



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



ჩაშენებული ღუმელი

HBJN10Y.0R_HBJN10YB2R

[ka]




მონტაჟის ინსტრუქცია

ჩაშენებული ღუმელი

3

სარჩევი

-  დანიშნულებისამებრივი გამოყენება 4
-  მნიშვნელოვანი უსაფრთხოების მითითება 5
 - ზოგადი 5
 - ჰალოგენური ნათურა 5
-  ზიანის მიზეზები 6
 - ზოგადი 6
-  მონტაჟი და დაერთება 7
 - ელექტრული შეერთება 7
 - ტრანსპორტირებისას ყურადსაღები ღონისძიებები 7
-  გარემოს დაცვა 8
 - ენერჯის დაზოგვა 8
 - ეკოლოგიურად უსაფრთხო განკარგვა 8
-  დანადგარის გაცნობა 9
 - საკონტროლო პანელი 9
 - საათი 9
 - წვის ტიპები და ფუნქციები 10
 - ტემპერატურა 10
 - ღუმელი 11
-  აქსესუარი 11
 - თანდართული აქსესუარები 11
 - შეაცურეთ აქსესუარები 11
 - სპეციალური აქსესუარები 12
-  პირველ გამოყენებამდე 13
 - საათის დაყენება 13
 - ღუმელისა და აქსესუარების გაწმენდა 13
-  დანადგარის გამოყენება 13
 - დანადგარის ჩართვა და გამორთვა 13
 - წვის ტიპისა და ტემპერატურის დაყენება 13
 - სწრაფი გაცხელება 14
-  ტაიმერის ფუნქციები 14
 - მომზადების დროის ხანგრძლივობა 14
 - გამორთვის დრო 14
-  გაწმენდა 15
 - შესაბამისი საწმენდი საშუალება 15
 - ღუმელის ზედაპირი 16
 - დანადგარის სუფთა მდგომარეობაში შენახვა 17
-  თაროები 18
 - თაროების მოხსნა და ჩამოკიდება 18
-  დანადგარის კარი 18
 - ღუმელის კარის მოხსნა და დაკიდება 18
 - კარების შუშის ამოღება და ჩასმა 19
 - კარის დამატებითი ტრავმუსაფრთხოება 19

-  ხარვეზები, როგორ მოვიქცეთ? 20
 - ხარვეზების დამოუკიდებლად აღმოფხვრა 20
 - ჭერზე, ღუმელის ნათურის გამოცვლა 20
-  კლიენტთა მომსახურების სამსახური 21
 - E-ნომერი და FD ნომერი 21
-  თქვენთვის, ჩვენს კულინარიულ სტუდიაში
გამოცდილი 21
 - ზოგადი მითითებები 21
 - ნამცხვრები და ორცხობილები 22
 - კასეროლები და გრატინები 26
 - ფრინველი, ხორცი, და თევზი 26
 - ბოსტნეული და გარნირი 29
 - იოგურტი 29
 - აკრილამიდები საკვებ პროდუქტებში 30
 - გაშრობის რეჟიმი 30
 - აღუღება 30
 - დაელოდეთ ცომს აფუვდეს 31
 - ლღვობა 32
 - შემოწმებული კერძები 32

პროდუქტების, აქსესუარების, სათადარიგო ნაწილებისა და მომსახურების შესახებ დამატებითი ინფორმაციის ნახვა შეგიძლიათ ინტერნეტში, ვებგვერდზე: **www.bosch-home.com** და ონლაინ მაღაზიალი, ბმულზე: **www.bosch-eshop.com**

დანიშნულების სამებრივი გამოყენება

წაკითხეთ ეს ინსტრუქცია საფუძვლიანად. მხოლოდ ამ შემთხვევაში შეძლებთ თქვენი დანადგარის უსაფრთხოდ და სწორად გამოყენებას. შეინახეთ გამოყენებისა და მონტაჟის ინსტრუქცია შემდგომი გამოყენებისათვის ან შემდგომი მფლობელისათვის.

ამ ინსტრუქციაში მოცემული დასურათებები საორიენტაციო ხასიათისაა.

ეს დანადგარი მხოლოდ ჩაშენებისათვის არის განკუთვნილი. ყურადღება მიაქციეთ სპეციალურ სამონტაჟო ინსტრუქციას.

შეამოწმეთ დანადგარი შეფუთვიდან ამოღების შემდეგ. ტრანსპორტირებისა და ზიანების გამოვლენისას არ შეაერთოთ.

მხოლოდ პრივილეგირებულ ხელოსანს შეუძლია ელქტრო მოწყობილობის შტეკერის გარეშე შეერთება. გარანტიის მოთხოვნა შეუძლებელია არასწორი შეერთებისას გამოწვეული ზიანების შემთხვევაში.

ეს დანადგარი განკუთვნილია მხოლოდ პირად საყოფაცხოვრებო და სახლის გარემოში ოპერირებისათვის. დანადგარი გამოიყენეთ მხოლოდ კერძებისა და სასმელების მოსამზადებლად. ყურადღება მიაქციეთ დანადგარს მუშაობისას. დანადგარი მხოლოდ დახურულ ოთახებში გამოიყენეთ.

ეს დანადგარი განკუთვნილია ზღვის დონიდან მაქსიმუმ 4000 მეტრ სიმაღლეზე გამოყენებისათვის.

ამ დანადგარის გამოყენება ნებადართულია მწელზე უფროსი ასაკის ბავშვებისათვის და ფიზიკურად, სენსორულად ან გონებრივად შეზღუდული უნარის მქონე ადამიანებისათვის ან გამოცდილებისა თუ ცოდნის არ მქონე პირთათვის, უსაფრთხოებაზე პასუხისმგებელი პირის მიერ მეთვალყურეობის შემთხვევაში ან დანადგარის უსაფრთხო მოხმარების შესწავლის შემდეგ, თუ მათთვის გასაგებია არასწორ მოხმარებასთან დაკავშირებული რისკები.

ბავშვების თამაში დანადგართან დაუშვებელია. გაწმენდითი სამუშაოები, ისევე როგორც დანადგარის ტექნიკური მომსახურება დაუშვებელია განხორციელდეს ბავშვების მიერ, გარდა შემთხვევებისა, როდესაც ასაკი არის 15 წელზე მეტი და იმყოფებიან მეთვალყურეობის ქვეშ.

მოარიდეთ 8 წლამდე ასაკის ბავშვები დანადგარს და მის გაყვანილობებს.

აქსესუარი ყოველთვის სწორი მიმართულებით შესვით ლუმელში. → "აქსესუარი" გვერდი 11

⚠ მნიშვნელოვანი უსაფრთხოების მითითება

ზოგადი

⚠ გაფრთხილება – ხანძრის საფრთხე!

- ღუმელში შენახული აალებადი საგნები შესაძლოა ააღდნენ. არასოდეს შეინახოთ აალებადი საგნები ღუმელში. არასოდეს დატოვოთ დანადგარის კარი ღია როდესაც დანადგარში ბოლია. დანადგარი გამორთეთ და გამოაერთეთ ქსელიდან შტეკერი ან უსაფრთხოების ყუთიდან გამორთეთ დამცავები.
- საკვების ნარჩენები, ცხიმი და ხორცი წვენები შეიძლება დაიჭიროთ ცეცხლი. სანამ გამოყენებით მოწყობილობების, ამოიღონ უარესი საკვების ნარჩენები საწყისი სამზარეულო ნაწილების, გათბობის ელემენტები და აქსესუარები.
- დანადგარის კარის გაღებისას, ჰაერის ნაკადი წარმოიქმნება. საცხობი ქაღალდი შესაძლოა ცხელ ელემენტებთან შეხებაში მოვიდეს და ააღდეს. არასოდეს განათავსოთ აქსესუარებზე საცხობი ქაღალდი წინასწარი გაცხელების დროს, მისი დამაგრების გარეშე. საცხობი ქაღალდი, ყოველთვის ჭურჭლით ან საცხობი ფორმით დაამაგრეთ. საცხობი ქაღალდით, მხოლოდ საჭირო ფართობი აითვისეთ. საცხობი ქაღალდი არ უნდა გადმოდიოდეს აქსესუარიდან.

⚠ გაფრთხილება – დამწვრობის საფრთხე!

- დანადგარი ძალიან ცხელდება. არასოდეს შეეხოთ ცხელი ქურის შიდა სივრცეს ან გაცხელებად ნაწილებს. ყოველთვის დაელოდეთ დანადგარის გაგრილებას. მოარიდეთ ბავშვები.
- აქსესუარი ან ჭურჭელი ძლიერ ცხელდება. ცხელი აქსესუარი ან ჭურჭელი, ყოველთვის ქვაბისათვის განკუთვნილი ჩვარის მეშვეობით გამოიღეთ ღუმელიდან.
- ალკოჰოლური ორთქლი შესაძლოა ცხელ ღუმელში ააღდეს. არასოდეს დაამუშავოთ საჭმელი დიდი რაოდენობის მაღალპროცენტული ალკოჰოლური სასმელით. გამოიყენეთ, მხოლოდ მცირე რაოდენობის მაღალპროცენტული ალკოჰოლური სასმელი. ფრთხილად გახსენით დანადგარის კარი.

⚠ გაფრთხილება – დაწვის საფრთხე!

- წვდომადი ნაწილები ოპერირებისას ცხელდება. არასოდეს შეეხოთ ცხელ ნაწილებს. მოარიდეთ ბავშვები.

- დანადგარის კარის გაღებისას, შესაძლოა ძლიერი ორთქლი გამოვიდეს. ორთქლი, ტემპერატურის მიხედვით, შესაძლებელია არ იყოს ხილვადი. გაღებისას, ნუ დადგებით დანადგართან ახლოს. ფრთხილად გახსენით დანადგარის კარი. მოარიდეთ ბავშვები.
- ცხელ ღუმელში, წყალი ცხელ ორთქლად იქცევა. არასოდეს ჩაახატო წყალი ცხელ ღუმელში.

⚠ გაფრთხილება – დაზიანების საფრთხე!

- დანადგარის კარის დაკაწრული შუშა შეიძლება გასკდეს. არ გამოიყენოთ შუშის საფხეკი, ბასრი ან კაწვრადი საწმენდი საშუალებები.
- დანადგარის კარის ანჯამები, კარის გაღებისა და დახურვისას მოძრაობენ და შესაძლებელია მასში რაიმე მოყვეს. ნუ მოეჭიდებით ანჯამების არეში.
- დანადგარის გაღებულ კართან დაჯახებას დაზიანების განპირობება შეუძლია. დანადგარის კარი ექსპლუატაციის მანძილზე დახურული უნდა იყოს.

⚠ გაფრთხილება – ელექტრო შოკის საფრთხე!

- არაპროფესიონალური შეკეთებითი სამუშაოები საფრთხეს განაპირობებს. შეკეთების სამუშაოების წარმოება და დაზიანებული გაყვანილობის გამოცვლა, ნებადართულია მხოლოდ ჩვენს მიერ კვალიფიცირებული კლიენტთა მომსახურების ტექნიკოსის მიერ. თუ დანადგარი დეფექტურია, გამოაერთეთ ქსელის შტეკერი ან უსაფრთხოების ყუთიდან გამორთეთ დანადგარი. დაუკავშირდით კლიენტთა მომსახურებას.
- დანადგარის ცხელ ნაწილებთან, ელექტრო მოწყობილობების კაბელის იზოლაციები შესაძლოა დადნეს. არასოდეს მოიყვანოთ ელექტროდანადგარების შეერთების კაბელები დანადგარის ცხელ ნაწილებთან კონტაქტში.
- სინოტივის შეჭრას, ელექტრო შოკის გამოწვევა შეუძლია. არ გამოიყენოთ წნეხითი ან ორთქლის საწმენდები.
- დეფექტურ დანადგარს ელექტრო შოკის გამოწვევა შეუძლია. არასოდეს ჩართოთ დეფექტური დანადგარი. გამოაერთეთ ქსელის შტეკერი ან უსაფრთხოების ყუთიდან გამორთეთ დანადგარი. დაუკავშირდით კლიენტთა მომსახურებას.

ჰალოგენური ნათურა

⚠ გაფრთხილება – დამწვრობის საფრთხე!

- ღუმელის ნათურები ძალიან ცხელდება. გამორთვის შემდეგ, გარკვეული დროის მანძილზე, მაინც არსებობს დამწვრობის

საფრთხე. შუშის საფარს ნუ შეეხებით. გაწმენდისას, მოერიდეთ კანთან კონტაქტს.

⚠ გაფრთხილება – ელექტრო შოკის საფრთხე!

ღუმელის ნათურის გამოცვლისას, გახსოვდეთ, რომ ნათურის ირგვლივი კონტაქტები დენგამტარია. გამოცვლამდე, გამოაერთეთ ქსელის შტეკერი ან უსაფრთხოების ყუთიდან გამორთეთ დანადგარი.

ზიანის მიზეზები

ზოგადი

ყურადღება!

- აქსესუარები, ფოლიო, საცნობი ქაღალდი ან ჭურჭელი ღუმელის ძირზე: ღუმელის ძირზე არ განათავსოთ რაიმე სახის აქსესუარი. ღუმელის ძირზე არანაირი სახის ფოლგა ან საცნობი ქაღალდი არ გააფინოთ. არ განათავსოთ ჭურჭელი ღუმელის ლანგარზე, თუ დაყენებულია 50 °C-ზე მაღალი ტემპერატურა. ხდება სითბოს აკუმულირება. ცნობისა და შეწვის დრო აღარ ემთხვევა და ემალი დაზიანდება.
- ალუმინის ფოლიო: ღუმელში, ალუმინის ფოლიო არ უნდა მოვიდეს კარის შუშასთან კონტაქტში. შეიძლება კარის შუშაზე ფერის ხანგრძლივი ცვლილება განაპირობოს.
- წყალი, ცხელ ღუმელში: არასოდეს ჩაასხათ წყალი ცხელ ღუმელში. წარმოიქმნება წყლის ორთქლი. ტემპერატურის ცვლილებამ შეიძლება ემალის დაზიანება გამოიწვიოს.
- სინოტივე ღუმელში: ხანგრძლივი დროით ღუმელში სინოტივეს, კოროზიის გამოწვევა შეუძლია. გამოყენების შემდეგ, გაამშრალეთ ღუმელი. არ შეინახოთ, სველი საკვები პროდუქტები ხანგრძლივი ვადით, დახურულ ღუმელში. არ შეინახოთ ღუმელში საჭმელები.
- ღუმელის გაგრილება ღია კარით: მაღალი ტემპერატურით ღუმელის გამოყენების შემდეგ ღუმელი მხოლოდ დახურული კარებით გავაგრილოთ. ღუმელის კარებში არაფერი ჩააყოლოთ. თუ კარები ოდნავადაც ღიაა, შესაძლებელია იქვე მდგომი ავეჯის ზედაპირები დროთა განმავლობაში დაზიანდნენ. მოხმარების შემდეგ მხოლოდ ბევრი სინესტის შემთხვევაში ღუმელი ღია კარით გავაშროთ.
- ხილის წვები: ძალიან წვნიანი ხილის ნამცხრისას, ეცადეთ ხილის წვენი საცნობ ლანგარზე არ გადმოვიდეს. მოსამზადებელი ლანგარიდან გადმოწვეთილი ხილის წვენი ლაქებს ტოვებს, რომლის მოშორებაც ვეღარ ხორციელდება. შეძლებისდაგვარად, ღრმა უნივერსალური ტაფა გამოიყენეთ.
- ძლიერად დაბინძურებული რეზინის იზოლაცია: როდესაც რეზინის ძლიერად არის დაბინძურებული, ღუმელის მუშაობისას კარები კარგად არ იხურება. სიახლოვეში მდგარი ავეჯი შეიძლება დაზიანდეს. იზოლაცია ყოველთვის სუფთად შეინახეთ. არ გამოიყენოთ მოწყობილობა, თუ დაზიანებულია ან მოხსნილია შემამჭიდროებელი.
→ "გაწმენდა" გვერდი 15
- მოწყობილობის კარი როგორც დასაჯდომი ან დასადგამი: მოწყობილობის კარებზე არ დადოთ ნივთები, დაჯდეთ ან ჩამოეკიდოთ. არ ჩამოდოთ დანადგარის კარებზე ჭურჭელი ან აქსესუარი.
- შეაცურეთ აქსესუარები: დანადგარის ტიპის მიხედვით, აქსესუარებს, კარის დახურვისას, კარის მინის დაკაწვრა შეუძლიათ. აქსესუარები, ღუმელში ყოველთვის ბოლომდე შეაცურეთ.
- დანადგარის ტრანსპორტირება: არ მოეჭიდოთ ან ასწიოთ დანადგარი კარის სახელურით. კარის სახელური ვერ გაუძლებს დანადგარის სიმძიმეს და შესაძლოა მოატყდეს.

მონტაჟი და დაერთება

ეს დანადგარი მხოლოდ ჩაშენებისათვის არის განკუთვნილი. ყურადღება მიაქციეთ სპეციალურ სამონტაჟო ინსტრუქციას.

გაჭურა არ ააწყობ დეკორის ან ავეჯის კარის უკან გადახურების საფრთხე.

ელექტრული შეერთება

დანადგარის შეერთება დაშვებულია მხოლოდ სპეციალიზირებული ტექნიკოსის მიერ. დენის მიწოდების სტანდარტები სავალდებულოა, რომ დაცული იქნას.

დანადგარის არასწორი შეერთებისას, გარანტია არ იმოქმედებს შექმნილ ზარალზე.

ყურადღება!

თუ ქსელის კაბელი დაზიანდა, მისი გამოცვლა მწარმოებლის, მისი კლიენტთა მომსახურების სამსახურის ან შესაბამისად კვალიფიცირებული პირის მიერ უნდა მოხდეს.


- ყველა სამონტაჟო სამუშაოებისას გაჭურა უნდა იყოს დახურული.
- გაჭურა განეკუთვნება დაცვის 1 კლასს და მისი შეერთება შეიძლება მხოლოდ დამიწებულ შტეფსელში.
- დენის შესაერთებელი კაბელი უნდა იყოს სულ მცირე H05 V V-F 3G 1,5 მმ² ტიპის.

⚠ გაფრთხილება – სიცოცხლისათვის საფრთხე!
ძაბვის გამტარ ნაწილებთან კონტაქტისას წარმოიქმნება ელექტრო შოკის რისკი.

- ქსელის შტეკერს შეეხებთ მხოლოდ მშრალი ხელებით.
- დენ მომარაგების გაყვანილობა უშუალოდ შტეკერთან გამოჰქაჩეთ და არასოდეს ქსელის გაყვანილობასთან, რადგან ის შეიძლება დაზიანდეს.
- არასოდეს გამოჰქაჩოთ დენის შტეკერი ექსპლუატაციისას.

ყურადღება მიაქციეთ შემდეგ მითითებებს და დარწმუნდით, რომ:

მითითებები

- ქსელი შტეკერი შტეკერთან თავსებადი უნდა იყოს.
- გაყვანილობის განივი კვეთა საკმარისია.
- დამიწების სისტემა მოთხოვნების შესაბამისად არის აინსტალირებული.
- ტერმინალური დინების ცვლილება (როდესაც საჭიროა) მხოლოდ ელექტრო სპეციალისტის მიერ განახორციელეთ. ქსელის სათადარიგო გაყვანილობა ხელმისაწვდომია კლიენტთა მომსახურების სამსახურში.
- არ გამოიყენოთ მრავლობითი შტეკერები/თალები და დამაგრებლებლები.
- ძაბვის მოკლე ჩართვის დამცავების გამოყენებისას გამოიყენეთ მხოლოდ ამ  ნიშნის მატარებელი ტიპი. მხოლოდ ეს ნიშანი იძლევა მინდინარე მოქმედი რეგულაციების შესრულების გარანტიას.
- ნებისმიერ დროს შეიძლება დენის ქსელის შტეკერზე წვდომა.
- ქსელის გაყვანილობა არ არის მოხრილი, დაჭყლეთილი, დეფორმირებული ან გადაჭრილი.

- ქსელის გაყვანილობა არ უნდა მოვიდეს შეხებაში სითბოს წყაროებთან.

ტრანსპორტირებისას ყურადღება ღონისძიებები

დაამაგრეთ მოძრავი ნაწილები მოწყობილობაზე და მოწყობილობაში ისეთი წებვადი ლენტით, რომელიც მოძრობისას კვალს არ დატოვებს. შეაცურეთ ყველა აქსესუარის ნაწილები (მაგ. გამოსაცხობი სინი), კანტებზე თქველი მუყაოს ყუთით, შესაბამის თაროზე, მოწყობილობის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად. დადევით თხელი მუყაოს ყუთი ან მსგავსი წინა და უკანა მხარეებს შორის, იმისათვის რათა შიდა შუშის კარებზე დარტყმა თავიდან აიცილოთ. დაამაგრეთ კარები, თუ ხელმისაწვდომია, თავსახური წებვადი ლენტით მოწყობილობის გვერდებზე.

შეინახეთ დანადგარის ორიგინალი შეფუთვა. დანადგარის ტრანსპორტირება მხოლოდ ორიგინალი შეფუთვით მოახდინეთ. ყურადღება მიაქციეთ შეფუთვაზე არსებულ ტრანსპორტირების ისარს.

თუ აღარ არის ხელმისაწვდომი ორიგინალი შეფუთვა

ჩადევით თქვენი მოწყობილობა დამცავ ყუთში, რათა ტრანსპორტირებისას უზრუნველყოთ დაზიანებისაგან ადეკვატური დაცვა.

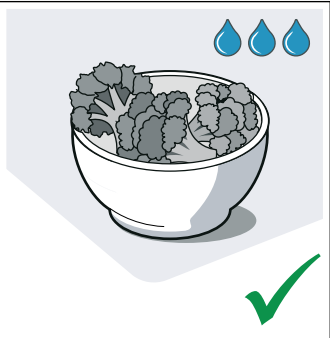
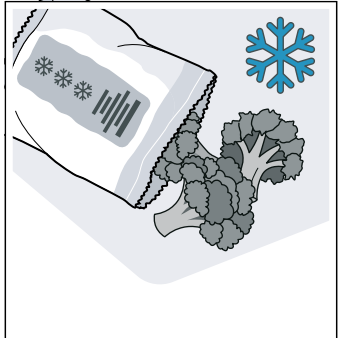
დანადგარის ტრანსპორტირება ვერტიკალურ პოზიციაში მოახდინეთ. არ დაიჭიროთ მოწყობილობა კარების სახელურებით ან უკანა პორტებით, რადგან ისინი შეიძლება დაზიანდნენ. არ განათავსოთ დანადგარზე მძიმე საგნები.

გარემოს დაცვა

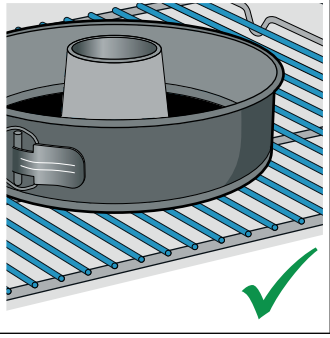
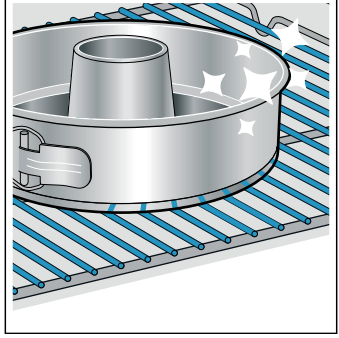
თქვენი ახალი დანადგარი განსაკუთრებით ენერგოეფექტურია. აქ, თქვენ მიიღებთ რჩევებს, თუ როგორ მოეპყრათ თქვენს დანადგარს, რომ კიდევ უფრო მეტად დაზოგოთ ენერგია და დანადგარის განკარგვის გზებს.

ენერგიის დაზოგვა

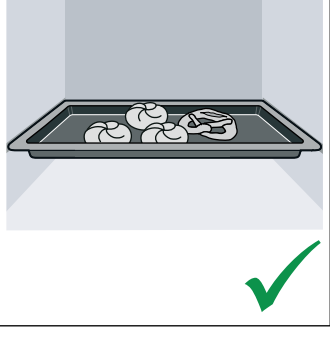
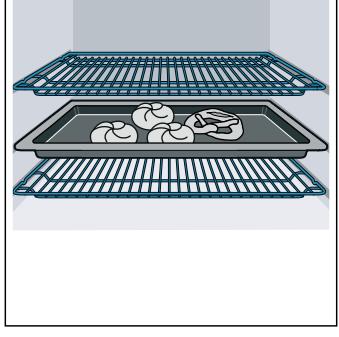
- გაცხელეთ ქურა წინასწარ მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ ეს რეცეპტშია მოცემული ან ცხრილში გამოყენების წეისების შესახებ.
- ღუმელში შედებამდე, გააღვით გაყინული საკვები პროდუქტები.



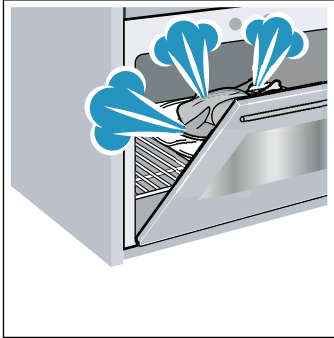
- გამოიყენეთ მუქი, შავით დაფარული ან ემალირებული საცხობი ფორმები. ისინი იღებენ სითბოს განსაკუთრებით კარგად.



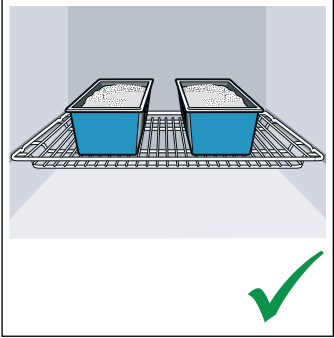
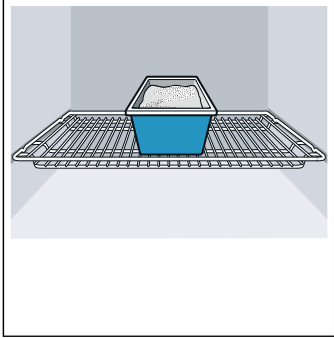
- ამოიღეთ ღუმელიდან გამოყენებული აქსესუარები.



- ექსპლუატაციას ღუმელის კარი შექლებისდაგვარად იშვიათად გამოაღეთ.



- რამოდენიმე ნამცხვარი უმჯობესია გამოაცხოთ თანმიმდევრულად. ღუმელი ჯერ კიდევ ცხელია. ამის ხარჯზე მცირდება მეორე ნამცხვრის გამოსაცხობი დრო. თქვენ შეგიძლიათ 2 ყუთის მსგავსი ფორმა გვერდიგვერდ შეაცუროთ ღუმელში.



- ხანგძლივი მომზადებისას თქვენ შეგიძლიათ დანადგარის გათიშვა მომზადების დროის დასრულებამდე 10 წუთით ადრე და დარჩენილი სითბო გამოიყენოთ ბოლომდე მოსამზადებლად.

ეკოლოგიურად უსაფრთხო განკარგვა

შეფუთვა ეკოლოგიურად უსაფრთხოდ განკარგეთ.



ეს დანადგარი აღნიშნულია ელექტრო და ელექტრული დანადგარების (ელექტრო ნარჩენები და ელექტრონული აღჭურვილობები WEEE) ევროპის 2012/19/EU რეგულაციების შესაბამისად.

ევროპის ფარგლებში, ეს რეგულაციები იძლევა ძველი დანადგარების უკან დაბრუნებისა და შეფასების საშუალებას.

დანადგარის გაცნობა

ამ თავში აგინხნით მაჩვენებლებს და მოხმარების წესებს. ამის გარდა, თქვენ გაიცნობთ თქვენი დანადგარის სხვადასხვა ფუნქციას.

მითითება: დანადგარის ტიპის მიხედვით, შესაძლოა განსხვავდებოდეს ფერები და დეტალები.

საკონტროლო პანელი

მართვის ველების მეშვეობით, თქვენ შეგიძლიათ დააყენოთ თქვენი დანადგარის სხვადასხვა ფუნქცია. აქ თქვენ იხილავთ მართვის ველების მიმოხილვას და მართვის ელემენტების წყობას.

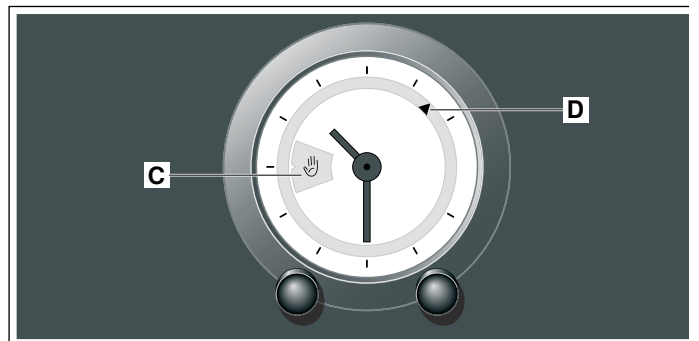


- 1 დრო**
საათის მეშვეობით თქვენ შეგიძლიათ დააყენოთ ღუმელის დრო, დააპროგრამიროთ ღუმელის ავტომატური გამორთვა და გადასწიოთ მომზადების დაწყების დრო.
- 2 Funktionswähler (ფუნქციის ამორჩეველი)**
ფუნქციის ამომრჩეველის მეშვეობით დააყენეთ წვის ტიპი ან სხვა ფუნქციები. თქვენ შეგიძლიათ გადაატრიალოთ ფუნქციის ამომრჩეველი ნულოვანი პოზიციიდან მარცხნივ ან მარჯვნივ.
- 3 ტემპერატურის ამომრჩეველი**
ტემპერატურის ამომრჩეველი, დააყენეთ ტემპერატურა წვის ტიპისათვის ან აირჩიეთ პარამეტრები სხვა ფუნქციისათვის. თქვენ შეგიძლიათ გადაატრიალოთ ტემპერატურის ამომრჩეველი ნულოვანი პოზიციიდან მხოლოდ მარჯვნივ, დაბრკოლებამდე. არ გადაატრიალოთ მის მიღმა.

მითითება: ზოგიერთ დანადგარებზე გადართვის სახელურები მოძრავია. ჩასმისა და ამოღებისათვის დააჭირეთ გადამრთველ სახელურს ნულოვან პოზიციასში.

საათი

საათის მეშვეობით შესაძლებელია დაყენდეს დრო, რომლითაც ღუმელი ავტომატურ გამორთვაზე დაპროგრამირდება და ჩართვის დრო გადიიწეს.











გამოყენება	
მარცხენა მბრუნავი დილაკი	დროის, ექსპლუატაციის ტიპისა (მექანიკური ან ავტომატური) და მომზადების დროის არჩევა.
მარჯვენა მბრუნავი დილაკი	მომზადების მიმდინარეობისათვის ჩართვის დროის არჩევა.
მაჩვენებელი C	მომზადების დრო, მექანიკური ექსპლუატაციის ტიპი და აკუსტიკური სიგნალის გამორის მაჩვენებელი. პოზიციები: 0-180 = მომზადების დროის ხანგრძლივობა. = მექანიკური ექსპლუატაციის ტიპი. = აკუსტიკური სიგნალი გამორთულია.
მაჩვენებელი D	მომზადების მიმდინარეობის ჩართვის დროის ჩვენება. ჩართვის დრო.

წვის ტიპები და ფუნქციები


ფუნქციის ამომრჩევის მეშვეობით დააყენეთ წვის ტიპები და სხვა ფუნქციები.

იმისათვის, რომ თქვენ შეძლოთ, სასურველი კერძისათვის სწორი წვის ტიპის შერჩევა, ჩვენ აქ ავიხსნით განსხვავებებსა და გამოყენების სფეროებს.

წვის ტიპი	გამოყენება
 3D-ცხელი ჰაერი	ერთ ან რამოდენიმე დონეზე ცხობისა და შეწვისათვის. ჭურაში ვენტილატორი გამაცხელებელ რგოლში უკანა კედელზე სიცხეს ანაწილებს თანაბრად.
 ნაზი ცხელი ჰაერი	არჩეული კერძების ნაზი მოთუშვის საფეხურზე, წინასწარი გაცხელების გარეშე. ჭურაში ვენტილატორი გამაცხელებელ რგოლში უკანა კედელზე სიცხეს ანაწილებს. ეს წვის ტიპი გამოყენებულია რეცირკულაციის რეჟიმში და ენერგოეფექტური კლასისათვის ენერგო მოხმარების განსაზღვრისათვის.
 პიცის რეჟიმი	პიცისა და იმ კერძების მოსამზადებლად, რომლებსაც ბევრი სითბო სჭირდებათ ქვევიდან. ქვედა მაცხელებელი და წრიული მაცხელებელი უკანა კედელზე ცხელდება.
 ქვედა წვა	წყლის ორთქლში მოსათუშად და დამატებით გამოსაცხობად. სიცხე მოდის ქვემოდან.
 გრილი, დიდი ფართობი	ბრტყელი ერთეულებისათვის, მაგ. სტეიკების, სოსისებისა და ტოსტების შესაწვავად და შესაბრაწად. გრილის პანელის ქვეშ მთლიანი ფართობი ცხელდება.
 კონვექციური გრილი	ფრინველის შესაწვავად, მთლიანი თევზისა და დიდი ზომის ხორცის ნაჭრებისათვის. გრილის კორპუსი და ვენტილატორი მონაცვლეობით ირთვება და ქვრება. ვენტილატორი გაცხელებულ ჰაერს ანაწილებს საკვების გარშემო.
 ზედა-/ქვედა წვა	ერთ დონეზე ტრადიციული ცხობისა ან შეწვისათვის. განსაკუთრებით განკუთვნილია სველი შიგთავსის მქონე ნამცხვრებისათვის. სითბო თანაბრად მოდის ზემოდან და ქვემოდან. ნაზი ცხელი ჰაერით წვის ტიპი გამოყენებულია კონვენციური რეჟიმისათვის ენერგო მოხმარების განსაზღვრისათვის.
 ტაიმერს ფერუარნიქ ცვბთმვშ რფცგიდ ფტაიმე ც ლრცრორნიქძრე	ტაიმერს ფერუარნიქ ცვბთმვშ რფცგიდ ფტაიმე ც ლრცრორნიქძრეფთჩნთმგიდ,დბცფწთაიდ ცვტაიმე ც არნო გვზნდშიცც.

სხვა ფუნქციები

თქვენი ახალი ღუმელი თქვენ დამატებით ფუნქციებსაც გთავაზობთ, რომლის შესახებაც მოკლედ ვიამბობთ.



ფუნქციები	გამოყენება
 სწრაფი გაცხელება	ღუმელის სწრაფი გაცხელება, აქსესუარების გარეშე.

ტემპერატურა

ღუმელში ტემპერატურის დაყენება შეგიძლიათ ტემპერატურის ამომრჩევის მეშვეობით. ამის გარდა, აღნიშნულით ხდება სხვა ფუნქციების დონეების არჩევა.

თუ ტემპერატურას განსაზღვრავთ 250 °C-ზე მეტი მნიშვნელობით, დაახლოებით 10 წუთის შემდეგ მოწყობილობა ამცირებს ტემპერატურას 240 °C-მდე. მოწყობილობაში წვის ტიპების არსებობის შემთხვევაში "ზედა/ქვედა წვა" ან "ქვედა წვა" მოცემული ტემპერატურის შემცირება არ ხდება.

პოზიცია	მნიშვნელობა
●	განულება
50-275	ტემპერატურის დიაპაზონი
	ღუმელში დაყენებული ტემპერატურა °C-ში.

1, 2, 3 ან I, II, III	გრილის დონეები	დაყენებადი საფეხურები გრილის, დიდი ფართობის  და პატარა ფართობის  (დანადგარის ტიპის მიხედვით). დონე 1 = სუსტი დონე 2 = საშუალო დონე 3 = ძლიერი
-----------------------	----------------	--

ტემპერატურის მაჩვენებელი

როდესაც დანადგარი ცხელდება, ტემპერატურის ამომრჩევის ზემოთ, ანათებს მაჩვენებელი ნათურა. გაცხელების შეჩერებისას, ისინი ქვრებიან.

წინასწარ გაცხელებისას, თქვენი კერძის შესადგამად ოპტიმალური დრო მიიღწევა, როგორც კი მაჩვენებელი ნათურა პირველად ჩაქვრება.

მითითება: თერმული ინერციის წყალობით შეიძლება ნაჩვენები ტემპერატურა ცოტათი განსხვავდებოდეს ქურაში არსებულისაგან.

ღუმელი

ღუმელის სხვადასხვა ფუნქცია ადვილებს თქვენი დანადგარის მოხმარებას. ასე მაგალითად, ქურა თითქმის მთლიანად განათებულია და ვენტილატორი ზრუნავს იმაზე რომ არ გადახურდეს.

გააღეთ დანადგარის კარი

თუ თქვენ მიმდინარე ოპერირებისას დანადგარის კარს გააღებთ, ოპერირება გაგრძელდება.

Освещение рабочей камеры

ღუმეტესი წვის ტიპებისათვის და ფუნქციებისათვის, ექსპლუატაციის დროს ღუმელის განათება ჩართულია. ფუნქციის ამრჩევის მეშვეობით ექსპლუატაციის დასრულებისას განათება გამოირთვება.

ვენტილატორი

ვენტილატორი საჭიროების შემთხვევაში ირთვება და ითიშება. თბილი ჰაერი იპარება კარიდან.

ყურადღება!

არ დააცოთ საჭაერო ღიობები. წინააღმდეგ შემთხვევაში, დანადგარი გადახურდება.

იმისათვის რომ გამოყენების შემდეგ ღუმელი სწრაფად გაგრილდეს, ვინტილატორი მუშაობს გარკვეული დროის მანძილზე.

აქსესუარი

თქვენს დანადგარს მრავალფეროვანი აქსესუარები გააჩნია. აქ თქვენ შეძლებთ გადახედოთ თანდართულ აქსესუარებს და მათ სწორ გამოყენებას.

თანდართული აქსესუარები

დანადგარი აღჭურვილია შემდეგი აქსესუარებით:

	გისოსი ჭურჭლისთვის, ნამცხვრისა და კასეროლის ფორმებისთვის. შესაწვავი, გრილზე მოსამზადებელი და გაყინული კერძებისთვის.
	უნივერსალური ტაფა სველი ნამცხვრებისთვის, ცომეულობის, გაყინული კერძებისა და დიდი შესაწვავი კერძებისთვის. ის შეიძლება ცხიმის შესაგროვებლად იქნას გამოყენებული, თუ თქვენ პირდაპირ გისოსზე წვავთ.
	საცხობი ლანგარი ბრტყელი ნამცხვრებისა და პატარა ორცხობილებისათვის.

გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი აქსესუარები. იგი განსაზღვრულია კონკრეტულად თქვენი დანადგარისათვის.

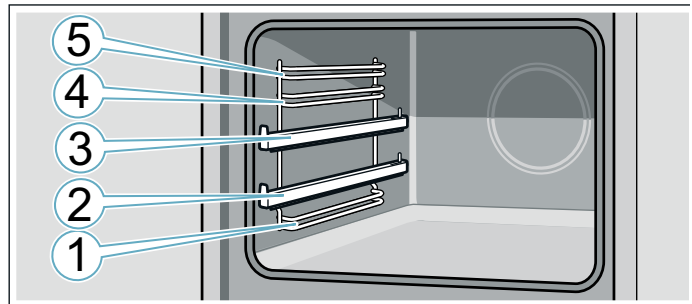
აქსესუარების დამატებით შეძენა შეგიძლიათ კლიენტთა მომსახურების სამსახურში, სპეციალიზირებულ მაღაზიაში ან ინტერნეტში.

მითითება: აქსესუარმა, გაცხელებისას შეიძლება დეფორმაცია განიცადოს. ის არ ახდენს გავლენას ღუმელის ფუნქციონირებაზე. როგორც კი ის გაგრილდება, დეფორმაციაც გაქრება.

შეაცურეთ აქსესუარები

ღუმელს გააჩნია თაროს 5 სიმაღლე. თაროს სიმაღლეები ითვლება ქვემოდან ზემოთ.

ღუმელის თაროს სულ ზედა სიმაღლე, ზოგიერთ ღუმელზე გრილის სიმბოლოთი არის აღნიშნული.

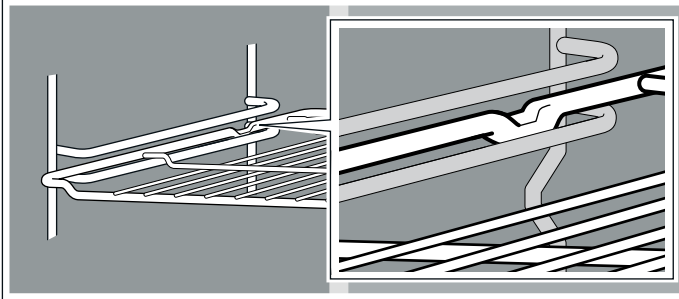


აქსესუარი ყოველთვის ორმაგი ჩხირის შორის, ერთ-ერთ სიმაღლეზე შეაცურეთ.

აქსესუარის გამოღება, გადაყირავების გარეშე, ნახევრამდე არის შესაძლებელი. თქვენ შეგიძლიათ რელსებიდან აქსესუარების გამოღება.

დანადგარის აღჭურვილობის მიხედვით, შეცურებადი რელსები უნდა შესვას, როდესაც ის ბოლომდე გამოწეულია. ამ გზით აქსესუარი მარტივად განთავსდება. გასათავისუფლებლად დასადგამს ცოტა ძლიერად ღუმლის უკანა კედლისკენ მიაწეეთ.

ღუმელში შეცურებისას, ყურადღება მიაქციეთ, რომ აქსესუარზე არსებული გამოზურცული ნაწილი უკან იყოს. მხოლოდ ასე ჩაჯდება ის.



მითითებები

- ორივე ხელით, მყარად დაიჭრეთ საცობი ლანგარი და შეაცურეთ თაროს პარელელურად. საცობი ლანგარის შეცურებისას, გაამოძრავეთ ის აქეთ-იქით. სხვა მხრივ საცობი ლანგარი რთულად შეცურდება. ემალირებული ზედაპირები შესაძლოა დაზიანდეს.
- ყურადღება მიაქციეთ, რომ აქსესუარი ყოველთვის სწორი მიმართულებით შესვას ღუმელში.
- აქსესუარები ყოველთვის სრულად შესვით ღუმელში, ისე რომ ის დანადგარის კართან შეხებაში არ იყოს.
- გამოირთეთ ღუმელიდან აქსესუარები და ჭურჭელი, რომელიც მომზადების მანძილზე არ გჭირდებათ.

სპეციალური აქსესუარები

განსაკუთრებული აქსესუარების დამატებით შეძენა შეგიძლიათ კლიენტთა მომსახურების სამსახურში, სპეციალიზირებულ მაღაზიაში ან ინტერნეტში. ფართო არჩევანს თქვენს ელექტრო მოწყობილობაზე ნახავთ ჩვენს ბუკლეტებში ან ინტერნეტში.

ხელმისაწვდომობა და ონლაინ შეკვეთის შესაძლებლობა განსხვავებულია ქვეყნებს შორის. შეამოწმეთ თქვენს შესყიდვის დოკუმენტებში.

მითითება: სპეციალური აქსესუარი არ უდგება ყველა ელექტრონულ მოწყობილობას. ყიდვისას ყოველთვის მიუთითეთ პროდუქტის ზუსტი ნომერი (E-Nr.) თქვენს ელექტრო მოწყობილობის. → "კლიენტთა მომსახურების სამსახური" გვერდი 21

სპეციალური აქსესუარები

<p>გისოსი ჭურჭლისთვის, ნამცხვრის, კასეროლის ფორმებისა და გრილზე შესაწვავი ერთეულებისათვის.</p>
<p>საცხობი ლანგარი ბრტყელი ნამცხვრებისა და პატარა ორცხობილებისათვის.</p>
<p>უნივერსალური ტაფა სველი ნამცხვრებისთვის, ცომეულობის, გაყინული კერძებისა და დიდი შესაწვავი კერძებისთვის. ის შეიძლება ცხიმის შესაგროვებლად იქნას გამოყენებული, თუ თქვენ პირდაპირ გისოსზე წვავთ.</p>

<p>დასადები გისოსი ხორცის, ფრინველისა და თევზისათვის. უნივერსალური ტაფის შესაცურებლად, რათა დაიჭიროს ჩამოწვეტილი ცხიმი და ხორცის წვენი.</p>
<p>პროფესიონალური ტაფა განკუთვნილია დიდი რაოდენობის მომზადებისათვის. იდეალურია, მაგალითად მოზაიკისათვის.</p>
<p>თავსახური პროფესიონალური ტაფისათვის თავსახური, პროფესიონალურ ტაფას, პროფესიონალურ ქვაბად აქცევს.</p>
<p>პიცის ლანგარი პიცისა და დიდი, მრგვალი ნამცხვრებისათვის.</p>
<p>გრილის ლანგარი გისოსის გრილად გამოსაყენებლად ან შესურებისაგან დასაცავად. გამოიყენეთ, მხოლოდ უნივერსალურ ტაფაში.</p>
<p>აგური სახლში გაკეთებული პურის, ფუნთუშების და პიცისათვის, რომელიც ხრატუნა ძირს უნდა შეიგავდეს. აგური უნდა გაცხელდეს რეკომენდირებულ ტემპერატურამდე.</p>
<p>შუშის საცხობი რაგუსა და კასეროლებისათვის.</p>
<p>შუშის ტაფა კასეროლების, ბოსტნეულის კერძებისა და ნამცხვრებისათვის.</p>
<p>რელსების სისტემა 1-ნაწილიანი მე-2 დონის რელსებიდან აქსესუარების გამოღება, გადაყირავების გარეშე.</p>
<p>რელსების სისტემა 2-ნაწილიანი მე-2 და მე-3 დონის რელსებიდან აქსესუარების გამოღება, გადაყირავების გარეშე.</p>
<p>რელსების სისტემა 3-ნაწილიანი 1, 2 და მე-3 დონის რელსებიდან აქსესუარების გამოღება, გადაყირავების გარეშე.</p>

პირველ გამოყენებამდე

სანამ ახალი გაზღუმელის გამოყენებას შეძლებთ უნდა განახორციელოთ გარკვეული პარამეტრების დაყენება. გარდა ამისა გაწმინდეთ ქურა და აქსესუარები.

საათის დაყენება

დენმომარაგების შეწყვეტის ან შეერთების შემდეგ, საათი განმეორებით უნდა დააყენოთ.

დააჭირეთ მარცხენა მბრუნავ ღილაკს და მოატრიალეთ ის მარცხნივ, სანამ მიმდინარე დრო არ იქნება გამოსახული.

როდესაც მომზადების დრო დაპროგრამებულია, დროის შეცვლა ველარ მოხდება.

ღუმელისა და აქსესუარების გაწმენდა

სანამ თქვენ, პირველად მოამზადებთ საჭმელს მოწყობილობაში, გაწმინდეთ ღუმელი და მისი აქსესუარები.

ღუმელის გაწმენდა

იმისათვის, რომ ღუმელში ახლის სუნი გააქროთ, გააცხელეთ დაბურული, ცარიელი ღუმელი.

ყურადღება მიაქციეთ, რომ შეფუთვის მასალის ნარჩენები, როგორცაა მაგ. პოლისტიროლის ბურთულები, ღუმელში არ იყოს და მოაშორეთ ღუმელში ან მის გარეთ არსებული წებოვანი ლენტა. გაცხელებამდე გაწმინდეთ ღუმელში პრიალა ზედაპირი რბილი, ნამიანი ტილოთი. გაანიავეთ სამზარეულო მანამ, სანამ დანადგარი ცხელდება.

დააყენეთ რეკომენდირებული პარამეტრები. როგორ უნდა დააყენოთ წვის ტიპი და ტემპერატურა, გაიგებთ მომდევნო თავში. → "დანადგარის გამოყენება" გვერდი 13

პარამეტრები	
წვის ტიპი	3D-ცხელი ჰაერი
ტემპერატურა	მაქსიმუმ
ხანგრძლივობა	1 საათი

გამორთეთ ელექტრო მოწყობილობა მითითებული ხანგრძლივობის დაყენების შემდეგ.

როდესაც ღუმელი გაგრილდება, გაწმინდეთ პრიალა ზედაპირი საპნიანი წყლით და ტილოთი.

აქსესუარების გაწმენდა

საფუძვლიანად გაწმინდეთ აქსესუარები სარეცხი სითხითა და სავლები ჩვარის ან რბილი ჯაგრისის გამოყენებით.

დანადგარის გამოყენება

თქვენ უკვე გაიცანით მართვის ელემენტები მა მათი ფუნქციები. ახლა, ჩვენ აგინსნით, თუ როგორ დააპროგრამიროთქვენი დანადგარი.

დანადგარის ჩართვა და გამორთვა

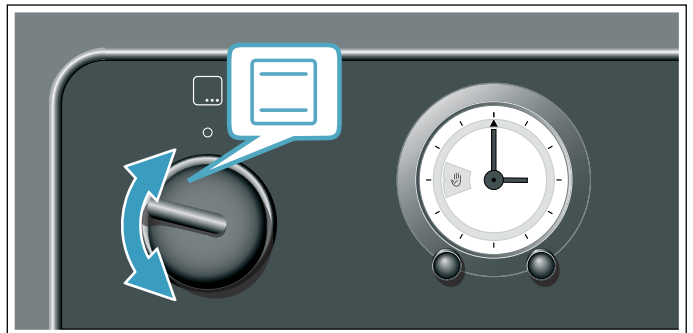
ფუნქციის ამომრჩეველი დანადგარს რთავს და თიშავს. როგორც კი მას, ნულოვანი პოზიციიდან გადაატრიალებთ, დანადგარი ჩაირთვება. დანადგარის გამოსართავად, ფუნქციის ამომრჩეველი ყოველთვის ნულოვან პოზიციაზე დააყენეთ.

წვის ტიპისა და ტემპერატურის დაყენება

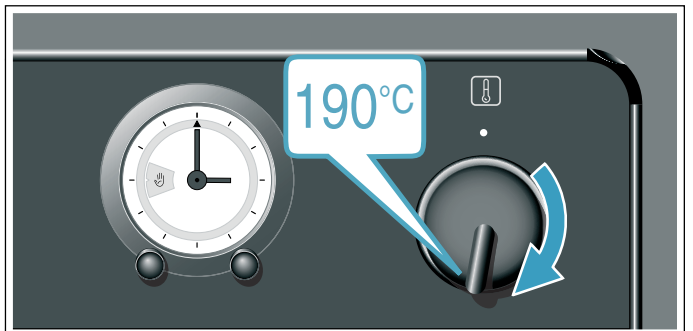
ფუნქციისა და ტემპერატურის ამომრჩეველით, თქვენ შეგიძლიათ დანადგარი ძალიან მარტივად დააყენოთ. თუ რომელი წვის ტიპი, რომელი კერძისათვის არის რეკომენდირებული, შეგიძლიათ იხილოთ გამოყენების ინსტრუქციის დასაწყისში.

მაგალითი სურათში: ზედა/ქვედა წვა 190°C-ზე .

1. მარცხენა ამომრჩეველის მეშვეობით აირჩიეთ მანუალური ექსპლუატაცია .
2. ფუნქციის ამომრჩეველის მეშვეობით წვის ტიპის დაყენება.



3. ტემპერატურის ამომრჩეველით, ტემპერატურის ან გრილის დონის დაყენება.



რამოდენიმე წამის შემდეგ დანადგარი გაცხელებას დაიწყებს.

როდესაც კერძი გამზადდება, გამორთეთ დანადგარი, რომლისთვისაც ფუნქციის ამომრჩეველი ნულოვან პოზიციაზე უნდა დააყენოთ.

მითითება: თქვენ შეგიძლიათ დანადგარისათვის დააყენოთ ექსპლუატაციის ხანგრძლივობაც და კერძის დასასრულიც. → "ტაიმერის ფუნქციები" გვერდი 14

პარამეტრების შეცვლა



თქვენ შეგიძლიათ შესაბამისი ამომრჩევლის მეშვეობით, ნებისმიერ დროს შეცვალოთ წვის ტიპი, ტემპერატურა ან გრილის დონე.

მითითება: ღუმელის გასაცხლებლად, პატარა მაჩვენებელი ჩართვის დროს ▲ უნდა ემთხვეოდეს. ამასთან, დააჭირეთ მარჯვენა მბრუნავ ღილაკს და მოატრიალეთ, სანამ დაწკაპუნების ხმას გაიგებთ.

სწრაფი გაცხელება


სწრაფი გაცხელების პროგრამით შეგიძლიათ გაცხელების დროის შემცირება.

შემდეგ, საუკეთესო შემთხვევაში გამოიყენეთ:

-  3D-ცხელი ჰაერი
-  ზედა-/ ქვედა წვა

სწრაფი გაცხელება, მხოლოდ 100 °C-ზე მაღლა დაყენებული ტემპერატურის დროს გამოიყენეთ.

თანაბრად მოსამზადებლად, თქვენი კერძი შედგით ღუმელში მხოლოდ მაშინ, როდესაც სწრაფი გახურების პროგრამა დასრულდება.

1. ფუნქციის ამომრჩეველი დააყენეთ -ზე.
2. ტემპერატურის ამომრჩეველით, ტემპერატურის დაყენება.

რამოდენიმე წამის შემდეგ ღუმელი გაცხელებას დაიწყებს.

როდესაც სწრაფი გაცხელება დასრულდება, გაისმება სიგნალი. განათავსეთ თქვენი კერძი ღუმელში.

ტაიმერის ფუნქციები

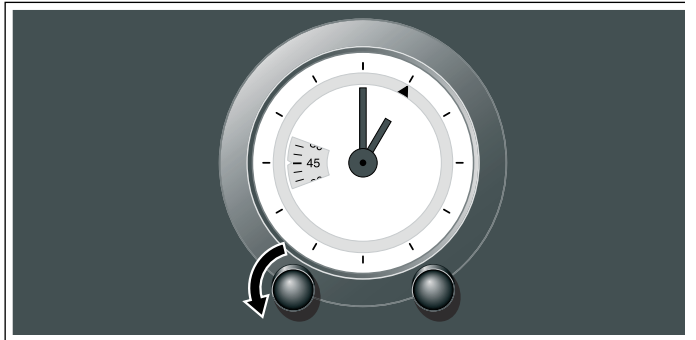
თქვენს დანადგარს გააჩნია დროის სხვადასხვა ფუნქცია. ღუმელზე ნებისმიერი კერძისათვის არის შესაძლებელი მომზადების დროის (ხანგრძლივობის) და მზადყოფნის დროის დაპროგრამება.

მომზადების დროის ხანგრძლივობა

ღუმელი საშუალებას გაძლევთ დააპროგრამოთ თითოეული კერძისათვის მომზადების შესაბამისი ხანგრძლივობა. მომზადების დროის გასვლის შემდეგ, ღუმელი ავტომატურად გამოირთვება. ამ გზით, თქვენ არ მოგიწევთ შეწყვიტოთ თქვენი სახვა საქმიანობა, რომ გამორთოთ ღუმელი ან უნებლიედ გადააცილოთ მომზადების დროს.



მაგალითი დასურათებაში: მომზადების ხანგრძლივობა 45 წუთი.

1. ფუნქციის ამომრჩევლის მეშვეობით წვის ტიპის დაყენება.
2. ტემპერატურის ამომრჩეველით, ტემპერატურის ან გრილის დონის დაყენება.
3. სასურველი ხანგრძლივობა, მარცხენა მბრუნავი ღილაკით დააყენეთ.



რამოდენიმე წამის შემდეგ ღუმელი ჩაირთვება.


მომზადების დრო ამოიწურა

გაისმება სიგნალი. ღუმელი წყვეტს გაცხელებას. მარცხენა მბრუნავი ღილაკი მოაბრუნეთ  პოზიციაზე და ფუნქციის ამომრჩეველი ნულოვან პოზიციაზე დააყენეთ. ღუმელი გამორთულია. მარცხენა მბრუნავი ღილაკი განმეორებით მოაბრუნეთ  პოზიციაზე.

მომზადების დროის ხანგრძლივობის შეცვლა

მარცხენა მბრუნავი ღილაკის მეშვეობით, მომზადების დრო ნებისმიერ დროს შეგიძლიათ შეცვალოთ.

მომზადების დროის გაუქმება

მარცხენა მბრუნავი ღილაკი მოაბრუნეთ  პოზიციაზე.

მითითება: ღუმელის გასაცხლებლად, პატარა მაჩვენებელი ჩართვის დროს ▲ უნდა ემთხვეოდეს. ამასთან, დააჭირეთ მარჯვენა მბრუნავ ღილაკს და მოატრიალეთ, სანამ დაწკაპუნების ხმას გაიგებთ.

გამორთვის დრო

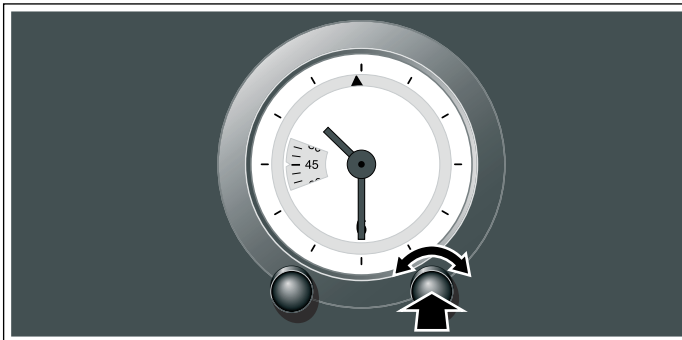
ღუმელი საშუალებას გაძლევთ დააპროგრამოთ დრო, თუ როდის გამზადდეს საჭმელი. ღუმელი ავტომატურად

ჩაირთვება და დაყენებული დროის შემდეგ ავტომატურად გამოირთვება. მაგალითად, თქვენ შეგიძლიათ დილით ღუმელში შედოთ კერძი და ღუმელი ისე დააპროგრამიროთ, რომ შუადღეს მზად იყოს.

დარწმუნდით, რომ ღუმელში ხანგრძლივი დროით გაჩერებით, საკვები პროდუქტები არ გაფუჭდება.

მაგალითი დასურათებაში: 10:30 საათია, შეწვის დრო 45 წუთია და ღუმელი 12:30 საათზე უნდა გამოირთოს.

1. დააყენეთ ფუნქციის ამომრჩეველი.
2. დააყენეთ ტემპერატურის ამომრჩეველი.
3. ჩართვის დრო, გადატვირთეთ მარჯვენა მბრუნავ ღილაკზე დაჭერითა და მოტრიალებით.



ღუმელი ჩაირთვება დაპროგრამირებულ დროს და შემდეგ ისევ ავტომატურად გამოირთვება.

მომზადების დრო ამოიწურა

გაისმება სიგნალი. ღუმელი წყვეტს გაცხელებას. მარცხენა მბრუნავი ღილაკი მოაბრუნეთ **⌚** პოზიციაზე და ფუნქციის ამომრჩეველი ნულოვან პოზიციაზე დააყენეთ. ღუმელი გამორთულია. მარცხენა მბრუნავი ღილაკი განმეორებით მოაბრუნეთ **⏻** პოზიციაზე.

გამორთვის დროის შეცვლა

მარჯვენა მბრუნავი ღილაკის მეშვეობით, თქვენ შეგიძლიათ შეცვალოთ გამორთვის დრო. არ შეცვალოთ გამორთვის დრო, როცა მომზადების დრო უკვე მიმდინარეობს. ამას შეიძლება ზემოქმედება ჰქონდეს მომზადების შედეგზე.

გამორთვის დროის გაუქმება

მარცხენა მბრუნავი ღილაკი მოაბრუნეთ **⏻** პოზიციაზე.

გაწმენდა

სათანადო მოვლისა და გაწმენდის შემთხვევაში, თქვენი დანადგარი დიდი ხანი იქნება მოვლილი და ფუნქციონალური. აქ, ჩვენ აგიხსნით, თუ როგორ უნდა მოუაროთ და გაწმინდოთ თქვენი დანადგარი სწორად.

შესაბამისი საწმენდი საშუალება

იმისათვის რომ სხვადასხვა სახის ზედაპირის საწმენდი საშუალებით დაზიანება თავიდან ავიცილოთ, ყურადღება მიაქციეთ მონაცემებს ცხრილში. ელექტრო მოწყობილობის ტიპიდან გამომდინარე, ყველა ტექნიკური დანაყოფები არ არის ხელმისაწვდომი.

ყურადღება!

ზედაპირის დაზიანებები

არ გამოიყენოთ

- ბასრი ან კაწვრადი საწმენდი საშუალებები,
- ძლიერი ალკოჰოლის შემცველი საწმენდი საშუალებები,
- მაგარი აქაფებადი ბალიშები და საწმენდი ღრუბლები,
- წნევისა და ორთქლის საწმენდები,
- სპეციალური საწმენდი საშუალება ცხელი წმენდისას.

საფუძვლიანად გარეცხეთ ახალი ჩვარი, სანამ მას გამოიყენებთ.

რჩევა: განსაკუთრებულად რეკომენდირებული საწმენდი და მოვლის საშუალებები შეგიძლიათ მომხმარებელთა სერვის ცენტრში შეიძინოთ. ყურადღება მიაქციეთ მწარმოებლის თვითოეულ მითითებას პროდუქტის შესახებ.

⚠ გაფრთხილება – დამწვრობის საფრთხე!

დანადგარი ძალიან ცხელდება. არასოდეს შეეხოთ ცხელი ქურის შიდა სივრცეს ან გაცხელებად ნაწილებს. ყოველთვის დაელოდეთ დანადგარის გაფრთხილებას. მოარიდეთ ბავშვები.

არე	Режим очистки
დანადგარი გარედან	
უჟნგავი ფოლადის პანელი	ცხელი სარეცხი საშუალება: გაავლეთ სარეცხი ჩვარის მეშვეობით და შემდეგ ის რბილად გაამშრალეთ. ნადები-, ცხიმი-, სახამებელი-და ცილის ლაქები, დაუყოვნებლივ მოაშორეთ. მსგავსი ლაქების ქვეშ, შესაძლებელია კოროზია წარმოიქმნას. კლიენტთა მომსახურების სამსახურებში ან სპეციალიზირებულ მოვაჭრესთან, ხელმისაწვდომია უჟნგავი ფოლადის სპეციალური საწმენდი საშუალებები, რომლებიც ცხელი ზედაპირისთვის არის განკუთვნილი. მოვლის საშუალება, რბილი ჩვარის გამოყენებით თხლად დაიტანეთ.
პლასტმასი	ცხელი სარეცხი საშუალება: გაავლეთ სარეცხი ჩვარის მეშვეობით და შემდეგ ის რბილად გაამშრალეთ. არ გამოიყენოთ შუშის საწმენდები ან საფხეკები.
ლაქით დამუშავებული ზედაპირები	ცხელი სარეცხი საშუალება: გაავლეთ სარეცხი ჩვარის მეშვეობით და შემდეგ ის რბილად გაამშრალეთ.
საკონტროლო პანელი	ცხელი სარეცხი საშუალება: გაავლეთ სარეცხი ჩვარის მეშვეობით და შემდეგ ის რბილად გაამშრალეთ. არ გამოიყენოთ შუშის საწმენდები ან საფხეკები.
კარის შუშები	ცხელი სარეცხი საშუალება: გაავლეთ სარეცხი ჩვარის მეშვეობით და შემდეგ ის რბილად გაამშრალეთ. არ გამოიყენოთ მეტალის შუშის საფხეკი ან სახეხი სპირალი.

კარის სახელური	ცხელი სარეცხი საშუალება: გაავლეთ სარეცხი ჩვარის მეშვეობით და შემდეგ ის რბილად გაამშრალეთ. თუ ნადების საწმენდი კარების სახელურს მოხვდა, მაშინათვე გაწმინდეთ. სხვა შემთხვევაში ეს ლაქები შეიძლება ვეღარ ამოიყვანოთ.
დანადგარი შიგნიდან	
ემალის და თვითმწმენდი ზედაპირები	ყურადღება მიაქციეთ, ცრილის ბოლოს, ლუმელის ზედაპირთან დაკავშირებულ მითითებებს.
ლუმელის განათების შუშის საფარი	ცხელი სარეცხი საშუალება: გაავლეთ სარეცხი ჩვარის მეშვეობით და შემდეგ ის რბილად გაამშრალეთ. ძლიერად დასვრის შემთხვევაში გამოიყენოთ ლუმელის საწმენდი.
კარის იზოლაცია არ მოხსნათ!	ცხელი სარეცხი საშუალება: გაწმინდეთ საწმენდი ჩვარის გამოყენებით. არ ააქაფოთ.
კარის საფარი	უჟანგავი ლითონისაგან: გამოიყენეთ უჟანგავი ლითონის საწმენდები. ყურადღება მიაქციეთ მწარმოებლის მითითებებს. არ გამოიყენოთ უჟანგავი ლითონის მოვლის საშუალებები. პლასტმასისაგან: გაწმინდეთ ცხელი სავლები საშუალებითა და საწმენდი ჩვარით. რბილი ჩვარით გაამშრალეთ. არ გამოიყენოთ შუშის საწმენდები ან საფხეკები. გაწმენდის მიზნით, მოხსენით კარის საფარი.
თაროები	ცხელი სარეცხი საშუალება: დაალბეთ და გაწმინდეთ საწმენდი ჩვარის ან ჯაგრისის გამოყენებით.
გამწოვი სისტემა	ცხელი სარეცხი საშუალება: გაწმინდეთ საწმენდი ჩვარის ან ჯაგრისის გამოყენებით. არ მოაცილოთ საპოხი ცხიმი სასრიალო რელსიდან. არ გარეცხოთ ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.
აქსესუარები	ცხელი სარეცხი საშუალება: დაალბეთ და გაწმინდეთ საწმენდი ჩვარის ან ჯაგრისის გამოყენებით. ძლიერი დაბინძურებისას, უჟანგავი ფოლადის სახეხი სპირალი გამოიყენეთ. მინანქრიანი აქსესუარების გარეცხვა შეგიძლიათ ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.

მითითებები

- პატარა ფერის განსხვავება დანადგარის წინა პანელზე, განსხვავებული მასალებით არის გამოწვეული, როგორც არის მაგ: შუშა, პლასტმასი ან მეტალი.
- კარის შუშის ჩრდილები, ლუმელის განათების სინათლის რეფლექსებია.
- ემალი, ძალიან მაღალი ტემპერატურისას გამოიწვევა. ამით ვლინდება უმნიშვნელო ფერების სხვაობა. ეს ნორმალურია და ის არ ახდენს გავლენას ლუმელის ფუნქციონირებაზე.
თხელი ფირფიტების კანტები სრულად ვერ იფარება ემალით. ამიტომ შეიძლება სიუხეშე. ამით კოროზიის დაცვა არ იქნება შეფერხებული.

ლუმელის ზედაპირი

ლუმელის უკანა კედელი თვითმწმენდია. თქვენ მას უხეში ზედაპირით ამოიცნობთ.

ძირი, ჭერი და გვერდითა ნაწილები ემალირებულია და გლუვი ზედაპირი აქვთ.

ემალის ზედაპირის გაწმენდა

გაწმინდეთ გლუვი ემალის ზედაპირები საწმენდი ჩვრით და ცხელი სარეცხი საშუალებით ან ძმრიანი წყალით. რბილი ჩვარით გაამშრალეთ.

მიმწვარი საჭმლის ნარჩენები ნამიანი ტილოთი და სარეცხი საშუალებით დავალბოთ. ძლიერი დაბინძურებისას, უჟანგავი ფოლადის სახეხი სპირალი ან ლუმელის საწმენდი გამოიყენეთ.

ყურადღება!

არასოდეს გამოიყენოთ თბილ ლუმელში ქურის საწმენდი საშუალებები. ემალზე შესაძლოა დაზიანება გამოვლინდეს. შემდგომ გაცხელებამდე საფუძვლიანად მოაშორეთ ლუმელიდან და დანადგარის კარიდან ნარჩენები.

ლუმელი გაწმენდის შემდეგ გასაშრობად ღიად დავტოვოთ.

მითითება: პროდუქტის ნარჩებისაგან შეიძლება თეთრი ლაქები წარმოიქმნას. ისინი უვნებელია და არ მოახდენენ გავლენას ლუმელის ფუნქციონირებაზე. საჭიროების შემთხვევაში, ნარჩენების მოშორება ლიმონმჟვით შეგიძლიათ.

თვითმწმენდი ზედაპირების გაწმენდა

თვითმწმენდი ზედაპირები დაფარულია ფოროვანი, გლუვი კერამიკით. ცხობისა და შეწვის დროს წარმოქმნილი მხეფები ამ ფენისგან შეიწოვება და დამუშავდება იმ დროს, როცა მოწყობილობა ჩართულ მდგომარეობაშია.

როდესაც თვითმწმენდი ზედაპირები არასაკმარისად იწმინდება და მუქი ლაქები ჩნდება, შეიძლება ისინი განსაზღვრული გახურებით გაიწმინდონ.

დაყენება

ჯერ ამოიღეთ გისოსი, მოძრავი ნაწილები, აქსესუარები და ჭურჭელი ლუმელიდან. გაწმინდეთ საფუძვლიანად ემალის პრიალა ზედაპირი ლუმელში, მოწყობილობის შიდა კარი და ლუმელის ნათურის შუშის ზედაპირი.

1. წვის ტიპი 3D- ცხელი ჰაერის დაყენება.
2. მაქსიმალური ტემპერატურის დაყენება.
3. ჩაუშვით ექსპლუატაციაში და დაელოდეთ სულ მცირე 1 საათი.

რეგენერირდება კერამიკული ფენა.

ლუმელის გაგრილების შემდეგ, მოაშორეთ მოყავისფრო ან მოთეთრო ნაწილაკები წყლითა და რბილი ჩვარის მეშვეობით.

მითითება: ექსპლუატაციის დროს, შესაძლებელია ზედაპირზე მოწითალო ლაქები წარმოიქმნას. ეს არ არის ჟანგი, არამედ საკვები პროდუქტების ნარჩენებია. ეს ლაქები არ არის ჯანმრთელობისათვის საშიში და არ აფერხებენ თვითმწმენდი ზედაპირების წმენდის შესაძლებლობას.

ყურადღება!

თვითმწმენდ ზედაპირებზე, არ გამოიყენოთ ლუმელის გამწმენდი საშუალებები. ზედაპირები ზიანდება. თუკი

ლუმელის საწმენდი საშუალება, მაინც მოხვდა ზედაპირზე, დაუყოვნებლივ გაწმინდეთ ის წყლისა და ჩვარის გამოყენებით. გთხოვთ არ გახეხოთ და არ გამოიყენოთ აქაფებადი საწმენდი საშუალებები.

დანადგარის სუფთა მდგომარეობაში შენახვა

იმისათვის, რომ მყარი დაბინძურებები არ წარმოიქმნას, ეცადეთ დანადგარი ყოველთვის სუფთად შეინარჩუნოთ და დაბინძურებები დაუყოვნებლივ გაწმინდოთ.

⚠ გაფრთხილება – ხანძარი!

საკვების ნარჩენები, ცხიმი და ხორცი წვენები შეიძლება დაიჭიროთ ცეცხლი. სანამ გამოყენებით მოწყობილობების, ამოიღონ უარესი საკვების ნარჩენები საწყისი სამზარეულო ნაწილების, გათბობის ელემენტები და აქსესუარები.

რჩევები

- გაწმინდეთ ლუმელი ყოველი გამოყენების შემდეგ. ამ გზით დაბინძურებები ვერ დაიწვება.
- ნადები-, ცხიმი-, სახამებელი-და ცილის ლაქები, ყოველთვის დაუყოვნებლივ მოაშორეთ.
- ძალიან სველი ნამცხვრების გამოსაცხობად, უნივერსალური ტაფა გამოიყენეთ.
- გამოიყენეთ შეწვისათვის განკუთვნილი ჭურჭელი, მაგ. ლანგრები.

წმენდაში დახმარების ფუნქცია სველი წმენდის ჩასატარებლად


წმენდაში დახმარების ფუნქცია სველი წმენდის ჩასატარებლად უზრუნველყოფს ლუმელის წმენდის მარტივ პროცესს. საპნიანი ხსნარის აორთქლების შედეგად დაბინძურება ჯერ ლბება და შემდეგ ადვილად შორდება.

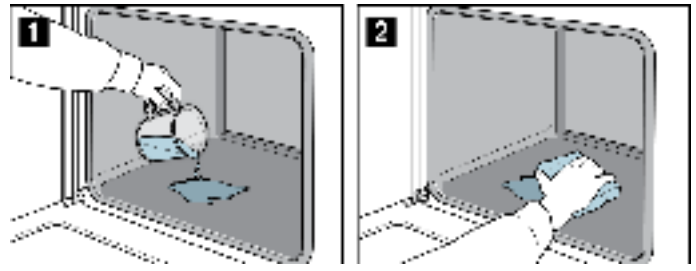
⚠ <warning> NoLang – დაწვის საფრთხე!

ცხელ ლუმელში, წყალი ცხელ ორთქლად იქცევა. არასოდეს ჩაასხათ წყალი ცხელ ლუმელში.

წმენდაში დახმარების ფუნქციის პარამეტრები

<note> NoLang წმენდაში დახმარების ფუნქცია სველი წმენდის ჩასატარებლად შესაძლოა გამოყენებულ იქნას მხოლოდ ცივ ლუმელში. დაელოდეთ ლუმელის სრულ გაგრილებას.

1. გამოიღეთ სამუშაო კამერიდან აქსესუარები
2. შეურიეთ 0,4 ლიტრა წყალი (არ გამოიყენოთ დისტილირებული წყალი) ერთ წვეთ სარეცხ საშუალებას და ჩაასხით სამუშაო კამერის ძირზე შუაში (სურ. !).
3. დახურეთ მოწყობილობის კარი.
4. აირჩიეთ ფუნქცია  ფუნქციის არჩევის ტემპერატურის გადაძრვებით.
5. მოწყობილობა წამის შემდეგ დაიწყებს გათბობას
6. 20-30 წუთის შემდეგ ჩართეთ შერჩევის ჩამრთველი და ტემპერატურის ჩამრთველი გამორთულ მდგომარეობაში და გახსენით აპარატის კარი.



შემდგომი გაწმენდა

საჭიროა დროულად მოაშოროთ ლუმელში დარჩენი წყალი. ნარჩენი წყალი არ დატოვოთ ლუმელში ხანგრძლივი დროით (მაგალითად: ღამე). აკრძალულია ლუმელის გამოყენება, თუ სამუშაო კამერაში წყალი დარჩა.

1. მოწყობილობის კარი გამოხსენით და დარჩენი წყალი შეაგროვეთ ღრუბლით (სურ. ").
2. გაასუფთავეთ გლუვი ზედაპირები სამუშაო კამერის შიგნით სალფეტკის საშუალებით ან რბილი ჯაგრისით. გამოვლენილი ჭურჭელი მოაშორეთ სპირალური ლითონის სახეხით.
3. მოაშორეთ ნადები ძმარში დასველებული სალფეტკით შემდეგ გარეცხეთ სუფთა წყლით და გააშრეთ ბოლომდე სახოციო, ამასთან არ დაგავიწყდეთ კარის შემამჭიდროებლის ქვეშ მონაკვეთი.
4. დატოვეთ ლუმელის კარი ღია 30° დაახლოებით 1 სთ, რათა სამუშაო კამერაში გაშრეს ემალირებული ზედაპირები. აგრეთვე შეგიძლიათ შეასრულოთ სამუშაო კამერის სწრაფი შრობა.

სამუშაო კამერის სწრაფი შრობა

1. წმენდაში დახმარების ფუნქციის შესრულების შემდეგ მოწყობილობის კარი ღია დოტეკით 30°.
2. ტემპერატურა ჩართეთ «3D-ცხელი ჰაერი» რეჟიმისთვის 50 °C.
3. 5 წუთის შემდეგ გამორთეთ ლუმელი და დახურეთ მოწყობილობის კარი.

ძლიერი დაბინძურების მოშორება

არსებობის განსაკუთრებულად ძლიერი დაბინძურების მოშორების რამოდენიმე გზა.

- დახმარების ფუნქციის ჩართვის წინ წაუსვით საპნიანი ხსნარი და დატოვეთ გარკვეული დროით.
- დახმარების ფუნქციის ჩართვის წინ გაწმინდეთ გლუვი ზედაპირების დაბინძურები მონაკვეთები საწმენდი საშუალებით.
- მას შემდეგ, რაც ლუმელი გაგრილდება, ისევ ჩართეთ წმენდის დახმარების ფუნქცია.

თაროები

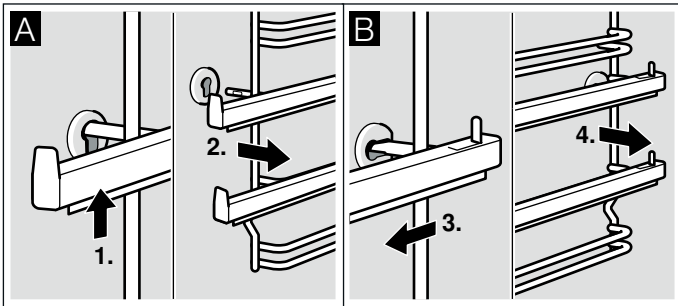
სათანადო მოვლისა და გაწმენდის შემთხვევაში, თქვენი დანადგარი დიდი ხანი იქნება მოვლილი და ფუნქციონალური. აქ თქვენ შეიტყობთ თუ როდორ მოხსნათ და გაწმინდოთ თაროები.

თაროების მოხსნა და ჩამოკიდება

გაწმენდისათვის, შესაძლებელია თაროების გამოღება. ღუმელი გაგრილებული უნდა იყოს.

თაროების მოხსნა

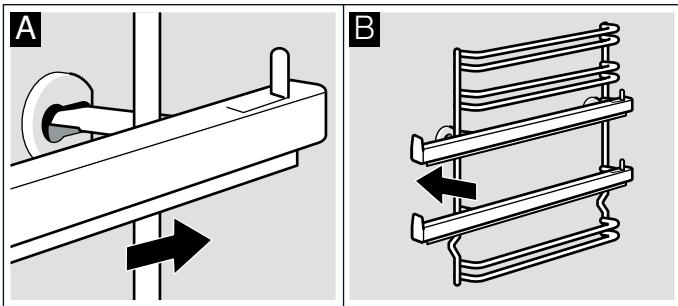
1. დასადგამი წინ ზემოთკენ აწიეთ
2. და ჩამოკიდეთ (სურათი A).
3. ამის შემდეგ მთლიანი დასადგამი წინისკენ გამოქაჩეთ
4. და გამოიღეთ (სურათი B).



გაწმინდეთ თაროები საწმენდი საშუალებითა და ჩვარის გამოყენებით. ძლიერი დაბინძურებებისას, გამოიყენეთ ჯაგრისი.

თაროების დაკიდება

1. თაროები პირველ რიგში უკანა სამაგრებში შეაყურეთ და ოდნავ უკან დააწეეთ (სურ. A)
2. და შემდეგ წინა ჩაღრმავებაში ჩამოკიდეთ (სურათი B).



თაროები მხოლოდ მარჯვნივ ან მარცხნივ მოერგება. ყურადღება მიაქციეთ, რომ როგორც სურათ B-ში, სიმაღლე 1 და 2 ქვევით არის და სიმაღლე 3, 4 და 5 ზევით. რეგულირებადი რელსები წინიდან უნდა გამოსწიოთ.

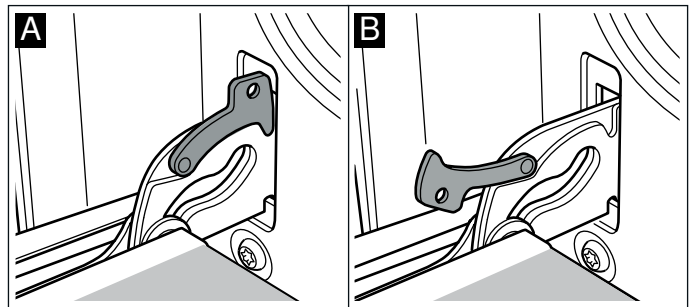
დანადგარის კარი

სათანადო მოვლისა და გაწმენდის შემთხვევაში, თქვენი დანადგარი დიდი ხანი იქნება მოვლილი და ფუნქციონალური. აქ თქვენ შეიტყობთ თუ როდორ მოხსნათ და გაწმინდოთ დანადგარის კარი.

ღუმელის კარის მოხსნა და დაკიდება

კარების შუშის გასასუფთავებლად და ამოსაღებად შეგიძლიათ ღუმელის კარი ჩამოხსნათ.

ღუმელის კარების კავს გააჩნია თითო ბერკეტი. როდესაც ჩამკეტი კავს დახურულია (სურათი A), ღუმელის კარი დაცულია. ის ვერ გადმოიკიდება. როდესაც კარების ჩამკეტი ბერკეტი ღუმელის კარების ჩამოსახსნელად გახსნილია (სურათი B), კავები დაცულია. ისინი ვერ გაიტკაცუნებენ.

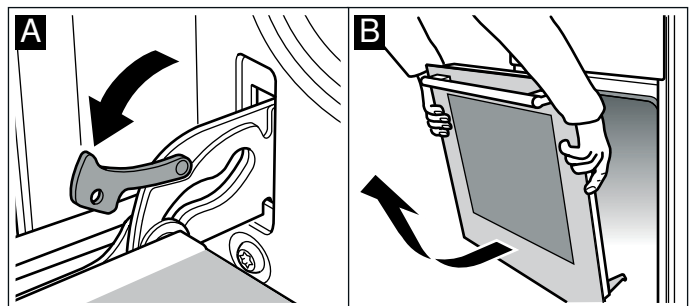


⚠ გაფრთხილება – დაზიანების საფრთხე!

თუ კავები არ არის დაცული, ძლიერად იხურებიან. ყურადღება მიაქციეთ, რომ კარის ჩამკეტი ბოლომდე იყოს დაკეტილი, ან ღუმელის კარის მოხსნის დროს ბოლომდე იყოს ღია.

კარის მოხსნა

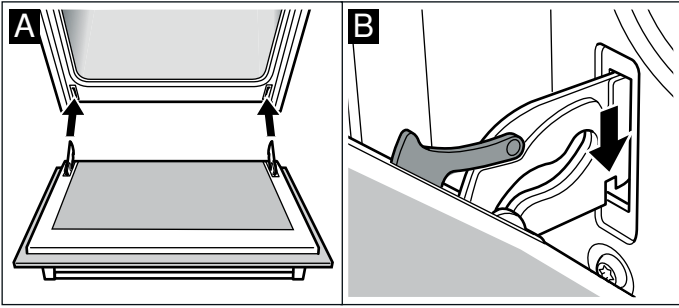
1. სრულად გახსენით ღუმელის კარი.
2. ორივე კარის ჩამკეტი ბერკეტი მარცხნივ და მარჯვნივ გახსენით (სურათი A).
3. ღუმელის კარი ბოლომდე დახურეთ. მოეჭიდეთ ორივე ხელით მარცხნიდან და მარჯვნიდან. კიდევ ოდნავ მიხურეთ და გამოაღეთ (სურათი B).



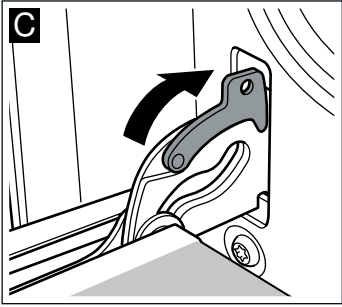
კარის დაკიდება

ღუმელის კარები უკუ თანმიმდევრობით ჩამოკიდეთ.

1. ღუმელის კარების ჩამოკიდებისას ყურადღება მიაქციეთ, რომ ორივე ანჯამა პირდაპირ ნაპრალებში ჩასვას (სურათი A).
2. კავის ჩაღრმავება ორივე მხარეს უნდა ჩაჯდეს (სურათი B).



3. ორივე კარის ჩამკეტი ისევ დაკეტეთ (სურათი C). ღუმელის კარის დაზურვა.



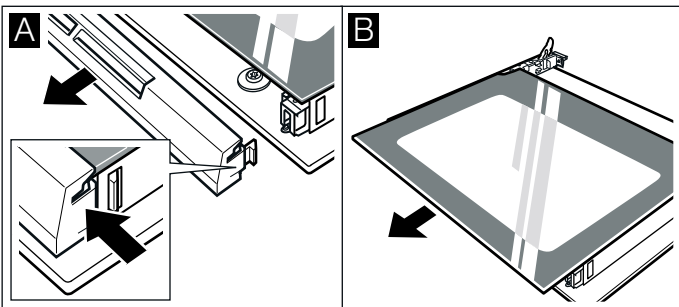
⚠ გაფრთხილება – დაზიანების საფრთხე!
 თუ ღუმელის კარი უნებლიეთ გადმოვარდა ან ამოვარდა ანჯამა, არ მოეჭიდოთ ანჯამებზე. დაურეკეთ კლიენტთა მომსახურების სამსახურს.

კარების შუშის ამოღება და ჩასმა

უკეთესად გაწმენდის მიზნით შუშა შეგიძლიათ ღუმელის კარებიდან ამოიღოთ.

მოხსნა

1. ღუმელის კარის მოხსნა. ამისათვის, იხილეთ მონაკვეთი ღუმელის კარის მოხსნა. ღუმელის კარები სახელურით ქვემოთ ტილოზე დადეთ.
2. მოხსენით ღუმელის კარის თავსახური. ამასთან, დააჭირეთ მარცხენა და მარჯვენა ხელის თითებით. მოხსენით სახურავი (დასურ. A).
3. ასწიეთ შუშა და გამოიღეთ (დასურ. B).

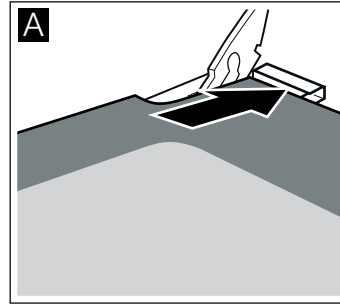


შუშა, რბილი ჩვრისა და შუშის საწმენდი საშუალებით გაწმინდეთ.

⚠ გაფრთხილება – დაზიანების საფრთხე!
 დანადგარის კარის დაკაწრული შუშა შეიძლება გასკდეს. არ გამოიყენოთ შუშის საფხეკი, ბასრი ან კაწვრადი საწმენდი საშუალებები.

ჩაშენება

1. ზედა შუშის კარი გვერდებზე დაიჭირეთ და დახრილად შეაცურეთ უკან. შუშა, უკანა მხარის ღიობში უნდა იქნას შეცურებული. სრიალა ზედაპირი გარედან უნა იყოს, ხოლო გლუვი შიგნიდან. (სურათი A).



2. სახურავი ღუმელის კარზე მოათავსეთ და დააჭირეთ. ყურადღება მიაქიეთ, რომ ნაჭდეკები გვერდებში უსწორად ჩაჯდეს.
3. ისევ დაკიდეთ ღუმელის კარი. ამისათვის, იხილეთ მონაკვეთი ღუმელის კარის დაკიდება.

ღუმელი მხოლოდ მას შემდეგ გამოიყენეთ, რაც შუშები სათანადოდ იქნება ჩასმული.

კარის დამატებითი ტრავმუსაფრთხოება

ხანგრძლივი მომზადებისას მოწყობილობის კარი შესაძლოა ძალიან გაცხელდეს.

მოწყობილობის გამოყენებისას პატარა ბავშვებს არ დართოთ ნება მიუახლოვდნენ მოწყობილობას.

ხელმისაწვდომია დამატებითი დამცავი აქსესუარი, რომელიც გამორიცხავს მოწყობილობის კართან კონტაქტს. თუ, სიახლოვეში ბავშვები იმყოფებიან, დააყენეთ აღნიშნული დამცავი აქსესუარი.

ამ სპეციალური აქსესუარის მიღება შეგიძლიათ კლიენტთა მომსახურების სამსახურში (11023590).

❓ ხარვეზები, როგორ მოვიქცეთ?

ხარვეზის გამოვლენის შემთხვევაში, ხშირად ამას მხოლოდ წვრილმანი მიზეზები აქვს. კლიენტთა მომსახურების სამსახურში დარეკვამდე, გლზოვთ სცადეთ ცრილის მეშვეობით ხარვეზების დამოუკიდებელი აღმოფხვრა.

ხარვეზების დამოუკიდებლად აღმოფხვრა

დანადგარის ტექნიკური ხარვეზები ძალიან ხშირად მარტივად და დამოუკიდებლად მოგვარებადია.

თუ რომელიმე კერძის მომზადება არ გამოგდით, გამოყენების წესების ბოლოში იპოვით რჩევებს და მითითებებს კერძების მოსამზადებლად.

→ "თქვენთვის, ჩვენს კულინარიულ სტუდიაში გამოცდილი" გვერდი 21

ხარვეზი	შესაძლო მიზეზი	დახმარება/მითითება
დანადგარი არ მუშაობს.	დამცავები დეფექტურია.	შეამოწმეთ უსაფრთხოების ყუთის დამცავები.
	დენის გათიშვა	შეამოწმეთ, მუშაობს თუ არა სამზარეულოს და სხვა დანადგარების განათება.
ღუმელი არ აცხელებს.	საათი და საოპერაციო საათი ერთმანეთს არ ემთხვევა.	გაითვალისწინეთ, რომ საათის მაჩვენებელი დროის საწყის მაჩვენებელს შეესაბამება.
	მარცხენა ამომრჩეველი პოზიციაში.	მარცხენა ამომრჩეველი პოზიციაზე დააყენეთ.

⚠️ გაფრთხილება – დაზიანების საფრთხე!
არაკვალიფიცირებული შეკეთებისას მოწყობილობა შესაძლოა გახდეს საფრთხის წყარო. არ სცადოთ მოწყობილობის შეკეთება პირადად. მხოლოდ, სერვის ცენტრის სპეციალური სასწავლო კურსის გავლილმა სპეციალისტმა უნდა შეასრულოს შეკეთება. თუ მოწყობილობა გაუმართავია, მიმართეთ სერვის ცენტრს.

⚠️ გაფრთხილება – ელექტრო შოკის საფრთხე!
არაპროფესიონალური შეკეთებითი სამუშაოები საფრთხეს განაპირობებს. შეკეთების სამუშაოების წარმოება და დაზიანებული გაყვანილობის გამოცვლა, ნებადართულია მხოლოდ ჩვენს მიერ კვალიფიცირებული კლიენტთა მომსახურების ტექნიკოსის მიერ. თუ დანადგარი დეფექტურია, გამოაერთეთ ქსელის შტეკერი ან უსაფრთხოების ყუთიდან გამორთეთ დანადგარი. დაუკავშირდით კლიენტთა მომსახურებას.

ჭერზე, ღუმელის ნათურის გამოცვლა

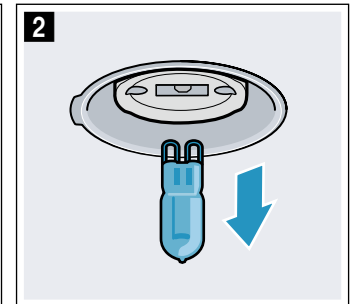
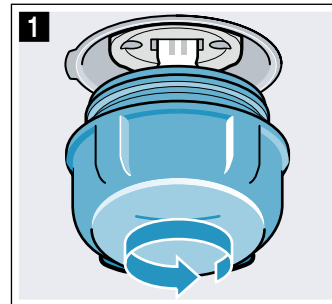
როდესაც ღუმელის ნათურა გადაიწვება ის უნდა გამოიცვალოს. ტემპერატურის მიმართ მდგრადი, ჰალოგენური ნათურა 230 ვ, 25 ვტ, ხელმისაწვდომია კლიენტთა მომსახურების სამსახურში ან სპეციალიზირებულ სავაჭრო პუნქტში.

ჰალოგენურ ნათურას მშრალი ჩვარით შეეხეთ. ამით, გაზრდით ნათურის გამოყენების ხანგრძლივობას. გამოიყენეთ, მხოლოდ ეს ნათურები.

⚠️ გაფრთხილება – ელექტრო შოკის საფრთხე!
ღუმელის ნათურის გამოცვლისას, გახსოვდეთ, რომ ნათურის ირგვლივი კონტაქტები დენგამტარია. გამოცვლამდე, გამოაერთეთ ქსელის შტეკერი ან უსაფრთხოების ყუთიდან გამორთეთ დანადგარი.

⚠️ გაფრთხილება – დამწვრობის საფრთხე!
დანადგარი ძალიან ცხელდება. არასოდეს შეეხეთ ცხელ ქურის შიდა სივრცეს ან გაცხელებად ნაწილებს. ყოველთვის დაელოდეთ დანადგარის გაგრილებას. მოარიდეთ ბავშვები.

1. დაზიანებების თავიდან ასაცილებლად, ჭურჭლის საწმენდი პირსახოცი ცივ ქურაში ჩადეთ.
2. მინის ზუფი მარცხნივ დაატრიალოთ და მოხსენით (სურათი **1**).
3. ნათურა ამოაძვროთ - არ დაატრიალოთ (სურ **2**). ჩასვით ახალი ნათურა და ამასთან ყურადღება მიაქციეთ ჭანჭიკის განლაგებას. ნათურა ძლიერად ჩავსვით.



4. კვლავ შეახრახნეთ შუშის თავსახური. დანადგარის ტიპის შესაბამისად, შუშის საფარი აღჭურვილია საიზოლაციო რგოლით. საიზოლაციო რგოლი მიმაგრებამდე ისევ დააყენეთ.
5. ჭურჭლის ტილო გამოიღეთ და ჩართეთ დამცავი.

კლიენტთა მომსახურების სამსახური

თუ თქვენი ელექტრო მოწყობილობა შესაკეთებელია, ჩვენი მომხმარებელთა სერვის ცენტრი დაგეხმარებათ. კლიენტთა მომხმარებლების პერსონალის მიერ არასაჭირო ვიზიტის თავიდან ასარიდებლად, ჩვენ ყოველთვის ვიპოვებთ შესაბამის გამოსავალს.

E-ნომერი და FD ნომერი

დარეკვისას, კვალიფიკაციური მომსახურების მისაღებად, გთხოვთ, მიუთითეთ პროდუქტის ნომერი (E-Nr.) და სერიული ნომერი (FD-Nr.). აბრას, ნომრის შემცველობით, თქვენ იხილავთ ღუმელის გარის გვერდითა მხარეს. იმისათვის რომ, საჭიროებისას დიდი ხანი ძებნა არ დაგჭირდეთ, თქვენ შეგიძლიათ ელექტრო მოწყობილობის მონაცემები და მომხმარებელთა მომსახურების ცენტრის ტელეფონის ნომერი აქ შეიყვანოთ.

E-Nr.	FD-Nr.
კლიენტთა მომსახურების სამსახური ☎	

ყურადღება მიაქციეთ, რომ სერვის ტექნიკოსების შეცდომითი გამოძახება საგარანტიო ვადებშიც კი უფასო არ არის.

საკონტაქტო მონაცემები ყველა ქვეყნის კლიენტთა მომსახურების სამსახურის შესახებ, შეგიძლიათ იხილოთ თანდართულ სიაში.

ენდეთ მწარმოებლის პროფესიონალიზმს. შეიძლება შეგიძლიათ დარწმუნდეთ რომ შესაკეთებელი სამუშაო შესრულებულია გამოცდილი სერვის ტექნიკოსის მიერ, რომელსაც თან ჰქონდა მოწყობილობის ორიგინალი ნაწილები.

ეს პროდუქტი შეიცავს G კლასის ენერგოეფექტურობის სინათლის წყაროებს.

თქვენთვის, ჩვენს კულინარიულ სტუდიაში გამოცდილი

აქ ნახავთ კერძების არჩევანს და ოპტიმალურ პროგრამებს მათთვის. ჩვენ გაჩვენებთ რომელი წვის ტიპი და ტემპერატურაა საუკეთესო თქვენი კერძისთვის. თქვენ მიიღებთ მითითებას შესაბამის აქსესუარზე და რომელ დონეზე უნდა იქნას შეცურებული. თქვენ მიიღებთ რჩევებს ჭურჭელზე და მომზადებაზე.

მითითება: პროდუქტების მომზადებისას შეიძლება ბევრი ორთქლი წარმოიშვას ღუმელში. თქვენი ელექტრონული მოწყობილობა ენერგოეფექტურია და მუშაობისას გარეთ მხოლოდ მცირე რაოდენობა სითბოს გამოყოფს. ტემპერატურის ცვალებადობის გამო ელექტრო მოწყობილობის შიგნით და გარეთა ნაწილებზე, შეიძლება კონდენსირებული წყალი კარებზე, რეგულატორზე ან ახლო მდგომ ავეჯის ზედაპირზე წარმოიქმნას. ეს არის ნორმალური გამოვლინება. თუ წინასწარ გავაცხელებთ ან ფრთხილად გავაღებთ კარს, კონდენსირება შემცირდება. წინასწარი გაცხელებით ან კარის ფრთხილი გაღებით თქვენ შეგიძლიათ კონდენსატის შემცირება.

ზოგადი მითითებები

რეკომენდირებული პარამეტრები

ცხრილში ნახავთ სხვადასხვა კერძების ოპტიმალური წვის ტიპს. ტემპერატურა და ხანგრძლივობა დამოკიდებულია რაოდენობასა და რეცეპტზე. ამისათვის მოცემულია რეგულირებადი განყოფილებები. თავიდან, სცადეთ ყველაზე დაბალი ერთეულით. დაბალი ტემპერატურა, თანაბარ გაყავისფერებას უზრუნველყოფს. საჭიროების შემთხვევაში, შეიძლება ჯერზე უფრო მათალი ტემპერატურა დააყენოთ.

მითითება: ცხობის დრო, მაღალი ტემპერატურით, ვერ შემცირდება. სადილი მხოლოდ გარედან მომზადდება, მაგრამ შიგნიდან არ იქნება ბოლომდე გამომცხვარი.

რეგულირებადი მნიშვნელი მოქმედია ცივ ღუმელში საჭმლის შეცურებიდან. თქვენ შეგიძლიათ დაზოგოთ ენერგია. წინასწარი გაცხელებით, თქვენ მითითებული ცხობის ხანგრძლივობას რამოდენიმე წუთით შეამცირებთ.

გარკვეული საჭმელებისათვის, აუცილებელია წინასწარი გაცხელება და აღნიშნული, ცხრილში არის მითითებული. განათავსეთ თქვენი კერძი და აქსესუარები მხოლოდ ღუმელის წინასწარი გაცხელების შემდეგ.

თუ თქვენ, საკუთარ რეცეპტს იყენებთ მოსამზადებლად, ორიენტაციისათვის, ცხრილში მოცემული მსგავსი კერძი გამოიყენეთ. დამატებითი ინფორმაციის ნახვა შეგიძლიათ, პარამეტრების ცრილის დასასრულს.

ამოიღეთ ღუმელიდან გამოუყენებელი აქსესუარები. ამ გზით თქვენ მიიღებთ ცხობის ოპტიმალურ შედეგს და დაზოგავთ ენერგიას.

წვის ტიპი ნაზი ცხელი ჰაერით

ცხელი ჰაერით ნაზი ჰკვიანი წვის ტიპია ხორცის, თევზისა და ნამცხვრების ნაზი მომზადებისათვის. დანადგარი

ოპტიმალურად არეგულირებს ღუმელში ენერჯის შედინებას. მოსამზადებელი პროდუქტი ეტაპობრივად მზადდება ნარჩენი სითბოს მეშვეობით. ამგვარად, ის უფრო წვნიანი რჩება და ნაკლებად ყავისფერდება. მომზადების მიხედვითაა საკვების ტიპით, ენერჯია შეიძლება დაიზოგოს. თუ თქვენ მომზადების განმავლობაში დროზე ადრე გააღებთ დანადგარის კარს ან წინასწარ გააცხელებთ, ეს ეფექტი დაიკარგება.

გამოიყენეთ, მხოლოდ თქვენი დანადგარის ორიგინალი აქსესუარები. ეს ოპტიმალურად არის მორგებული, ღუმელისა და წვის ტიპებზე. ამოიღეთ ღუმელიდან გამოიყენებელი აქსესუარები.

შედგით საჭმელი ცივ, ცარიელ ღუმელში. აირჩიეთ ტემპერატურა 120°C-სა და 230°C-ს შორის. შეწვის დროს დანადგარის კარი დახურული დატოვეთ. მოამზადეთ მხოლოდ ერთ დონეზე.

ნაზი ცხელი ჰაერით წვის ტიპი გამოყენებულია რეცირკულაციის რეჟიმში და ენერგოეფექტური კლასისათვის ენერგო მოხმარების განსაზღვრისათვის.

ერთ დონეზე ცხობა

ერთ დონეზე ცხობისათვის, შემდეგი თაროს სიმაღლეები გამოიყენეთ:

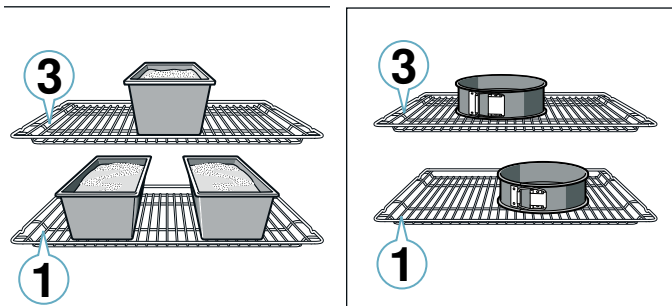
- დონე 2, მაღალი ნამცხვრები, მაგ. გისოსზე ფორმა
- დონე 3, ბრტყელი ნამცხვარი, ან საცხობი ლანგარი

რამოდენიმე დონეზე ცხობა

გამოიყენეთ ცხელი ჰაერით წვის ტიპი. ლანგარებზე ან ფორმებში ერთდროულად შედებული ნამცხვრები არ არის აუცილებელი ერთდროულად გამზადდნენ.

ორ დონეზე ცხობა:

- უნივერსალური ტაფა: დონე 3
საცხობი ლანგარი, დონე 1
- ფორმები გისოსზე
პირველი გისოსი, დონე 3
მეორე გისოსი, დონე 1



სამ დონეზე ცხობა:

- საცხობი ლანგარი: დონე 5
უნივერსალური ტაფა: დონე 3
საცხობი ლანგარი, დონე 1

საჭმელების ერთდროული მომზადება, ენერჯიას დაგიზოგავთ. ჩადგით ფორმები გვერდი-გვერდ ან ჯვარედინად ერთმანეთის ზემოთ ღუმელში.

აქსესუარი

გამოიყენეთ, მხოლოდ თქვენი დანადგარის ორიგინალი აქსესუარები. ეს ოპტიმალურად არის მორგებული, ღუმელისა და მოხმარების ტიპებზე.

ყურადღება მიაქციეთ, რომ თქვენ ყოველთვის მიზანშეწონილ აქსესუარს გამოიყენებთ და მას სწორად შეაცურებთ. —> "აქსესუარი" გვერდი 11

საცხობი ქალაღი

გამოიყენეთ მხოლოდ არჩეული ტემპერატურის შესაბამისი საცხობი ქალაღი. მოჭერით ყოველთვის შესაბამისი ზომის ქალაღი.

ნამცხვრები და ორცხობილები

თქვენი დანადგარი უამრავი გაცხელების ტიპს გთავაზობთ ნამცხვრებისა და პატარა ორცხობილებისათვის. მაჩვენებელ ეკრანზე, თქვენ იხილავთ ოპტიმალურ პროგრამას ბევრი კერძისათვის.

მიაქციეთ ასევე ყურადღება მითითებებს თავში ცომის ამოსვლა.

საცხობი ფორმები

ოპტიმალური შეწვის პირობებისათვის, გირჩევთ გამოიყენოთ მუქი ფერის მეტალის საცხობი ფორმები.

თეთრი ფირფიტოვანი ფორმები, კერამიკული და შუშის ფორმები, ახანგრძლივებენ ცხობის დროს და ნამცხვარი არათანაბრად ყავისფერდება.

თუ თქვენ მაინც გირჩევნიათ სილიკონის ფორმების გამოყენება, ორიენტაციისათვის მწარმოებლის მონაცემებით და რეცეპტებით იხელმძღვანელეთ. როგორც წესი, სილიკონის ფორმები ჩვეულებრივ ფორმებთან შედარებით პატარებია. რაოდენობა და რეცეპტის მონაცემები შესაძლოა განსხვავდებოდეს.

გაყინული პროდუქტები

არ გამოიყენოთ გაყინული, ყინულით დაფარული პროდუქტები. მოაცილეთ ყინული კერძს.

გაყინული პროდუქტები არათანაბრად არის წინასწარ გამომცხვარი. არათანაბარი სიყავისფრე (დაბრაწულობის ფერი) რჩება ისევე გამოცხობის შემდეგაც.

პური და ფუნთუშები

ყურადღება!

არასოდეს ჩაასხათ წყალი ცხელ ღუმელში ან არ დადგათ ღუმელის ძირზე წყლიანი ჭურჭელი. ტემპერატურის ცვლილებამ შეიძლება ემაღის დაზიანება გამოიწვიოს.

ზოგიერთი საჭმელი, ყველაზე კარგი მაშინ გამოდის, როდესაც ის რამოდენიმე საფეხურად ცხვება. აღნიშნული ცხრილშია მოცემული.

პარამეტრები პურის ცომისთვის მოქმედებს როგორც ცომისთვის სინზე გამოსაცხობათ, ასევე ტაფისთვის.

ნამცხვრები ფორმებში

კერძი	აქსესუარი / ჭურჭელი	თაროს ზომა	წვის ტიპი	ტემპერატურა °C	ხანგრძლივობა წუთებში.
ღრუბლოვანი ნამცხვარი, მარტივი	გვირგვინი-ყუთის ფორმა	2	☞	160-180	50-60
ღრუბლოვანი ნამცხვარი, მარტივი, დონე 2	გვირგვინი-ყუთის ფორმა	3+1	☞	140-160	60-80
ღრუბლოვანი ნამცხვარი, წვრილად დაფხვნილი	გვირგვინი-ყუთის ფორმა	2	☐	150-170	60-80
ღრუბლოვანი მასის ტორტის ძირი	ტორტის ბისკვიტი	3	☐	160-180	30-40
ხილის ან ხაჭოს ტორტი შაქრის ბისკვიტით	გასახსნელი ფორმა Ø26 სმ	2	☐	160-180	70-90
ტარტი	ტარტის ფორმა	1	☐	200-240	25-50
საფუარის ნამცხვარი	გასახსნელი ფორმა Ø28 სმ	2	☞	150-160	25-35
კეკი	ტორტის საცხობი ფორმა	2	☐	150-170	60-80
ტორტის ბისკვიტი, 3 კვერცხიანი	გასახსნელი ფორმა Ø26 სმ	2	☞	160-170	30-40
ტორტის ბისკვიტი, 6 კვერცხიანი	გასახსნელი ფორმა Ø28 სმ	2	☞	160-170	35-45

ნამცხვარი ფირფიტაზე

კერძი	აქსესუარი / ჭურჭელი	თაროს ზომა	წვის ტიპი	ტემპერატურა °C	ხანგრძლივობა წუთებში.
ღრუბლოვანი ნამცხვარი შიგთავსით	უნივერსალური ტაფა	3	☐	160-180	20-45
შვრიის ორცხობილები, 2 დონე	უნივერსალური ტაფა + საცხობი ლანგარი	3+1	☞	140-160	30-55
შაქრის ნამცხვარი მშრალი შიგთავსით	უნივერსალური ტაფა	2	☐	170-190	25-35
შაქრის ნამცხვარი მშრალი შიგთავსით, 2 დონე	უნივერსალური ტაფა + საცხობი ლანგარი	3+1	☞	160-170	35-45
შაქრის ნამცხვარი სველი შიგთავსით	უნივერსალური ტაფა	2	☐	160-180	60-90
შვრიის ნამცხვარი მშრალი შიგთავსით	უნივერსალური ტაფა	3	☐	170-180	25-35
შვრიის ნამცხვარი მშრალი შიგთავსით, 2 დონე	უნივერსალური ტაფა + საცხობი ლანგარი	3+1	☞	150-170	20-30
შვრიის ნამცხვარი სველი შიგთავსით	უნივერსალური ტაფა	3	☐	160-180	30-50
შვრიის ნამცხვარი სველი შიგთავსით, 2 დონე	უნივერსალური ტაფა + საცხობი ლანგარი	3+1	☞	150-170	40-65
საფუარის ნაწნავი, საფუარის გვირგვინი	უნივერსალური ტაფა	2	☐	160-170	35-40
ბისკვიტის რულეტი	უნივერსალური ტაფა	2	☐	170-190*	15-20
შტრუდელი, ტკბილი	უნივერსალური ტაფა	2	☐	190-210	55-65
შტრუდელი, გაყინული	უნივერსალური ტაფა	3	☞	180-200	35-45

** 10 წუთით წინასწარ გაცხელება

პატარა ორცხობილები

კერძი	აქსესუარი / ჭურჭელი	თაროს ზომა	წვის ტიპი	ტემპერატურა °C	ხანგრძლივობა წუთებში.
მაფინი	მაფინის ლანგარი	2	☐	170-190	20-40
მაფინები, დონე 2	მაფინის ფირფიტა	3+1	☞	160-170	30-40
შვრიის ორცხობილები	უნივერსალური ტაფა	3	☞	150-170	25-35
შვრიის ორცხობილები, 2 დონე	უნივერსალური ტაფა + საცხობი ლანგარი	3+1	☞	150-170	25-40
ფენოვანი ცომის ორცხობილები	უნივერსალური ტაფა	3	☞	180-200	20-30

კერძი	აქსესუარი / ჭურჭელი	თაროს ზომა	წვის ტიპი	ტემპერატურა °C	ხანგრძლივობა წუთებში.
ფენოვანი ცომის ორცხობილები, დონე 2	უნივერსალური ტაფა + საცხობი ლანგარი	3+1	☞	180-200	25-35
ფენოვანი ცომის ორცხობილები, დონე 3	საცხობი ლანგარი + უნივერსალური ტაფა	5+3+1	☞	170-190	30-45
მოხარშული კრემის ნამცხვრები	უნივერსალური ტაფა	3	☐	190-210	35-50
მოხარშული კრემის ნამცხვრები, დონე 2	უნივერსალური ტაფა + საცხობი ლანგარი	3+1	☞	190-210	35-45

ფხვიერი ორცხობილები

კერძი	აქსესუარი / ჭურჭელი	თაროს ზომა	წვის ტიპი	ტემპერატურა °C	ხანგრძლივობა წუთებში.
ფორმიანი ორცხობილები	უნივერსალური ტაფა	3	☐	140-150*	30-40
ფორმიანი ორცხობილები, დონე 2	უნივერსალური ტაფა + საცხობი ლანგარი	3+1	☞	140-150*	30-45
ფორმიანი ორცხობილები, დონე 3	საცხობი ლანგარი + უნივერსალური ტაფა	5+3+1	☞	130-140*	40-55
ფხვიერი ორცხობილები	უნივერსალური ტაფა	3	☐	140-160	20-30
ფხვიერი ორცხობილები, დონე 2	უნივერსალური ტაფა + საცხობი ლანგარი	3+1	☞	130-150	25-35
ფხვიერი ორცხობილები, დონე 3	საცხობი ლანგარი + უნივერსალური ტაფა	5+3+1	☞	130-150	30-40
ბეზე	უნივერსალური ტაფა	3	☞	80-100	100-150
ბეზე, 2 დონე	უნივერსალური ტაფა + საცხობი ლანგარი	3+1	☞	90-100*	100-150
მაკრონები	უნივერსალური ტაფა	2	☐	100-120	30-40
მაკრონები, დონე 2	უნივერსალური ტაფა + საცხობი ლანგარი	3+1	☞	100-120	35-45
მაკრონები, დონე 3	საცხობი ლანგარი + უნივერსალური ტაფა	5+3+1	☞	100-120	40-50

* წინასწარ გაცხელება

პური და ფუნთუშები

კერძი	აქსესუარი / ჭურჭელი	თაროს ზომა	წვის ტიპი	დონე	ტემპერატურა °C	ხანგრძლივობა წუთებში.
პური, 750 გრ (ოთხკუთხა ფორმაში და თავისუფლად)	უნივერსალური ტაფა ან ყუთის ფორმა	2	☞	-	180-200	50-60
პური, 1000 გრ (ოთხკუთხა ფორმაში და თავისუფლად)	უნივერსალური ტაფა ან ყუთის ფორმა	2	☞	-	200-220	35-50
პური, 1500 გრ (ოთხკუთხა ფორმაში და თავისუფლად)	უნივერსალური ტაფა ან ყუთის ფორმა	2	☞	-	180-200	60-70
ბრტყელი პური	უნივერსალური ტაფა	3	☞	-	240-250	25-30
ფუნთუშა, ტკბილი, ახალი	უნივერსალური ტაფა	3	☐	-	170-180*	20-30
ფუნთუშა, ტკბილი, ახალი, დონე 2	უნივერსალური ტაფა + საცხობი ლანგარი	3+1	☞	-	160-180*	15-25
ფუნთუშა, ახალი	უნივერსალური ტაფა	3	☐	-	200-220	20-30
ტოსტი, გამომცხვარი, 4 ნაჭერი	გისოსი	3	☐	-	200-220	15-20
ტოსტი, გამომცხვარი, 12 ნაჭერი	გისოსი	3	☐	-	220-240	15-25

* წინასწარ გაცხელება

პიცა, კიში და პიკანტური ნამცხვარი

კერძი	აქსესუარი / ჭურჭელი	თაროს ზომა	წვის ტიპი	ტემპერატურა °C-ში	ხანგრძლივობა წუთებში.
პიცა, ახალი	უნივერსალური ტაფა	3	☞	170-190	20-30
პიცა, ახალი, დონე 2	უნივერსალური ტაფა + საცხობი ლანგარი	3+1	☞	160-180	35-45
პიცა, ახალი, თხელი ძირით	უნივერსალური ტაფა	2	☐	250-270*	20-30
პიცა, გაგრილებული	უნივერსალური ტაფა	1	☞	180-200*	10-15
პიცა, გაყინული, თხელი ძირით 1 ნაჭერი	გისოსი	2	☞	190-210	15-20
პიცა, გაყინული, თხელი ძირით 2 ნაჭერი	უნივერსალური ტაფა + გისოსი	3+1	☞	190-210	20-25
პიცა, გაყინული, სქელი ძირით 1 ნაჭერი	გისოსი	3	☞	180-200	20-25
პიცა, გაყინული, სქელი ძირით 2 ნაჭერი	უნივერსალური ტაფა + გისოსი	3+1	☞	170-190	20-30
მინი პიცები	უნივერსალური ტაფა	3	☞	190-210	10-20
პიკანტური ნამცხვარი ფორმაში	გასახსნელი ფორმა Ø28 სმ	2	☞	170-190	40-50
ღვეწელი მოხარშული კრემით	ტარტის ფორმა	2	☞	190-210	35-45
ტარტი	კასეროლის ფორმა	2	☞	170-190	55-65
ემპანადა	უნივერსალური ტაფა	3	☞	180-190	35-45
ბორეკი	უნივერსალური ტაფა	2	☐	220-240	30-40

* წინასწარ გაცხელება

ცხობის რჩევები

გსურთ დაადგინოთ, მზადაა თუ არა თქვენი ორცხობილა.	ხის ჩხირი, ორცხობილის ყველაზე მაღალ ადგილში ჩაარჭეთ. თუ ცომი ხეზე არ მიეწებება, ორცხობილა მზადაა.
ორცხობილა ჩაიშალა.	შემდეგ ჯერზე, ნაკლები სითხე გამოიყენეთ. ან დააყენეთ ტემპერატურა 10 °C-ით ნაკლებზე და გაახანგრძლივეთ ცხობის დრო. ყურადღება მიაქციეთ რეცეპტში მითითებულ მომზადების რჩევებსა და მოცემულ ინგრედიენტებს.
ორცხობილა შუაში ამოვიდა და კიდეებზე დაბალია.	ცხობი, მხოლოდ ფორმის ძირს წაუსვით. გამოცხობის შემდეგ, ორცხობილა ფრთხილად, დანის მეშვეობით ასწიეთ.
გადმოდის ხილის წვენი.	შემდეგ ჯერზე უნივერსალური ტაფა გამოიყენეთ.
პატარა ორცხობილები, ცხობისას ერთმანეთს ეკვრის.	თითოეულ ორცხობილას შორის, დაიცავით დაახ. 2 სმ-იანი მანძილი. ამგვარად საკმარისი ადგილი რჩება, რომ ნამცხვრები კარგად ამოფუძვდეს და ირგვივაც გაყავისფერდეს.
ორცხობილა ძალიან მშრალია.	მოუმატეთ ტემპერატურას 10 °C-ით და შეამცირეთ ცხობის დრო.
ორცხობილა საერთო ჯამში ზედმეტად ღია ფერის არის.	თუ თაროს სიმაღლე და აქსესუარი სწორია, მაშინ მოუმატეთ ტემპერატურას ან გაახანგრძლივეთ ცხობის დრო.
ორცხობილა ზემოდან ზედმეტად ღიაა, მაგრამ ქვემოდან ზედმეტად მუქია.	შემდეგ ჯერზე ერთი დონით მაღლა შედგით.
ორცხობილა ზემოდან ზედმეტად მუქია, მაგრამ ქვემოდან ზედმეტად ღია.	შემდეგ ჯერზე ერთი დონით დაბალზე შედგით. აირჩიეთ უფრო დაბალი ტემპერატურა და გაახანგრძლივეთ ცხობის დრო.
ორცხობილა ფორმაში ან ყუთში უკან უფრო მუქდება.	არ დადგათ საცხობი ფორმა პირდაპირ უკანა კედელთან, ის შუაში, აქსესუარზე განათავსეთ.
ორცხობილა საერთო ჯამში ზედმეტად მუქი ფერის არის.	აირჩიეთ შემდეგ ჯერზე უფრო დაბალი ტემპერატურა და საჭ. შემთხ. გაახანგრძლივეთ ცხობის დრო.
ნამცხვარი არათანაბრად არის გაყავისფერებული.	აირჩიეთ უფრო დაბალი ტემპერატურა. გადაჭარბებული რაოდენობის საცხობი ქაღალდის გამოყენებამ შეიძლება ჰაერის ცირკულაციაზე იმოქმედოს. მოჭერით ყოველთვის შესაბამისი ზომის ქაღალდი. ყურადღება მიაქციეთ, რომ საცხობი ფორმა ღუმელის გამოღებისას პირდაპირ უკანა კედელთან არ იდოს. პატარა ორცხობილების გამოცხობისას, ეცადეთ ისინი მსგავსი სიდიდისა და სისქის იყოს.

თქვენ რამოდენიმე დონეზე გამოაცხვეთ. ზედა ლანგარზე ნამცხვარი უფრო მუქია ვიდრე ქვედაზე.	რამოდენიმე დონეზე ცხობისათვის, ყოველთვის გამოიყენეთ ცხელი ჰაერი. ლანგარებზე ან ფორმებში ერთდროულად შედებულ ნამცხვრები არ არის აუცილებელი ერთდროულად გამზადდნენ.
ორცხობილა კარგად გამოიყურება, მაგრამ შიგნიდან არ არის ბოლომდე გამომცხვარი.	გამოაცხვეთ დაბალ ტემპურატურაზე ოდნავ უფრო ხანგრძლივად და საჭიროების შემთხვევაში დაუმატეთ ცოტა სითხე. სველი შიგთავისის მქონე ორცხობილისათვის, ჯერ ძირი გამოაცხვეთ. მოაფინეთ მასზე ნუში ან საფანელი და შემდეგ დაასხით შიგთავისი.
ორცხობილა ამოღებისას არ გადმოდის.	გამოცხობიდან დაახლოებით 5-10 წუთი დაელოდეთ ორცხობილას გაგრილებას. თუ ნამცხვარი მაინც არ გადმოდის, კიდებზე ფრთხილად გამოათავისუფლეთ დანით. სცადეთ ხელახლა ორცხობილა და ფორმას რამოდენიმეჯერ დააფარეთ სველი, ცივი ჩვარი. შემდეგ ჯერზე, ფორმას ცხიმი წაუსვით და საფანელი მოაბნით.

კასეროლები და გრატინები

თქვენი დანადგარი უამრავ წვის ტიპს გთავაზობთ კასეროლებისათვის. მაჩვენებელ ეკრანზე, თქვენ იხილავთ ოპტიმალურ პროგრამას ბევრი საჭმლისათვის. კასეროლის მზა მდგომარეობა დამოკიდებულია ჭურჭლის სიდიდეზე და კასეროლის შეცურების დონეზე. კასეროლისა და გრატინის მოსამზადებლად გამოიყენეთ განიერი, ბრტყელი ჭურჭელი. ვიწრო და მაღალ ჭურჭელში კერძს სჭირდება მეტი დრო და მისი ზედაპირი უფრო მუქდება.

ყოველთვის გამოიყენეთ მითითებული თაროს სიმაღლე.

თქვენ შეგიძლიათ კერძები ერთ დონეზე ფორმებით ან უნივერსალური ტაფით მოამზადოთ.

- ფორმები გისოსზე: დონე 2
- უნივერსალური ტაფა: დონე 3

საჭმელების ერთდროული მომზადება, ენერგიას დაგიზოგავთ. ფორმები, ღუმელში ერთმანეთის გვერდზე დადგით.

კერძი	აქსესუარი / ჭურჭელი	თაროს ზომა	წვის ტიპი	ტემპერატურა °C	ხანგრძლივობა წუთებში.
კასეროლის, პიკანტური, გამომცხვარი ინგრედიენტები	კასეროლის ფორმა	2	☐	200-220	30-60
კასეროლი, ტკბილი	კასეროლის ფორმა	2	☐	180-200	50-60
გამომცხვარი კარტოფილი, უმი ინგრედიენტები, 4 სმ სიმაღლის	კასეროლის ფორმა	2	⊗	150-170	60-80
გამომცხვარი კარტოფილი, უმი ინგრედიენტები, 4 სმ სიმაღლის, დონე 2	კასეროლის ფორმა	3+1	⊗	150-160	70-80

ფრინველი, ხორცი, და თევზი

თქვენი დანადგარი მრავალ წვის ტიპს გთავაზობთ ფრინველის, ხორცის და თევზის მოსამზადებლად. მაჩვენებელ ეკრანზე, თქვენ იხილავთ ოპტიმალურ პროგრამას რამოდენიმე საჭმლისათვის.

გისოსზე შეწვა

ბადეზე შეწვა განსაკუთრებულად პრაქტიკულია დიდი ფრინველის ან რამოდენი ნაჭრის ერთდროულად შესაწვავად.

დადევით გრილზე შესაწვავი პროდუქტები პირდაპირ გისოსზე. ცალკეული გრილზე შესაწვავი ნაჭერი საუკეთესოდ გამზადდება მისი გრილის შუა ნაწილში მოთავსებისას.

შეაცურეთ დამატებით უნივერსალური ტაფა 1 სიმაღლეზე. ხორცის წვენი დაგროვდება და ღუმელი უფრო სუფთა დარჩება.

შესაწვავი პროდუქტის სიდიდისა და სახეობის მიხედვით ჩაასხით უნივერსალურ ტაფაში 1/2 ლიტრამდე წყალი. გამოდევნილი სითხე დაგროვდება. ამ ხორცის წვენისაგან შეგიძლიათ სოუსი მოამზადოთ. ამასთან ერთად წარმოიქმნება ნაკლები ბოლი და ღუმელი რჩება სუფთა.

შეწვა ჭურჭელში

⚠ გაფრთხილება – გამსკდარი მინის გამო დაზიანების საფრთხე!

ცხელი მუშის ჭურჭელი მშრალ ქვესადგამზე დადგით. თუ ქვეშ გასაფენი სველია ან ცივი, მუშა შეიძლება გასკდეს.

⚠ გაფრთხილება – დაწვის საფრთხე!

მომზადებისას, სახურავის ახდის დროს შესაძლოა ძალიან ცხელი ორთქლი გამოვიდეს. ახადეთ თავსახური უკნიდან, რათა ცხელი ორთქლი არ მოგხვდეთ სხეულზე.

გამოიყენეთ ჭურჭელი, რომელიც მხოლოდ ღუმელში მომზადებისთვის არის გამოყენებადი. ყველაზე მეტად გამოსადეგია მინის ჭურჭელი. შეამოწმეთ ჭურჭელი თუ ეტევა ღუმელში.

მზინვარე უჯანგავი ზედაპირიანი ან ალუმინის სინები ირეკვლავენ სითბოს როგორც სარკე და მხოლოდ შეზღუდულად გამოყენებადი. ფრინველი, ხორცი და თევზი იწვება უფრო ნელა და იბრაწება ნაკლებად. ისარგებლეთ მაღალი ტემპურატურის პროგრამით და/ან ხანგრძლივი წვის დროით.

ყურადღება მიაქციეთ მწარმოებლის თვითოეულ მითითებას თქვენს შეწვისათვის განკუთვნილ ჭურჭელზე.

ღია ჭურჭელი

ფრინველის, ხორცის და თევზის მოსამზადებლად,

უმჯობესია გამოიყენოთ მაღალი ჭურჭელი. დადგით ფორმა გისოსზე. თუ თქვენ არ გაქვთ არანაირი შესაფერისი ჭურჭელი, გამოიყენეთ უნივერსალური ტაფა.

დახურული ჭურჭელი

გამოყენებისას ღუმელი ინარჩუნებს სისუფთავეს თუ ჭურჭელი თავდახუფულია. ყურადღება მიაქციეთ, რომ თავსახური კარგად მოერგოს და დაეხუროს. ჭურჭელი გისოსზე მოათავსეთ.

ფრინველი, ხორცი და თევზი შეიძლება დახურულ ჭურჭელშიც დაიბრაწოს. გამოიყენეთ ამისათვის სინი თავსახურით და დააყენეთ მაღალი ტემპერატურა.

გრილზე შეწვა

გრილზე შეწვის დროს დანადგარის კარი დახურული დატოვეთ. არასოდეს შეწვათ გრილზე, დანადგარის გაღებული კარით.

დადევით გრილზე შესაწვავი პროდუქტი გისოსზე. ამასთან ერთად უნივერსალური ტაფა ცერად ღუმელის კარისკენ სულ მცირე ერთი თაროს სიმაღლის დაშორებით შეაცურეთ. დაიკავებს ჩამოწვეთილ ცხიმს.

აიღეთ მაქსიმალურად მსგავსო სისქისა და წონის გრილზე შესაწვავი პროდუქტი. ამგვარად ისინი თანაბრად დაიბრაწება და წვნიანიც დარჩება. დადევით გრილზე შესაწვავი პროდუქტები პირდაპირ გისოსზე.

გრილზე შესაწვავ პროდუქტებს გრილის ბრყელტუჩათი შეეხეთ. თუ ხორცილი ჩანგალს ჩაარჭობთ, ის წვენს დაკარგავს და გამოშრება.

ხორცს მარილი გრილზე შეწვის შემდეგ დააყარეთ. მარილი, ხორცს წყალს აცლის.

მითითებები

- გრილის გამაცხელებელი მუდვივად ჩაირთვება და გამოირთვება, ეს ნორმალურია. თუ რა სიხშირით მოხდება ეს დამოკიდებულია გრილის წვის დაყენებულ დონეზე.
- გრილზე შეწვისას, შესაძლებელია ბოლოს წარმოქმნა.
- გრილზე შეწვის დროს, შეაცურეთ საცნობი ლანგარი ან უნივერსალური ტაფა არაუმეტეს, 3 დონისა. ძლიერი სიციხის გამო ფორმას კარგავს და გამოღებისას შეიძლება ღუმელი დააზიანოს.

ღუმელის თერმომეტრი

თქვენი დანადგარის აღჭურვილობის შესაბამისად, ის აღჭურვილია ცნობის თერმომეტრით. შეწვის თერმომეტრით თქვენ ზუსტად შეგიძლიათ მოამზადოთ. წაიკითხეთ მნიშვნელოვანი ინფორმაცია შეწვის თერმომეტრთან დაკავშირებით შესაბამის თავში. იქ მიიღებთ მითითებებს თერმომეტრის ჩარჭობასთან დაკავშირებით, შესაძლებელ წვის ტიპებზე და კიდევ სხვა ინფორმაციას.

რეკომენდირებული პარამეტრები

რეგულირებადი მნიშვნელი მოქმედია შიგთავსის გარეშე, შესაწვავად გამზადებული, მაცივრის ტემპერატურის ფრინველისათვის, ხორცის ან თევზისათვის, ცივ ღუმელში შეცურებიდან.

ცხრილში იხილავთ რეკომენდაციულ მონაცემებს ფრინველისათვის, ხორცისა და თევზისათვის. როდესაც მძიმე ფრინველის, ხორცის ან თევზის გამზადება გასურთ, აუცილებლად დაბალი ტემპერატურა უნდა გამოიყენოთ. რამოდენიმე ნაჭრის მომზადებისას ორიენტირი აიღეთ მძიმე ნაჭრის წონაზე იმისათვის, რომ

მომზადების დრო გაიგოთ. ცალკეული ნაჭრები მიახლოებულად ერთნაირი უნდა იყოს.

რაც უფრო დიდია ფრინველი, ხორცი ან თევზი, მით უფრო დაბალია ტემპერატურა და უფრო ხანგრძლივია მომზადების დრო.

გადაატრიალეთ ფრინველი, ხორცი და თევზი დაახლოებით 1/2-დან 2/3-მდე, მოცემულ დროში.

ფრინველი

უჩხვლიტეთ იხვის ან ბატის კანს, ფრთების ქვეშ. ასე ცხიმში ჩამოიწრება.

მოაჭირთ იხვის გულმკერდს კანი. გადაატრიალეთ იხვის გულმკერდი.

დაუმატეთ ჭურჭელში მოთვსებულ ფრინველის ხორცს მცირეოდენი სითხე. ჭურჭლის ძირი უნდა იყოს 1-2 სმ-ზე დაფარული.

როდესაც ფრინველს ატრიალებთ, დააკვირდით, რომ პირველ რიგში გულმკერდის ნაწილი, შესაბამისად კანისმზრიდან ქვევით იყოს.

ფრინველი განსაკუთრებულად დაბრაწულია, თუ თქვენ მომზადების ბოლოსკენ კარაქს, მარილიან წყალს ან ფორთოხლის წვენს გადაუსმევთ.

ხორცი

სურვილისამებრ წაუსვით მჭლე თევზს კარაქი ან ჩაულაგეთ ქონის ნაჭრები.

მჭლე ხორცის შეწვისას დაუმატეთ ცოტაოდენი წყალი. შეუშუს ჭურჭლის ძირი დაახლოებით 1/2 სმ-ზე უნდა იყოს დაფარული.

დასერეთ სქელი კანი ჯვრისებურად. როდესაც ხორცს ამოატრიალებთ, დააკვირდით რომ კანი ქვევით იყოს.

როდესაც ხორცი მზად არის, ის კიდევ 10 წუთი უნდა იდგეს გამორთულ, დახურულ ღუმელში. ასე ხორცის წვენი კარგად ნაწილდება. შეახვიეთ შემწვარი ხორცი ალუმინის ფოლგაში. მოცემულ მომზადების დროში რეკომენდირებული მოსვენების დრო არ არის გათვალისწინებული.

შეწვა და მოშუშვა ჭურჭელში: შეწვა და მოშუშვა ჭურჭელში უფრო მოსახერხებელია. თქვენ შეგიძლიათ შემწვარი ხორცი ღუმელიდან პირდაპირ ჭურჭლით ამოიღოთ და სოუზი ჭურჭელშივე დაამზადოთ.

წყლის რაოდენობა დამოკიდებული ხორცის ტიპზე და მასალაზე, რომლისაგანაც ჭურჭელია დამზადებული, და თუ მას გააჩნია თავსახური. თუ თქვენ ხორცს ემალდებოდით და მუქედპირიან სინზე ამზადებთ, მეტი სითხეა საჭირო ვიდრე მუშის ჭურჭელში მომზადების დროს.

წვის დროს წყალი ჭურჭელში ორთქლდება. საჭიროებისას დაუმატეთ ფრთხილად წყალი.

დაშორება ხორცსა და თავსახურს შორის უნდა იყოს მინიმუმ 3 სმ. ხორცი შესაძლოა გაფუფვდეს.

მოსათუშად წვავთ ხორცს მანამდე თუ საჭიროა. ჩასახარმად, დაუმატეთ წყალი, ღვინო, ძმარი ან რაიმე მსგავსი. ჭურჭლის ძირი უნდა იყოს 1-2 სმ დაფარული.

თევზი

არ გამოიყენოთ მთლიანი თევზი. შეაცურეთ ღუმელში მთლიანი თევზი ცურვის პოზიციაში, ზურგის ფარფლით ზევით. ერთი დაჭრილი კარტოფილი ან ქურაგამძლე

ჭურჭელი თევზის მუცელში შეუნარჩუნებს თევზის პოზიციას სტაბილირობას.

მოსაშუშად ჩაასხით ჭურჭელში ორი ან სამი სადილის კოვზი სითხე და ცოტაოდენი ლიმონის წვენი ან ძმარი.

მზადაა თევზი თუ არა შეამჩნევთ ამას, როცა ზურგის ფარფლი ოდნავ მოსძვრება.

ფრინველი

კერძი	აქსესუარი / ჭურჭელი	თაროს ზომა	წვის ტიპი	ტემპერატურა °C	ხანგრძლივობა წუთებში.
ქათამი, 1,3 კგ	გისოსი	2		200-220	60-70
ქათმის პატარა ნაჭერი, ყოველ 250 გრ-ზე	გისოსი	3		220-230	30-35
ქათმის ჩხირები, ნაგეტსები, გაყინული	უნივერსალური ტაფა	3		190-210	20-25
იხვი, 2 კგ	გისოსი	2		190-210	100-110
იხვის მკერდი, საშუალო, ყოველ 300 გრ-ზე	გისოსი	3		240-260	30-40
ბატი 3 კგ	გისოსი	2		170-190	120-140
იხვის ბარკლები, ყოველ 350 გრ-ზე	გისოსი	3		220-240	40-50
პატარა ინდაური, 2,5 კგ	გისოსი	2		180-200	80-100
ინდაურის გულმკერდი, უძვლო, 1 კგ	დახურული ჭურჭელი	2		240-260	80-100
ინდაურის მკერდი, ძვლით, 1 კგ	გისოსი	2		180-200	90-100

ხორცი

კერძი	აქსესუარი / ჭურჭელი	თაროს ზომა	წვის ტიპი	დონე	ტემპერატურა °C	ხანგრძლივობა წუთებში.
ღორის სამწვადე კანის გარეშე, მაგალითად ბეჭი 1,5 კგ	ღია ჭურჭელი	1		-	180-200	140-160
ღორის სამწვადე კანის გარეშე, მაგალითად მხარი 2 კგ	ღია ჭურჭელი	1		-	170-190	190-200
ღორის მწვადი, 1,5 კგ	ღია ჭურჭელი	2		-	190-210	130-140
ღორის სტეიკი, 2 სმ სისქის	გისოსი	4		-	3	20-25**
საქონლის ხორცის ფილე, საშუალო, 1 კგ	ღია ჭურჭელი	3		-	210-220	45-55
მოთუშული ძროხის ხორცი, 1,5 კგ	ღია ჭურჭელი	2		-	200-220	100-120
შემწვარი საქონლის ხორცი, საშუალო, 1,5 კგ	ღია ჭურჭელი	2		-	200-220	60-70
ბურგერი, 3-4 სმ სიმაღლის	გისოსი	4		-	3	25-30**
შემწვარი ხბოს ხორცი, 1,5 კგ	ღია ჭურჭელი	2		-	180-200	120-140
ხბოს კანჭი, 1,5 კგ	ღია ჭურჭელი	2		-	210-230	130-150
ცხვრის ჩალადაჯი, უძვლო, საშუალო, 1,5 კგ	ღია ჭურჭელი	2		-	170-190	70-80*
ცხვრის ზურგი ძვლით, საშუალო 1,5 კგ	გისოსი	2		-	180-190	45-55*/**
გრილზე შემწვარი სოსისები	გისოსი	3		-	3	20-25**
ხორცის რულეტი, 1 კგ	ღია ჭურჭელი	2		-	170-180	70-80

* გადმობრუნების გარეშე
 ** უნივერსალური ტაფა, 1 თაროს სიმაღლის დაშორებით შეაცურეთ

თევზი

თევზი	წონა	აქსესუარი და ჭურჭელი	სიმაღლე	წვის ტიპი	ტემპერატურა °C-ში, გრილის დონე	ხანგრძლივობა წუთებში
თევზი, მთლიანი	ყოველ 300 გრ-ზე	გისოსი	2	☐	2	20-25
	1,0 კგ	გისოსი	2	☒	180-200	45-50
	1,5 კგ	გისოსი	2	☒	170-190	50-60
თევზის კოტლეტები, 3 სმ სისქის		გისოსი	3	☐	2	20-25

შეწვისა და მოთუშვის რჩევები

ღუმელი ძლიერ ჭუჭყიანდება.	შესაწვავი პროდუქტი, მაღალ ტემპერატურაზე დახურულ გისოსზე მოათავსეთ ან გრილის ლანგარი გამოიყენეთ. გრილის ლანგარის გამოყენებით, თქვენ ოპტიმალურ წვის შედეგს მიიღებთ. გრილის ლანგარი, განსაკუთრებული აქსესუარის სახით შეგიძლიათ დამატებით შეიძინოთ.
მწვადი ზედმეტად მუქია და ზოგ ადგილას დამწვარი და/ან ზედმეტად გამომშრალია.	შეამწმეთ თაროს სიმაღლე და ტემპერატურა. აირჩიეთ შემდეგ ჯერზე უფრო დაბალი ტემპერატურა და საჭ.შემთხ. შეამცირეთ წვის დრო.
კანი ძალიან თხელია.	მოუმატეთ ტემპერატურას ან შეწვის ხანგრძლივობის დასრულების შემდეგ, ხანმოკლედ ჩართეთ გრილის რეჟიმი.
შემწვარი კარგად გამოიყურება, მაგრამ სოუსი მიიწვა.	შემდეგ ჯერზე, უფრო პატარა შესაწვავი ჭურჭელი გამოიყენეთ და საჭიროების შემთხვევაში მეტი სითხე დაამატეთ.
შემწვარი კარგად გამოიყურება, მაგრამ სოუსი ძალიან ღიაა და წვეთავს.	შემდეგ ჯერზე, უფრო დიდი შესაწვავი ჭურჭელი გამოიყენეთ და საჭიროების შემთხვევაში ნაკლები სითხე დაამატეთ.
მოთუშვისას, ხორცი იწვება.	შესაწვავი ჭურჭელი და თავსახური ერთმანეთს უნდა ერგებოდეს და კარგად იკეტებოდეს. შეამცირეთ ტემპერატურა და საჭიროების შემთხვევაში კიდევ დაამატეთ სითხე.

ბოსტნეული და გარნირი

გაითვალისწინეთ ცხრილში მოცემული მონაცემები.

აქ თქვენ იხილავთ მომაცემებს გრილის ბოსტნეულის, კარტოფილისა და გაყინული კარტოფილის პროდუქტების მოსამზადებლად.

კერძი	აქსესუარი / ჭურჭელი	თაროს ზომა	წვის ტიპი	ტემპერატურა °C	ხანგრძლივობა წუთებში.
გრილის ბოსტნეული	უნივერსალური ტაფა	5	☐	3	10-20
გამომცხვარი კარტოფილი, ნახევარი	უნივერსალური ტაფა	3	☒	160-180	45-60
კარტოფილის პროდუქტები, გაყინული, მაგ. კარტოფილი ფრი, კროკეტები, კარტოფილის ჩანთები, როსტი	უნივერსალური ტაფა	3	☐	200-220	25-35
კარტოფილი ფრი, დონე 2	უნივერსალური ტაფა + საცხობი ლანგარი	3+1	☒	190-210	30-40

იოგურტი

თქვენი დანადგარით, თქვენ თვითონ შეძლებთ იოგურტის დამზადებას.

ღუმელიდან ამოიღეთ აქსესუარი და თაროები. ღუმელი ცარიელი უნდა იყოს.

1. 1 ლიტრი რძე (3,5 % ცხიმინობა) კონფორზე 90 °C-ზე გააცხელეთ და შემდეგ 40 °C-მდე გააგრილეთ.

პასტერიზებული რძისათვის, საკმარისია 40 °C-ზე გათბობაც.

2. მოურიეთ 30 გრ (დაახ. 1 სადილის კოვზი) იოგურტს (მაცივრის ტემპერატურის).
3. ჩაასხით ჭიქებში ან პატარა ქილებში და დააფარეთ თავსახური.
4. ჭიქები ან ქილები ღუმელის ძირზე დადგით და ცხრილში მითითებულის შესაბამისად დააყენეთ.
5. მომზადების შემდეგ, იოგურტი მაცივარში გააცივეთ.

კერძი	აქსესუარი / ჭურჭელი	თაროს ზომა	წვის ტიპი	ტემპერატურა °C	ხანგრძლივობა
იოგურტი	ჭიქა / თასი	ღუმელის ძირი	☒	-	4-5h

აკრილამიდები საკვებ პროდუქტებში

აკრილამიდი წარმოიქმნება უპირველეს ყოვლისა მაღალ ტემპურატურაზე მომზადებულ ცომეულში- და კარტოფილის შემცველ პროდუქტებში როგორც

მაგალითად ჩიფსი, ფრი, ტოსტი, პატარა პურები, პური და პატარა ნამცხვრეულობა (კეკსი, თაფლკვერა, სპეკულაციუსი).

რჩევები აკრილამიდებისაგან თავის ასარიდებლად	
ზოგადი	<ul style="list-style-type: none"> მაქსიმალურად ხანმოკლე დროში შეწვით. საკვები მიიყვანეთ ოქროსფრამდე და არა გაყავისფერებამდე. დიდი, სქელი შესაწვავი პროდუქტი ნაკლებ აკრილამიდს შეიცავს.
ცხობა	ზედა-/ქვედა წვით მაქს. 200 °C. ცხელი ჰაერით მაქს. 180 °C.
ფხვიერი ორცხობილები	ზედა-/ქვედა წვით მაქს. 190 °C. ცხელი ჰაერით მაქს. 170 °C. კვერცხი ან კვერცხის გული ამცირებს აკრილამიდის წარმოქმნას.
ღუმელის კარტოფილი ფრი	სინზე თანაბრად და ერთ ფენად გაანაწილეთ. სინზე დაახ. 400-600 გრ მოამზადეთ, რათა ფრი არ ამოშრეს და ხრატუნა იყოს.

გაშრობის რეჟიმი

ცხელი ჰაერის მეშვეობით გამოშრობა შესანიშნავად არის შესაძლებელი. ამ ტიპის კონსერვირების დროს, არომატი კონცენტრირებული ხდება წყლის გამოდევნის გამო.

გამოიყენეთ მხოლოდ უნაკლო ხილი, ბოსტნეული და მწვანელი და გარეცხეთ ის საფუძვლიანად. გისოსზე საცხობი ქაღალდი ან პერგამენტი დააფინეთ. კარგად დაწრიეთ ქაღალდი და კარგად გააშრეთ ის.

დაჭერით ის თანაბარი ზომების ან თხელ ნაჭრებად. დადევით გაუთლელი ხილი, გაჭრილი მხარით ზემოთ. ყურადღება მიაქციეთ, რომ ხილი, ისევე როგორც სოკო, გისოსზე, ერთმანეთზე არ იდოს.

დაამუშვეთ და მოახდინეთ ბოსტნეულის ბლანშირება. დაელოდეთ კარგად დაიწრიტოს ბლანშირებული ბოსტნეული და გაანაწილეთ ის თანაბრად გისოსზე.

გამშრალეთ მწვანელი. თანაბრად განათავსეთ მსუბუქად გაცხელებულ გისოსზე.

გამოშრობისათვის, შემდეგი თაროს სიმაღლეები გამოიყენეთ:

- 1 გისოსი: დონე 3
- 2 გისოსი: დონე 3+1

რამოდენიმეჯერ გამოიყენეთ ძალიან წვნიანი ხილი და ბოსტნეული. გამომშრალი პროდუქტი მალევე მოაშორეთ ქაღალდიდან.

ცხრილში თქვენ შეგიღწიათ ნახოთ სხვადასხვა საკვების გაშრობის პარამეტრები. ტემპურატურა და ხანგრძლივობა დამოკიდებულია სურსათის ტიპზე, სინოტივეზე, სიმციფესა და სისქეზე. რაც უფრო დიდხანს გააშრობთ სურსათს, მით უფრო კარგად დაკონსერვირდება ის. რაც უფრო თხლად დაჭრით სურსათს, მით უფრო სწრაფად გამოშრება ის და მეტად შეინარჩუნებს არომატს. ამისათვის მოცემულია რეგულირებადი განყოფილებები.

თუ გსურთ დამატებითი საკვები პროდუქტების გამოშრობა, ორიენტაცია ცხრილში მოცემული მსგავსი ტიპის საკვებზე მოახდინეთ.

ხილი, ბოსტნეული და მწვანელი	აქსესუარი	წვის ტიპი	ტემპურატურა °C	ხანგრძლივობა საათში
მარცვლოვანი ხილი (ვაშლის რგოლები, 3 მმ სისქის, თითო გისოსზე 200 გრ)	1-2 გისოსი	☼	80	4-8
ფესვოვანი ბოსტნეული (სტაფილო), გახეხილი, ბლანშირებული	1-2 გისოსი	☼	80	4-7
სოკოს ნაჭრები	1-2 გისოსი	☼	80	5-8
მწვანელი, გაწმენდილი	1-2 გისოსი	☼	60	2-5

ადუღება

კონსერვირებისთვის ქილები და რეზინები უნდა იყოს სუფთა და მოწესრიგებული. გამოიყენეთ მაქსიმალურად ერთი ზომის ქილები. მონაცემები შეესაბამება ერთ ლიტრიან მრგვალ ქილას.

ყურადღება!

არ გამოიყენოთ დიდი ან მაღალი ჭიქები. თავსახური შეიძლება გასკდეს.

გამოიყენეთ მხოლოდ სალი ხილი და ბოსტნეული. საფუძვლიანად გარეცხეთ.

ცხრილის მოცემული დროები რეკომენდაციულ ნიშნულებს წარმოადგენენ. ისინი დამოკიდებულია

ოთახის ტემპურატურაზე, ქილების რაოდენობაზე, მოცულობაზე, შიგთავსის ტემპურატურაზე. გადართვამდე ან გამოართვამდე, შესამოწმეთ ხომ კარგად ვლინდება ქილებში ბუშტუკები.

მომზადება

- შეავსეთ ქილები, მაგრამ არ გაავსოთ.
- შუშის კანტები გაწმინდეთ, ის სუფთა უნდა იყოს.
- ყოველ ქილაზე სველი რეზინის რგოლი და თავსახური დაამაგრეთ.
- ქილები სამაგრებით დახურეთ. ღუმელში ერთდროულად არ შედგათ ექვსზე მეტი ქილა.

პარამეტრი

1. უნივერსალური ტაფა 2 დონეზე შეაცურეთ. ერთჯერადი ქილები ისე განათავსეთ, რომ ერთმანეთს არ შეეხონ.
2. 1/2 ლ წყალი (დაახლ. 80 °C) უნივერსალურ ტაფაში ჩაასხით.
3. დახურეთ ღუმელის კარი.
4. ქვედა წვის დაყენება.
5. ტემპერატურის დაყენება 170 - 180 °C-ზე.

აღულება

ხილი

დაახლოებით 40-50 წუთის შემდეგ, პატარა დაშორებებით ბუმტუკები წარმოიქმნება. გამორთეთ ღუმელი.

25-დან 35 წუთამდე შეთბობის შემდეგ ქილები გამოიღეთ ღუმელიდან. ღმელში ხანგრძლივი დროით გაგრძელებისთვის დატოვებისას, შესაძლებელია წარმოიქმნან მიკრობები და ამან ხილი ამჟავება გამოიწვიოს.

ხილი ერთ-ლიტრიან ქილებში	ბუმტუკებიდან	გათბობა
ვაშლი, მოცხარი, მარწყვი	გამორთვა	დაახ. 25 წუთი
ალუბალი, გარგარი, ატამი, ხურტკმელი	გამორთვა	დაახ. 30 წუთი
ვაშლის მუსი, მსხალი, ქლიავი	გამორთვა	დაახ. 35 წუთი

ბოსტნეული

როგორც კი ქილებში ბუმტუკები წარმოიქმნება, დასწიეთ ტემპერატურა 120-დან 140 °C-მდე. ბოსტნეულის

ტიპის მიხედვით 35-დან 70 წუთამდე. ამ დროის შემდეგ, გამორთეთ ღუმელი და გამოიყენეთ შეთბობა.

ბოსტნეული ჩაასხით ერთ ლიტრიან ქილებში	ბუმტუკებიდან	გათბობა
კიტრი	-	დაახ. 35 წუთი
წითელი ჭარხალი	დაახ. 35 წუთი	დაახ. 30 წუთი
ბრიუსელის კომბოსტო	დაახ. 45 წუთი	დაახ. 30 წუთი
ლობო, კოლრაბი, წითელი კომბოსტო	დაახ. 60 წუთი	დაახ. 30 წუთი
ბარდა	დაახ. 70 წუთი	დაახ. 30 წუთი

ქილების გამოღება

ხარშვის შემდეგ, გამოიღეთ ქილები ღუმელიდან.

ყურადღება!

ცხელი ქილები არ მოათავსოთ ცივ ან სველ საგებზე. ისინი შეიძლება გასკდნენ.

გისოსზე. დააყენეთ ცხრილში მითითებულის შესაბამისად.

მომზადების დროს, არ გააღოთ დანადგარის კარი, ვინაიდან წინააღმდეგ შემთხვევაში სინოტივე დაიკარგება. არ დაახუროთ ცომს.

ექსპლუატაციის მანძილზე, კონდენსატი წარმოიქმნება და კარის მინა იბინდება. მომზადების შემდეგ, გაწმინდეთ ღუმელი. ნაღების ნარჩენები მცირეოდენი ძმრითა და ცივი წყლით გაწმინდეთ.

აფუების პროცესი

შედგით თქვენი ნამცხვარი ცხრილში მოცემულ დონეზე.

თუ გსურთ, ღუმელი წინასწარ გააცხელოთ, აფუების პროცესი დანადგარის მიღმა, თბილ ადგილზე აწარმოეთ.

ტემპერატურა და ცხობის დრო დამოკიდებულია ინგრედიენტების ტიპსა და რაოდენობაზე. ამიტომ, დასაყენებელ ცხრილში მითითებული მონაცემები, მხოლოდ რეკომენდაციული ხასიათისაა.

დაელოდეთ ცომს აფუვდეს

საფუარის ცომი უფრო მალე ამოვა ვიდრე ოთახის ტემპერატურაზე და არ ხმება. ექსპლუატაცია მხოლოდ სრულად გაციებული ღუმელით დაიწყეთ.

საფუარის ცომი ყოველთვის ორჯერ ამოიყვანეთ. ყურადღება მიაქციეთ პარამეტრების ცხრილში 1 და 2 ამოსვლის მონაცემებს (ცომეული და აფუების პროცესი).

ცომის ამოსვლა

ცომი ჩაასხით ცეცხლგამძლე თასში და დადგით ის

კერძი	აქსესუარი / ჭურჭელი	თაროს ზომა	წვის ტიპი	დონე	ტემპერატურა °C	ხანგრძლივობა წუთებში.
საფუარის ცომი, მსუბუქი	ჯამი	2	<input type="checkbox"/>	1.	-*	25-30
	უნივერსალური ტაფა ან ყუთის ფორმა	2	<input type="checkbox"/>	2.	-*	10-20
საფუარის ცომი, მძიმე და ცხიმოვანი	ჯამი	2	<input type="checkbox"/>	1.	-*	60-75
	უნივერსალური ტაფა ან ყუთის ფორმა	2	<input type="checkbox"/>	2.	-*	45-60

* -ით გააცხელებთ 50 °C-მდე

ლღვობა

გაყინული ხილის, ბოსტნეულისა და ნამცხვრების ლღვობისათვის. ფრიველი, ხორცი და თევზი უმჯობესია მაცივარში დააღვოთ. არ არის განკუთვნილი კრემის ან ნაღების ტორტისათვის.

ლღვობისათვის, შემდეგი თაროს სიმაღლეები გამოიყენეთ:

- 1 გისოსი: დონე 2
- 2 გისოსი: დონე 3+1

რჩევა: თხლად ან პორციულ ნაწილებად, პროდუქტი უფრო ადვილად ლღვება, ვიდრე ბლოკებად.

გამოიღეთ საკვები შეფუთვიდან და შესაბამისი ჭურჭლით, შედგით ის გისოსზე.

საჭმელს პერიოდულად ერთი-ორჯერ მოურიეთ. დიდი ნაჭრები რამოდენიმეჯერ უნდა გადააბრუნოთ. სურვილისამებრ, საჭმელი პერიოდულად დაანაწევრეთ, ან უკვე გამღვალი ნაწილები გამოიღეთ დანადგარიდან.

გამღვალი საჭმელი, კიდევ 10-30 წუთის მანძილზე დატოვეთ გამორთულ ღუმელში, რათა ტემპერატურა თანაბრად განაწილდეს.

გაყინული პროდუქტი	აქსესუარი	სიმაღლე	წვის ტიპი	ტემპერატურა
მაგ. ნაღების ტორტების, კარაჩის კრემიანი ტორტების, ტორტები შოკოლადის ან შაქრის მინანქრის, ხილის, ქათმის, ძეხვის და ხორცის, პურის, პატარა პურების, ნამცხვრების და სხვა სახის პურპროდუქტების	გისოსი	2	☒	ტემპერატურის ამომრჩეველი გამორთული რჩება

შემოწმებული კერძები

ეს სია შედგენილი იყო კვლევით ინსტიტუტებისთვის, რათა გაზღუმელის შემოწმება გაადვილებულიყო.

EN 60350-1-ის შესაბამისად.

ცხობა

ლანგრებზე ან ფორმებში ერთდროულად შედებული ნამცხვრები არ არის აუცილებელი ერთდროულად გამზადდნენ.

ორ დონეზე ცხობისას თაროს სიმაღლეები:

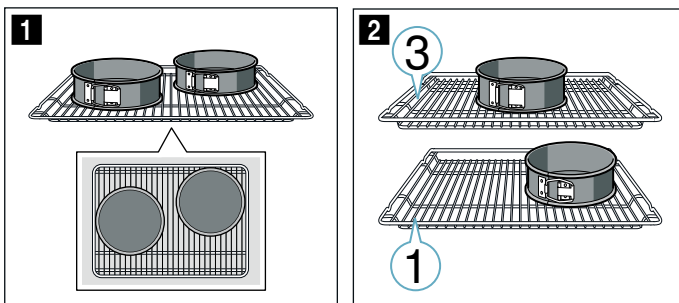
- უნივერსალური ტაფა: დონე 3
- საცხობი ლანგარი, დონე 1
- ფორმები გისოსზე
- პირველი გისოსი, დონე 3
- მეორე გისოსი, დონე 1

sam დონეზე ცხობისას თაროს სიმაღლეები:

- საცხობი ლანგარი: დონე 5
- უნივერსალური ტაფა: დონე 3
- საცხობი ლანგარი: დონე 1

ორი განასახსნელი ფორმით ცხობა:

- ერთ დონეზე (სურათი **1**)
- ორ დონეზე (სურათი **2**)



მითითებები

- რეგულირებადი მნიშვნელი მოქმედია ცივ ღუმელში შეცურებიდან.
- ყურადღება მიაქციეთ ცხრილში მითითებულ წინასწარი გაცხელების მითითებებს. პარამეტრის მნიშვნელები არ გულისხმობს სწრაფ გაცხელებას.
- ცხობისათვის, თავიდან ყველაზე დაბალი მითითებული ტემპერატურა გამოიყენეთ.

გრილზე შეწვა

შეაცურეთ დამატებით უნივერსალური ტაფა. გამოდევილი სითხე დაგროვდება და ღუმელი უფრო სუფთა დარჩება.

ცხობა

კერძი	აქსესუარი / ჭურჭელი	თაროს ზომა	წვის ტიპი	ტემპერატურა °C	ხანგრძლივობა წუთებში.
ფორმიანი ორცხობილები	უნივერსალური ტაფა	3	☐	140-150*	20-30
ფორმიანი ორცხობილები	უნივერსალური ტაფა	3	☒	140-150*	20-30
ფორმიანი ორცხობილები, დონე 2	უნივერსალური ტაფა + საცხობი ლანგარი	3+1	☒	140-150*	20-35
ფორმიანი ორცხობილები, დონე 3	საცხობი ლანგარი + უნივერსალური ტაფა	5+3+1	☒	130-140*	25-40
პატარა ნამცხვრები	უნივერსალური ტაფა	3	☐	150*	25-35
პატარა ნამცხვრები	უნივერსალური ტაფა	3	☒	150*	25-35
პატარა ორცხობილები, დონე 2	უნივერსალური ტაფა + საცხობი ლანგარი	3+1	☒	150*	25-35
პატარა ორცხობილები, დონე 3	საცხობი ლანგარი + უნივერსალური ტაფა	5+3+1	☒	140*	35-45
ბისკვიტის ტორტი	გასახსნელი ფორმა Ø 26 სმ	2	☐	160-170**	30-40
ბისკვიტის ტორტი	გასახსნელი ფორმა Ø 26 სმ	2	☒	170	30-40
ბისკვიტის ტორტი, 2 დონე	2 გასახსნელი ფორმა Ø 26 სმ	3+1	☒	150-160**	30-45
დახურული ვაშლის ნამცხვარი	2 მუქი ფორმები გამოსაცხობად Ø 20 სმ	2	☐	180-200	60-80
დახურული ვაშლის ნამცხვარი	2 მუქი ფორმები გამოსაცხობად Ø 20 სმ	3	☒	160-180	75-85
დახურული ვაშლის ნამცხვარი, დონე 2	2 მუქი ფორმები გამოსაცხობად Ø 20 სმ	3+1	☒	170-190	70-90

* წინასწარი გაცხელება 5 წთ. არ გამოიყენოთ სწრაფი გაცხელების ფუნქცია.
 ** წინასწარი გაცხელება, არ გამოიყენოთ სწრაფი გაცხელების ფუნქცია

გრილზე შეწვა

კერძი	აქსესუარი	თაროს ზომა	წვის ტიპი	ტემპერატურა °C	ხანგრძლივობა წუთებში.
ტოსტის დაბრაწვა 10 წთ წინასწარ გაცხელება	გისოსი	5	☐	3	0,2-1,5
საქონლის ხორცის ბურგერი, 12 ცალი	გისოსი	4	☐	3	25-30*

* წინასწარი გაცხელების გარეშე
 * მთლიანი დროის 2/3 შემდეგ გადავაბრუნოთ



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



9001594593

020215(B)