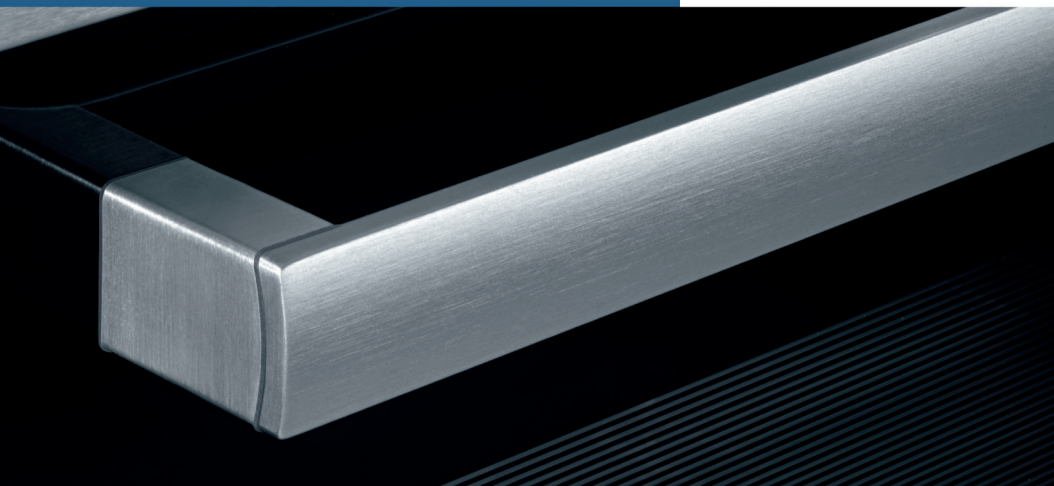


Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Dayanıqlı soba
HGD64D221Q



BOSCH

[az] İstifadə təlimatı

Mündəricat

Vacib təhlükəsizlik qaydaları.....	4
Ziyanların səbəbi	7
Sobada zədələr	7
Şkafda zədələr	7
Qurma. qaz və elektrik birləşməsi	7
Qaz birləşməsi	7
Qaz quraşdırmasında pozuntular /Qaz iyi	7
Cihazı qaz xətti və ya qapı tutacağından itələyin	7
Elektrik birləşməsi	8
Sobanı üfqi yerləşdirin	8
Divara bərkitmə	8
Cihazın qurulması	8
Daşınma zamanı diqqət etməli olan tədbirlər	8
Yeni cihazınız	9
Ümumi	9
Bişirmə sahəsi	9
Masa paneli	9
Duxovka	10
Sizin aksesuar	10
Aksesuar içeri soxun	11
Xüsusi ləvazimatlar	11
Müştəri xidməti	12
İlk istifadədən öncə	12
Vaxtı proqramlaşdırın	12
Sobanı qızdırın	12
Aksesuarı təmizləyin	12
Bişirmə sahəsini qoşun	12
Fırın ləyəninin və qapağın təmizlənməsi	12
Qaz yandırıcısını yandırmaq	13
Elektrik bişirmə plitəsi	13
Cədvəl - bişirmə - qaz qrili	13
Münasib bişirmə tavaları	14
İstifadəyə dair ehtiyat tədbirləri	14
Sobanın proqramlaşdırılması	15
Qızdırma növü və temperaturu	15
Vaxt funksiyasını proqramlaşdırın	15
Vaxt qoşma saati	15
Bişirmə vaxtı müddəti	16
Sönmə vaxtı	16
Saat	17
Uşaqlardan mühafizə	17
Əsas parametrləri dəyişin	17
Qulluq və təmizləmə	18
Təmizləyici vasitələr	18
Yuxarı şüşə örtüyü*	20
Çərçivəni çıxarın və asın	20
Duxovkanın qapısını çıxarın və asın	20
Qapı pəncərələri quraşdırın və götürün	21
Soba qapısı - əlavə təhlükəsizlik tədbirləri	21
Xəta, nə etməli?	22
Xəta cədvəli	22
Örtükdə fırının lampasını dəyişin	22
Şüşə örtüyü	22
Müştəri xidməti	22
E-nömrəsi və FD-nömrəsi	22

Enerji və ətraf mühit məsləhətləri.....	23
Sobada enerjiyə qənaət	23
Qaz bişirmə yerində enerjiyə qənaət	23
Ətraf mühitə zərər etmədən tullantı edin.	23
Sizin üçün bizim bişirmə studiyamızda sınaqdan keçib	23
Tort və keks	23
Tort bişirmək üçün məsləhətlər	24
Mal eti, quş ət və balıq	25
Qızartmaq və qovurmaq üçün eyhamlar	26
Souslar, qratın, qızartma çörək	27
Hazır məhsul	27
Xüsusi yeməklər	27
Buzunu açmağa qoymaq	27
Qurumağa qoymaq	28
Bişməyə qoymaq	28
Qida məhsulunda akrilamid	29
Yoxlanma yeməkləri	29
Tort bişirmək	29
Qril etmək	29

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

Məhsul məlumatlarını o cümlədən proqram- və xidmətlə bağlı suallar üçün **Bosch məlumat heyətinə Tel.: 089 69 339 339** (B.e.-Cümə: 8.00-18.00 saatları arasında) ilə əlaqə saxlaya bilərsiniz, nömrə Almaniya da etibarlıdır.

⚠ Vacib təhlükəsizlik qaydaları

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

Bu təlimat müvafiq ölkənin qısa işarəsi cihazda verildikdə etibarlıdır. Qısa işarə cihazda olmazsa, quraşdırma təlimatından istifadə edilməlidir, burada ölkənin cihaz birləşdirmə şəraitində tələb olunan məlumatlar göstərilir.

Cihaz kateqoriyası: Kateqoriya 1

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

Cihazı yalnız ixtisaslı şəxs qoşa və digər qaz növünə keçidi edə bilər. Cihazın quraşdırılması (elektrik qaz birləşməsi) istifadə və quraşdırmaya əsasən yerinə yetirilməlidir. Yanlış birləşdirmə və parametrlər cihazın zədələnməsinə səbəb ola bilər. Cihazın istehsalçısı belə zərərlərə görə məsuliyyət daşımır. Cihazın zəmanəti bu halda etibarsızdır.

Diqqət: Bu cihaz yalnız bişirmə məqsədləri üçündür. O, digər məqsədlər üçün. məsələn otağın qızdırılması üçün nəzərdə tutulmayıb.

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

Diqqət: Qaz axını cihazının istifadəsi sərgi yerində istiliyin, nəmliyin və yanma məhsullarının toplanmasına gətirib çıxarır. Xüsusilə cihaz fəaliyyətdə olduqda anbarın havalandırılmasına diqqət etmək lazımdır: 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 havalandırma, məs, mövcud mexaniki havalandırma hissəsinə ən yüksək səviyyəyə gətirmək vacibdir.

Bu cihaz xarici zəngli saat və ya pultla işləmək üçün nəzərdə tutulmayıb.

Uyğun olmayan mühafizə yaxud uşaq qoruyucu qurğularından istifadə etməyin. Onlar qəzaya səbəb ola bilər.

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.

Aksesuarları düzgün formada qaynatma otağına itələyin. Təlimat kitabçasında aksesuarların təsvirinə baxın.

Yanğın təhlükəsi!

- Cihazın qapısını açarkən hava axını yaranır. Bişirmə kağızı istilik elementlərinə toxuna və alovlanma bilər. Bişirmə kağızını heç bir zaman isitmə zamanı boş bərkidilməmiş aksesuarın üstünə qoymayın. Bişirmə kağızını həmişə qabla yaxud bişirmə qabla ağırlaşdırın. Ancaq lazım olan yerə bişirmə kağızı qoyun. Bişirmə kağızı aksesuarlardan kənara çıxmamalıdır.
- Qaynama yerində toplanmış yanar məhsullar alışı bilər. Yanar məhsulları qaynama otağında saxlamayın. Heç bir zaman qaynama qapısını açmayın, bu zaman üstü otağa girə bilər. Cihazı elektrik ştəpselindən aralamaq və ya qoruyucu qutusundan söndürmək. Qaz girişini bağlayın.
- İst yağ və piy tez alışır. İsti yağ və piyi heç bir zaman nəzarətsiz qoymayın. Alovu heç zaman su ilə söndürməyin. Plitəni söndürün. Alovu ehmalca örtük, söndürücü örtük yaxud oxşar vasitələrlə qapadın.
- Plitələr çox qaynar olacaq. Heç vaxt yana bilən əşyaları bişirmə sahəsinə qoymayın. Bişirmə sahəsinə heç bir əşya qoymayın.

- Cihaz çox isti olacaq, alışqan materiallar alovlanma bilər. Heç bir yanar maddələri (məs, sprey qabı, təmizləmə maddəsi) sobanın yaxınlığında və ya altında saxlamayın və ya istifadə etməyin. Sobanın içində və ya üstündə heç bir yanar maddədən istifadə etməyin.
- Qasnan işləyən bişirmə plitələr qazan-tava qoyulmadığı halda çox böyük isti əmələ gətirirlər. Cihaz və onun üzərindəki sovurma aləti zədələnmə və ya yana bilər. Sovurucunun filterindəki yağ qalıqları yana bilər. Qaz plitələrini ancaq qazan-tava qoyulmuş şəkildə istifadə edin.
- Cihazın arxa tərəfi çox isti olacaq. Bu, birləşmə xəttinin zədələnməsinə gətirib çıxarır. Enerji və qaz xəttləri cihazın arxa hissəsində tərpenməməlidirlər.
- Yanar məhsulları qaynama otağında saxlamayın. Heç bir zaman qaynama qapısını açmayın, bu zaman tüstü otağa girə bilər. Cihazı söndürün. Şəbəkə ştekerini dartın o cümlədən təhlükəsizlik qutusunda təhlükəsizlik alətini söndürün. Qaz girişini bağlayın.
- Tutacaqların üst hissəsi isti ola bilər. Soba aksesuarlarını skşafda saxlayın. Yanan bilən və alovlanma bilən hissələr tutacaq yerində saxlanma bilməz.

Yanma təhlükəsi!

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

- Elektrik platası və onun ətrafı xüsusilə hər hansı bir mövcud olan plata çərçivələri çox isti ola bilər. İsti sahələrə toxunmayın. Uşaqlardan uzaq tutun.
- Fəaliyyət zamanı cihazın üst hissəsi isti olur. İsti üst hissələrə əl vurmayın. Uşaqları cihazdan uzaq tutun.
- Boş bişirmə qabları yanan qaz plitələrinin üstündə çox qızma bilər. Heç vaxt boş qabları qızdırmayın.
- Cihaz fəaliyyət zamanı qızacaq. Cihazı təmizləməmişdən əvvəl soyudun.
- Diqqət: əllə toxunula bilən hissələr qrilin fəaliyyəti zamanı isti ola bilərlər. Kiçik uşaqlar kənarında durmalıdırlar.
- Maze qaz butulkası düzgün dayanmasa propan/butan qazı cihaza axa bilər. Bununla şiddətli alovlanma yandırıcıdan çıxma bilər. Qurulma hissələri zədələnmə bilər və müəyyən vaxtdan sonra nəzarət oluna bilinməyən qaz axa bilər. Hər ikisi yanığlara səbəb ola bilər. Maye qaz butulkasını həmişə düzgün mövqedə yerləşdirin.

Qaynar su ilə yanma təhlükəsi!

- Fəaliyyət zamanı istifadə olunan hissələr qızır. İsti hissələrə əl vurmayın. Uşaqlardan uzaq tutun.
- Cihazın qapısını açan zaman isti buxar çıxma bilər. Cihaz qapısını etiyatnan açın. Uşaqlardan uzaq tutun.
- İsti qızartma sahəsində su vasitəsilə isti su buxarları yarana bilər. Heç vaxt isti qızartma sahəsinə su tökməyin.

Yaralanma təhlükəsi!

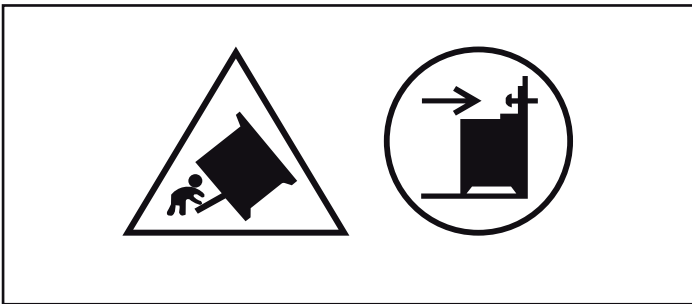
- Cihaz qapısının cızılmış çartlanmış şüşəsi partlıya bilər. Şüşə ərsin, kəskin və ya abraziv təmizləmə vasitələrindən istifadə etməyin.
- Yanlış təmir təhlükəli ola bilər. Yalnız bizim tərəfimizdən təlimlənmiş müştəri xidməti texniki təmir işlərini yerinə yetirə və zədələnməmiş enerji və qaz xətti hissələrini dəyişə bilər. Cihaz defekt olarsa onu elektrik ştepselindən aralamaq və ya qoruyucu qutusundan söndürmək, qaz axınından bağlamaq. Müştəri xidmətinə zəng edin.

- Cihazda pozuntular və ya zədələnmələr təhlükəlidir. Qüsurlu cihazı heç bir vaxt yandırmayın. Kabel taxacağı çıxarın və ya enerji qoruyucu qutusunu söndürün. Qaz girişini bağlayın. Müştəri xidmətinə zəng edin.
- Düzgün olmayan qazan ölçüləri, zədələnmiş və ya yanlış yerləşdirilmiş qazanlar ciddi xəsarətə səbəb ola bilər. Qab qacağa aid məlumatlara diqqət edin.
- **Diqqət:** Şüşə qapaqlar qızdırıldıqda parçalanır. Qapağı bağlamamışdan əvvəl bütün yandırıcıları söndürün. Şüşə örtüyü bağlamamışdan əvvəl soba soyuyana qədər gözləyin.
Yuxarı qapağı açmamışdan əvvəl, kiçik hissələri örtüklə kənarlaşdırın.



- Cihaz bərkidilmədən digər cihazın üzərinə qoyularsa, o sürüşə bilər. Cihaz digər vasitənin üzərinə bərkidilməlidir.
- Cihaz dəsmalı manjeti qapının açılması və örtülməsi zamanı hərəkət edir və ilişə bilər. Manjet sahəsindən tutmayın.

Aşırtma riski!



Xəbərdarlıq: Cihazın aşmasının qarşısını almaq üçün bu sabitləşdirmə quraşdırılmalıdır. Quraşdırma üçün göstərişlərə istinad edin.

Cərəyan vurma təhlükəsi!

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

Ziyanların səbəbi

Bişirmə sahəsi

Diqqət!

- Bişirmə yerini yalnız müvafiq qablarla istifadə edin. Heç bir boş qazan və ya tavadan istifadə etməyin. Tort dibi zədələnəcək.
- Yalnız hamar səthli qazan və tavalardan istifadə edin.
- Qazan və ya tabanı yandırıcının mərkəzinə yerləşdirin. Bu, istiliyin transferini qazan və ya dib hissədən yandırıcı alovu optimallaşdırır. Qabın qolu zədələnmir, və daha çox enerji qənaəti zəmanətlidir.
- Qaz yandırıcısının təmiz və quru olmasına əmin olun. Yandırıcı qapağı dəqiq şəkildə mövqelənməlidir.
- Soba işə salınsa, yuxarı örtüyün bağlanmasına diqqət edin.

Sobada zədələr

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 zədələne bilər.
- İsti qaynama yerində su: İsti qaynama yerinə su əlavə etməyin. Su buxarlanması baş verə bilər. Temperatur dəyişməsi ilə emala zədə dəyə bilər.

- Nəm qida məhsulu: Nəm qida məhsulunu uzun müddət qapalı qaynama otağında saxlamayın. Emal zədələnəcək.
- Meyvə şirəsi: Bişirmə sinisini şirəli meyvə tortunda çox prtməyin. Meyvə şirəsi sinidən axdıqda ləkələr qoyur ki, onu kənarlaşdırmaq mümkün deyil. Mümkün olarsa, dərin universal tavadan istifadə edin.
- Açıq cihaz qapısı ilə sərirlədin: Qaynatma yerini qapalı şəkildə sərirlədin. Qaynatma yeri qapısı bir sütun enində açıq olarsa, qonşu mebel hissələri vaxt keçdikcə zədələne bilər.
- Bərk çirklənmiş qapı sıxacağı:qapı sıxacağı güclü çirkləndə, qaynatma yeri qapısı fəaliyyətdə düzgün yerləşmir. Ətrafda olan mebel kənarları zədələne bilər. Qapı kipini həmişə təmiz saxlayın.
- 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 ciza bilər. Aksessuarı dəyəne qədər qaynatma otağına itələyin.
- Cihazı nəql edin: Cihazı qapı tutacağından daşımayın və ya saxlamayın. Qapı tutacağı cihazın çəkisini saxlaya bilmir və sına bilər.

Şkafda zədələr

Diqqət!

Şkafa isti hissələri qoymayın. O, zədələne bilər.

Qurma. qaz və elektrik birləşməsi

Qaz bilərşməsi

Quraşdırma bunun üçün icazəsi olan ixtisaslı şəxs. o cümlədən müştəri xidməti texniki vasitəsilə "Qaz birləşməsi və digər növ qaza küçid" bölməsinin təlimatlarına əsasən aparılmalıdır.

İxtisaslı işçi və ya müştəri xidməti üçün

Diqqət!

- Bu cihaz üçün parametrlərə tələb cihazın arxasındakı növ tablosunda göstərilmişdir. Fabrikdə qurulmuş qaz növü ulduz işarəsi ilə (*) qeyd edilib.
- Cihazı yerləşdirməmişdən əvvəl şəbəkə şərtlərini pyrenin (qaz növü və qaz təzyiqi) və cihazın qaz parametrlərinin bu şərtlərə uyğun gəlməsinə əmin olun. Cihaz parametrləri dəyişdirilməli olduqda, "Qaz birləşməsi və digər növ qaza keçid" hissəsini oxuyun.
- Bu cihaz qaz qalıqının çıxarışına qoşulmayıb. O, quraşdırma şərtlərinə uyğun birləşdirilməli və işə salınmalıdır. Cihazı qaz qalıqı çıxışına birləşdirməyin. Müvafiq qaydalara diqqət yetirilməlidir.
- Qaz birləşməsi sabit, yəni tərpənməyən birləşmə (qaz xətti) və ya təhlükəsiz şlanqla yerinə yetirilir.
- Təhlükəsizlik şlanqı istifadə edilərsə, şlanqın ilişməməsinə və ya burulmamasına diqqət yetirin. Şlanq isti hissələrə toxunmamalıdır.
- Qaz xətti (qaz bousu və ya təhlükəsizlik şlanqı) cihazın sağında və ya solunda quraşdırıla bilər. Bağlantı asanlıqla əlçatan olan kilitləmə qurğusuna sahib olmalıdır.

Təhlükəsizlik qaydaları

Cihazın nominal fəaliyyət təzyiqi belədir;

təbii qaz üçün (G20) 20 mBar, LPG üçün (G30) 30 mBar, LPG üçün(G31) 37 mBar. Cihaz bu təzyiq dəyərləri ilə işə salınmalıdır.

Cihazınızın növ tablosundakı bütün məlumatlar təzyiq dəyərinə istinad edir. İstehsalçı normadan kənar dəyərlərlə cihazın fəaliyyəti zamanı gücü və ya riskinə və nəticələrə görə məsuliyyət daşımır.

⚠ Qaz təzyiqi qaz paylama şəbəkəzində!

Təbii qaz üçün (G20) 25 mBar-dan artıq, LPG üçün (G30) 36 mBar-dan artıq, LPG (G31) üçün 45 mBar-dan artıq olarsa, təhlükəsizlik səbəbindən cihazınızı mütləq müvafiq qaz tənzimləyicisi ilə birlikdə istifadə etməlisiniz. Birləşmə, texniki baxış və qaz tənzimləyicisinin qurulması yerli quraşdırma işçisi tərəfindən aparılmalıdır. Qaz təzyiqini qaz paylama şəbəkəsində bilmənsəniz, yerli paylayıcı şirkətdən bu məlumatı əldə edin.

Qaz quraşdırmasında pozuntular /Qaz iyi

Qaz iyi hiss etsəniz və ya qaz quraşdırmasında pozuntu aşkar etsəniz,

- qaz axını və ya qaz butulkasındakı ventili dərhal bağlayın
- dərhal açıq alov və siqareti söndürün
- elektrik cihazlarını söndürün - lampaları belə
- Pəncərəni açın və otağı yaxşı havalandırın
- Müştəri xidməti və ya qaz təchizatı qurumuna zəng edin.

Cihazı qaz xətti və ya qapı tutacağından itələyin

Bərk tutduğunuz qaz xəttindən cihazı itələməyin qaz xətti zədələne bilər. Qaz axması təhlükəsi! Bərk tutduğunuz qaz xəttindən cihazı itələməyin. Qapı kənarları və tutacağı zədələne bilər.

Elektrik birləşməsi

Diqqət!

- Cihazı müştəri xidməti vasitəsilə quraşdırın. Birləşmə üçün 16 A təhlükəsizlik aləti lazımdır. Cihaz 220-240 V ilə fəaliyyətə nəzərdə tutulub.
- Enerji şəbəkəsinin gərginliyi 180 V-dan aşağı düşərsə elektrik yandırma sistemi işləmir.
- Cihaz səhv qoşulursa, zərər olduqda zəmanət iddiası itir.
- Şəbəkə kabeli zədələnsə, istehsalçı, onun müştəri xidməti yaxud eyni ixtisaslı şəxs tərəfindən əvəz edilməlidir.

Müştəri xidməti üçün

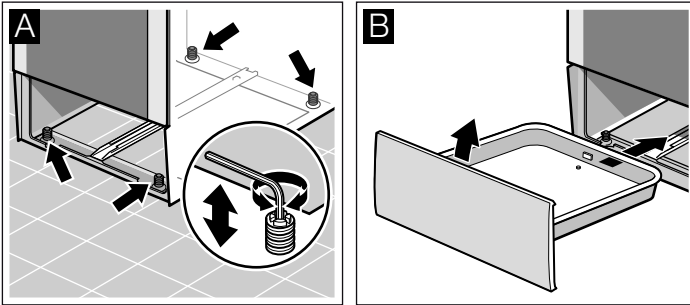
Diqqət!

- Cihaz növ tablosundakı məlumatlara müvafiq qurulmalıdır.
- Cihazı bir, etibarlı qaydalara əsasən, elektrik birləşməsi ilə qoşun. Ştekerə giriş asan olmalıdır, cihaz lazım olduqda dərhal söndürülə bilinməlidir.
- Çox qütblü ayırma sisteminin mövcud olmasına əmin olmaq lazımdır.
- Uzun kabel və ya çoxsaylı şyekerədən istifadə etməyin.
- Təhlükəsizlik səbəbindən bu cihaz yalnız torpaqlanmış birləşməyə bərkidilə bilər. Qoruyucu xətt birləşməsi qaydalara riayət etməzsə, elektrik cihazlarının qorunmasına zəmanət verilə bilməz.
- Cihazın birləşdirilməsi üçün H 05 W-F növ və ya eyni dəyərlə kabel istifadə edilməlidir.

Sobanı üfüqi yerləşdirin

Sobanı yerdən yerləşdirin.

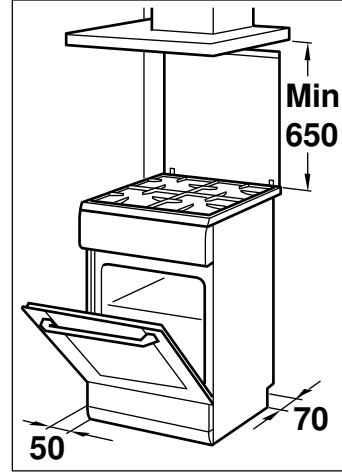
1. Soba şkafları çıxarın və yuxarı qaldırın. Sobanın daxilində qabaq və arxada yerləşdirmə ayaqları var.
2. Yerləşdirmə ayaqlarını altılıq açarlarla soba üfüqi dayanana qədər yuxarı və ya dərinə fırladın (Şəkil A).
3. Şkafı yenidən itələyin (Şəkil B).



Divara bərkitmə

Sobanın aşmaması üçün, onu əlavə edilmiş künclüklə divara bərkitməlisiniz. Divara bərkitmə üçün montaj təlimatına baxın.

Cihazın qurulması



- Cihaz verilmiş ölçülərə əsasən və mətbəx döşəməsinə əsasən qurulmalıdır. Cihaz digər hissənin üstündə dayanma bilməz.
- Yuxarı soba kənarı və sovurucunun aşağı kənarı arasında məsafə sovurucu istehsalçısının məlumatlarına əsaslanmalıdır.
- Cihaz qurulduqdan sonra kənara çəkilməsinə diqqət yetirin. Güclü yandırıcı və ya hissə yandırıcısından mebelin qarşısına olan o cümlədən divara olan məsafə minimum 50 mm olmalıdır.

⚠ Qaz axması təhlükəsi!

cihaz quraşdırmadan sonra kənara çəkilmə bilməz.

Cihazı quraşdırmadan sonra kənara çəksəniz, birləşmənin sıxlığını yoxlayın.

Daşınma zamanı diqqət etməli olan tədbirlər

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

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

Original qablaşdırma yocdursa

Daşınma zamanı mümkün zədələnmələrdən qorumaq üçün cihazı qoruyucu qablaşdırmaya qoyun.

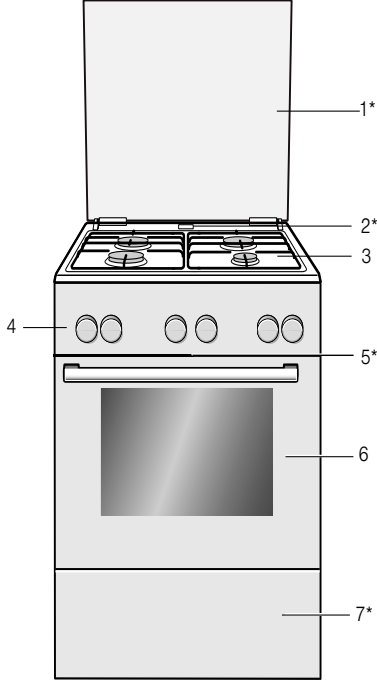
Cihazı dik vəziyyətdə daşıyın. Cihazı qapı dəstəyindən yaxud arxa tərəfdə olan bağlantı hissələrində tutmayın, çünki onlar zədələne bilərlər. Cihazın üzərinə heç bir ağır əşya qoymayın.

Yeni cihazınız

Bu bölmədə cihaz haqqında, fəaliyyət npv və aksesuarlar haqqında məlumat əldə edirsiniz.

Ümumi

Fəaliyyət cihaz növündən asılıdır.



İzahatlar

1*	Örtük plitəsi**
2*	Buxar çıxışı
	Diqqət! Soba fəaliyyətdə olduqda, bu yerdə isti buxar çıxır
3	Bişirmə sahəsi**
4	Masa paneli**
	* Opsional (bəzi cihazlarda mövcuddur)
	** Cihaz növündən asılı olaraq ayrı-ayrılıqda fərqlər mövcuddur.

Masa paneli

Cihazın növündən asılı olaraq detallarda dəyişikliklər ola bilər.

Funksiya seçimi

Funksiya seçimi ilə qızdırma növünü qurun.
Funksiya seçimini sola yaxud sağa fırlada bilərsiniz.

Yerləşmə	Funksiya
<input type="radio"/> Sıfır mövqe	Soba sönmə.
<input type="checkbox"/> Yuxarı və aşağı qızdırma	Tortlar, souslar, və yağsız ət üçün, məs, mal ət və ya yabanı heyvan, bir səviyyədə. İstilik eyni zamanda yuxarıdan və aşağıdan gəlir.
<input type="checkbox"/> İsti hava	Quru tort, yarpaqlı xəmir və ət supu.
<input type="checkbox"/> Aşağı qızdırma	Bişirmək və sonradan bişirmə və ya sonradan qızartmaq. Temperatur aşağıdan gəlir.

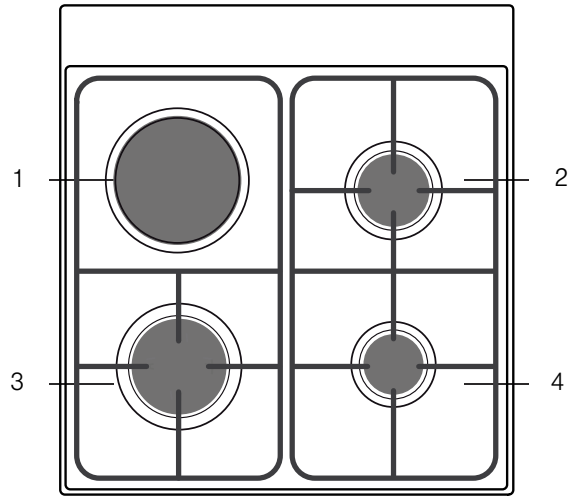
* İstilik növü enerji səmərəliliyi sinfi EN50304-ə əsasən.

İzahatlar

5*	Üfürmə
6	Duxovkanın qapısı**
7*	Şkaf**
	* Opsional (bəzi cihazlarda mövcuddur)
	** Cihaz növündən asılı olaraq ayrı-ayrılıqda fərqlər mövcuddur.

Bişirmə sahəsi

Burada xidmət sahəsi ilə bağlı ümumi baxış əldə edirsiniz.
Fəaliyyət cihaz növündən asılıdır.



İzahatları

1	Elektrik-plite
2	Normal yandırıcı
3	Bərk yandırıcı
4	Qenaət yandırıcı

Yerləşmə

Funksiya

<input checked="" type="checkbox"/> İsti hava ilə bişirmə	Siz ət, quş ət və balıqları bütöv olaraq qril edə bilərsiniz. Maqal hissə və ventilyator qarşılıqlı olaraq yanıb keçirlər. Ventilyator isti havanı yemək boyu fırladır.
<input type="checkbox"/> Hamar qril, kiçik sahə	Siz az sayda steyk, sosika, balıq və qızartma çörəyi qriləyə bilərsiniz. Qril alətinin orta hissəsi qızdırılacaq.
<input type="checkbox"/> Hamar qril, böyük sahə	Siz çoxsaylı steyk, sosika, balıq və qızartma çörəyi qriləyə bilərsiniz. Qril hissəsinin altında tam sahə qızacaq.
<input checked="" type="checkbox"/> Buzunu açmağa qoymaq	Məsələn: ət, quş ət, çörək və tort. Ventilyator isti havanı yemək boyu fırladır.

* İstilik növü enerji səmərəliliyi sinfi EN50304-ə əsasən.

Arzu olunan istilik növü qurularsa, soba lampası işıqlanır.

Temperatur seçimi

Temperatur seçimi ilə temperaturu yaxud qril dərəcəsini qurun.

Yerləşmə	Funksiya	
!	Sıfır mövqe	Fırın isti deyil.
50-270	Temperatur intervalı	Temperatur məlumatı °C ilə.
1, 2, 3	Manqal mərhələləri	Qrill üçün qrill səviyyəsi kiçik ☐ və böyük ☐ sahə. Mərhələ 1 = zəif mərhələ 2 = orta Mərhələ 3 = möhkəm

Fırın qızarkən ekrandakı ! temperatur simvolu yanar. Qızdırma kəsilsə, işarə sönmür. Bəzi parametrlər işıqlandırılır.

Bişirmə yeri keçiricisi

Dörd bişirmə yeri keçiricisi ilə bişirmə yerinin istilik gücünü qura bilərsiniz.

Yerləşmə	Funksiya/Qaz sobası	
!	Sıfır mövqe	Soba sönmür.
⚡	Yandırma	Yandırma
@	Ayarlama sahəsi	böyük alov = güclü parametr Ehtiyat alovu = ən kiçik parametr

Quraşdırma sahəsinin sonunda keçirmə var. artıq fırlatmayın.

Mövqe	Bişirmə plitəsi/funksiyası	
0	Sıfıra qoyma	Elektrik sobası sönlüdür.
1-6	Bişirmə dərəcələri	1 = ən aşağı güc 6 = ən yüksək güc

Bişirmə yerini yandıranda, göstəriş lampası yanır.

Düymələr və ekran paneli

Düymələr ilə müxtəlif əlavə funksiyaları qurursunuz. Ekran qurulmuş parametrləri göstərir.

Düymə	İstifadə	
🕒	Vaxt funksiyası	Vaxt keçidi saati 🕒, Bişirmə vaxtı 🕒, Keçid vaxtı 🕒 və saati 🕒 seçin.
🔒	Uşaqlardan mühafizə	Xidmət sahəsini bloklamaq və açmaq.
-	Mənfi	Qurulmuş həddi azaltmaq.
+	Müsbət	Qurulmuş həddi artırmaq.

Göstəriş sahəsində fəal olan vaxt funksiyasının işarəsini məotərizədə [] göstərir.

Düymələr

Fərdi düymələri arasında sensorlar var. Siz möhkəm basmamalısınız. Müvafiq işarəyə toxunun.

Duxovka

Pörtlətmə yerində fırının lampası yanır. Soyutma örtüyü sobanı həddindən artıq qızmadan qoruyur.

Fırının lampası

Fəaliyyət zamanı pörtlətmə yerində fırının lampası yanır.

Üfürmə

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

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

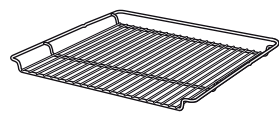
Diqqət!

Hava alətini örtməyin. Soba əks halda qızır.

Sizin aksesuar

Sizin birgə çatdırılan aksesuar bir çox yeməklər üçün uyğundur. Hər zaman aksesuarın bişirmə otağına düzgün yerləşməsinə diqqət edin.

Bəzi yeməklərin daha yaxşı alınması və ya soba ilə əlaqə daha yaxşı olsun deyə xüsusi aksesuarların seçimi mövcuddur.



Dəmir tor

Qab, tort qabı, qızartma qabı, qrill hissəsi, dərin dondurma yeməkləri üçün qab.

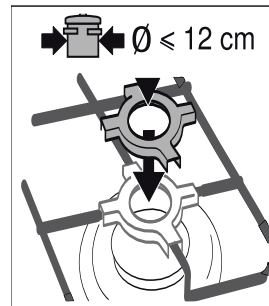
Soba qapısına tərəf açıq olan toru və əyri hissəni ☞ aşağı dartın.



Emal bişirmə sinisi

Tort və keks üçün.

Məlli hissəli bişirmə tənəkəsini sobaya itələyin.



Kofe çayniki-ehtiyat yandırıcısı üçün əlavə

12 sm-dən az dib diametrinə malik qazanlar üçün və türk kofesinin bişirilməsi üçün kofe qabı üçün ehtiyat yandırıcısı əlavəsini istifadə edin.

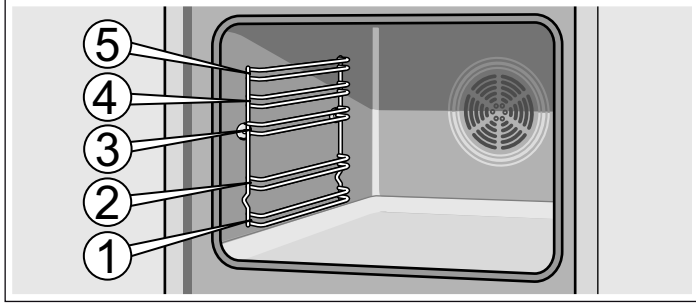
Kofe çaynikini ehtiyat yandırıcısı toruna yerləşdirin.

Kofe qabı əlavəsini dib diametri 12 sm-dən çox olan qazanlarda istifadə etməyin.

Kofe çayniki ehtiyat yandırıcıda istifadə oluna bilər.

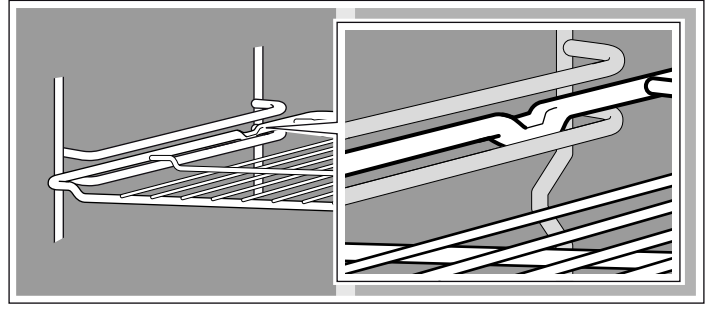
Aksessuar içəri soxun

Aksessuar 5 fərqli hündürlükdə bişirmə otağına yerləşdirilə bilər. Həmişə dəyəne qədər itələyin, aksessuar bu zaman qabı hissəsinə mane olmayacaq.



Aksessuar işə düşəni qədər yarıya qədər çıxarıla bilər. Bu formada yeməyi asanlıqla çıxara bilərsiniz.

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



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

Fırın tənəkəsini yan tərəflərdən hər iki əl ilə möhkəm tutun və onu paralel formada çərçivə daxil edin. Sininin içəri itələnməsi zamanı sağa və ya sola hərəkətlərə imkan verməyin. Əks halda sini çətin itələne bilər. Emal üst qat zədələne bilər.

Əlavə aksessuarı əsas satış yerində və ya müştəri xidmətində əldə edə bilərsiniz. Zəhmət olmasa cihazınızın HEZ nömrəsini daxil edin.

Xüsusi ləvazimatlar

Əlavə aksessuarı əsas satış yerində və ya müştəri xidmətində əldə edə bilərsiniz. Bizim broşuralarda və ya internetdə sobalar üçün müvafiq olan məhsulları tapa bilərsiniz. Xüsusi aksessuarın mövcudluğu və ya sifariş imkanları ölkədən ölkəyə fərqlənir. Bu haqda məlumatları satış sənədlərində əldə edə bilərsiniz.

Hər xüsusi aksessuar hər tip avadanlığa uyğun olmaya bilər. Alış zamanı cihazınızın tam adını (E nömrəsi) verin.

Xüsusi ləvazimatlar	HEZ - Nömrə	Funksiya
Pizza ləyəni	HEZ317000	Xüsusilə pizza, dondurulmuş yeməklər və yumru tortlar üçün nəzərdə tutulub. Universal tava əvəzinə pizza sinisindən istifadə edə bilərsiniz. Sinini çərçivənin üzərinə itələyin və cədvəldəki məlumatlara riayət edin.
İstifadə çərçivəsi	HEZ324000	Qızartma üçün. Qrill çərçivəsini universal tavanın üzərinə yerləşdirin. Axan yağ və ət suyu burada saxlanacaq.
Manqal ləyəni	HEZ325000	Qrill zamanı qrill çərçivəsi və ya çiləmə qorunması əvəzinə istifadə edilərək güclü çirklənmədən qoruyacaq. Yalnız universal tava ilə birlikdə istifadə edin. Manqal sinisində qrill hissələri: Yalnız 1,2 və 3-cü itələmə hündürlüyündən istifadə oluna bilər. Manqal sinisi çiləmə qoruyucusu kimi: universal tava qrill sinisi ilə birlikdə çərçivənin altına itələnəcək.
Bişirmə daşı	HEZ327000	Soba daşı altı xırçılıtlı olan, evdə hazırlanan çörək, bulka və ya pizzanın hazırlanması üçün müvafiqdir. Kərpic məsləhət olunan temperatura qədər qızdırılmalıdır.
Emal bişirmə tənəkəsi	HEZ331003	Tort və keks üçün. Maili hissəli bişirmə tənəkəsini sobaya itələyin.
Yapışmanın qarşısını alan qat ilə emal bişirmə sinisi	HEZ331011	Tort və keks bişirmə sinisində yaxşı paylanır. Maili hissəli bişirmə tənəkəsini sobaya itələyin.
Universal tava	HEZ332003	Sulu tort, peçenyə, dərin dondurulmuş yeməklər və böyük qızartma məhsulları üçün. Həmçinin çərçivənin altında yağ və ya ət suyunun saxlanması üçün istifadə oluna bilər. Maili hissəli universal tavanı sobaya itələyin.
Yapışmanın qarşısını alan qat ilə universal tava	HEZ332011	Tort, peçenyə, dərin dondurulmuş yeməklər və böyük qızartma məhsulları universal tavada yaxşı paylanırlar. Maili hissəli universal tavanı sobaya itələyin.
Profilli tava üçün qapaq	HEZ333001	Profilli tava qapaq ilə profilli qızardıcıya çevriləcək.
İstifadə çərçivəsi ilə profilli tava	HEZ333003	Böyük həcmdə hazırlanma üçün müvafiqdir.
Dəmir tor	HEZ334000	Qab, tort qabı, qızartma qabı, qrill hissəsi və dərin dondurma yeməkləri üçün.
Teleskop çıxarışı		
2 hissəli çıxarış	HEZ338200	2 və 3 hündürlüyündə çıxarma relsləri ilə siz aksessuarları aşırımadan tam dartıb çıxara bilərsiniz.

Xüsusi ləvazimatlar	HEZ - Nömrə	Funksiya
Şüşə qızdırıcı	HEZ915001	Souslu yemək və yahni üçün şüşə bişirmə qabı müvafiqdir. Xüsusilə proqram və qızartma avtomatı üçün müvafiqdir.
Müştəri xidməti		xidmətində və ya internetdən elektron mağazadan ala bilərsiniz. Bunun üçün müvafiq maddə nömrəsini daxil edin.
Məişət cihazlarınız üçün müvafiq qayğı, təmizləmə maddələrini və digər əlavə aksesuarı əsas satış yerində və ya müştəri		
Polad səthlər üçün qayğı dəsmalları	Maddə nömrəsi. 311134	Çirkin toplanmasının qarşısını alır. Xüsusi yağla silməklə polad cihazların üst səthləri optimal qayğıya qalınır.
Soba - qril təmizləyici gel	Maddə nömrəsi. 463582	Pörtlətmə yerinin təmizlənməsi. Gel iysizdir.
Toxunma strukturlu mikrofazalı dəsmal	Maddə nömrəsi. 460770	Xüsusilə həssas hissələrin təmizlənməsi üçün uyğundur, məs, şüşə, şüşə keramika, polad və alüminium. Mikrofazalı dəsmal bir dəfəyə sulu və yağlı çirki kənarlaşdırır.
Qapı təhlükəsizliyi	Maddə nömrəsi. 612594	Fırın qapısını uşaqların açmaması üçün. Cihazın qapısından asılı olaraq təhlükəsizlik aləti müxtəlif cürə bərkidiləcək. Qapı təhlükəsizliyi alətinin yerləşdiyi əlavə vərəq baxın.

İlk istifadədən öncə

Burada ilk dəfə fırında yemək hazırlamamışdan əvvəl nə etməli olduğunuz barədə məlumat əldə edirsiniz. Əvvəlcədən Təhlükəsizlik göstərişləri bölməsini oxuyun.

Vaxtı proqramlaşdırın

Birləşdirmədən sonra göstəriş sahəsində ⌚ işarəsi və dörd sıfır yanır. Saati quraşdırın.

1. ⌚ düyməsini basın.

Göstəriş sahəsində vaxt yaranır **12:00**.

2. + və ya – düymələri ilə vaxtı qurun.

Bir neçə saniyədən sonra qurulan vaxt qoşulacaqdır.

Sobanı qızdırın

Yeni iyi kənarlaşdırmaq, üçün boş, bağlı sobanı qızdırın. Bunun üçün ideal yuxarı/aşağı qızdırma üçün 240 °C-də bir saatdır. Heç bir qablaşdırma qalıqlarının bişirmə yerində olmamasına diqqət edin.

Nə qədər ki cihaz qızır, mətbəxi havalandırın.

1. Funksiya seçicisi yuxarı/ aşağı qızdırma ilə qurun.

2. Temperatur seçimi ilə 240 °C qurun.

Bir saatdan sonra sobanı söndürün. Buraya funksiya seçiminin sifira fırladılması aiddir.

Aksesuarı təmizləyin

Aksesuarı ilk dəfə istifadə etməmişdən əvvəl onu isti yuyucu və yumşaq dəsmalla tam təmizləyin.

Bişirmə sahəsini qoşun

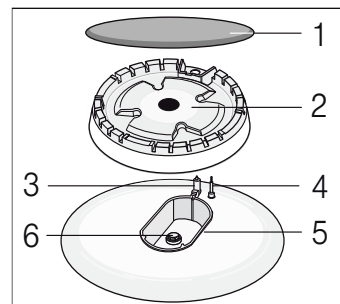
Sizin yemək sahəsi üç qaz yandırıcılar və bir bişirmə plitəsi ilə təchiz olunub. Burada siz qaz yandırıcıları necə alışdırma və bişirmə platasını necə qura bilməsi barədə oxuya bilərsiniz.

Fırın ləyəninin və qapağın təmizlənməsi

Brenner qapağını (1) və qədəhləri (2) su və yuyucu vasitələrlə təmizləyin. Ayrıca hissələri ehtiyatla qurudun.

Fırının qədəhini və qapağını yenə fırının qabının üstünə (5) qoyun. Buna diqqət edin ki, yandırıcı (3) və alovdan quruyan sancaq (4) zədələnməsin.

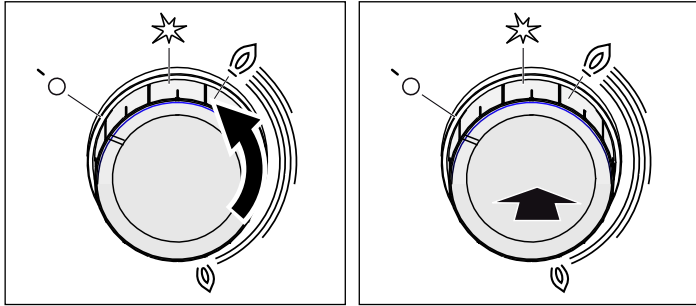
Burun (6) quru və təmiz olmalıdır. Yanma qapağını həmişə dəqiq yanma alətinə qoyun.



Qaz yandırıcısını yandırmaq

Yanma qapağını həmişə dəqiq yanma alətinə qoyun. Yandırma alətindəki açıq hissələr həmişə sərbəst olmalıdırlar. Bütün hissələr quru olmalıdır.

1. Yuxarı soba prtüyünü açın. Soba fəaliyyətdə olarkən, yuxarı örtük açıq olmalıdır.
2. Arzu olunan bişirmə yerinin keçiricisini yandırma yerində sola fırladın ✨. Yandırma başlayır.
3. Bişirmə yeri keçiricisini basın və onu 1.3 saniyəlik basılı saxlayın. Qaz çıxmağa başlayır və qazən gözü yandırır.



Alovlanma qoruyucusu aktivdir. Qaz alovu sönərsə, yandırma təhlükəsizliyi vasitəsilə qaz əlavəsi avtomatik dyaanacaq.

4. Arzuolunan alov ölçüsünü qurun. 0 Aus @ və quraşdırma arasında alov sabit deyil. Bu səbəbdən həmişə @ böyük və @ kiçik alovlar arasında quraşdırmanı seçin.
5. Alov yenə sönərsə, gedişatı Addım 2-dən təkrarlayın.
6. Qaynatma gedişatını bitirmək üçün, bişirmə keçiricisini sağa 0 Aus yerinə fırladın.

Bişirmə yeri keçiricisi yandırma yerində 15 saniyədən artıq istifadə edilməməlidir. Yandırıcı 15 saniyədən sonra yanmazsa, ən azı bir dəqiqə gözləyin. Yandırma prosesini təkrarlayın.

⚠ Diqqət!

Söndürmədən sonra hələ də isti olan sobada bişirmə yeri keçiricisini fırladın, bu zaman qaz çıxır. Bişirmə yeri keçiricisini yandırma yerinə ✨ fırlatmasanız, qaz əlavəsi 60 saniyədən sonra dayanır.

Qaz yandırıcısı alışdır

İşıq sönərsə və ya yandırma yeri yaş olarsa, qaz plitəsini qaz yandırıcı ilə yaxud kibritlə yandırın.

Elektrik bişirmə plitəsi

Elektrik-plitə, bişirmə mərhələsi	İstilik gücü	Müvafiq qazan və ya elektrik bişirmə plitəsi üçün tava diametri
1	100 Vatt	14,5 sm
2	150 Vatt	14,5 sm
3	220 Vatt	14,5 sm
4	500 Vatt	14,5 sm
5	720 Vatt	14,5 sm
6	1000 Vatt	14,5 sm

Bişirmə plitəsini qızdırın

Yeni qoxunu aradan qaldırmaq üçün bişirmə plitəsini ən yüksək səviyyədə 3 dəqiqə ərzində qızdırın.

Misal:	Yemək	Elektrik plitəsi	Bişirmə səviyyəsi
Ərimə	Şokolad, kərə yağı, marqarin	Qənaət yandırıcı	kiçik alov

* Qapaqlı qazandan istifadə edirsinizsə, bişən kimi alovu azaldın.

** Opsional. Cihazın növündən asılı olaraq bəzi cihazlarda mövcuddur (yandırıcıda qızartmaq üçün tavadan istifadə etməyi məsləhət görürük.)

Beləcə elektrik bişirmə yerini qurmaq olur

Bişirmə yerinə müvafiq keçirisi ilə istilik gücünü qurun.

Ardıcılıq belə olmalıdır:

1. Yuxarı soba prtüyünü açın. Örtük fəaliyyət zamanı həmişə açıq olmalıdır.
2. Bişirmə yeri keçiricisini arzu olunan bişirmə səviyyəsinə (1-6) sola qurun.
3. Bişirmə plitəsinin diametri 145 mm təşkil edir. Siz indi yeməklərinizin hazırlanması ilə başlaya bilərsiniz. Hamar dibə malik qazanlardan istifadə edin. Qazan və tavanın dibinin diametri bişirmə yerinin ölçüsü ilə uyğun olmalıdır.
4. Bişirmə yeri keçiricisini söndürmə üçün 0 mövqeyinə (Söndürmə) fırladın.

Bişirmə səviyyəsi 1 = ən aşağı güc

Bişirmə səviyyəsi 6 = yuxarı güc

Qızdırma növü	1 və ya 2	Həcmdən asılı olaraq
Tort bişirmək	6 2	Bişirmə gedişatını başlamaq Bişirmə gedişatını davam etdirin, ehtiyacdan asılı olaraq yüksək və ya aşağı
qızartmaq	6 4	Yağı qızdırın Bişirmə gedişatını başlayın Bişirmə gedişatını davam etdirin

Elektrik bişirmə yeri yananda ekran lampası yanır.

⚠ Diqqət!

Funksiya seçimi qurularsa, elektrik bişirmə yeri yanmır. Funksiya seçimi yanılı elektrik bişirmə plitəsində qurularsa, enerji gedişatı elektrik bişirmə plitəsində kəsiləcək.

Sizin elektrik-plitə aid vacib məlumatlar

Əgər qazanın diametri yaxud tavanın altı bişirmə plitəsinə uyğun gəlmərsə yaxud qazanın altı düz deyilsə, lazımsız yerə enerji sərf olunacaqdır. Axıb daşan yemək yanır və çətin təmizlənən ləkələr qoyur.

Buna diqqət edin ki, qazan yaxud tavanın altı qurudur.

Üstündə qazan olmadığı halda elektrik bişirmə plitəsi qoşulmamalıdır.

İstilik təsirinə görə metal bişirmə plitə zolağı zamanla rəng alır. Siz bişirmə plitə zolağını süngərin sərt tərəfi və təmizləyici vasitə ilə təmizləməklə rəngəlmaları aradan qaldıra bilərsiniz. Təmizləmə zamanı buna diqqət edin ki, süngər bişirmə plitəsi ilə təmasda olmasın.

Bişirmə plitəsini söndürəndən sonra hələ də qalıq istilik mövcud olur. Uşaqları cihazdan uzaq tutun.

Əmin olun ki, bişirmə plitəsi üçün olan fırlatma düyməsi elektrik cərəyanı keçəndən sonra sönülür.

Cədvəl - bişirmə - qaz qrili

Hər bişirmə yeri üçün düzgün qazanı seçin. Qazan yaxud tavanın dibinin diametri bişirmə yerinin ölçüsü ilə uyğun olmalıdır.

Bişirmə vaxtı və bişirmə səviyyəsi məhsulun növü, çəkisi və keyfiyyətindən asılıdır. Ona görə də kənarlaşmalar mümkündür. Optimal bişirmə vaxtını siz daha yaxşı müəyyən edə bilərsiniz.

Daha az su əlavə edin ki, vitamin və minderal maddələr canlı qalsın. Tərəvəzin xırçılılı və zəngin qalması üçün bişirmə vaxtını az edin.

Misal:	Yemək	Elektrik plitəsi	Bişmə səviyyəsi
Qızdırmaq	Bulyon, dəmir qabda tərəvəz	Normal yandırıcı Elektrik-plitə**	kiçik alov 1-2
Qızdırmaq və isti saxlamaq	sup	Qənaət yandırıcı Elektrik-plitə**	kiçik alov 1-2
Buxarda bişirmək	Balıq	Normal yandırıcı Elektrik-plitə**	böyük və kiçik alovlar arasında 3-4
Buxarla bişirmək*	Kartoşka və digər tərəvəz, ət	Normal yandırıcı Elektrik-plitə**	böyük və kiçik alovlar arasında 3-4
Bişirmək*	Düyü, tərəvəz, ət yeməyi (sousla)	Normal yandırıcı Elektrik-plitə**	böyük alov hündürlüyü 5-6
Qızartma	Ponçik, kartoşka, şnitسل, balıq çubuqları	Güclü yandırıcı** Yandırıcı**	böyük və kiçik alovlar arasında

* Qapaqlı qazandan istifadə edirsinizsə, bişən kimi alovu azaldın.

** Opsional. Cihazın növündən asılı olaraq bəzi cihazlarda mövcuddur (yandırıcıda qızartmaq üçün tavadan istifadə etməyi məsləhət görürük.)

Münasib bişirmə tavaları

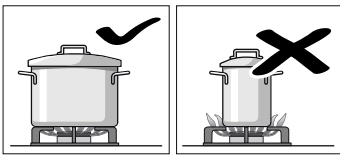
Fırın/Elektrik-plitə	Minimal qazan diametri	Maksimal qazan diametri
Elektrik-plitə	14,5 sm	14,5 sm
İşlək yandırıcı** 3,6 kW	24 sm	28 sm
Bərk yandırıcı 3 kVatt	24 sm	28 sm
Normal yandırıcı 1,7 kVatt	18 sm	24 sm
Qənaət yandırıcı 1,0 kVatt	12 sm	18 sm

* Seçim (elektrik plitə ilə olan modellər üçün)

** Seçim (fırına aid olan modellər üçün)

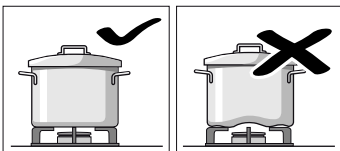
İstifadəyə dair ehtiyat tədbirləri

Aşağıdakı məsləhətlər sizə enerjiyə qənaət etməyə və tavanın əzədlənməsinin qarşısını almağa kömək edir:



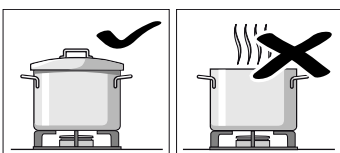
Hər yandırıcı üçün düzgün ölçüdə olan tavalardan istifadə edin.

Böyük yandırıcılarda kiçiktavalardan istifadə etməyin. Alov tavanın kənarına toxunmamalıdır.

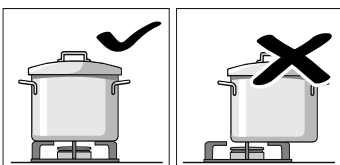


Üstlükdə düzgün yerləşməyən zədələnmiş tavalardan istifadə etməyin. Tava üstünü örtə bilər.

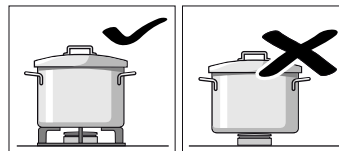
Qalın, hamar dibə malik tavalardan istifadə edin.



Qapaqsız bişirməyin və qapağın bağlı olmasına əmin olun. Bu enerjini israf edir.

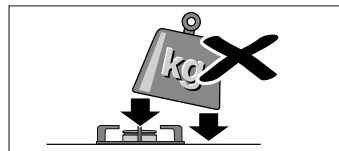


Qabı həmişə yandırıcının ortasına qoyun, əks halda o dağıla bilər.



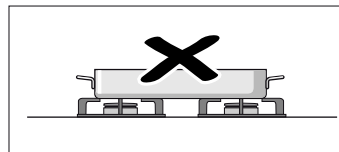
Tavanı tava dəstəkləyicisində yerləşdirin, heç bir vaxt yandırıcıda yerləşdirməyin.

Tavanın dəstəkləndiyinə əmin olun və yandırıcı qapağının cihazın istifadəsindən əvvəl düzgün mövqelənməsinə əmin olun.



Tavalar üstlükdə ehtiyatla yerləşdirilməlidir.

Üstlüyü yükləməyin və üzərinə həddindən artıq yük qoymayın.



İki yandırıcıdan istifadə etməyin və ya bir tavanı qızdırmaq üçün qızdırma mənbələrində istifadə etməyin.


Uzun müddət maksimal enerji ilə qrill tavalardan, dəmir qablardan və s. istifadə etməyin.

Sobanın proqramlaşdırılması

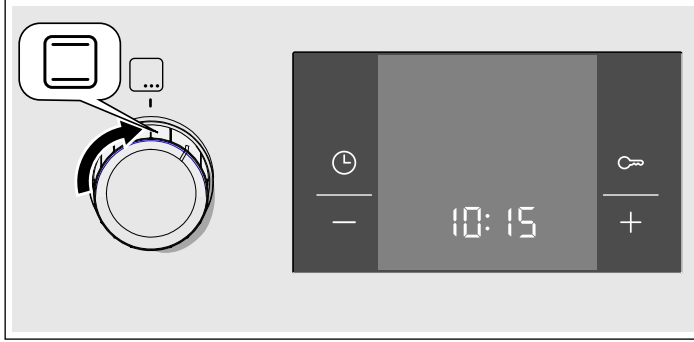
Sobanın proqramlaşdırılması üçün bir çox seçim imkanları mövcuddur. Bundan əlavə qızdırma növünün və temperaturun o cümlədən qril səviyyəsinin proqramlaşdırılması təsvir edilib. Soba ilə bişirmə vaxtı (müddəti) və hər yemək üçün sönmə vaxtı proqramlaşdırıla bilər. Digər məlumatları Vaxt funksiyasını proqramlaşdırmaq bölməsində tapa bilərsiniz.

Qeyd: Yeməklərin bişirilməsindən əvvəl sobanı ilkin qızdırmaq məsləhət görülür, bu zaman sobanın şüşəsində əlavə kondensasiya suyu yığılır.

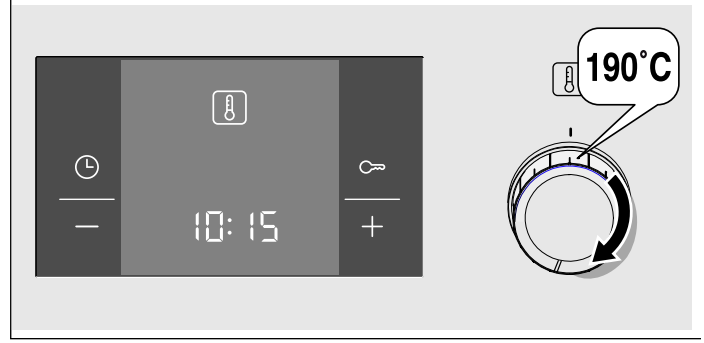
Qızdırma növü və temperaturu

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

1. Funksiya seçimi ilə istilik növünü qurun.



2. Temperatur seçimi ilə temperatur və ya qril səviyyəsini qurun.



Soba qızdırılacaq.


Soban söndürün

Funksiya seçimi və temperatur seçimini sıfıra fırladın.

Parametrləri dəyişin

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

Vaxt funksiyasını proqramlaşdırın

Bu soba müxtəlif vaxt funksiyasına malikdir.  düyməsi ilə menyü aktivləşir və funksiyalar dəyişdirilə bilər. Parametrlər tətbiq olunanda vaxt işarəsi işıqlanır. [] mötərizələri vaxt funksiyasını göstərir. Artıq quraşdırılmış vaxt funksiyası + və ya - ilə dəyişdirilə bilər, bu zaman işarə müvafiq vaxt funksiyası ilə [] mötərizədə yerləşir.

Vaxt qoşma saati

Vaxt saatının fəaliyyəti soba fəaliyyətindən asılı deyil. Vaxt saati öz işarəsinə malikdir. Vaxt saati və ya keçid alətinin avtomatik (bişirmə vaxtı) sönməsini fərqləndirə bilərsiniz.


1. Düymə  bir dəfə basın.

Vaxt işarəsi işıqlanır və pərçimləmə  yanında görsənir.



2. Bişmə vaxtını + yaxud - düymələrlə qurun.

Düymənin məsləhət bilinən göstərici düyməsi + = 10 dəqiqə

Düymənin məsləhət bilinən göstərici - düyməsi = 5 dəqiqə.

Qurulmuş saat az bir saniyədən sonra göstəriləcək. Vaxt saatında qurulmuş vaxt azalmağa başlayır. Göstəriş sahəsində  işarəsi yanır və vaxt saatında vaxtın bitməsi göstəriləcək. Qalan vaxt işarələrini söndürmək.


Vaxt saatında qurulmuş vaxt azalmağa bitib

Signal səs salır. Göstəriş sahəsində yaranır . Vaxt saatını  düyməsi ilə söndürün.

Vaxt saatında parametri dəyişmək






Bişmə vaxtını + yaxud - düymələrlə qurun. Dəyişilmiş vaxt müəyyən saniyələrdən sonra göstəriləcək.

Vaxt saatında parametrini silmək

Vaxt saatına vaxt parametrini  düyməni - basmaqla geri qaytarın. Dəyişilmiş vaxt müəyyən saniyələrdən sonra göstəriləcək. Vaxt saati sönmür.

Vaxt parametrlərini yoxlayın

Əgər bir çox vaxt funksiyası qurulubsa, müvafiq işarələr ekranda işıqlanırlar. Vaxt funksiyası üçün işarə qabaq fonda iki mötərizədə yerləşir.


Vaxt saati  tətbiq edilməsi üçün,  bişirmə vaxtı,  söndürmə vaxtı və ya  saat  düyməsini mötərizədəki işarə yaranana kimi bir neçə dəfə basın. Müvafiq vaxt bir neçə saniyədən sonra göstəriş sahəsində göstəriləcək.

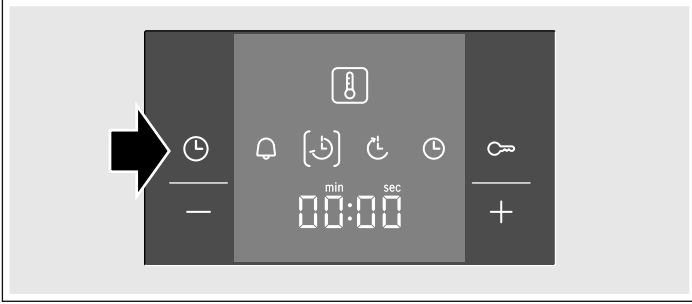
Bişirmə vaxtı müddəti

Soba hər yemək üçün bişirmə vaxtını proqramlaşdırmağa imkan verir. Bişirmə vaxtı bitdikdən sonra soba avtomatik söndür. Beləcə sobanı söndürmək üçün digər işləri dayandırmaq və ya bişirmə vaxtını keçirməyin qarşısını alacaqsınız.

Şəkildə misal: Bişirmə vaxtı 45 dəqiqə.


1. Funksiya seçimi ilə qızdırma növünü qurun.
2. Temperatur seçimi ilə temperaturu yaxud gril dərəcəsini qurun.
3. ⏸ düyməni iki dəfə basın.

Göstəriş sahəsində yaranır **00:00**. Vaxt işarəsi işıqlanır və pərçimləmə  yanında görünür.



4. Bişirmə vaxtını + yaxud – düymələr ilə qurun.
+ düymənin məsləhət bilinən göstərici düyməsi= 30 dəqiqə
Düymənin məsləhət bilinən göstərici düyməsi – = 10 dəqiqə



Bir neçə saniyədən sonra soba işə düşür. Ekranda bişirmə vaxtının gedişi görsənir və  işarə işıq saçır. Qalan vaxt işarələrini söndürmək.

Bişirmə vaxtı bitib

Siqnal səs salır. Soba qızmağı dayandırır. Göstəriş sahəsində yaranır **00:00**. ⏸ düyməsini basın. Bişirmə vaxtını + yaxud – düymələr ilə qurun. Və ya ⏸ düyməsini iki dəfə basın və Funksiya seçimini sıfıra fırladın. Soba söndür.

Bişirmə vaxtını dəyişin






Bişirmə vaxtını + yaxud – düymələr ilə dəyişin. Dəyişilmiş vaxt müəyyən saniyələrdən sonra göstəriləcək. Vaxt saati quraşdırılarkən əvvəlcədən düyməyə ⏸ basın.

Bişirmə vaxtını silin

Bişirmə vaxtını **00:00** düyməni – basmaqla geri qaytarın. Dəyişilmiş vaxt müəyyən saniyələrdən sonra göstəriləcək. Vaxt silindi. Vaxt saati quraşdırılarkən əvvəlcədən düyməyə ⏸ basın.

Vaxt parametrlərini yoxlayın

Əgər bir çox vaxt funksiyası qurulubsa, müvafiq işarələr ekranda işıqlanırlar. Vaxt funksiyası üçün işarə qabaq fonda iki mötərizədə yerləşir.

Vaxt saati  tətbiq edilməsi üçün,  bişirmə vaxtı,  söndürmə vaxtı və ya  saat  düyməsini mötərizədəki işarə yaranana kimi bir neçə dəfə basın. Müvafiq vaxt bir neçə saniyədən sonra göstəriş sahəsində göstəriləcək.


Sönmə vaxtı

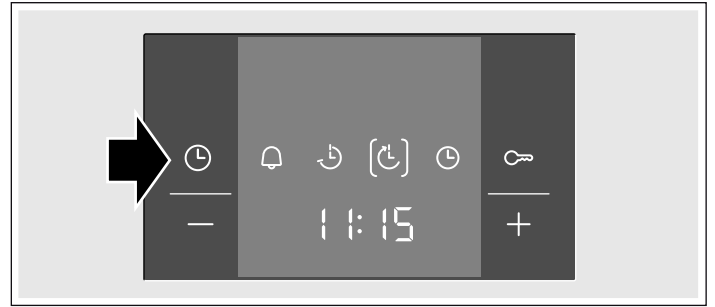
Fırın yeməyin hazır olma vaxtını əvvəlcədən qurulması imkanına yaradır. Fırın avtomatik işə düşür və bundan sonra qoyulmuş vaxtda yenidən söndür. Siz yeməyi misal üçün səhər bişirmə yerinə qoya bilərsiniz və fırını elə proqrama qura bilərsiniz ki, yemək günüortaya hazır olsun.

Ərzaq uzun müddət fırında qalanda əmin olun ki, ərzaq xarab olmasın.

Şəkil təsvirində misal: Saat 10.30 dur, bişirmə vaxtı 45 dəqiqədir və fırın 12.30 da keçməlidir.






1. Funksiya seçicisini qurun.
2. Temperatur seçimini qurun.
3. ⏸ düyməni iki dəfə basın.
4. Bişirmə vaxtını + yaxud – düymələr ilə qurun.
5. ⏸ düyməsini basın.

Mötərizələr  işarəsinin yanında yerləşir. Yeməklərin hazır olacağı vaxt göstərilir.



6. Söndürmə vaxtını +yaxud– düymələri ilə arxaya otuzdurun.



Fırın bir neçə dəqiqə sonra qurulmuş vaxtı göstərir və Standby-Betrieb vəziyyətində qalır. Ekran sahəsi yeməklər hazır olduğu vaxtı göstərir və mötərizələrdə  işarəsi görsənir.  və  işarələrini söndürün. Fırın işə düşəndə vaxtın getdiyi görsənir və  işarəsi mötərizədə görsənir.  işarə söndür.

Bişirmə vaxtı bitib

Siqnal səs salır. Soba qızmağı dayandırır. Göstəriş sahəsində yaranır **00:00**. ⏸ düyməsini basın. Bişirmə vaxtını + yaxud – düymələr ilə qurun. Və ya ⏸ düyməsini iki dəfə basın və Funksiya seçimini sıfıra fırladın. Soba söndür.

Sönmə vaxtını dəyişin






Söndürmə vaxtını +yaxud– düymələri ilə dəyişin. Dəyişilmiş vaxt müəyyən saniyələrdən sonra göstəriləcək. Vaxt saati quraşdırılarkən əvvəlcədən düyməyə iki dəfə ⏸ basın. Bişirmə vaxtı işə düşərsə keçirmə vaxtını dəyişməyin. Bişirmə nəticəsinə bu zaman təsir edilə bilər.

Sönmə vaxtı silin


Keçirmə vaxtını – düyməsi ilə yenidən geri qaytarın. Dəyişilmiş vaxt müəyyən saniyələrdən sonra göstəriləcək. Soba yanacaq. Vaxt saati quraşdırılarkən əvvəlcədən düyməyə iki dəfə ⏸ basın.


Vaxt parametrlərini yoxlayın

Əgər bir çox vaxt funksiyası qurulubsa, müvafiq işarələr ekranda işıqlanırlar. Vaxt funksiyası üçün işarə qabaq fonda iki mötərizədə yerləşir.

Vaxt saati  tətbiq edilməsi üçün,  bişirmə vaxtı,  söndürmə vaxtı və ya  saat  düyməsini mötərizədəki işarə yaranana kimi bir neçə dəfə basın. Müvafiq vaxt bir neçə saniyədən sonra göstəriş sahəsində göstəriləcək.

Saat

Birləşdirmə və ya enerji kəsilməsindən sonra göstəriş sahəsində  işarəsi və dörd sıfır yanır. Saati quraşdırın.

1.  düyməsini basın.

Göstəriş sahəsində vaxt yaranır **12:00**.


2.  və ya  düymələri ilə vaxtı qurun.

Bir neçə saniyədən sonra qurulan vaxt qoşulacaqdır.

Vaxtı dəyişin

Heç bir digər vaxt funksiyası təyin edilə bilməz.

1. Düyməni  dörd dəfə basın.

Vaxt işarəsi işıqlanır və pərçimləmə  yanında görünür.

2.  və ya  düymələri ilə vaxtı qurun.

Bir neçə saniyədən sonra qurulan vaxt qoşulacaqdır.

Vaxtı gizlətmək

Vaxtı gizlədə bilərsiniz. Bunun üçün ilkin parametrləri dəyişin bölməsinə gedin.

Uşaqlardan mühafizə


Soba uşaqların bilmədən yandırılmasının qarşısını almaq üçün uşaq təhlükəsizliyi alətinə malikdir.


Sobanı qurmaq olmur. Vaxt saati və saat aktivləşmiş uşaq təhlükəsizliyi aləti ilə qurula bilinmir.

İstilik növü və temperatur və ya qrill səviyyəsi qurularsa, uşaq təhlükəsizliyi vasitəsilə qızdırma pozulacaq.

Uşaqlardan mühafizəni aktivləşdirmək


Bişirmə vaxtı və ya söndürmə vaxtı qurula bilinmir.

 düyməsinə təq. 4 saniyə basın.

Ekranda  işarəsi görünür. Uşaqlardan elektron bloklama qoşulmuşdur.





Uşaqlardan blokmanı qeyri-aktiv edin

 düyməsinə təq. 4 saniyə basın.

 işarəsi ekranda sönür. Uşaq təhlükəsizlik aləti sönülüdür.

Əsas parametrləri dəyişin



Soba müəyyən ilkin parametrlərə malikdir. Bu parametrləri tələbinizə əsasən dəyişdirə bilərsiniz.



Базовые установки	Seçim 1	Seçim 2	Seçim 3
 1 Vaxt göstəricisi	hər zaman*	yalnız  düyməsi ilə	-
 2 bişmə vaxtının sonundan sonra siqnal müddəti və ya vaxt keçirilməsi saatında qurulmuş vaxt	təq. 10 san.	təq. 2 dəqiqə*	təq. 5 dəqiqə.
 3 Qurulma götürülənə qədər gözləmə vaxtı	təq. 2 san.	təq. 5 san*	təq. 10 san.


* Zavod parametrləri




Heç bir digər vaxt funksiyası təyin edilə bilməz.


1.  düyməsinə təq. 4 saniyə basın.

Ekranda aktual saat üçün ilkin parametrlər yaranır, məs,  1 seçim üçün .

2. İlkin parametrləri  və ya  düymələri ilə dəyişin.

3.  düymə ilə təsdiq edin.

Ekranda növbəti ilkin parametrlər görünür.  düyməsi ilə bütün səviyyələri keçmək və  və ya  düymələri ilə parametrləri dəyişmək mümkündür.

4. Bitirmək üçün  düyməsinə təq. 4 saniyə basın.

Bütün əsas parametrlər götürülüb.

Siz əsas parametrlərə hər zaman yenidən dəyişdirə bilərsiniz.

Qulluq və təmizləmə

Yaxşı qulluq və təmizləmə halında sizin duxovkanız uzun müddət gözəl və işlək qalır. Cihazınızın qayğısına necə qalmalı olduğunuzu və təmizləməli olduğunuzu biz sizə izah edirik.

Qeydlər

- Duxovkanın ön hissəsində kiçik rəng fərqləri müxtəlif materiallar misal üçün şüşə kauçuk yaxud metal vasitəsilə meydana çıxır.
- Qapı panelində tünd kimi təsir bağışlayan kölgələr duxovkanın lampasının işıq əks etdirməsidir.
- Emaye çox yüksək temperaturda yana bilər. Bununla yüngül rəng fərqləri yarana bilər. Bu normaldır və bunun funksiyasına təsiri yoxdur. Nazik kənar sahələri tam emayə edilməyə bilər. Buna görə də çiy ola bilər. Karroziyadan qoruma bununla ziyan vurmaz.

Təmizləyici vasitələr

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

Sobanın təmizlənməsi zamanı

- zərif olmayan yuyucu maddə və ya qab yuyan maşın üçün olan yuyucudan istifadə etməyin,
- Qatı qubkalardan istifadə etməyin,
- Soba təmizləyicisi və ya ləkə təmizləyicisi kimi güclü təmizləmə vasitələrdən istifadə etməyin,
- yüksək təzyiqli təmizləyici və ya buxarlanana mayedən istifadə etməyin.
- Ayrıca hissələri qabyuyan maşında təmizləməyin.

Sobanın təmizlənməsi zamanı

- kəskin yaxud abraziv təmizləyici vasitələrdən
- Yüksək alkoqol tərkibli təmizləyici vasitələrdən istifadə etməyin,
- Qatı qubkalardan istifadə etməyin,
- yüksək təzyiqli təmizləyici və ya buxarlanana mayedən istifadə etməyin.
- Ayrıca hissələri qabyuyan maşında təmizləməyin.

Yeni qubkanı ilk istifadədən əvvəl dərinədən yuyun.

Zona	Təmizləyici vasitələr
Polad sahələr* (cihaz növündən asılı olaraq)	İsti sabunlu su: Bir yuyucu parça ilə təmizləyin və yumşaq bir parça ilə qurulayın. Polad sahələri təbii maddə ilə silin. Əks halda cızmalar baş verə bilər. Kircə, yağ, güclü və yumurta ağ ləkələrini dərhal kənarlaşdırın. Bu ləkələr korroziya yarada bilər. Müştəri xidmətlərində yaxud ixtisaslaşmış mağazalarda isti polad üçün qulluq vasitələrini əldə etmək olar. Bir az qulluq maddəsini zərif parça ilə sirtün.
Emallı, laklı, plastik və trafaret üst səthlər* (cihaz növündən asılı olaraq)	İsti sabunlu su: Bir yuyucu parça ilə təmizləyin və yumşaq bir parça ilə qurulayın. Şüşə təmizləyicisindən və ya cızandan istifadə etməyin.
Masa paneli	İsti sabunlu su: Bir yuyucu parça ilə təmizləyin və yumşaq bir parça ilə qurulayın. Şüşə təmizləyicisindən və ya cızandan istifadə etməyin.

* Opsional (Bəzi cihazlar üçün mövcuddur, cihaz növündən asılı olaraq.)

Zona	Təmizləyici vasitələr
Yuxarı şüşə örtüyü* (cihaz növündən asılı olaraq)	Şüşə təmizləyici: Yumşaq bir parça ilə təmizləyin. Yuxarı şüşə örtüyü təmizləmə üçün çıxara bilərsiniz. Bunun üçün bölmə Yuxarı şüşə örtüyünə diqqət edin!
Fırlanma düyməsi Götürməyin!	İsti sabunlu su: Bir yuyucu parça ilə təmizləyin və yumşaq bir parça ilə qurulayın.
Elektrik sobası çərçivələri	İsti sabunlu su: Şüşə cızan, limon və ya sirkə ilə təmizləməyin.
Qaz bişirmə yeri və qazan daşıyıcısı* (cihaz növündən asılı olaraq)	İsti sabunlu su. Daha az sudan istifadə edin, yanma hissələri cihazın işinə daxil olmamalıdır. Daşan maddələri və bişirmə qalıqlarını dərhal kənarlaşdırın. Qazan daşıyıcılarını çıxara bilərsiniz. Çuqundan olan qab daşıyıcısı*: Qabyuyanda təmizləməyin.
Qaz yandırıcısı* (cihaz növündən asılı olaraq)	Yanma düyməsi və qapağı kənarlaşdırın, isti yuma əskisindən istifadə edin. Qabyuyan maşında təmizləməyin. Qaz çıxışı hər zaman sərbəst olmalıdır. Yandırma şamı: heç bir kiçik fırça olmadan. Qaz yandırıcısı yandırma şamı təmiz olanda işləyirlər. Bütün hissələri yaxşı qurudun. Yenidən qurma zamanı dəqiq oturacağa diqqət edin. Yanma örtüyü qara emallanıb. Vaxt ərzində rəng dəyişir. Bunun metal yağ filtrinin funksiyasına təsiri yoxdur.
Elektrik plitə* (cihaz növündən asılı olaraq)	Sürtmə maddələri və ya təmizləmə əskisi: Bişirmə plitəsini sonra qısa qızdırın ki o qurusun. Nəm plitələr zamanla paslanır. Yekunda təmizləyici maddədən istifadə edin. Daşan maddələri və bişirmə qalıqlarını dərhal kənarlaşdırın.
Bişirmə plitəsi həlqəsi* (cihaz növündən asılı olaraq)	Bişirmə həlqəsindəki sarıdan maviyə qədər çalan rəngləri polad maddəsi ilə kənarlaşdırın. Cızan və ya abraziv süngərlərdən istifadə etməyin.
Şüşə keramika - Bişirmə sahəsi* (cihaz növündən asılı olaraq)	Qayğı: şüşə keramika üçün qoruyucu və qayğı maddəsi Yalnız şüşə keramikası üçün müvafiq olan təmizləmə vasitəsindən istifadə edin. Qablaşdırmanın üzərindəki təmizləmə göstərişlərinə diqqət yetirin. ⚠ Güclü çirkənməyə görə şüşə sirtücüsü: Təhlükəsizliyi təmin edin və tutacağı təmizləyin. Diqqət, tutacaq çox itidir. Yaralanma təhlükəsi. Təmizlənmədən sonra yenidən təhlükəsizliyi təmin edin. Qırılmış kənarları dərhal əvəzləyin.

* Opsional (Bəzi cihazlar üçün mövcuddur, cihaz növündən asılı olaraq.)

Zona	Təmizləyici vasitələr
Şüşə bişirmə sahəsi* (cihaz növündən asılı olaraq)	Qayğı: şüşə keramika üçün qoruyucu və qayğı maddəsi Təmizləmə: şüşə keramikası üçün müvafiq olan təmizləmə vasitəsi. Qablaşdırmanın üzərindəki təmizləmə göstərişlərinə diqqət yetirin. ⚠ Güclü çirklənməyə görə şüşə sürtücüsü: Təhlükəsizliyi təmin edin və tutacağı təmizləyin. Diqqət, tutacaq çox itidir. Yaralanma təhlükəsi. Təmizlənmədən sonra yenidən təhlükəsizliyi təmin edin. Qırılmış kənarları dərhal əvəzləyin.
Şüşə qat	Şüşə təmizləyici: Yumşaq bir parça ilə təmizləyin. Şüşə cızan alətdən istifadə etməyin. Qapı təmizləmə zamanı asanlıqla çıxarıla bilər. Bunun üçün soba qapısını çıxarın və taxın bölməsinə diqqət yetirin!
Uşaqlardan mühafizə* (cihaz növündən asılı olaraq)	İsti sabunlu su: Yuyucu parça ilə təmizləyin. Soba qapısında uşaq təhlükəsizliyi qurulubsa, o, təmizlənmədən əvvəl kənarlaşdırılmalıdır. Güclü çirklənmə zamanı uşaqların mühafizəsi düzgün işləmir.
Sıxlıq Götürməyin!	İsti sabunlu su: Yuyucu parça ilə təmizləyin. Sürtməyin.
Bişirmə zonası	İsti sabunlu su və ya sirkəli su: Yuyucu parça ilə təmizləyin. Güclü çirklənmə zamanı polad yuma spirali və ya soba təmizləyicisindən istifadə edin. Soyuq pörtləmə otağında istifadə edin. ⚠ Özü təmizlənən üst səthlərdə özünü təmizləmə funksiyasından istifadə edin. Bunun üçün Özü təmizləmə bölməsinə diqqət edin! Diqqət! Soba təmizləyicisini özünü təmizləmə səthləri üçün istifadə etməyin.
Fırının lampasının şüşə örtüyü	İsti sabunlu su: Yuyucu parça ilə təmizləyin.
Stellaj	İsti sabunlu su: Yuyucu parça və ya fırça ilə təmizləyin. Bunun üçün Stellajı çıxarın və taxın bölməsinə diqqət yetirin! Teleskop çıxışı dəsti* (cihaz növündən asılı olaraq) İsti sabunlu su: Yuyucu parça və ya fırça ilə təmizləyin. Yağı çıxarma reslərini çıxarmadan daha yaxşı içəridən təmizləyin. Suda ymşaltmayın, qabyuyanda təmizləməyin və ya özünü təmizləmədən istifadə etməyin. Stellajlar zədələne və onların funksiyası məhdudlaşa bilər.

* Opsional (Bəzi cihazlar üçün mövcuddur, cihaz növündən asılı olaraq.)

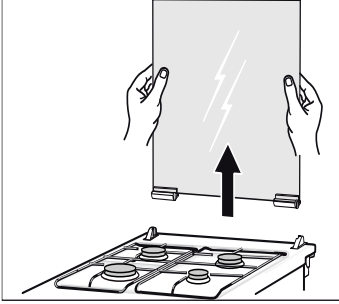
Zona	Təmizləyici vasitələr
Aksessuar	İsti sabunlu su: Yumşaldın və yuyucu parça və ya fırça ilə təmizləyin. Alüminium-bişirmə sinisi*: (cihaz növündən asılı olaraq) Bir yumşaq bir parça ilə qurulayın. Qabyuyan maşında təmizləməyin. Heç vaxt soba təmizləyicisindən istifadə etməyin. Cızmanın qarşısını almaq üçün metal səthləri bıçaq və ya ona oxşar hissələr ilə cızmayın. Aggressiv təmizləyicilər, cızan süngər və kobud təmizləmə dəsmalından istifadə etməyin. Əks halda cızmalar baş verə bilər. Fırlanan şiş* (cihaz növündən asılı olaraq) İsti sabunlu su: Yuyucu parça və ya fırça ilə təmizləyin. Qabyuyanda təmizləməyin. Qızdırma termometri* (cihaz növündən asılı olaraq) İsti sabunlu su: Yuyucu parça və ya fırça ilə təmizləyin. Qabyuyanda təmizləməyin.
Şkafı yenidən itələyin* (cihaz növündən asılı olaraq)	İsti sabunlu su: Yuyucu parça ilə təmizləyin.
* Opsional (Bəzi cihazlar üçün mövcuddur, cihaz növündən asılı olaraq.)	

Yuxarı şüşə örtüyü*

Yuxarı örtüyü açmamışdan əvvəl, qalıqları bir dəsmalla kənarlaşdırın.

Təmizləmək üçün daha yaxşı olar ki, şüşə təmizləyicisindən istifadə edin.

Təmizləmək üçün yuxarı örtükdən istifadə edin. Bunun üçün örtüyü hər iki tərəfdən əllə bərk tutun və yuxarıya dartın.



Örtüyü işarələri silinərsə, hiss edilən hərflərə diqqət yetirin. R hərfi ilə olan alet sağa, L hərfi ilə olan alet sola montaj edilməlidir.

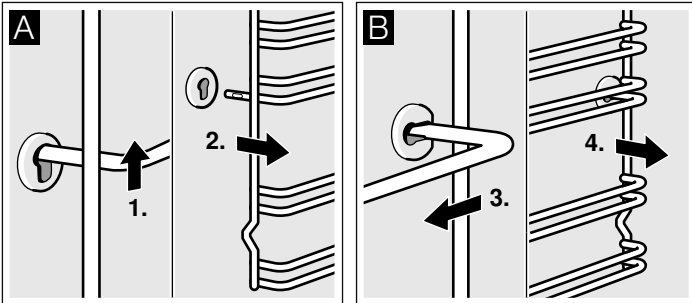
Yuxarı örtüyü təmizləmədən sonra əks ardıcılıqla yenidən qurun. Soba soyuyarsa, yuxarı örtüyü əvvəl bağlayın.

Çərçivəni çıxarın və asın

Təmizləmək üçün çərçivəni çıxara bilərsiniz. Duxovkanın qapısı soyumuş olmalıdır.

Dirəkləri asmaq

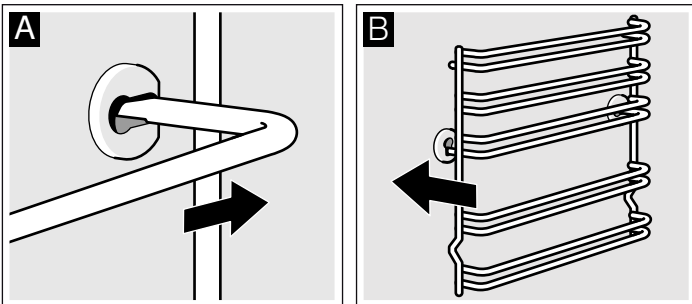
1. Çərçivəni qabaq yuxarıya doğru qaldırmaq
2. və asmaq (şəkil A).
3. Bundan sonra bütün çərçivəni qabağa dartmaq
4. və çıxarmaq (şəkil B).



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

Çərçivəni asın

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

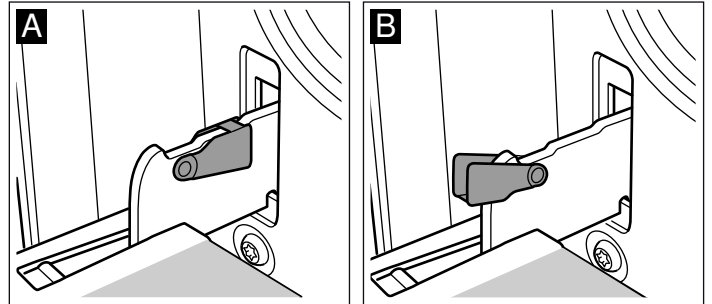


Çərçivələr yalnız sağa və sola uyğunlaşır. Buna diqqət edin ki, şəkil B də olduğu kimi 1 və 2 hündürlüyü aşağıdadır və 3, 4 və 5 hündürlüyü yuxarıdadır.

Duxovkanın qapısını çıxarın və asın

Qapı şüşələrini açmaq və təmizləmək üçün duxovkanın qapısını asma bilərsiniz.

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

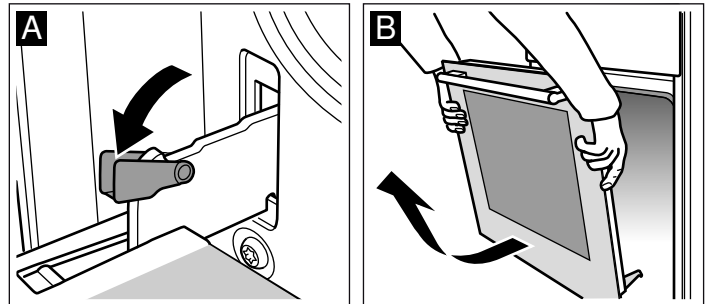


⚠ Yaralanma təhlükəsi!

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

Qapını asın

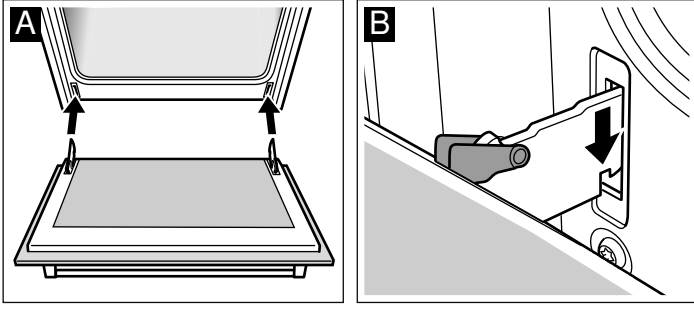
1. Fırın qapısını tamamilə açın.
2. Hər iki kilid qarmağını sola və sağa açın (şəkil A).
3. Duxovkanın qapısını tam oturana kimi bağlayın. Sol və sağ tərəfdən hər iki əllə tutun. Bir az da bağlayın və çıxarın (şəkil B).



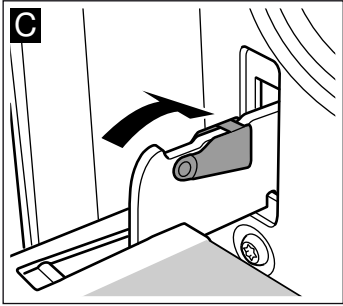
Qapını asın

Duxovkanın qapısını tərsinə doğru yenidən asın.

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



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



⚠ Yaralanma təhlükəsi!

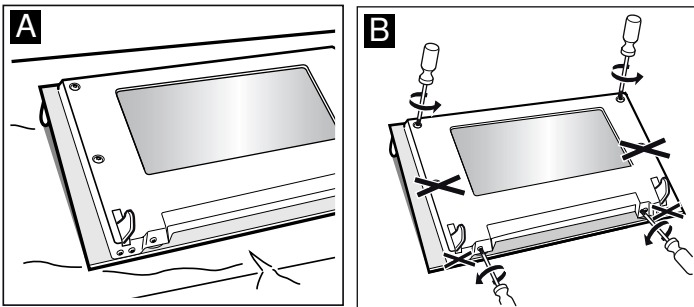
Yaralanma təhlükəsi! Əgər duxovkanın qapısı təsadüfən düşür və ya manşet bağlanırsa manşetdən tutmayın. Müştəri xidmətinə zəng edin.

Qapı pəncərələri quraşdırın və götürün

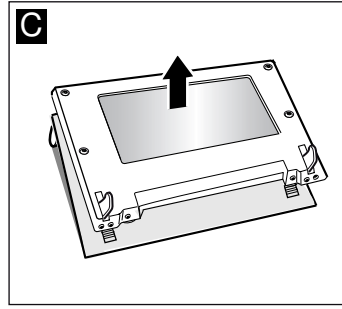
Daha yaxşı təmizləmək üçün duxovkanın şüşə qapaqlarını yerindən çıxarın.

Artırma

1. Duxovkanın qapısını asın. Bunun üçün bölməsinə baxın duxovkanın qapısını asmaq. Duxovkanın qapısını tutacağı, dəstəyi ilə aşağı bur dəsmalın üstünə qoyun (Şəkil A).
2. Əvvəl aşağı iki vinti, sonra iki vinti saatın əqrəbinin əksi istiqamətində bərk bağlayın (Şəkil B).



3. Qapağı uzaqlaşdırın. (Şəkil C).



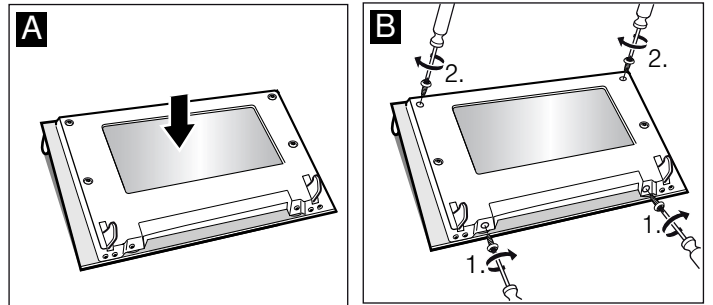
Demontaj olunmuş hissələr yuyula bilməz. Pəncərə panellərini şüşə təmizləyən və yumşaq bir parça ilə təmizləyin.

⚠ Yaralanma təhlükəsi!

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

Qurma

1. Örtük yenidən işə düşəcək (Şəkil A).
2. Əvvəl aşağı iki vinti, sonra iki vinti bərk bağlayın (Şəkil B).



3. Duxovkanın qapısını yenidən asın. Bunun üçün bölmə Soba qapılarını asmaq hissəsinə baxın.

Sobanı yalnız vintlər tam bərkidildikdən sonra istifadə edin.

Soba qapısı - əlavə təhlükəsizlik tədbirləri

Uzun bişirmə vaxtı soba qapısı çox isti ola bilər.

Balaca uşaqlarınız varsa, soba fəaliyyətində yüksək ehtiyat tələb olunur.

Bundan əlavə qoruyucu alət (qoruyucu qat) mövcuddur və birbaşa soba ilə əlaqəyə mane olur. Siz bu xüsusi aksesuarı (469088) müştəri xidmətində əldə edə bilərsiniz.

Xəta, nə etməli?

Adətən kiçik bir səbəbdən pozuntu yarana bilər. Müştəri xidmətini çağırılmışdan əvvəl cədvələ baxın. Xətanı bəlkə siz özünüz də aradan qaldıra bilərsiniz.

Xəta cədvəli

Yemək optimal şəkildə alınmazsa, bölməsinə baxınSizin üçün bizim bişirmə studiyamızda sınaqdan keçirilib. Orada bişirməyə dair eyhamlar və göstərişlər tapa bilərsiniz.

⚠ Cərəyan vurma təhlükəsi!

Yanlış təmir təhlükəli ola bilər.Yalnız biz tərəfdən təlim keçmiş müştəri xidməti ustası təmiri yerinə yetirə bilər.

Xəta	Mümkün səbəb	Çarə / informasiya
Fırın işləmir.	Qoruyucu defektdir.	Qoruyucu qutuda yoxlayın görün ki qoruyucu qaydasındadır.
	Cərəyanın kəsilməsi.	Yoxlayın görün mətbəx işığı yaxud digər mətbəx cihazları işləyirmi.
Saat göstəricisi yanır	Cərəyanın kəsilməsi.	Vaxtı yenidən quraşdırın.
Fırın qızdır.	Əlaqə hissələrində toz var.	Keçirmə düymələrini çox sayda irəli və geriye fırladın.
Qaz yandırıcısı alışdır.	Cərəyanın sönməsi yaxud nəm qığılcım.	Qaz plitəsini qaz yandırıcı ilə yaxud kibritlə yandırın.

Xəta məlumatı

Ekranada **E** işarəsi ilə xəta görsənsə, ⌚ düyməsinə basın. Göstəriş yoxa çıxır. Qurulmuş vaxt funksiyası silinir. Xəta məlumatı yenidən itməzsə, müştəri xidmətinə zəng edin.

Aşağıdakı xətalər istifadəçinin özü tərəfindən aradan qaldırıla bilər.

Xəta məlumatı	Mümkün səbəb	Çarə / informasiya
E011	Düymə həddindən artıq basılıb və ya ilişib.	Bütün düymələri ayrıca basın. Düymələrdən birinin ilişməsinə və ya çirkənməsinə yoxlayın.

⚠ Cərəyan vurma təhlükəsi!!

Yanlış təmir təhlükəli ola bilər. Yalnız biz tərəfdən təlim keçmiş müştəri xidməti ustası təmiri yerinə yetirə bilər.

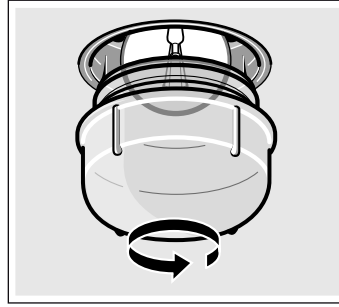
Örtükdə fırının lampasını dəyişin

Soba lampası xarab olarsa, o, dəyişməlidir. Temperatura davamlı lampaları, 40 Vatt, müştəri xidməti və ya ixtisaslı satış yerindən ala bilərsiniz. Yalnız bu lampalardan istifadə edin.

⚠ Cərəyan vurma təhlükəsi!

Qoruyucu yeşiyində qoruyucunu söndürün.

1. Zədələrin qarşısını almaq üçün soyuq duxovkaya qab dəsmalı qoyun.
2. Şüşə örtüyü, sola çevirməklə çıxarın.



3. Lampanı eyni növ lampa ilə əvəz edin.
4. Şüşə qapağı yenidən bərkidin.
5. Qab dəsmalını götürün və qoruyucunu qoşun.

Şüşə örtüyü

Zədələnmiş şüşə örtüyü dəyişdirilməlidir. Müvafiq şüşə örtüyünü müştəri xidmətində əldə edə bilərsiniz. Zəhmət olmasa cihazınızın E nömrəsini və FD nömrəsini daxil edin.

Müştəri xidməti

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

E-nömrəsi və FD-nömrəsi

Zəng etdiyiniz zaman cihazın nömrəsini (E-Nr.) və istehsal nömrəsini (FD-Nr.) bildirin ki, sizə ixtisaslaşmış xidmət edə bilək. Nömrəli növ tablosunu soba qapısında sağ tərəfdə 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 qüsurlu baş verdikdə xidmət ustasının xidməti pulsuz deyildir.

Bütün ölkələrin əlaqə məlumatlarını əlavə edilmiş müştəri xidməti kitabçasında tapa bilərsiniz.

Enerji və ətraf mühit məsləhətləri

Burada siz bişirmə və qızartma zamanı enerjiyə qənaət edə bilmək barədə və cihazın tullantısı zamanı hansı qaydalara diqqət yetirmə barədə məsləhətlər əldə edə bilərsiniz.

Sobada enerjiyə qənaət

- Yalnız reseptdə verilərsə və ya təlimat kitabçasının cədvəlində göstərilərsə, sobanı əvvəlcədən qızdırın.
- Tünd, qara laklanmış və ya emal bişirmə formasından istifadə edin. İstilikdən onlar daha yaxşı istifadə edir.
- Qaynatma, sobada bişirmə və ya qızartma zamanı soba qapısını mümkün qədər az açın.
- Bir neçə tortu ardıcıl bişirsəniz daha yaxşıdır. Soba hələ də istidir. Beləliklə ikinci tort üçün bişirmə vaxtı bitir. Siz 2 bişirmə qabını yan-yan da yerləşdirə bilərsiniz.
- Uzun müddətli qaynatma vaxtında sobanı qaynatma bitməmişdən 10 dəqiqə əvvəl söndürə bilərsiniz və qalıq istiliyi hazır yemək üçün istifadə edə bilərsiniz.

Qaz bişirmə yerində enerjiyə qənaət

- Yeməkləriniz üçün düzgün ölçülü qazandan istifadə edin. Böyük lazkin az doldurulmuş qazan böyük enerji tələb edir.
- Qazanları hər zaman uyğun qapaqla örtün.
- Qaz alovu hər zaman qazan dibi ilə əlaqədə olmalıdır.

Ətraf mühitə zərər etmədən tullantı edin.

Qablaşdırmanı ətraf mühitə zərər olmadan tullantı edin.



Bu avadanlıq elektrik və elektron avadanlıqlar üzrə 2012/19/EU Avropa Direktivinə (- WEEE tullantılarının elektrik və elektron avadanlığı) uyğun olaraq xarakterizə olunur.

■ Direktiv Avropa Birliyi üzrə köhnə cihazların geri toplanması və təkrar istifadəsi üçün çərçivəni müəyyən edir.

Sizin üçün bizim bişirmə studiyamızda sınaqdan keçib

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

Qeydlər

- Cədvəl dəyərləri həmişə soyuq və boş pörtletmə yeri üçün mövcuddur. Cədvəldə verilərsə, ilkin qızdırma lazımdır. İlkin qızdırmadan sonra aksesuarı bişirmə kağızı ilə örtün.
- Cədvəldə vaxt məlumatı yönəldici dəyərdir. Bu, qidanın keyfiyyəti və xüsusiyyətindən asılıdır.
- Birgə çatdırılmış aksesuarları istifadə edin. Əlavə aksesuarı xüsusi aksesuar kimi əsas satış yerində və ya müştəri xidmətində əldə edə bilərsiniz. İstifadədən əvvəl lazım olmayan aksesuar və qabları qaynatma yerindən götürün.
- Qaynatma yerindən isti aksesuar və ya qabı götürərkən, hər zaman qazan altından istifadə edin.

Tort və keks

Bişirmə formaları

Daha çox metaldan tünd rəngli bişirmə forması müvafiqdir.

Nazikdivarlı metaldan olan açıq rəngli bişirmə formaları və ya şüşə formalar bişirmə formasını uzadırlar və tort bərabər formada qızarmır.

Siz silikon formalardan istifadə edirsinizsə, istehsalçının reseptlərinə və məlumatlarına istinad edin. Silikon formalar çox zaman normal formalardan kiçikdir. Xəmir həcmi və resept məlumatları fərqli ola bilər.

Cədvəllər

Cədvəllərdə müxtəlif tortlar və peçenyələr üçün optimal istiləmə növünü tapa bilərsiniz. Temperatur və bişirmə müddəti həcm və xəmirin hazırlığından asılıdır. Ona görə cədvəllərdə sahələr verilib. Əvvəlcə aşağı dərəcə ilə başlayın. Aşağı temperatur eyni tərzdə qızartma verir. Ehtiyac olarsa, növbəti dəfə yuxarı temperaturu qurun.

Əgər əvvəlcədən qızdırırsa, qurulmuş bişirmə vaxtı 5-10 dəqiqə qısaldır.

Əlavə məlumatları Bişirməyə dair eyhamlar hissəsində cədvəllərlər birlikdə tapa bilərsiniz.

Müxtəlif formalı tort	Forma	Hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur məlumatı °C ilə	Müddət, dəqiqə ilə
Sadə, quru tort	Xam dib ilə bişirmə forması / hündür tort forması	3		160-180	50-60
Sadə, quru tort, incə	Xam dib ilə bişirmə forması / hündür tort forması	2		150-170	60-70
Tortun alt qatı qarışma xəmindən	Meyvəli altlıq forması	3		140-160	20-30
Meyvə tortu, sadə xəmir	Xam dib ilə hündür tort forması	3		150-170	50-60
Biskvit tort	Bişirmə forması	2		160-180	30-40
Tortun alt qatı qarışma xəmindən	Bişirmə forması	1		170-190	25-35
Meyvə və ya kəsmik tort xəmir altlıq ilə*	Bişirmə forması	1		170-190	70-90
Ədvalı tort*	Bişirmə forması	1		180-200	50-60

* Tort təq. 20 dəqiqə söndürülmüş sobada soyudun.

Ləyəndə olan tort	Aksessuar	Hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur in °C ilə	Dəqiqə müddəti
Quru altlıq ilə qatma və ya xama xəmiri	Bişirmə tənəkəsi	2	☐	170-190	20-30
Nəm altlıq, meyvə ilə qatma və ya xama xəmiri	Bişirmə tənəkəsi	3	☐	170-190	40-50
Biskvit rolleri (əvvəlcədən qızdırma)	Bişirmə tənəkəsi	2	☐	190-210	15-20
500 qr un ilə maya hörüyü	Bişirmə tənəkəsi	2	☐	160-180	30-40
500 qr un ilə ştollen	Bişirmə tənəkəsi	3	☐	160-180	60-70
1 kq un ilə ştollen	Bişirmə tənəkəsi	3	☐	150-170	90-100
İçi şirin doldurulmuş keks	Bişirmə tənəkəsi	2	☐	180-200	55-65
Börək	Bişirmə tənəkəsi	2	☐	180-200	40-50
Pizza	Bişirmə tənəkəsi	2	☐	220-240	25-35

Kiçik tort	Aksessuar	Hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur məlumatı °C ilə	Müddət, dəqiqə ilə
Keks	Bişirmə tənəkəsi	3	☐	150-170	10-20
Kekslər (ilkin qızdırma)	Bişirmə tənəkəsi	3	☐	140-150	30-40
Badamlı keks	Bişirmə tənəkəsi	2	☐	110-130	30-40
Beze	Bişirmə tənəkəsi	3	☒	80-100	100-190
Şirniyyat kesklər	Bişirmə tənəkəsi	2	☐	200-220	30-40
Şirniyyat bulkalar	Bişirmə tənəkəsi	3	☒	190-210	20-30
Tort mayası	Bişirmə tənəkəsi	3	☐	180-200	20-30

Çörəkvə bulkalar

Çörək bişirərkən başqa tələb olmazsa, sobanı əvvəlcədən qızdırın.

Heç vaxt isti sobaya su tökməyin.

Çörəkvə bulkalar	Aksessuar	Hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur in °C ilə	Dəqiqə müddəti
1,2 kq un ilə mayalı çörək	Bişirmə tənəkəsi	2	☐	270 200	8 35-45
1,2 kq un ilə turş xəmirli çörək	Bişirmə tənəkəsi	2	☐	270 200	8 40-50
Bulka. məsələn küncülü bulka (əvvəlcədən qızdırmayın)	Bişirmə tənəkəsi	4	☐	200-220	20-30

Tort bişirmək üçün məsləhətlər

Siz öz reseptinizə əsasən bişirmək istəyirsiniz.	Bişirmə cədvəlindəki oxşar kekse istiqamətlərin.
Beləcə siz tortun bişirilməsinə əmin ola bilərsiniz.	Bişirmənin bitməsinə 10 dəqiqə qalmış taxta çubuqla tortun üst hissəsinə basın. Çubuğa heç nə yapışmırsa, tort hazırdır.
Tort dağılır.	Növbəti dəfə daha az mayedən istifadə edin, ya da bişirmə temperaturunu 10 dərəcə azaldın. Bişirmə zamanı verilmiş fırlatma vaxtına diqqət edin.
Tort ortada qalxıb və qıraqlarda yox.	Formanın qıraqlarını yağlamayın. Bişirmədən sonra tortu ehtiyatla bıçaqla boşaldın.
Tort üst hissəsindən tünd rəng alır.	Onu dərinə qoyun və aşağı temperaturu seçin və tortu bir az çox bişirin.
Tort çox qurudur.	Diş taxtası ilə hazır tortda kiçik deliklər açın. Sonra meyvə şirəsi və ya alkoqolu üzərinə tökün. Növbəti dəfə temperaturu 10 dərəcə yüksək edin və bişirmə vaxtını azladın.
Çörək və ya tort (məs, pendir tortu) yaxşı görünür, daxildən yapışır (su zolaqları ilə əyilib).	Növbəti dəfə daha az mayedən istifadə edin və daha aşağı temperaturda bir az uzun müddət bişirin. Sulu tərkibdə birinci aşağı hissəni bişirin. Onun üzərinə badam və ya kiçik küncütlər tökün və məhlulu üzərinə tökün. Zəhmət olmasa reseptə və bişirmə vaxtına diqqət edin.
Peçenyə nahamar formada qızarıb.	Nisbətən aşağı temperaturu seçin bu zaman peçenyə hamar olacaq. Həssas peçenyeni yuxarı/aşağı qızdırma ilə ☐ səviyyədə bişirin. Üzərinə qoyulmuş bişirmə kağızı hava sirkulzasıyasına təsir edə bilər. Bişirmə kağızını hər zaman siniyə uyğun kəsin.
Meyvə tortu aşağıda açıq rəngdədir.	Tortu gələn dəfə bir səviyyə aşağı yerləşdirin.
Meyvə şirəsi üzərinə axır.	Növbəti dəfə mümkün olarsa, universal tavadan istifadə edin.

Maya xəmirindən kiçik peçenyə bişirmə zamanı bir-birinə birləşir.	Hər peçenyə ətrafında məsafə təqr. 2 sm olmalıdır. Beləcə peçeniyələrin açılması və ətrafından qızarması üçün kifayət qədər yer olur.
Şirəli tortun bişirilməsi zamanı kondensasiya suyu çıxır.	Bişirmə zamanı su buxarı yarana bilər. O, qapıdan axır. Su buxarı xidmət sahəsində və ya qonşu mebel fonunda aşağı enə və kondensasiya suyu kimi axır. Bu fiziki prosesdir.

Mal əti, quş ət və balıq

Qab

Siz hər istiliyə qarşı davamlı qabdan istifadə edə bilərsiniz. Böyük qızartma üçün həm də emal bişirmə qabından istifadə olunur.

Daha çox şüşədən olan qab məsləhətlidir. Qapaq qızardıcı üçün uyğun olmalı və yaxşı örtülməlidir.

Emal qızardıcıdan istifadə edirsinizsə, daha çox maye əlavə edin.

Poladdan olan qızardıcılar üçün qızartma çox güclü deyil və ət bir az pörtə bilər. Pörtmə vaxtını uzadın.

Cədvəldə məlumatlar:

Qab qapaqsız = açıq

Qab qapaqla = bağlıdır

Qabı hər zaman sobanın ortasına qoyun.

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

Qızartma

Yağsız ətin qızardılması üçün bir az su əlavə edin. Qabın döşəməsi ½ sm hündürlüyündə örtülü olmalıdır.

Bozartma üçün bir az su əlavə edin. Qabın döşəməsi 1-2 sm hündürlüyündə örtülü olmalıdır.

Mayenin həcmi ətin növündən və qabın materialından asılıdır. Əgər siz əti qızardıcıda hazırlayırsınızsa, şüşə qaba nisbətən biz az çox maye gərəkdir.

Poladdan olan qızardıcılar məhdud şəkildə yararlıdır. Ət yavaş qızarıp və az tünd olur. Yüksək temperatur və yaxud uzun bişirmə vaxtından istifadə edin.

Qrill üçün məsləhətlər

Qrill məhsulunu pörtləmə yerinə daxil etməmişdən əvvəl qrill təqr. 3 dəqiqə qızdırın.

Hərmişə bağlı sobada qrilləyin.

Mümkün qədər eyni qalınlıqda olan qrill hissələri götürün. Bu cür eyni təzədə qızardılır və yaxşı şirəli qalır.

Pörtləmə vaxtından sonra 2/3 qrill hissələrini çevirin.

Əti gril edəndən sonra duzlayın.

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

Əlavə olaraq bişirmə sinisini 1 hündürlüyünə taxın. Ət şirələri burada toplanır və fırın təmiz qalır.

Bişirmə sinisi və ya universal tava qrill zamanı 4 və ya 5 hündürlüyündən yüksəyə itələnməməlidir. Güclü istilik vasitəsilə o eyilir və kənara çıxarma zamanı duxovkanı zədələyir.













Manqal istilik cismləri ara sıra yanır və sönür və bu normaldır. Bu normaldır. Bu nə qədər tez baş verməyi qurulmuş manqal dərəcəsindən asılıdır.

Ət

Ət hissələri vaxtın yarısından sonra fırladın.

Hazır ət hissəsini söndürülmüş, bağlı sobada daha 10 dəqiqə saxlayın. Bu zaman ət suyu bərabər paylana bilər.

Hazır qızarmış mal ətini alüminium folyesinə bükün və daha 10 dəqiqə saxlayın.

Ət	Çəki:	Aksesuar və qab	Hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur məlumatı °C ilə, qrill səviyyəsi	Müddət, dəqiqə ilə
Mal əti						
Mal əti qızartması	1,0 kq	bağlıdır	2		200-220	120
	1,5 kq		2		190-210	140
	2,0 kq		2		180-200	160
Mal əti filesi, çəhrayı	1,0 kq	açıq	2		210-230	70
	1,5 kq		2		200-220	80
Qızartma mal, əti, çəhrayı	1,0 kq	açıq	1		210-230	50
Steyklər, çəhrayı 3 sm		Dəmir tor	5		3	15
Dana əti						
Mal əti qızartması	1,0 kq	açıq	2		190-210	100
	2,0 kq		2		170-190	120
Quzu əti						
Sümküzsüz quzu ayağı, orta	1,5 kq	açıq	1		150-170	120
Çəkilmiş ət						
Çəkilmiş ət qızartması	təxminən 500 qr	açıq	1		170-190	70
Sosiska						
Sosiska		Dəmir tor	4		3	15

Toyuq

Cədvəldəki çəki məlumatları dolmamış qızartmaya hazır quş əti üçün nəzərdə tutulub.

Bütün quşu sinəsi aşağı olmaqla dəmir torun üzərinə qoyun. Verilmiş $\frac{2}{3}$ vaxtdan sonra çevirin.

İnduşka qızartması və ya induşka döşü kimi qızartma hissələrini verilmiş vaxtın yarısından sonra çevirin. Verilmiş $\frac{2}{3}$ vaxtdan sonra quş hissələrini çevirin.

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

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

dəmir torun üzərində bişirdikdə, bişirmə sinisini 1 hündürlüyünə taxın. Ət şirələri burada toplanır və fırın təmiz qalır.

Toyuq	Çəki:	Qab	Hündürlü yü	Qızdırma növü	Temperatur in °C ilə	Bişmə müddəti dəqiqə ilə
Yarı toyuq 1-4 ədəd	hər biri 400 qr	Dəmir tor	2		200-220	40-50
Ədvalanmış toyuq	hər biri 250 qr	Dəmir tor	2		200-220	30-40
Toyuq, bütöv 1 ədəddən 4 ədədə qədər	hər biri 1 kg	Dəmir tor	2		190-210	50-80
Ördək	1,7 kq	Dəmir tor	2		180-200	90-100
Qaz	3,0 kq	Dəmir tor	2		170-190	110-130
Gənc hinduşka	3,0 kq	Dəmir tor	2		180-200	80-100
2 induşka budu	hər biri 800 qr	Dəmir tor	2		190-210	90-110

Balıq

Qrill vaxtından sonra $\frac{2}{3}$ balıq hissələrini fırladın.

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

dəmir torun üzərində bişirdikdə, bişirmə sinisini 1 hündürlüyünə taxın. Ət şirələri burada toplanır və fırın təmiz qalır.

Balıq	Çəki:	Aksesuar və qab	Hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur məlumatı °C ilə, qrill səviyyəsi	Müddət, dəqiqə ilə
Bütöv balıq	hər biri 300 qr	Dəmir tor	2		3	20-25
	1,0 kq	Dəmir tor	2		180-200	45-50
	1,5 kq	Dəmir tor	2		170-190	50-60
Balıq filesi, 3 sm		Dəmir tor	3		2	20-25

Qızartmaq və qovurmaq üçün eyhamlar

Qızardılan ətin çəkisi ilə bağlı cədvəldə məlumat yoxdur.	Növbəti aşağı çəkiyə əsasən məlumatları götürün və vaxtı uzadın.
Siz ətin qızardılıb bitməsini yolamaq istəyirsiniz.	Ət termometrindən (satışda mövcuddur) və ya "Qaşığı nümunəsindən" istifadə edin. Qızartmanın üstünə qaşığı basın. Bərkdirsə demək ki hazırdır. Əgər geri qayıdırsa bir az da vaxt lazımdır.
Qızartma çox tündür və bəzi hissələri yanıb.	İtləmə hündürlüyü və temperaturu yoxlayın.
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.
Qızartmanın süzülmesi zamanı buxar yaranır.	Bu fiziki prosesdir və normaldır. Su buxarının böyük hissəsi buxar çıxışı ilə çıxır. Su buxarı xidmət sahəsində və ya qonşu mebel fonunda aşağı enə və kondensasiya suyu kimi axır.

Souslar, qratin, qızartma çörək

dəmir torun üzərində bişirdikdə, bişirmə sinisini 1 hündürlüyünə taxın. Soba təmiz qalır.

Qabı manqalın üstünə qoyun.

Əlavələrin bişmə dərəcəsi qabın böyüklüyündən və əlavələrin qoyulma hündürlüyündən asılıdır. Cədvəl dəyərləri yalnız istiqamətləndirici dəyərlərdir.

Yemək	Aksesuar və qab	Hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur məlumatı °C ilə	Müddət, dəqiqə ilə
Ədviyatlər					
Qatlama, şirin	Düzbucaq forma	2	☐	180-200	40-50
Makaron sousu	Düzbucaq forma	2	☐	210-230	30-40
Qratin					
Kartoflu qratin, xam inqredientlər Maks. hündürlük 4 sm	Düzbucaq forma	2	☒	160-180	60-80
Qızarmış çörək					
Üstdən qızardılmış çörək 12 ədəd	Dəmir tor	4	☐	3	5-8

Hazır məhsul

Qablaşdırmada istehsalçıların məlumatlarına diqqət edin.

Aksesuarı bişirmə kağızı ilə örtükdə kağızın bu temperatura uyğun olmasını yoxlayın. Kağızın ölçüsünə yeməyə görə edin.

Pərtmə nəticəsi qıdadan çox asılıdır. İlk qızarma və nahamarlıq artıq çiy məhsulda mövcud ola bilər.

Yemək	Aksesuar	Hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur məlumatı °C ilə	Müddət, dəqiqə ilə
Ştrudel, dondurulmuş	Bişirmə tənəkəsi	3	☒	180-200	35-45
Pommes kartof	Bişirmə tənəkəsi	3	☐	190-210	25-30
Pizza	Dəmir tor	2	☐	200-220	15-20
Pizza baqet	Dəmir tor	2	☒	190-210	15-20

Xüsusi yeməklər

Aşağı temperaturda kremli yoqurt, yumşaq maya xəmiri də əldə olunur.

İlk olaraq aksesuar, asma toru və ya bişirmə yerində teleskop hissəsini çıxarın.

Qatıq hazırlayın

- 1.1 litr süd (3,5 % yağ) bişirin və 40 °C-ə qədər soyudun.
- 2.150 qr qatıq (soyuducu-temperatur) qarışdırmaq.
- 3.Stəkanda və ya kiçik burma şüşəyə doldurun və balıq folyesi ilə örtün.

4. Bişirmə yerinə verilmiş şəkildə ilkin qızdırma lazımdır.

5. Fincanları yaxud bankaları duxovkanın döşəməsinə qoyun və cədvəldə göstəriləni kimi qurun.

Maya xəmiri acımalıdır

1. Maya xəmirini həmişəki kimi hazırlayın, istiyə davamlı saxsı qaba qoyun və örtün.
2. Bişirmə yerinə verilmiş şəkildə ilkin qızdırma lazımdır.
3. Sobanı söndürün və xəmiri acıdın və bişirmə yerinə qoyun.

Yemək	Qab		Qızdırma növü	Temperatur	Müddət
Qatıq	Stəkanlar və ya burma şüşələr	Pörtlətmə yerinə qoyun	☐	100 °C əvvəlcədən qızdırın Yalnız fırının lampasını yandırmaq	15 dəqiqə. 8 saat.
Maya xəmiri acımalıdır	İstiyə davamlı qab	Pörtlətmə yerinə qoyun	☐	50 °C əvvəlcədən qızdırın Cihazı söndürün və maya xəmirini acıdın	5-10 dəqiqə. 20-30 dəqiqə.

Buzunu açmağa qoymaq

Qablaşdırmadan ərzağı götürün və müvafiq bir qabda manqalın üzərinə qoyun.

Qablaşdırmada istehsalçıların məlumatlarına diqqət edin.

Ərimə vaxtı qıdanın növü və həcminə yönəlik.

Bütün quşu sinəsi aşağı olmaqla dəmir torun üzərinə qoyun.

Dondurulan məhsullar	Aksesuar	Hündür lüyü	Qızdırma növü	Temperatur məlumatı °C ilə
Məsələn, krem tortlar, yağ krem tortları, şokolad və ya şəkər şirəsi, meyvə, toyuq, kolbasa və ət, çörək və bulka, tort və digər şirniyyatlar	Dəmir tor	2	☒	Temperatur selektoru söndürülmüş qalır

Qurumağa qoymaq

Ancaq qüsursuz meyvə və tərəvəzdən istifadə edin və yaxşıca yuyun.

Qoyun meyvənin və tərəvəzin suyu yaxşıca damcillasın və bunu qurudun.

Bişirmə tənəkəsi: 4 cü hündürlük

Toru 2-ci hündürlüyə itələyin.

Bişmə ləyəninin və torun üzərinə bişirmə kağızı sərin.

Çox şirəli meyvə və ya tərəvəzi bir neçə dəfə çevirin. Qurumuş hissəni qurumadan sonra kağızdan ayırın.

Meyvə Tərəvəz	Hündürlü yü	Qızdırma növü	Temperatur, °C	Saat müddəti
600 qr alma həlqəsi	2+4		80	təxminən 5
800 qr armud hissələri	2+4		80	təxminən 8
1,5 qr göyem və ya gavalı	2+4		80	təxminən 8-10
200 qr mətbəx göyertisi, təmizlənmiş	2+4		80	təxminən 1½

Bişməyə qoymaq

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

Diqqət!

Böyük yaxud hündür şüşələrdən istifadə etməyin. Qapaq partlaya bilər.

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

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

hazırlayın

1. Şüşələri doldurun, lap tam doldurmayın.
2. Şüşənin kənarlarını silin, onlar təmiz olmalıdırlar.
3. Hər bir şüşənin üzərinə yaş rezin üzük və bir qapaq qoymaq.

4. Bankaları pərçim vasitəsilə bağlayın.

Duxovkaya altıdan çox banka qoymayın.

Parametrlər

1. Universal tavanı hündürlük 2 yə daxil edin. Şüşələri elə yerləşdirin ki onlara toxunulmasın.
2. ½ litr suyu (təxminən 80 °C) universal tavaya tökün.
3. duxovkanın qapısını bağlayın.
4. Aşağı qızdırma sini qurun.
5. Temperaturu 170-180 C-yə qurun.

Bişməyə qoymaq

meyvə

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

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

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

Tərəvəz

Bankalarda hava qabarıcıqları yarandıqda temperaturu 120-140 dərəcəyə salın. Tərəvəzin növündən asılı olaraq təxminən. 35 -

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

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

Şüşələri çıxarıb götürün

Bankaları bişəndən sonra duxovkadan götürün.

Diqqət!

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

Qida məhsulunda akrilamid

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

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

Yeməklərin akrilamidsiz hazırlanmasına dair eyhamlar


Ümumi	<ul style="list-style-type: none">■ Qaynama vaxtını mümkün qədər qısa edin.■ Yemək qızılı sarı, çox tünd qızartmayın.■ Böyük, qalın qaynama məhsulu az akrilamida malikdir.
Tort bişirmək	Yuxarı/Aşağı qızdırma maks. 200 °C. 3D-qızdırma havası və ya maks. 180 °C ilə isti hava.
Keks	Yuxarı/Aşağı qızdırma maks. 190 °C. 3D-qızdırma havası və ya maks. 170 °C ilə isti hava. 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

Yoxlanma yeməkləri

Bu cədvəl yoxlama institutu üçün cihazın yoxlanmasını və sınaqmasını asanlaşdırmaq üçün qurulub.





EN 50304/EN 60350 (2009) o cüm. IEC 60350-ə əsasən.

Ağ sinidən olan bişirmə formasında tort:

Yuxarı/Aşağı qızdırma  ilə 1-ci səviyyədə bişirin. Dəmir torun əvəzinə universal tavadan istifadə edin və bişirmə formasını onun üzərinə qoyun.



Tort bişirmək

Örtülü alma tortunda tünd bişirmə formasını yanyana qoymaq lazımdır.

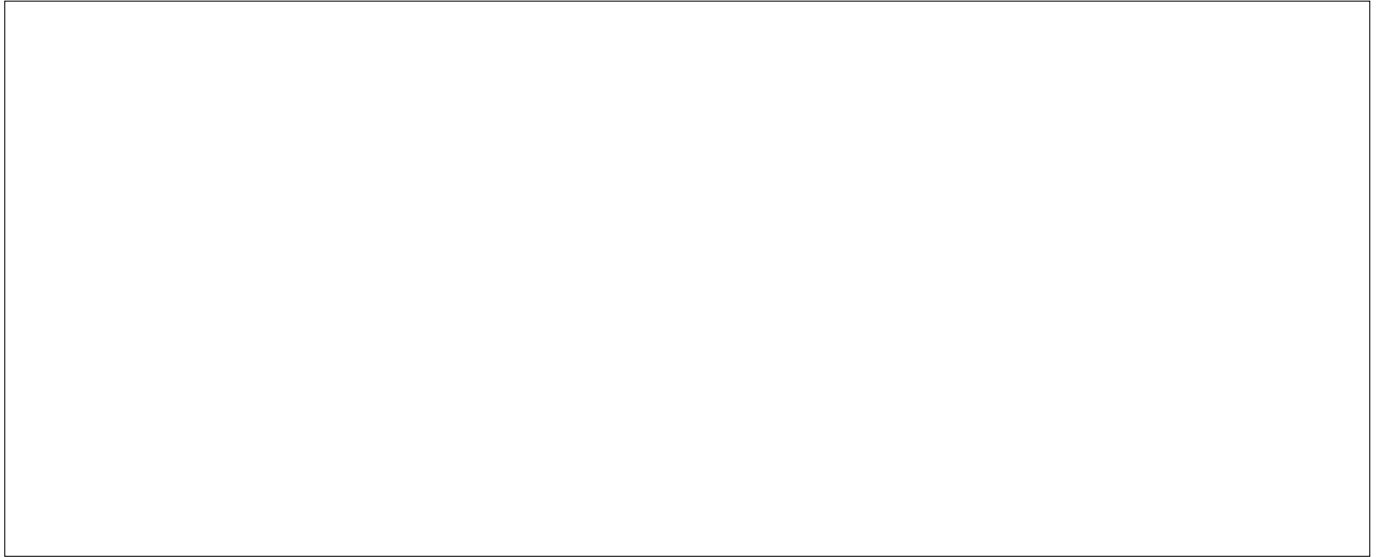
Yemək	Aksesuar və qab	Hündürlüyü	Qızdırma növü	Temperatur in °C ilə	Dəqiqə müddəti
Kekslər	Bişirmə tenəkəsi	2		150-170	20-30
Kiçik kekslər, 20 ədəd	Bişirmə tenəkəsi	3		160-180	20-30
Su biskviti	Dəmir tor da bişirmə forması	2		160-180	30-40
Almalı piroq	Dəmir tor + 2 bişirmə forması Ø 20 cm	1		190-210	70-80

Qril etmək

Yeməyi birbaşa dəmir torun üzərində bişirdikdə, universal tavanı 1 hündürlüyünə taxın. Ət şirələri burada toplanır və fırın təmiz qalır.

Yemək	Aksesuar və qab	Hündürlüyü	Qızdırma növü	Manqal səviyyəsi	Dəqiqə müddəti
Toast qızardın 10 dəqiqə qabaqcadan qızdırma	Dəmir tor	5		3	1-2
Mal əti burgeri, 12 ədəd* əvvəlcədən qızdırmayın	Tor + Bişirmə tenəkəsi	4		3	25-30

* Verilmiş $\frac{2}{3}$ vaxtdan sonra çevirin



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001352699

01
161097