.8	3	Газовая горелка	170*	70-75
Райский пирог	1	3	Газовая горелка	160-170*	55-60
Круглый кекс	1	3	Газовая горелка	160-170*	55-60
Бисквит	1	2	Газовая горелка +	160-170*	60-65
Кексы (15 штук)	по 0,03	2	Газовая горелка +	160-170*	25-30

* Предварительный разогрев в течение 8 минут.

** Для равномерного результата жарения рекомендуется размещать блюдо по центру решётки.

Рекомендации по использованию

Ниже даны рекомендации по выбору посуды и приготовлению блюд.

Do not use this element!

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 выпеките 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	▪ 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 41

Muhim xavfsizlik ko‘rsatmalari 41
Umumiy holatlar 41

Ziyonlar uchun sabablar 43
Umumiy holatlar 43

Atrof-muhitni muhofaza qilish 43
Energiya tejash 43
Atrof-muhitga xavfsiz tarzda chiqitga chiqarish 44

Qurilma bilan tanishish 44
Boshqaruv paneli 44
Tugmalar 44
Displey 45
Qizdirish turlari va funksiyalar 45
Harorat tanlovchisi 45
Pishirish kamerasi funksiyalari 45

Qo'shimcha jihozlar 46
Solish darajalari 46
Tiralish funksiyasi 46
Teleskopli tortma komplekti 46
Maxsus qo'shimcha jihozlar 46

Birinchi marta foydalanishdan oldin 47
Soatni sozlash 47
Pechni qizdirish 47
Qo'shimcha jihozlarni tozalash 47
Teleskopli tortma komplektini o'rnatish 48

Qurilmani boshqarish 48
Pechni yoqish va o'chirish 48
Grilni boshqarish 48
Six 48

Vaqt funksiyalari 50
Elektron soatni sozlash 50
Qisqa vaqtli taymerni sozlash 50
Signal tovushini o'chiring 50
Signal tovushini o'zgartirish 50

Yuvish 50
Mos tozalash vositasi 50
Pishirish kamerasining yuzalari 51
Qurilmani toza ushlang 51

Rama 52
Ramalarni chiqarish 52
Ramalarni osish 52

Qurilma eshigi 53
Eshik oynalarini yechish va o'rnatish 53
Qurilma eshigini yechish va osish 53

Nosozliklar, nima qilish kerak? 54
Pech lampasini almashtirish 54

Mijozlarga xizmat ko‘rsatish 55
E raqami va FD raqami 55

Siz uchun bizning pishirish studiyamizda sinalgan 55
Taomlar jadvali 55
Foydalanish bo'yicha maslahatlar 56

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 ishlating.

Ushbu qurilma maksimal ravishda dengiz sathidan 2000 metr balandligda 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. ⟶ 46-betdagi "Qo'shimcha jihozlar"-bob

Muhim xavfsizlik ko‘rsatmalari

⚠ Ogohlantirish – GAZ HIDINI SEZGANDA HARAKATLAR!

Chiqadigan gaz portlashga olib kelishi mumkin.

Agar gaz hidi yoki nosozliklari gaz qurilmasida aniqlansa:

- Darhol gaz oqimini yoki gaz ballonining klapanini yoping.
- Darhol ochiq olov va sigaretalarni o'chiring.
- Chiroq va qurilma o'chirgichlariga boshqa tegmang, shtekerlarni rozetkadan chiqaring. Telefon yoki uyali telefonalaridan uyda foydalanmang.
- Derazalarni ochib zonani yaxshilab shamollating.
- Mijozlar xizmatini yoki gaz ta'minoti muassasasiga qo'ng'iroq qiling.

⚠ Ogohlantirish – Bo‘g‘ilib qolish xavfi!

Gaz qaynatish qurilmasidan foydalanish issiqlik, namlik va yonish mahsulotlarining o'rnatish xonasida paydo bo'lishiga olib keladi. O'rnatish xonasida yaxshilab shamollatishga rioya qiling. Tabiiy shamollatish teshiklarini ochiq ushlang yoki mexanikali shamollatish qurilmasini (misol uchun hid tortish quvurini) o'rnatish kerak. Intensiv va uzoq vaqt davom etgan qurilmaning foydalanilishi qo'shimcha shamollatishni, misol uchun derazani ochishni, yoki kuchliroq shamollatishni, misol uchun, mavjud mexanikali shamollatish qurilmasini yuqoriroq quvvat bosqichida ishlatishni, talab qilishi mumkin.

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. Gaz oqimini yoping.
- 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.

- Qurilma qizib ketishi mumkin. Agar qurilma ajralmas mebelda dekor eshigi bilan o'rnatilsa, dekor eshik yopiq bo'lganda issiqlik yig'ilishi mumkin. Qurilmani faqat dekor eshik ochiq bo'lganda ishlating.
- Qurilma orqa tomoni qizib ketadi. Bu ulash simlarining shikastlanishiga olib kelishi mumkin. Tok simlari va gaz quvurlari qurilma orqa tomoniga tegmasligi lozim.

⚠ 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 ushlash 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.
- Tegishli bo'lmagan holda tuzatishlarni amalga oshirish xavfli. Tuzatish ishlarini va shikastlangan tok va gaz quvurlarini almashtirishni faqat mijozlar xizmatining texnigi amalga oshirishi mumkin. Agar qurilma nosoz bo'lsa, tarmoq shtekerini tortib oling yoki saqlagichni avtomatda o'chirib qo'ying, gaz oqimini yoping. Mijozlarga xizmat ko‘rsatish markaziga murojaat qiling.
- Qurilma eshigining oshiq-moshiqlari eshik ochilib yopilganda harakatlanadi va qisilib qolishingiz mumkin. Oshiq-moshiq doirasiga tegmang.
- Qurilmada nosozliklar yoki shikastlanishlar xavfli bo'ladi. Hech qachon nosoz qurilmani yoqmang. Tarmoq shtekerini tortib oling yoki saqlagichni avtomatda o'chirib qo'ying. Gaz oqimini yoping. Mijozlarga xizmat ko‘rsatish markaziga murojaat qiling.

⚠ Ogohlantirish – Tok urish xavfi!

- Noto'g'ri bajarilgan tuzatishlar xavfli. Tuzatishlarni va shikastlangan tok kabelini almashtirishni faqat o'qigan sotuvdan keyingi xizmat texniki amalga oshirishi mumkin. Agar qurilma buzilgan bo'lsa, uni rozetkadan chiqaring yoki saqlagich qutisida avtomatik o'chirgichni o'chiring. Sotuvdan keyingi xizmatga 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.
- 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.
- Pishirish kamerasini almashtirganda chiroq patronining kontaktlarida tok bo'ladi. Almashtirishdan avval tarmoq shtekerini tortib oling yoki saqlagichni avtomatda o'chirib qo'ying.

⚠ Ogohlantirish – Yorilish xavfi!

Agar noto'g'ri bosim sozlagichini ishlatsangiz, yuqori bosimda bosim juda baland bo'ladi. Gaz jo'mraklari zich bo'lmasligi mumkin va oqimlarga olib kelishi mumkin. Qurilma portlashi mumkin. Suyuq gazda qurilma har doim mos bosim sozlagichi bilan jihozlanishi kerak. Zavod tunukachasida bosim bo'yicha ma'lumot bor.

⚠ Ogohlantirish – Qizib ketish xavfi!

- Toksiz sovitish ventilyatori ishlamaydi. Qurilma qizib ketishi mumkin. Hech qachon pechni toksiz ishlatmang.
- Agar noto'g'ri bosim sozlagichini ishlatsangiz, yuqori bosimda quvvat bilan harorat pechda juda baland bo'ladi. Qurilma qizib ketishi mumkin. Suyuq gazda qurilma har doim mos bosim sozlagichi bilan jihozlanishi kerak. Zavod tunukachasida bosim bo'yicha ma'lumot bor.

Ziyonlar uchun sabablar

Umumiy holatlar

Diqqat!

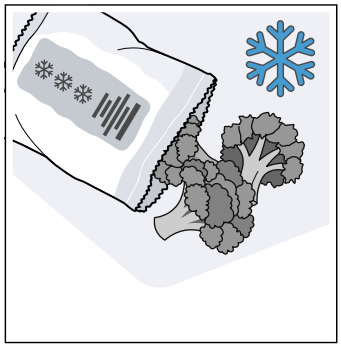
- Qo'shimcha jihozlar, plyonka, pishirish qog'ozi yoki idish pishirish kamerasining tubida: pishirish kamerasining tubiga qo'shimcha jihozlarni qo'ymang. Pishirish kamerasining tubini plyonka, qanday turi bo'lmasin yoki pishirish qog'ozini solmang. Pishirish kamerasining tubiga idishlarni qo'ymang, agar 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 sovuting. 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: pishrish 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 ishlating.
- 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. ⟶ 50-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.

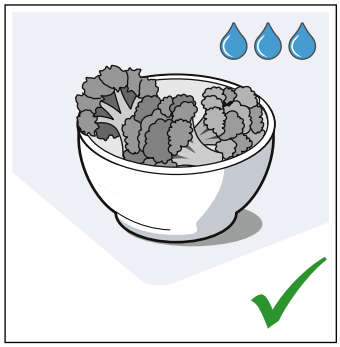
Atrof-muhitni muhofaza qilish

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

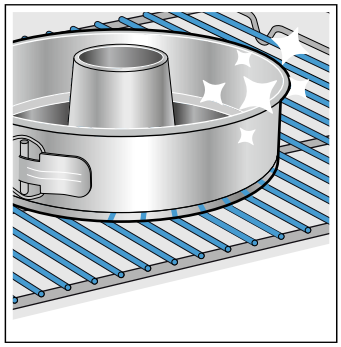
Energiya tejash

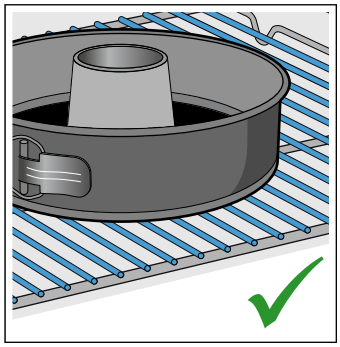
- Qurilmani faqat retsepta yoki yo;riqnimada berilgan bo'lsa gina oldindan qizdiring.
- Muzlagan oziq-ovqatlarni eritib kameraga soling.



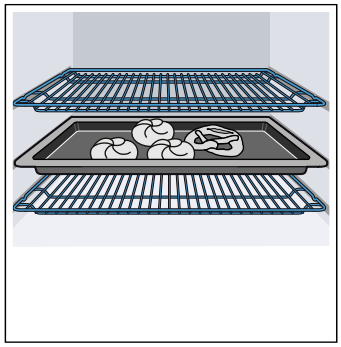


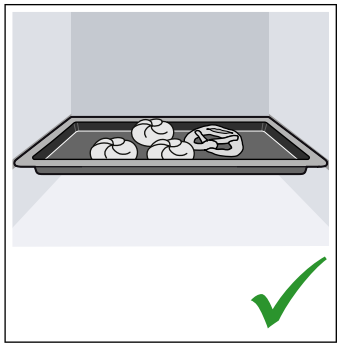
- Qora, laklangan yoki emallangan qoliplarni ishlating. Ular issiqlikni yaxshi tortadi.



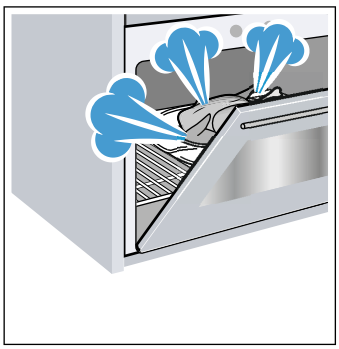


- Kerak bo'lmagan qo'shimcha jihozlarni pishirish kamerasidan olib tashlang.



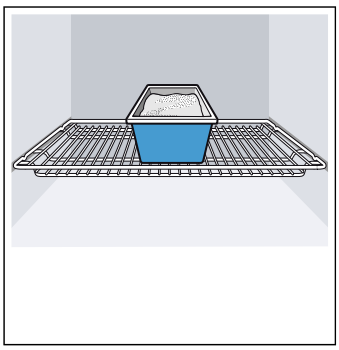


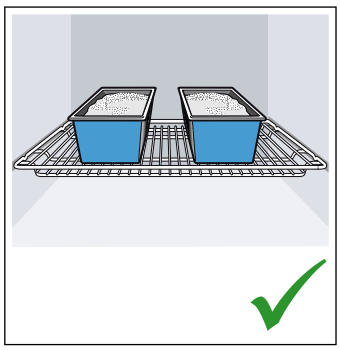
- Ishlash paytiga eshikni ochmang.





- 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.

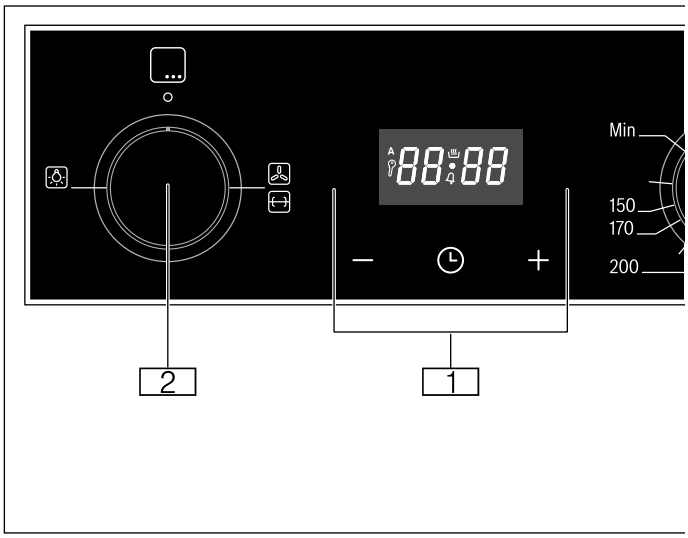
Qurilma bilan tanishish

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 funksiyani tanlash uchun teging.
Displey faol funksiyalar va vaqt funksiyalari belgilarini ko'rsatadi.

2 **Funksiya sozlagichi**
Funksiya sozlagichi bilan qizdirish turlarini va boshqa funksiyalarni sozlash mumkin.
Funksiya sozlagichini nol holatidan o'ngga yoki chapga burash mumkin.

3 **Harorat tanlovchisi**
Harorat sozlagichi bilan haroratni qizdirish turiga moslashtiring.

4 **Gazli gril**
Gazli gril yuqoridan qizdiradi.

5 **Gaz gorelkasi**
Gaz gorelkasi pastdan qizdiradi.

Tugmalar

Turli tugmalar ma'nosi.

Funksiyasi yo'q bo'lsa signal chaladi.

Tugma		Tafsilot
◷	Vaqt funksiyalari	Taymerni va soatni sozlash
−	Minus	Sozlash quymatini kamaytirish
+	Plus	Sozlash qiymatini ko'tarish

Displey

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

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

Belgi	Tafsilot
88:88	Vaqt indikatori
	Qisqa vaqtli taymer
–––––	Haroratni boshqarish
	Bolalardan qulflash himoya

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	Foydalanish
o	Nol holati	-	Pech o'chirilgan.
	Pastki qizdirish	130-260 °C	Piroq va pechenye, tonlama taom, tovuq, moysiz qovurdoqlar mol, buzoq va yovvoyi hayvon go'shtidan. Pastki qizdirish haroratni sozlash orqali yoqilgan. Qizdirish faqat pastdan keladi.
	Gril, katta maydon		Steyk, sosiska yoki tost kabi yalpoq mahsulotlarni pishirish uchun. Gril harorat sozlagichi bilan yoqiladi. Butun doira gril sisitish elementi tagida issiq bo'ladi
	Pishirish kamerasidagi chiroq	-	Pishirish kamerasidagi chiroqni yoqish uchun.
	Havo aylantirish	130-260 °C	Qo'shimcha pishirish uchun, misol uchun nam meva pirogini, qaynatish uchun, suv vannasida pishiriladigan taomlar uchun. Ventilyator issiq havoni taom atrofida aylantiradi. **Ko‘rsatma:**Aylanadigan havoni gril bilan birga ishlatib bi'lmaydi.
	Six		Six: qovurdoq, o'rama qovurdoq va tovuq uchun

Harorat tanlovchisi

Harorat sozlagichi bilan haroratni yoki gril bosqichini sozlang.

Ishlash rejimi		Foydalanish
o	Nol holati	Pech o'chirilgan.
Min - Maks	Harorat	Pech yoqilgan, harorat kamerada °C
	Gril, katta maydon	Steyk, sosiska yoki tost kabi yalpoq mahsulotlarni pishirish uchun. Butun maydon gril isitish elementi tagida issiq bo'ladi.

Pishirish kamerasi funksiyalari

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

Pishirish kamerasidagi chiroq

Agar qurilma eshigini ochsangiz, pishirish kamerasining chirog'i yoqiladi.

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

Sovutish ventilyatori

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

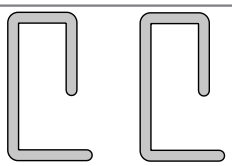
Diqqat!

Shamollatish teshigini yopmang. Aks holda pech qizib ketadi.

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

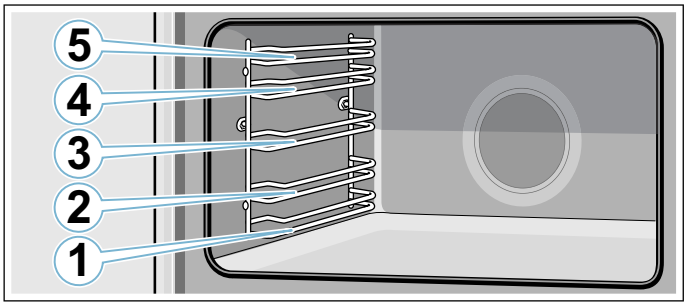
Qo'shimcha jihozlar

Qurilmangiz uchun turli qo'shimcha jihozlar bor. Komplektdagi 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.
	**Emallangan pishirish tovasi** Tova piroglari va kichik pechenyelar 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.

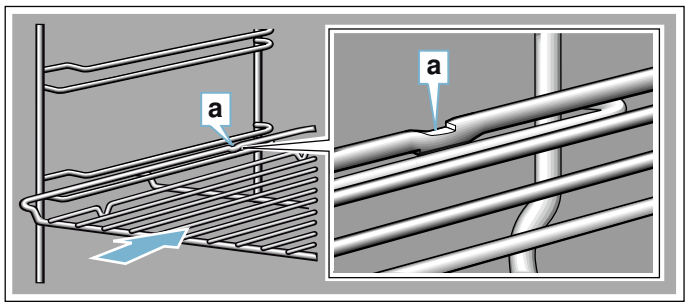


⚠ Ogohlantirish – Yong'in xavfi!
Tovani, pishirish tovasini yoki boshqa pishirish idishlarini bevosita pech tubiga qo'ymang. Bu qurilma tubining qizib ketishiga va qurilma qattiq shikastlanishiga olib kelishi mumkin.

Tiralish funksiyasi

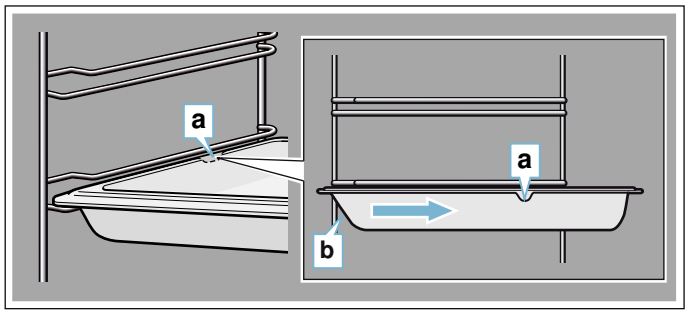
Qurilmani tiralgancha yarmigacha chiqarish mumkin.Tiralish funksiyasi chiqarishda qurilma ag'anashidan saqlaydi.Qo'shimcha jihozlarni pishirish kamerasida to'g'ri solish kerak, unda ag'anashdan himoya yaxshi ishlaydi.

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.

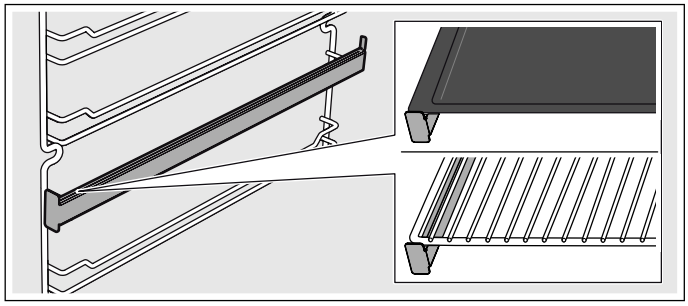
Rasmdagi misol: universal tova



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, maxsus do'konlardan yoki internetdan sotib olish mumkin.

Qo'shimcha jihozlar	Ta'rifi
Teleskopli tortma komplekti	Teleskopli tortma komplekti bitta daraja uchun. Mijozlar xizmatining raqami: 12036208

Bosim sozlagichi	Suyuq gaz uchun bosim sozlagichi. Mijozlar xizmatining raqami: 752313

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 indikatorda uchta nol yonadi. Vaqtni sozlang.

1. ◷ tugmasini bosing.
2. − yoki + bilan soatni sozlash.
3. 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. ⟶ 52-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'rnating.
3. Kerak bo'lganda, eshik oynalarini tozalang. ⟶ 53-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. Qurilma eshigini oching.
2. Harorat sozlagichini bosib Maks-ga buring.
3. Harorat sozlagichini bir necha daqiqa bosib turib olovni stabillashtiring.
4. Qurilma eshigini avaylab yoping.
5. Haroratni harorat tanlovchisida sozlang. Min. belgisidan oshirmang.

Gaz gorelkasi yoqilgan.

Ko‘rsatma: Qo'shimcha funksiyalarni funksiya sozlagichi bilan sozlash mumkin.

Sozlamalarni o'zgartirish

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

Pechni o'chirish

Harorat sozlagichini nol holatiga buring.

Grilni boshqarish

Qurilma eshigi gril ishlaganda yopiq bo'lishi lozim.

Ko‘rsatmalar

- Pechning gaz gorelkasini va grilni bir vaqtda ishlatib bo'lmaydi.
- Pishirish vaqti grilni ishlatgan paytda 60 daqiqadan ortmasligi lozim.

Gril yoqish

1. Qurilma eshigini oching.
2. Harorat sozlagichini bosib ⌸-ga buring.
3. Harorat sozlagichini bir necha daqiqa bosib turib olovni stabillashtiring.
4. Qurilma eshigini avaylab yoping.

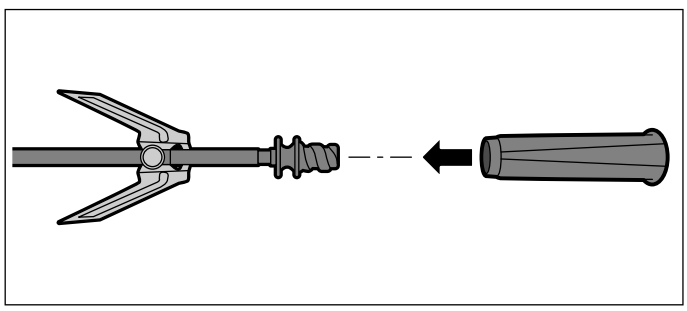
Grilni ochirish

Harorat sozlagichini nol holatiga buring.

Six

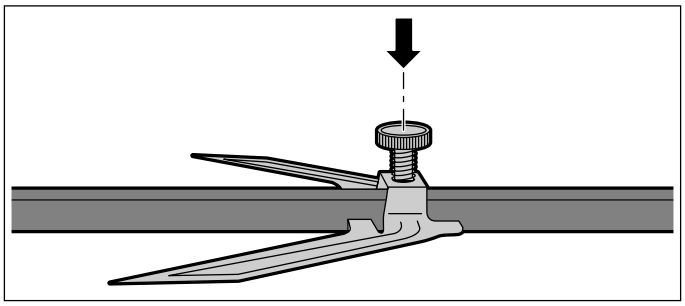
Sixni tayyorlash

1. Tutqichni sixga jildirib dastakni burab oling.



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

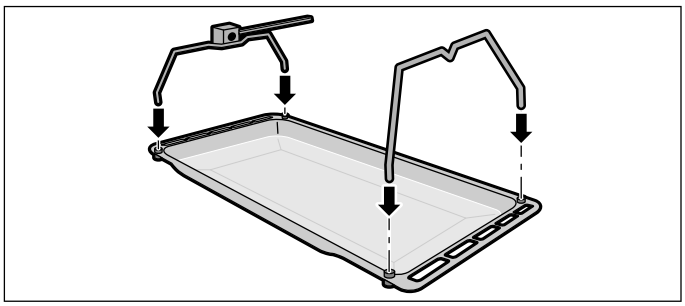
4. Tutqichlarni boltlar bilan mahkamlang.



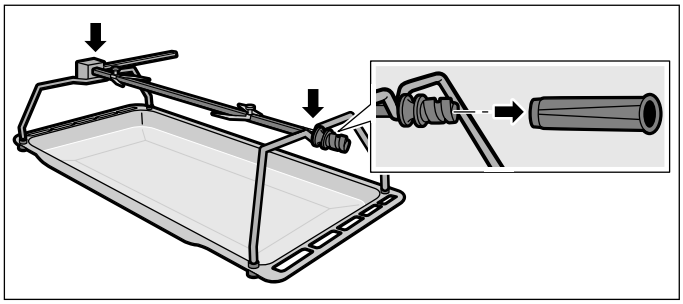
Sixni solish

⚠ Ogohlantirish – Yong‘in xavfi!
Pishirish kamerasining issiq ichki joylariga va qizdirish elementlariga tegmang. Bolalarni yaqinlashtirmang. Qurilma eshigini avaylab oching. Issiq bug' chiqishi mumkin.

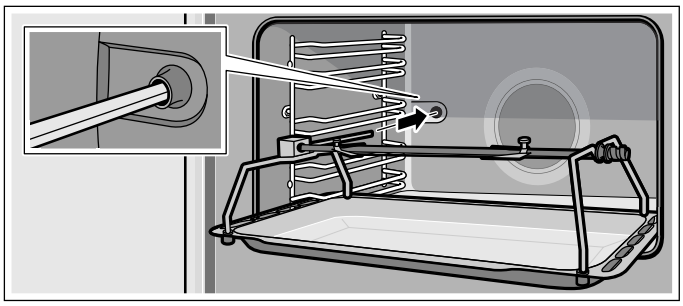
1. Six ramasini rezbali vtulkalarga soling



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. Harorat sozlovshisini ⎍-ga sozlang.
2. Funksiya sozlagichini ⟷-ga sozlang.

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.

Elektron soatni sozlash

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

1. + va − tugmalarini baravar bosing.
2. + va − bilan joriy vaqtni tanlang.

7 soniyadan so'ng sozlangan vaqt qabul qilinadi.

Qisqa vaqtli taymerni sozlash

Qisqa vaqtli taymer pech ishiga ta'sir qilmaydi.Taymer 1 daqiqadan 23 soat va 59 daqiqagacha sozlanishi mumkin.

1. ◷ tugmasini bosing.
   ⧖ belgisi mo'tillab 3 nol ko'rsatiladi.
2. + va − bilan kerakli vaqtni tanlang.
   Vaqt o'tgandan keyin tovush chiqadi.

Koʻrsatmalar

- Qolgan vaqtni o'zgartirish uchun ◷ tugmasini bosing. So'ng + va − bilan qolgan vaqtni o'zgartiring.
- Taymerni to'xtatish uchun ◷ tugmasiga bosing. + va − tugmalarini baravar bosing.

Signal tovushini o'chiring

− bosib signalni o'chiring.

Koʻrsatma:7 daqiqadan so'ng signal avtomatik ravishda tugaydi.

Signal tovushini o'zgartirish

3 turli signal bor.

1. + va − tugmalarini baravar bosing.
2. ◷ tugmasini bosing.
   Indikatorlar panelida joriy signal tovushi ko'rsatilgan, misol uchun "ton.1".
3. − bosib boshqa signal tanlang.

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 – Yongʻin 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 yostiqchalarini yoki tozalash gubkalarini,
- yuqori bosimdagi tozalagichlarni, yoki bug' tozalagichlarini.

Yangi gubkali lattalarni ishlatishdan oldin yaxshilab artib tashlang.

Doira	Tozalash
Qurilma tashqaridan	
Zanglamaydigan po'latdan yasaladigan 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	
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 ishlatmang.
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 ishlatmang. 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.
Emal doiralari va o'zini tozalaydigan doiralar	Jadvaldan so'ng berilgan pishirish kamerasi doiralari uchun ko'rsatmalarga rioya qiling.
Qo'shimcha jihozlar	Issiq ishqor eritmasi: Ivitib latta bilan yoki cho'tka bilan tozalang. Qattiq ifloslangan holda zanglamaydigan po'latdan yasalgan ishqalash spiralini ishlating. Emal bilan qoplangan buyumlarni idish yuvish mashinasida yuvish mumkin.

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'sit 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 budir 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 eshigidan 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 doiralar

O'zini tozalaydigan doiralar 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

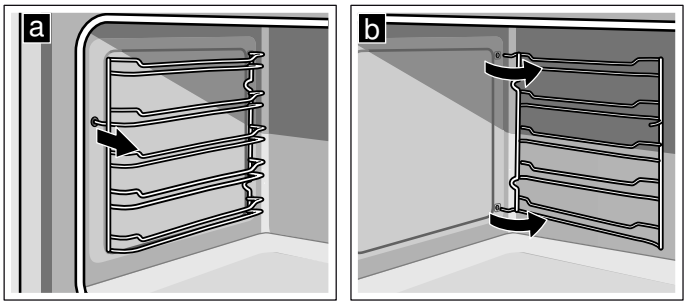
- Pishirish kamerasini har pishirishdan keyin tozalang. Shunday qilib iflosliklar kuyib qotmaydi.
- Ohak, moy, kraxmal va oqsil dog'larini har doim darhol yo'q qiling.
- Juda suvli pirogni pishirish uchun universal tovani ishlating.
- Qovurish uchun mos idishlarni ishlating, misol uchun, tik yonli tova.

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 bosing.

Qurilma eshigi

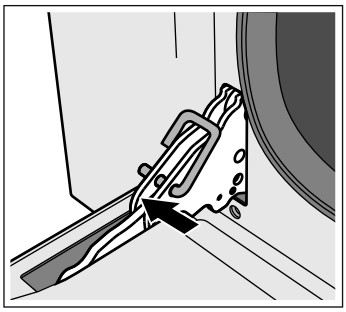
Yaxshilab parvarish qilish va tozalash natijasida qurilmanigz uzoq vaqt chiroyli va ishlashga tayyor qoladi. Bu yerda qurilma eshigini tozalash yo'lini bilib olasiz.

Eshik oynalarini yechish va o'rnatish

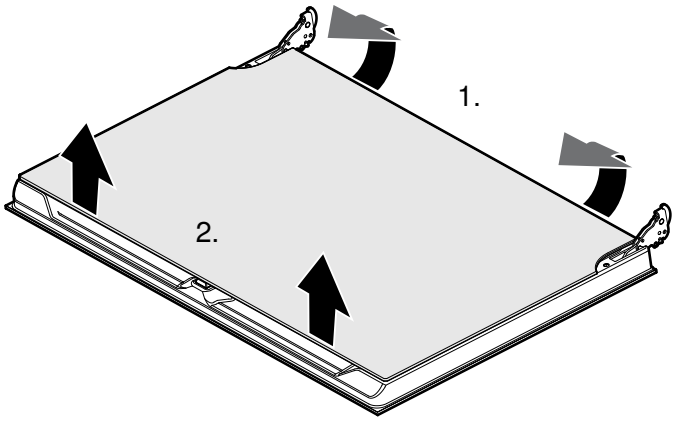
Yaxshiroq tozalash uchun oynalarni pech eshigidan yechish mumkin.

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

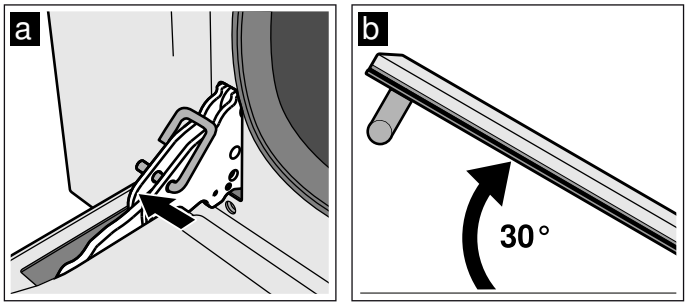
1. Ichki oynani qayta soling.
   Ko‘rsatma: Barcha to'rt mahkamlash shtiftlari buning uchun ushlagichga tiralishi kerak.
2. Mahkamlash shtiftlarini olib tashlab pech eshigini yoping.

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)**.

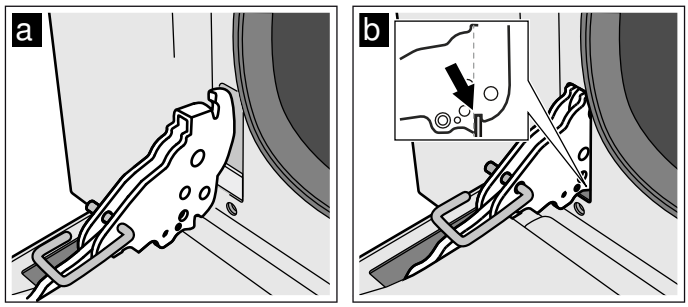


4. Pech eshigini oz ko'taring va to'liq chiqaring.
   Ko‘rsatma: Pech eshigini to'liq bo'lmagan holda yoping. Sharnirlar qiyshayishi mumkin va emal shikastlanishlari paydo bo'lishi mumkin.

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?

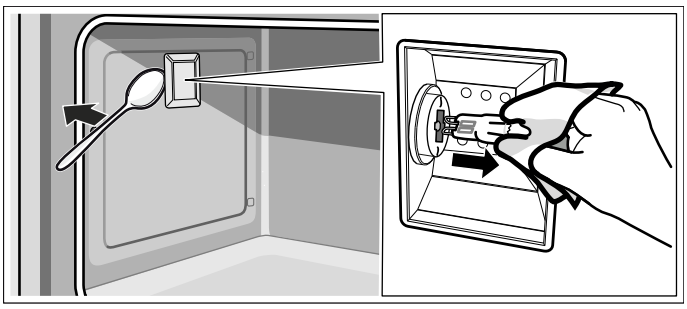
Nosozlik	Taxminiy sabab	Ko'rsatmalar/yechimlar
Qurilma ishlamayapti	Ulagich qurilmaga ulanmagan	Qurilmani tarmoqqa ulang
	Quvvat uzilishi	Boshqa oshxona johozlarining ishlayotganini tekshirib ko‘ring
	Nosoz saqlagich	Saqlagichlar blokidagi qurilma saqlagichi normal holatda ishlayotganini tekshiring
	Xavfsiqlik ochirilishi	Qurilmani sovuting, gaz oqimini tekshiring
Pech chirog'i tushib ketdi.	Pech lampasi nosoz	Pech lampasini almashtirish. (“Pech lampasini almashtirish” bo'limini qarang)
Barcha pechda tayyorlanadigan taomlar qisqa vaqtda kuyadi.	Termostat nosoz.	Mijozlarga xizmat ko‘rsatish markaziga qo'ng'iroq qiling.
Olov (pech) xamma chiqish teshiklaridan chiqmayapti.	Normal ifloslanish	Gorelkani mutaxassis tozalashi kerak.
Eshik oynalari qoplangan.	Normal holat, sababi harorat farlarida.	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 foydalamang.

⚠ 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.



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'lmasligini 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	2	Gaz gorelkasi	210*	55-60
Qovurilgan buzoq go'shti	2.5	2	Gaz gorelkasi	190-200*	140-150
Cho'chqa soni	1.5	3	Gaz gorelkasi +	190-200*	100-120
Barra	1.5	2	Gaz gorelkasi	200-210*	130-140
Qovurilgan kartoshka	2	3	Gaz gorelkasi +	190-200*	40-45
Cho'chqa yelkasi	2	2	Gaz gorelkasi	190-200*	150-160
Tovuq	1.5	3	Gaz gorelkasi	190-200*	90-95
Mol go'shtidan burger	0.8	5**		-*	1-bet: 11
					2-bet: 7
Buzoq go'shtidan steyk	0.6	5**		-*	1-bet: 12
					2-bet: 7
Sosiska	0.8	5**		-*	1-bet: 14
					2-bet: 10
Qovurilgan tovuq	1	Six	+	-*	90-95
Qovurilgan buzoq go'shti	1.5	Six	+	-*	80-90
Forel	1	2	Gaz gorelkasi	190-200*	40-45
Dengiz shaytoni	1	2	Gaz gorelkasi +	190-200*	55-60
Olabug'a	1	2	Gaz gorelkasi	200-210*	45-50
Qum xamirdan pirog	1	3	Gaz gorelkasi	170-180*	40-45
Olma pirogi	1	3	Gaz gorelkasi +	170-180*	70-75
Zavarnoy pishiriq	0.8	3	Gaz gorelkasi	170*	70-75
Jannat pirogi	1	3	Gaz gorelkasi	160-170*	55-60
Gugelxupf	1	3	Gaz gorelkasi	160-170*	55-60
Biskvit pirog	1	2	Gaz gorelkasi +	160-170*	60-65
Maffin (15 dona)	har biri 0,03	2	Gaz gorelkasi +	160-170*	25-30

* Kamida 8 daqiqa qizdiring.
** Tekis gril natijasi uchun taomni panjara o'rtasiga qo'yish tavsiya qilinadi.

Foydalanish bo'yicha maslahatlar

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

Do not use this element!

Ko‘rsatmalar

- Komplektdagi 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 qorar.	Keyingi marta haroratni pasaytirib pishirish vaqtini cho'zing.
Pechenye tekis qizarmagan.	Pastroq haroratni tanlang. Chiqib turgan pishirish qo'g'ozi 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 vaqtininfg 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 yuqoru 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	▪ Pishirish vaqtlarini qisqa saqlang. ▪ Taomlarni qoraytirmay, sariq ranggacha pishiring. ▪ Katta, qalin mahsulot ichida kamroq akrilamid bo'ladi.
Pishirsh	Yuqori/pastki qizdirish bilan maks. 200 °C. Issiq havo bilan maks. 180 °C.

Kam akrilamidli pishirish uchun maslahatlar	
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.

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

9001317376
010426