



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



# ინდუქციური ქურა

PIV9..DC...

[ka] მომხმარებლის სახელმძღვანელო

# დამატებითი ინფორმაციისათვის, იხილეთ ციფრული მომხმარებლის სახელმძღვანელო.



## სარჩევი

1	უსაფრთხოება .....	2
2	საკუთრების ზიანის თავიდან აცილება.....	5
3	გარემოს დაცვა და ეკონომია .....	5
4	შესაბამისი ჭურჭელი.....	6
5	გაცნობა.....	8
6	პირველ გამოყენებამდე .....	9
7	მართვის საფუძვლები.....	9
8	ტაიმერი .....	11
9	PowerBoost.....	12
10	PanBoost .....	12
11	თბილად შენახვის ფუნქცია.....	12
12	PerfectFry Sensor .....	13
13	დაცვა უსაფრთხოების ბლოკირება .....	14
14	დაცვა წმენდისას.....	14
15	ინდივიდუალური ავარიული გამორთვა .....	15
16	ძირითადი პარამეტრები .....	15
17	ჭურჭლის შემოწმება .....	16
18	წმენდა და მოვლა.....	16
19	ხარვეზების აღმოფხვრა .....	17
20	განკარგვა.....	18
21	კლიენტთა მომსახურების სამსახური .....	19
22	შემოწმებული კერძები .....	19

- ტრანსპორტირებისას მოწყობილობის დაზიანების შემთხვევაში, ნუ ჩართავთ მას.

### 1.2 დანიშნულებისამებრივი გამოყენება

მხოლოდ კვალიფიცირებულ ხელოსანს შეუძლია ელქტრო მოწყობილობის შტეკერის გარეშე შეერთება. არასწორი ჩართვის გამო დაზიანების შემთხვევაში საგარანტიო ვალდებულებები კარგავს ძალას.

მოხმარების უსაფრთხოება გარანტირებულია მხოლოდ დამოტაჟების ინსტრუქციის დაცვით კვალიფიცირებული აწყობისას. მონტაჟის სისწორისათვის პასუხისმგებელია მემონტაჟე.

მოწყობილობა გამოიყენეთ მხოლოდ:

- საკვების და სასმელების მოსამზადებლად.
- მეთვალყურეობის ქვეშ. აუცილებელია ყოველთვის აკონტროლოთ საკვების მომზადების ხანმოკლე პროცესი.
- კერძო საკუთრებაში მოსახმარებლად სახლის პირობებსა და დახურულ სივრცეებში.
- ზღვის დონიდან არა უმეტეს 4000 მ სიმაღლეზე.

არ გამოიყენოთ მოწყობილობა:

- გარე ტაიმერით ან დისტანციური მართვის ცალკეული პულტით. ეს არ გამოიყენება იმ შემთხვევაში, თუ არ არის გათვალისწინებული ექსპლუატაცია მოწყობილობებით, რომლებიც ხვდება EN 50615 სტანდარტის არეალში.

თუ თქვენ ატარებთ აქტიურ იმპლანტირებულ სამედიცინო მოწყობილობას (მაგალითად, კარდიოსტიმულატორს ან დეფიბრილიატორს), დარწმუნდით თქვენს ექიმთან, რომ ის შეესაბამება ევროპული საზოგადოებების საბჭოს 1990 წლის 20 ივნისის 90/385/EWG დირექტივას, და აგრეთვე EN 45502-2-1 და EN 45502-2-2, და ის შერჩეულია, იმპლანტირებული და დაპროგრამებულია, თუ არა VDE-AR-E 2750-10-ის თანახმად. თუ ეს პირობები

## 1 უსაფრთხოება

დაიცავით უსაფრთხოების ტექნიკის მითითებები.

### 1.1 ზოგადი მითითებები

- წაიკითხეთ ინსტრუქცია საფუძვლიანად.
- შეინახეთ ინსტრუქცია, ტექსპასპორტი და პროდუქტის სხვა ინფორმაციები შემდგომი გამოყენებისათვის ან შემდგომი მეპატრონისათვის.

დაცულია და გამოიყენება არამეტალის სამზარეულოს აქსესუარები და სამზარეულოს ჭურჭელი არამეტალის სახელებით, მაშინ მოცემული ინდუქციური ქურა პანელის გამოყენება დანიშნულების მიხედვით შესაძლებელია.

### 1.3 გამოყენების სპექტრის შეზღუდვა

ამ მოწყობილობის გამოყენება ნებადართულია 8 წელზე უფროსი ასაკის ბავშვებისათვის და ფიზიკურად, სენსორულად ან გონებრივად შეზღუდული უნარის მქონე ადამიანებისათვის ან გამოცდილებისა თუ ცოდნის არ მქონე პირთათვის, მეთვალყურეობის შემთხვევაში და/ან მოწყობილობის უსაფრთხო მოხმარების შესწავლის შემდეგ, თუ მათთვის გასაგებია არასწორ მოხმარებასთან დაკავშირებული რისკები. ბავშვების თამაში მოწყობილობასთან 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 მოწყობილობას და მის გაყვანილობებს.

### 1.4 უსაფრთხო მოხმარება

#### ⚠ გაფრთხილება – ხანძრის საშიშროება!

კერძების მომზადება პანელებზე ცხიმის ან ზეთის დამატებით ზედამხედველობის გარეშე, შესაძლოა იყოს სახიფათო და გამოიწვიოს ხანძარი.

- ▶ არ დატოვოთ ზედამხედველობის გარეშე ზეთი ან ცხიმი.
- ▶ არ ეცადოთ ცეცხლის წარმოქმნა წყლით, გამორთეთ მოწყობილობა, და შემდეგ ჩააქრეთ ცეცხლი, მაგალითად ხუფის ან ცეცხლმაქრი გადასაფარებლის დაფარვით.

გაზქურის პანელი ძალიან ცხელდება.

- ▶ არ დადგათ მარტივად აალებადი საგნები ზედა პანელზე ან მისგან უშუალო სიახლოვეში.
- ▶ არ დადგათ საგნები ზედა პანელზე. მოწყობილობა ცხელდება.
- ▶ არასოდეს შეინახოთ ქუროს ქვეშ უჯრაში აალებადი ნივთები ან აეროზოლის ბალონი.

კონფორის თავსახურებს შუძლიათ გამოიწვიონ უბედური შემთხვევები, მაგ. გადახურებით, აალებით ან გასკდომადი მასალებით.

- ▶ არ გამოიყენოთ კონფორის თავსახური. ქურა ყოველი გამოყენების შემდეგ მთავარი ჩამრთველით გამორთეთ.
- ▶ არ დაიცადოთ იქამდე, სანამ ქურა ავტომატურად გამოირთვება თუ მასზე არანაირი ქვაბები და ტაფები არ დგას. საკვები პროდუქტები შეიძლება ააღდნენ.
- ▶ აუცილებელია მომზადების პროცესის გაკონტროლება. თუ მომზადების პროცესი არ არის ხანგრძლივი, საჭიროა მუდმივი კონტროლი.

#### ⚠ გაფრთხილება – დამწვრობის საშიშროება!

გამოყენებისას, მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი დეტალები, განსაკუთრებით, ზედა პანელის ჩარჩო (არსებობის შემთხვევაში).

- ▶ ფრთხილად იყავით, არ შეეხოთ ცხელ ელემენტებს.
- ▶ 8 წლამდე ბავშვებს ეკრძალებათ მოწყობილობის გამოყენება.

ზედა პანელის დამცავი გისოსები შესაძლოა გახდეს უბედური შემთხვევის მიზეზი.

- ▶ ზედა პანელისთვის არ გამოიყენოთ დამცავი გისოსები.

ექსპლუატაციისას, მოწყობილობა ცხელდება.

- ▶ გაწმენდამდე, დაელოდეთ მოწყობილობის გაგრილებას.

მეტალის საგნები ქურაზე ძალიან მალე ცხელდებიან.

- ▶ არასოდეს დადოთ ქურაზე მეტალის ნივთები, როგორცაა ჩანგალი, კოვზი და თავსახური.

**⚠ გაფრთხილება – ელექტრული შოკის საშიშროება!**

არაკვალიფიცირებული შეკეთებისას მოწყობილობა შესაძლოა გახდეს საფრთხის წყარო.

- ▶ მოწყობილობის შეკეთება ნებადართულია მხოლოდ კვალიფიცირებული სპეციალისტისთვის.
- ▶ მოწყობილობის შეკეთებისთვის შეიძლება მხოლოდ ორიგინალური ნაწილების გამოყენება.
- ▶ თუკი თქვენს დანადგარს დაუზიანდა ქსელში შემაერთებული ან თქვენი დანადგარის სხვა დანადგარებთან დამაკავშირებელი კაბელი, აუცილებელია მისი ქსელთან შემაერთებული ან სხვა დანადგარებთან დამაკავშირებელი სპეციალური კაბელებით შეცვლა, რომელთა შეძენაც შესაძლებელია მწარმოებელთან ან კლიენტთა მომსახურების სამსახურში.

საფრთხის შემცველია დაზიანებული მოწყობილობა ან დაზიანებული ქსელის კაბელი.

- ▶ არასოდეს გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- ▶ თუ მოწყობილობის ზედაპირი გაიბზარა, გამორთეთ მოწყობილობა, რათა თავიდან აიცილოთ ელექტრული დენით დაზიანება. ამისათვის, გამორთეთ მოწყობილობა მცველით, მცველთა ბლოკში და არა მთავარი ჩამრთველით.
- ▶ აკრძალულია ქსელის კაბელის მოქაჩვა, მოწყობილობის ელექტროქსელიდან გამოსართავად. გამოსწიეთ შტეფსელიდან ქსელის კაბელის ჩანგალი.
- ▶ მოწყობილობის ან ქსელის კაბელის დაზიანების შემთხვევაში გამორთეთ მცველი, მცველთა ბლოკში.
- ▶ დაუკავშირდით კლიენტთა მომსახურებას. → გვერდი 19

სინოტივის შეჭრას, ელექტრო შოკის გამოწვევა შეუძლია.

- ▶ დანადგარის საწმენდად არ გამოიყენოთ ორთქლით მწმენდავი ან მაღალი წნევით საწმენდი საშუალებები.

მოწყობილობის ცხელ ნაწილებთან, ელექტრო მოწყობილობების კაბელის იზოლაციები შესაძლოა დადნეს.

- ▶ თვალი ადევნეთ რათა, კაბელები არ ეხებოდეს ელექტრომოწყობილობის ცხელ ნაწილებს.
- კონფორების ველის ქვედა მხარეს განთავსებულ ვენტილატორის კონტაქტმა ლითონის ელემენტებთან შესაძლოა გამოიწვიოს ელექტროშოკი.
- ▶ არ შეინახოთ გრძელი ბასრი ლითონის საგნები ქურის კონფორების ველის ქვეშ უჯრებში.

**⚠ გაფრთხილება – დაზიანების მიღების საშიშროება!**

ქვების ძირსა და კონფორს შორის სითხის არსებობის შემთხვევაში ქვაბები შეიძლება ჰაერში ახტეს.

- ▶ ყოველთვის მშრალად შეინახეთ ქვების ძირები.
- ▶ არასოდეს არ გამოიყენოთ გაყინული ჭურჭელი.

ორთქლზე მომზადებისას ქურა და ჭურჭელი რომელშიც ვამზადებთ შეიძლება გადახურებისაგან გასკდეს.

- ▶ ჭურჭელი რომელშიც ვამზადებთ არ უნდა შეეხოს იმ ქვებს რომელშიც ასხია წყალი.
- ▶ გამოიყენეთ მხოლოდ ცეცხლგამძლე ჭურჭელი.

მოწყობილობა გაბზარული ან გატეხილი ზედაპირით შესაძლოა გახდეს დაზიანების მიზეზი.

- ▶ არ გამოიყენოთ მოწყობილობა, თუ მისი ზედაპირი გაბზარული ან გატეხილია.

**⚠ გაფრთხილება – გაგუდვის საშიშროება!**

ბავშვებმა შესაძლოა შესაფუთი მასალა თავზე ჩამოიცივან და შიგნით გაეხვიონ, რაც დაზიანების საფრთხეს ქმნის.

- ▶ შესაფუთი მასალა ბავშვებს მოარიდეთ.
- ▶ არ მისცეთ ბავშვებს უფლება ითამაშონ შესაფუთი მასალებით.

ბავშვებს შეუძლიათ პატარა ნაწილები შეისუნთქონ ან გადაყლაპონ და ამით დაიზიანონ.

- ▶ მოარიდეთ ბავშვებს პატარა ნაწილები.
- ▶ არ მისცეთ ბავშვებს უფლება პატარა ნაწილებით ითამაშონ.

## 2 საკუთრების ზიანის თავიდან აცილება

აქ მოყვანილია მეტად გავრცელებული დაზიანებების მიზეზები და რჩევები, მათი თავიდან აცილებისთვის.

დაზიანებები	მიზეზი	ღონისძიება
ლაქები	მომზადების დროს უყურადღებობა.	თვალყური ადევნეთ მომზადების პროცესს.
ლაქები, ნახეთქები	დაღვრილი პროდუქტი, განსაკუთრებით შაქრის მაღალი შემცველობით.	მაშინვე მოაშორეთ შუშის ზედაპირების სპეციალური საფხეკით.
ლაქები, ნახეთქები და ბზარები შუშის ზედაპირზე	ჭურჭელი დაზიანებებით, გამდნარი მინანქრით, სპილენძის ან ალუმინის ძირით.	გამოიყენეთ შესაბამისი ჭურჭელი კარგ მდგომარეობაში.
ლაქები, ფერის ცვლილება	არასათანადო გაწმენდა.	გამოიყენეთ მხოლოდ მინაკერამიკისთვის ვარგისი საწმენდი საშუალება და გაწმინდეთ მხოლოდ გაგრილებული კონფორი.
ნახეთქები და ბზარები შუშის ზედაპირზე	ჭურჭლის, სამზარეულო აქსესუარების ან სხვა მყარი ან ბასრი საგნების დარტყმა ან ვარდნა.	მომზადების დროს არ დაუშვათ შუშის ზედაპირზე დარტყმა ან საგნების ვარდნა კონფორზე.
ნაკაწრები, ფერის ცვლილება	ჭურჭლის არასწორი ძირი ან კონფორზე ჭურჭლის გადაადგილება.	შეამოწმეთ ჭურჭელი. ჭურჭლის გადატანისას ასწიეთ ის.
ნაკაწრები	მარილი, შაქარი ან ქვიშა.	არ გამოიყენოთ კონფორების პანელი სამუშაო ან სასაწყობე ზედაპირად.
მოწყობილობის დაზიანება	საყინულედან გამოღებულ ჭურჭელში მომზადება.	არასოდეს არ გამოიყენოთ გაყინული ჭურჭელი.
ჭურჭლის ან მოწყობილობის დაზიანება	შიგთავსის გარეშე ჭურჭლის გაცხელება.	არასოდეს არ განათავსოთ და არ გააცხელოთ გათბობის ცხელ ზონაზე ცარიელი ჭურჭელი.
შუშის ზედაპირის დაზიანება	შუშის ზედაპირზე განთავსებული, გათბობის ცხელ ზონაზე დამდნარი ნაწარმი ან ჭურჭლის თავსახური.	არ განათავსოთ კონფორზე საცხობი ქაღალდი ან კილიტა, პლასტმასის კონტეინერი ან თავსახური.
გადახურება	ცხელი ჭურჭელი მართვის პანელზე ან მოწყობილობის ჩარჩოზე.	ცხელი ჭურჭელი არასოდეს არ განათავსოთ ზედაპირის ამ მონაკვეთზე.

### ყურადღება!

ეს ქურა ქვედა მხრიდან აღჭურვილია ვენტილატორით.

- ▶ თუ კონფორის ქვეშ გამოსაწევი უჯრა მდებარეობს, მასში ნუ შეინახავთ პატარა ან წვეტიან ნივთებს, ქაღალდებს ან ჩაის ტილოებს. ისინი შესაძლოა ვენტილატორმა შეისრუტოს და ამ გზით განაპირობოს კონფორის გაგრილების ეფექტურობის დაწევა ან ვენტილატორის დაზიანება.
- ▶ უჯრასა და ვენტილატორის შესასვლელს შორის მინიმუმ 2 სმ-იანი დისტანცია დაიცავით.

## 3 გარემოს დაცვა და ეკონომია

### 3.1 შეფუთვის გადაგდება

შესაფუთი მატერიალი ეკოლოგიურად უსაფრთხოა და შესაძლებელია განმეორებითი გამოყენება.

- ▶ თითოეული შემადგენელი ნაწილი დამოუკიდებლად განკარგეთ შესაბამისი ტიპის მიხედვით.

### 3.2 ენერჯის დაზოგვა

ამ მითითებების დაცვისშემთხვევაში თქვენი მოწყობილობა ნაკლებ ენერჯიას გამოიყენებს.

თითოეული გაცხელების ზონისთვის შეარჩიეთ შესაბამისი ზომის ჭურჭელი. ჭურჭელი განათავსეთ ცენტრში.

გამოიყენეთ ჭურჭელი რომლის ძირი შეესაბამება კონფორის დიამეტრს.

**რჩევა:** ჭურჭლის მწარმოებლები ხშირად მიუთითებენ ზედა დიამეტრს. როგორც წესი, ის ძირის დიამეტრზე მეტია.

- შეუსაბამო ჭურჭლის გამო ან სრულად დაუკავებელი კონფორის გამო იხარჯება მეტი ელექტროენერგია.

დააფარეთ ქვაბებს შესაბამისი თავსახურები.

- უთავსახუროდ მომზადება გაცილებით მეტ ენერგიას მოიხმარს.

ასწიეთ თავსახური რაც შეიძლება ნაკლებჯერ.

- როდესაც თქვენ ხდით თავსახურს, ენერგიის მოხმარება იზრდება.

გამოიყენეთ შუშის თავსახურები.

- შუშის თავსახურში შეგიძლიათ დაინახოთ ქვაბის შიგთავსი, თავსახურის აუხდელად.

გამოიყენეთ ბრტყელი ძირის მქონე ქვაბები და ტაფები.

- არათანაბარი ძირი ენერგიის მოხმარებას ზრდის.

გამოიყენეთ საკვების მოცულობის შესაბამისი ქვაბი.

- დიდი ქვაბის გაცხელებისთვის საკვების ცოტა ოდენობით უფრო მეტი ენერგიაა საჭირო.

მოამზადეთ მცირე რაოდენობის წყლით.

- რაც უფრო მეტია ჭურჭელში წყალი, მით უფრო მეტი დროა საჭირო გასაცხელებლად.

წინასწარ გადართეთ კონფორი უფრო მცირე გაცხელების დონეზე.

- ძალიან მაღალი მომზადების საფეხურით დახარჯავთ ენერგიას.

ინფორმაცია ნაწარმის შესახებ (ეკ) 66/2014 რეგლამენტის შესაბამისად შეგიძლიათ იხილოთ მოწყობილობის პასპორტში და თქვენი მოწყობილობის აღწერის ინტერნეტ გვერდზე.

## 4 შესაბამისი ჭურჭელი

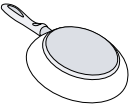


ინდუქციური კონფორისთვის ვარგისი ჭურჭელს უნდა ჰქონდეს ფერომაგნიტური ძირი, ანუ უნდა მაგნიტს იზიდავდეს. გარდა ამისა, ძირი უნდა შეესაბამებოდეს გათბობის ზონის ზომას. თუ გათბობის ზონა არ ცნობს მასზე განთავსებულ ჭურჭელს, განათავსეთ ის უფრო მცირე ზომის გათბობის ზონაზე.

### 4.1 სამზარეულო ჭურჭლის ზომები და თვისებები

იმისათვის, რომ ჭურჭელი სწორად იქნას ამოცნობილი, საჭიროა ზომის და მასალის გათვალისწინება, რისგანაც დამზადებულია ჭურჭლის ძირი უნდა იყოს იდეალურად სწორი და თანაბარი.

შეამოწმეთ ჭურჭლის შემოწმება დახმარებით, ჭურჭელი გამოდგება თუ არა. დამატებითი ინფორმაცია იხილეთ

→ "ჭურჭლის შემოწმება", გვერდი 16.

სამზარეულო ჭურჭელი	მასალა	მახასიათებლები
რეკომენდირებული ჭურჭელი	უქანგავი ლითონის ჭურჭელი "სენდვიჩის" ტიპის ძირით, რომელიც კარგად ანაწილებს სითბოს.	ამგვარი ჭურჭელი თანაბრად ანაწილებს სითბოს, სწრაფად თბება და კარგად ამოიცნობა.
	ფერომაგნიტური ჭურჭელი მომინანქრებული რკინით ან ჩუგუნით ან სპეციალური ჭურჭელი ინდუქციური გათბობისთვის უქანგავი ლითონისგან.	მსგავსი ჭურჭელი სწრაფად ცხელდება და კარგად ამოიცნობა.
რეკომენდირებულია	ძირი არ არის მთლიანად ფერომაგნიტური.	თუ ფერომაგნიტური ფართობი ნაკლებია, ვიდრე ჭურჭლის ძირი, ცხელდება მხოლოდ ფერომაგნიტური ფართობი. ამგვარად, სითბო არათანაბრად ნაწილდება მთელს სივრცეზე.
 	ჭურჭლის ძირი ალუმინის მონაკვეთებით.	ასეთი ძირი ამცირებს ფერომაგნიტურ ზედაპირს, რის გამოც მცირდება ჭურჭელზე გადასაცემი სიმძლავრე. ზოგიერთ შემთხვევაში ამგვარი ჭურჭელი ამოიცნობა არასწორედ ან საერთოდ არ ამოიცნობა და ამიტომ ცხელდება არასაკმარისად.
არ არის რეკომენდირებული	ჩვეულებრივი თხელი რკინის, შუშის, სპილენძის ან ალუმინის ჭურჭელი.	

**შენიშვნები**

- არ გამოიყენოთ გადამყვანი ფირფიტები კონფორს და ჭურჭელს შორის.
- არ გააცხელოთ ცარიელი ჭურჭელი და არ გამოიყენოთ ჭურჭელი თხელი ძირით, ვინაიდან შესაძლოა ძალიან გაცხელდეს.

## 5 გაცნობა

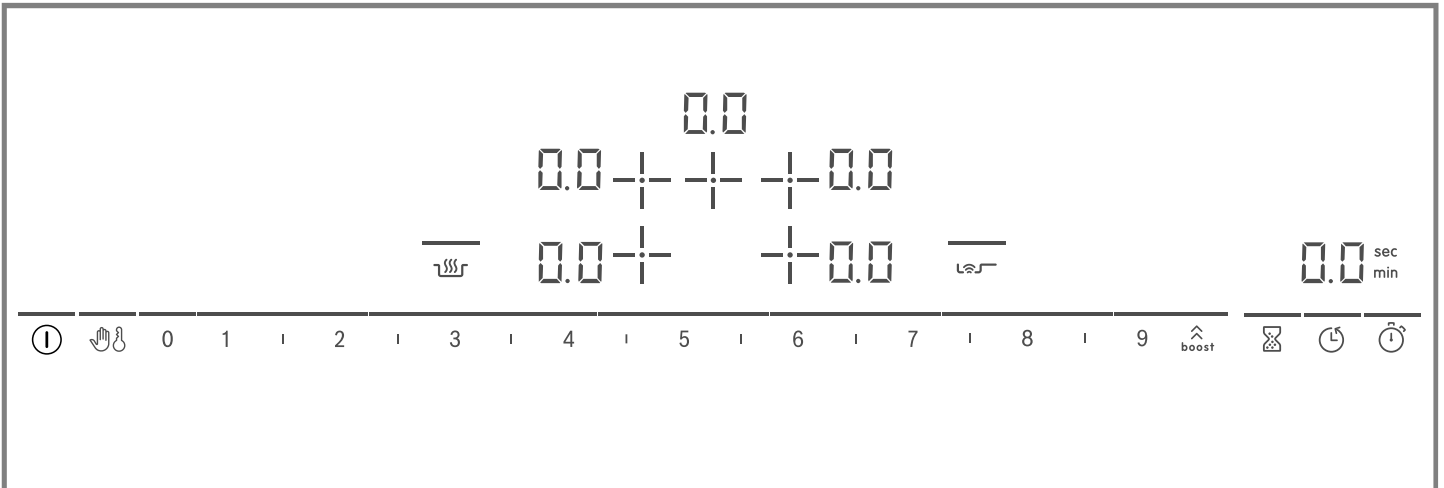
### 5.1 ინდუქციით მომზადება

ინდუქციურ კონფორზე მომზადება განსხვავდება ჩვეულებრივ კონფორზე მომზადებისგან, აგრეთვე გააჩნია მთელი რიგი უპირატესობები მაგ.: მომზადების და შეწვის პროცესი უფრო ნაკლებ

დროს იკავებს, ხარჯავს ნაკლებ ელექტროენერგიას, მოვლას და გაწმენდას სჭირდება ნაკლები დრო. ინდუქციურ პანელზე მომზადებისას უზრუნველყოფილია გათბობის უკეთესი კონტროლი, ვინაიდან სითბო წარმოიქმნება უშუალოდ ჭურჭელში.

### 5.2 მართვის პანელი

ცალკეული დეტალები შესაძლოა განსხვავდებოდეს გამოსახულებისგან.



#### შენიშვნები

- ყურადღება მიაქციეთ რათა, მართვის ველი იყოს სუფთა და მშრალი.
- ნუ განათავსებთ ჭურჭელს ინდიკატორებთან და სენსორებთან ახლოს. ელექტროობა შესაძლოა გადახურდეს.

#### სენსორული ღილაკები

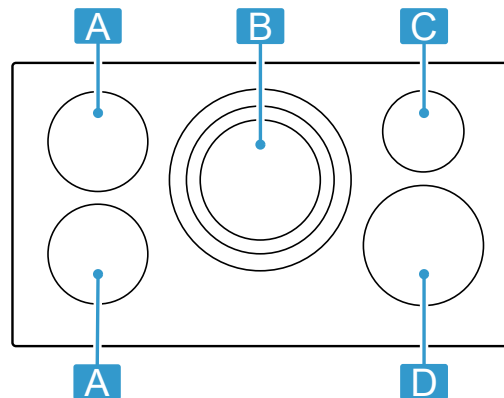
კონფორის ჩართვისას აინთება ღილაკების სიმბოლოები, რომლებიც მოცემულ მომენტში ხელმისაწვდომია.

სენსორი	ფუნქცია
ⓘ	მთავარი ჩამრთველი
☞	დაცვა წმენდისას
Ⓛ	დაცვა უსაფრთხოების ბლოკირება
0 1 2 3...	დაყენების დიაპაზონი
⏴	PowerBoost / PanBoost
⌚	ტაიმერი
⌚	გამომრთველი ტაიმერი
⌚	Count-up timer
🔥	თბილად შენახვის ფუნქცია
🔥	PerfectFry Sensor
+	გათბობის ზონის არჩევა

კონფორის სტატუსზე დამოკიდებულად ასევე ინთება გათბობის ზონის ინდიკატორები და სხვადასხვა ჩართული და ხელმისაწვდომი ფუნქციები.

### 5.3 მომზადების ზონების განაწილება

მითითებული სიმძლავრე გაზომილია სტანდარტული ჭურჭლით, რომელიც აღწერილია IEC/EN 60335-2-6. სიმძლავრე შესაძლოა განსხვავდებოდეს ზომებზე და მასალაზე დამოკიდებულად.



სფერო	ყველაზე მაღალი მომზადების დონე	
A Ø 18 სმ	სიმძლავრის დონე	1 800 ვტ
	9	3 100 ვტ
	PowerBoost	
B Ø 21 სმ ☉	სიმძლავრის დონე	2 200 ვტ
	9	3 700 ვტ
	PowerBoost	



სფერო	ყველაზე მაღალი მომზადების დონე		
B Ø 26 სმ	სიმძლავრის დონე 9 PowerBoost	2 600 ვტ 3 700 ვტ	
B Ø 32 სმ	სიმძლავრის დონე 9 PowerBoost	3 300 ვტ 3 700 ვტ	
C Ø 14,5 სმ	სიმძლავრის დონე 9 PowerBoost	1 400 ვტ 2 200 ვტ	
D Ø 21 სმ	სიმძლავრის დონე 9 PowerBoost	2 200 ვტ 3 700 ვტ	

### 5.4 მომზადების ზონა

მომზადების დაწყების წინ დარწმუნდით, რომ ჭურჭლის ზომა შეესაბამება გათბობის ზონას, რომელზეც უნდა მოამზადოთ:

სფერო	გათბობის ზონის ტიპი
○	გათბობის ერთკონტურული ზონა
◎	სამფაზიანი კონფორა გათბობის ზონა ჩაირთობა ავტომატურად სამზარეულო ჭურჭლის გამოყენებისას რომლის ძირის ზომა შეესაბამება გათბობის გარე ზონის ზომას.

### 5.5 დარჩენილი სითბოს მაჩვენებელი

კონფორს თითოეული გათბობის ზონისთვის გააჩნია ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი. არ მიეკაროთ გათბობის ზონას, სანამ ანთია ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი.

#### მაჩვენებ მნიშვნელობა

ელი

H	გათბობის ზონა ცხელია.
h	გათბობის ზონა თბილია.

## 6 პირველ გამოყენებამდე

ღაცავით შემდეგი რეკომენდაციები.

### 6.1 პირველი გაწმენდა

სამუშაო პანელის ზედაპირიდან მოაცილეთ შეფუთვის ნარჩენები და გაწმინდეთ ზედაპირი ნოტიო ქსოვილით. რეკომენდებული საწმენდი საშუალებების ჩამონათვალი შეგიძლიათ იხილოთ ოფიციალურ საიტზე [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com). მოვლის და გაწმენდის დამატებითი ინფორმაცია. → გვერდი 16

### 6.2 ინდუქციით მომზადება

ინდუქციურ კონფორზე მომზადება განსხვავდება ჩვეულებრივ კონფორზე მომზადებისგან, აგრეთვე გააჩნია მთელი რიგი უპირატესობები მაგ.:

მომზადების და შეწვის პროცესი უფრო ნაკლებ დროს იკავებს, ხარჯავს ნაკლებ ელექტროენერგიას, მოვლას და გაწმენდას სჭირდება ნაკლები დრო. ინდუქციურ პანელზე მომზადებისას უზრუნველყოფილია გათბობის უკეთესი კონტროლი, ვინაიდან სითბო წარმოიქმნება უშუალოდ ჭურჭელში.

### 6.3 სამზარეულოს ჭურჭელი

რეკომენდებული სამზარეულოს ჭურჭლის ჩამონათვალი შეგიძლიათ იხილოთ ოფიციალურ საიტზე [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com). დამატებითი ინფორმაცია შესაფერისი სამზარეულოს ჭურჭლის შესახებ. → გვერდი 6

## 7 მართვის საფუძვლები

### 7.1 კონფორის ჩართვა

- ▶ ① შეეხეთ გაისმება სიგნალი. აინთება გაცხელების ზონების სიმბოლოები და ამ დროისთვის ხელმისაწვდომი ფუნქციები. გაცხელების ზონებთან ციმციმებს სიმბოლოები **მ.მ.**
- ✓ კონფორი მზადაა ექსპლუატაციისათვის.

#### ReStart

- ▶ თუ მოწყობილობას ჩართავთ გამორთვიდან 4 წამის განმავლობაში, მაშინ კონფორის ველი მუშაობს უკვე დაყენებული პარამეტრებით.

### 7.2 კონფორების ველის გამორთვა

- ▶ შეეხეთ სიმბოლოს ①, სანამ ინდიკატორები არ ჩაქრება.
- ✓ გაცხელების ყველა ზონა გამორთულია.

**შენიშვნა:** თუ გათბობის ყველა ზონა გამორთულია 20 წამზე მეტხანს, კონფორი გამოირთობა.

### 7.3 გაცხელების ზონებში სიმძლავრის დონის დაყენება

გაცხელების ზონას აქვს სიმძლავრის 17 დონე, რომლებიც 1-დან 9-მდე გამოისახება შუალედური მნიშვნელობით. აირჩიეთ მეტად მორგებული სიმძლავრის დონე კერძისთვის და მომზადების დაგეგმილი პროცესისთვის.

1. შეეხეთ **+** საჭირო გათბობის ზონაზე.
- ✓ **მ.მ** ინდიკატორი ანთია ნათლად.
2. აირჩიეთ სიმძლავრის საჭირო დონე პარამეტრების ზონაში.
- ✓ სიმძლავრის დონე დაყენებულია.

**შენიშვნა:** თუ გათბობის ზონაზე არ არის დაყენებული ჭურჭელი ან ტაფა არ გამოდგება ამ კონფორზე გამოსაყენებლად, არჩეული სიმძლავრის დონე იწყებს ციმციმს. გათბობის ზონა გამოირთობა გარკვეული დროის შემდეგ.

**QuickStart**

- ▶ თუ განათავსეთ ჭურჭელს კონფორზე მის ჩართვამდე, მაშინ ჭურჭელი ამოიცივდება, როდესაც კონფორს ჩართავს და შესაბამისი გათბობის ზონა

**7.4 მომზადების რჩევები**

- პიურეს, კრემ-სუპების ან სქელი სოუსების გაცხელებისას პერიოდულად მოურიეთ კერძს.
- წინასწარი გაცხელებისთვის გამოიყენეთ სიმძლავრის დონე 8- 9.
- თავსახურით მომზადებისას, შეამცირეთ გათბობის დონე, როგორც კი ორთქლი თავსახურიდან ამოსვლას დაიწყებს. გამოსული ორთქლის რაოდენობა არ ანდენს გავლენას მომზადების შედეგზე.
- მომზადების დასრულების შემდეგ დააფარეთ ჭურჭელს თავსახური კერძის მაგიდაზე მიტანამდე.
- სწრაფმზარველში მომზადებისას დაიცავით მწარმოებლის მითითებები.
- საჭმლის კვებითი ღირებულების შესანარჩუნებლად, ნუ შეინახავთ მას ცხელ კონფორზე დიდი ხნის განმავლობაში. საყოფაცხოვრებო ტაიმერის გამოყენებით შესაძლოა მომზადების ოპტიმალური დროის დაყენება.
- ყურადღება მიაქციეთ, რომ კარაქი არ აბოლდეს.
- პროდუქტი რიგ-რიგობით შეწვით მცირე პორციებად.
- ზოგიერთი ჭურჭელი შესაძლოა გაცხელდეს მაღალ ტემპურატურამდე, ამიტომ გამოიყენეთ ქვაბის ჩვარი.
- ენერგოეფექტური მომზადების რეკომენდაციები შეგიძლიათ იხილოთ აქ  
→ "ენერჯის დაზოგვა", გვერდინ

**მომზადების რეკომენდაციები**

ცხრილში მითითებულია, როგორი სიმძლავრის დონე (==≡) არის ოპტიმალური გარკვეული კერძების მომზადებისთვის. მომზადების დრო (⊕ min) შესაძლოა კერძის ტიპის, წონის, სისქისა და ხარისხის შესაბამისად ვარიირებდეს.

	==≡	⊕ min
<b>დნობა</b>		
შოკოლადი, კუვერტურა	1 - 1.5	-
კარაქი, თაფლი, ჟელატინი	1 - 2	-
<b>გაცხელება და ცხლად შენახვა</b>		
კასეროლი მაგ.ოსპის შეჭამანდი	1.5 - 2	-
რძე <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
სოსისები <sup>1</sup>	3 - 4	-

<sup>1</sup> თავსახურის გარეშე  
<sup>2</sup> წინასწარი გაცხელება, გაცხელების დონე 8-8.5

ავტომატურად აირჩევს. შემდეგ 20 წამის განმავლობაში საჭიროა სიმძლავრის დონის არჩევა, სხვაგვარად კონფორი გამოირთობა.

**შეცვალეთ სიმძლავრის დონე ან გამორთეთ გათბობის ზონა**

1. აირჩიეთ გათბობის ზონა.
  2. აირჩიეთ სიმძლავრის საჭირო დონე პარამეტრების ზონაში ან დააყენეთ *M.M.*
- ✓ გათბობის ზონის გათბობის საფენური იცვლება თუ გათბობის ზონა გამოირთობა და გამოჩნდება ნარჩენი სითბოს ინდიკაცია.

	==≡	⊕ min
<b>ლღობა და გათბობა</b>		
ისპანახი გაყინული	3 - 4	15 - 25
გულიაჟი, გაყინული	3 - 4	35 - 55
<b>ადუღებულ წყალში ხარშვა, დუღული</b>		
კარტოფილის კლოსი <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
თევზი <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
ცთეთრი სოუსები, მაგ. ბეშამელსოუსი	1 - 2	3 - 6
ათქვეფილი სოსები, მაგ. ბერნასი, ჰოლანდიური სოუსი	3 - 4	8 - 12
<b>ხარშვა, ორთქლზე მომზადება, ჩაშუშვა</b>		
ბრინჯი (წყლის ორმაგი მოცულობით)	2.5 - 3.5	15 - 30
რძიანი ბრინჯი <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
მონარშული კარტოფილი	4.5 - 5.5	25 - 35
მარილიანი კარტოფილი	4.5 - 5.5	15 - 30
მაკარონი <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
კასეროლი	3.5 - 4.5	120 - 180
სუპები	3.5 - 4.5	15 - 60
ბოსტნეული	2.5 - 3.5	10 - 20
ბოსტნეული, გაყინული	3.5 - 4.5	7 - 20
კასეროლი სწრაფი მომზადების ქვაბში	4.5 - 5.5	-
<b>მოთუშვა</b>		
რულეტი	4 - 5	50 - 65
მოთუშულად შემწვარი	4 - 5	60 - 100
გულიაჟი <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>მოთუშული / მცირე რაოდენობის ცხიმში შეწვა<sup>1</sup></b>		
შნიცელი, ბუნებრივი ან საფანელით	6 - 7	6 - 10
შნიცელი, გაყინული	6 - 7	6 - 12
კოტლეტები, ბუნებრივი ან საფანელით	6 - 7	8 - 12
სტეიკი (3 სმ სისქის)	7 - 8	8 - 12

<sup>1</sup> თავსახურის გარეშე  
<sup>2</sup> წინასწარი გაცხელება, გაცხელების დონე 8-8.5

	⏸	⌚ min
ფრინველის მკერდი (2 სმ სისქის)	5 - 6	10 - 20
ფრინველის მკერდი, გაყინული	5 - 6	10 - 30
ფრიკადელები (3 სმ სისქის)	4.5 - 5.5	20 - 30
ჰამბურგერი (2 სმ სისქის)	6 - 7	10 - 20
თევზი და თევზის ფილე, ბუნებრივი	5 - 6	8 - 20
თევზი და თევზის ფილე, საფანელში	6 - 7	8 - 20
თევზი საფანელში და გაყინული, მაგ. თევზის ჩხირები	6 - 7	8 - 15
კრევეტები და კრაბები	7 - 8	4 - 10
ახალი ბოსტნეულისა და სოკოების ჩაშუშვა	7 - 8	10 - 20
ტაფამწვარები, ბოსტნეული, აზიური ტიპის თევზის ნაჭრები	7 - 8	15 - 20
გაყინული კერძები, მაგ. ტაფის კერძები	6 - 7	6 - 10

<sup>1</sup> თავსახურის გარეშე  
<sup>2</sup> წინასწარი გაცხელება, გაცხელების დონე 8-8.5

	⏸	⌚ min
ბლინები (გამოაცხვეთ ერთმანეთის თანმიმდევრობით)	6.5 - 7.5	-
ომლეტი (ერთმანეთის მიყოლებით გამოცხობა)	3.5 - 4.5	3 - 10
შანთრაქი მცენარეულ ზეთში	5 - 6	3 - 6
<b>ფრითიურში შეწვა, 150-200 გრ პორციაზე 1-2 ლ ზეთში, პორციადად შეწვით<sup>1</sup></b>		
გაყინული პროდუქტები, მაგ. კარტოფილი ფრი, ქათმის ნაგეთსი	8 - 9	-
კროკეტები, გაყინული	7 - 8	-
ხორცი, მაგ. ქათმის ნაწილები	6 - 7	-
თევზი, საფანელში ან ცხიმთან ცომში	6 - 7	-
ბოსტნეული, სოკოები, საფანელით ან საფუარის ცომში, ან ტემპურა	6 - 7	-
პატარა ორცხობილები, მაგ. ფუნთუშა/ბერლინერი, ხილი საფუარის ცომში	4 - 5	-

<sup>1</sup> თავსახურის გარეშე  
<sup>2</sup> წინასწარი გაცხელება, გაცხელების დონე 8-8.5

## 8 ტაიმერი

თქვენს კონფორს გააჩნია მომზადების დროის სხვადასხვა ფუნქცია:

- გამომრთველი ტაიმერი
- ტაიმერი
- Count-up timer

### 8.1 გამომრთველი ტაიმერი

საშუალებას გაძლევთ შეიყვანოთ მომზადების დრო ერთი ან რამოდენიმე გაცხელების ზონისთვის. დროის ამოწურვის შემდეგ გაცხელების ზონა ავტომატურად გამოირთობა.

#### გამომრთველი ტაიმერი ჩართვა

1. აირჩიეთ გათბობის ზონა და სიმძლავრის დონე.
2. დააჭირეთ ⏸.
- ✓ განათბეს კონფორის მაჩვენებელი ⌚.
3. დააყენეთ მომზადების დრო პარამეტრების ველში.
  - 10 წუთზე ნაკლები მომზადების დროის დასაყენებლად, ყოველთვის შეეხეთ ჯერ 0-ს, სანამ სასურველ მნიშვნელობას აირჩევთ.
4. დაადასტურეთ ⌚ მეშვეობით.
  - ✓ მომზადების დროის ათვლა დაიწყება.
  - ✓ მომზადების დროის ამოწურვის შემდეგ გაცხელების ზონა გამოირთობა და ისმის ხმოვანი სიგნალი.

**შენიშვნა:** გათბობის ზონისთვის დროის დაპროგრამებისას და აქტივაციისას PerfectFry Sensor, დროის უკუათვლა იწყება მაშინვე, როგორც კი მიღწეული იქნება არჩეული ტემპერატურული რეჟიმი.

### გამომრთველი ტაიმერი შეცვლა ან გამორთვა

1. აირჩიეთ გათბობის ზონა და შეეხეთ ⌚.
2. დროის პარამეტრების განულებისთვის, გამოიყენეთ პარამეტრების ზონის დრო ან დააყენეთ 00.
3. დაადასტურეთ ⌚ მეშვეობით.

### 8.2 ტაიმერი

საშუალებას გაძლევთ დააყენოთ ტაიმერი 0-დან 99 წუთამდე. ეს ფუნქცია არ არის დამოკიდებული გათბობის ზონებზე და სხვა პარამეტრებზე. კონფორი არ გამოირთობა ავტომატურად.

#### ტაიმერი ჩართვა

1. შეეხეთ ⌚.
2. პროგრამის დაყენების არეში დააყენეთ სასურველი დრო.
3. დაადასტურეთ ⌚ მეშვეობით.
  - ✓ დრო დაიწყებს მიმდინარეობას.
  - ✓ დროის გასვლის შემდეგ გაისმება სიგნალი და ინდიკატორები იწყებს ციმციმს.

#### ტაიმერი შეცვლა ან გამორთვა

1. ⌚ შეეხეთ.
2. დროის პარამეტრების განულებისთვის, გამოიყენეთ პარამეტრების ზონის დრო ან დააყენეთ 00.
3. დაადასტურეთ ⌚ მეშვეობით.

### 8.3 Count-up timer

ტაიმერის ფუნქცია აჩვენებს დროს, რომელიც გავიდა აქტივაციის შემდეგ.

#### Count-up timer ჩართვა

- ▶ შეეხეთ **⏸**.
- ✓ დრო დაიწყებს მიმდინარეობას.

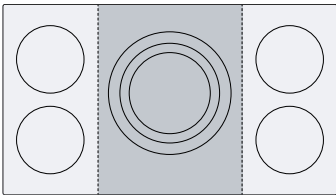
### Count-up timer გამორთვა

1. შეეხეთ **⏸**. წამზომის ფუნქცია ჩერდება. ტაიმერის მაჩვენებლები ისევ გაანათებს.
2. შეეხეთ **⏸**. მაჩვენებლები ქვრება.

## 9 PowerBoost

მოცემული ფუნქცია საშუალებას გაძლევთ გაათბოთ დიდი ოდენობით წყალი უფრო სწრაფად, ვიდრე **⏸** გამოყენებისას.

აღნიშნული ფუნქცია ყველა მომზადების ზონისთვის ხელმისაწვდომია, თუ ჩართული არ არის ამ ჯგუფის სხვა მომზადების ზონა.



1. აირჩიეთ გაცხელების ზონა.
2. დააჭირეთ **⏸**. ანათებს **⏸**. მაჩვენებელი. ✓ ფუნქცია ჩართულია.

### 9.2 PowerBoost გამორთვა

1. აირჩიეთ გაცხელების ზონა.
2. დააჭირეთ **⏸**. ინდიკატორი **⏸** ქრება, და გაცხელების ზონა გადაერთვება უკან გათბობის საფეხურზე **⏸**. ✓ ფუნქცია დეაქტივირებულია.

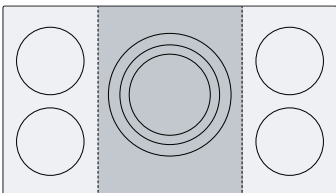
**შენიშვნა:** გარკვეულ გარემოებებში შესაძლებელია ეს ფუნქცია ავტომატურად გამოირთოს, რათა დაიცვას კონფორის შიდა ელექტრონული ელემენტები.

### 9.1 PowerBoost ჩართვა

## 10 PanBoost

მოცემული ფუნქცია საშუალებას გაძლევთ უფრო სწრაფად გაათბოთ ტაფები, ვიდრე **⏸** გამოყენებისას.

აღნიშნული ფუნქცია ყველა მომზადების ზონისთვის ხელმისაწვდომია, თუ ჩართული არ არის ამ ჯგუფის სხვა მომზადების ზონა.



- გამოიყენეთ მხოლოდ ცივი ტაფები.
- გამოიყენეთ მხოლოდ თანაბარ ძირიანი ტაფები. არ გამოიყენოთ თხელი ძირის მქონე ტაფები.

### 10.2 PanBoost ჩართვა

1. აირჩიეთ გაცხელების ზონა.
2. ორჯერ დააჭირეთ **⏸**. **⏸**. ანთია. ✓ ფუნქცია ჩართულია.

### 10.3 PanBoost გამორთვა

1. აირჩიეთ გათბობის ზონა.
2. დააჭირეთ **⏸**. **⏸**. ქრება, და გაცხელების ზონა გადაერთვება უკან გათბობის საფეხურზე **⏸**. ✓ ფუნქცია დეაქტივირებულია.

**შენიშვნა:** 30 წამის შემდეგ ფუნქცია ავტომატურად გამოირთვება, მაღალ ტემპერატურამდე გაცხელების თავიდან აცილების მიზნით.

### 10.1 გამოყენების რეკომენდაციები

- არ დაახუროთ ტაფას თავსახური.
- არასოდეს არ დატოვოთ ცარიელი ტაფები გასაცხელებლად ზედამხედველობის გარეშე.

## 11 თბილად შენახვის ფუნქცია

ეს ფუნქცია შეგიძლიათ გამოიყენოთ, როდესაც საჭიროა შოკოლადის ან კარაქის გადნობა, აგრეთვე საკვების ცხელ მდგომარეობაში შენახვა.

### 11.1 თბილად შენახვის ფუნქცია ჩართვა

1. აირჩიეთ საჭირო გაცხელების ზონა.
2. 10 წამის განმავლობაში შეეხეთ **⏸**.

- ⏸ ანთია.
- ✓ ფუნქცია ჩართულია.


### 11.2 თბილად შენახვის ფუნქცია გამორთვა

1. აირჩიეთ გაცხელების ზონა.
2. დააჭირეთ **⏸**. **⏸** ქრება. ✓ ფუნქცია დეაქტივირებულია.

## 12 PerfectFry Sensor

უხდება სოუსების მომზადებას ან ამოდულებას, ბლინების მომზადებას ან კვერცხის კარაქში შეწვას, ბოსტნეულის ან სტეიკების შეწვას მომზადების საჭირო დონემდე ტემპერატურის კონტროლის მეშვეობით.

იმისათვის, რომ მომზადების დრო სიმძლავრის დონის მუდმივი შემოწმებისთვის დრო არ დაკარგოთ, აირჩიეთ საჭირო ტემპერატურა მომზადების პროცესის დასაწყისში ერთხელ. მაშინ ტემპერატურა გაიზომება სენსორით მინაკერამიკის ქვეშ და შენარჩუნდება მომზადების მთელი პროცესის განმავლობაში.

მოცემული ფუნქცია ხელმისაწვდომია გაცხელების ყველა ზონაზე, რომლებიც აღნიშნულია სიმბოლოთი .

### 12.1 უპირატესობანი

- ტემპერატურა სტაბილურად ნარჩუნდება ავტომატურად, ისე რომ სიმძლავრის დონის ცვლილება არ გჭირდებათ.
- მცენარეული ზეთი არ გადახურდება. თავიდან აგაცილებთ კერძის მიწვას.
- გაცხელების ზონა ცხელდება მხოლოდ მაშინ, როდესაც ტემპერატურის შენარჩუნება არის საჭირო, ამგვარად ზოგავთ ენერგიას.

### 12.2 ტემპერატურის დონეები

ტემპერატურული რეჟიმები კერძების მოსამზადებლად.

დონე	ტემპერატურა	ფუნქციები
1	120 °C	სოუსების მომზადება და ამოდულება, ბოსტნეულის შეწვა
2	140 °C	ზეთისხილის ზეთში ან კარაქში შეწვა
3	160 °C	თევზის და მყარი პროდუქტების შეწვა
4	180 °C	ფრიტიურში საფანელიანი, გაყინული და გრილზე მომზადებული პროდუქტის შეწვა
5	215 °C	მაღალტემპერატურული გრილი და ტაფა გრილი




### 12.3 რეკომენდირებული ჭურჭელი

ამ ფუნქციასთან ერთად გამოსაყენებლად შემუშავებულია სპეციალური ჭურჭელი, რომელიც საშუალებას გაძლევთ მიაღწიოთ მომზადების ოპტიმალურ შედეგს.

რეკომენდირებული სამზარეულო ჭურჭელი შეგიძლიათ შეიძინოთ მომსახურების ცენტრში, სპეციალიზირებულ მაღაზიებში ან ჩვენს ინტერნეტ მაღაზიაში [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).


**შენიშვნა:** თქვენ შეგიძლიათ გამოიყენოთ სხვა ჭურჭელი. თუმცა ჭურჭლის მასალაზე დამოკიდებულად მიღწეული ტემპერატურა შესაძლოა განსხვავდებოდეს არჩეული ტემპერატურული რეჟიმისგან.

### 12.4 PerfectFry Sensor ჩართვა



1. განათავსეთ ცარიელი ჭურჭელი გათბობის ზონაზე.
2. აირჩიეთ გათბობის ზონა და შეეხეთ .
3. შემდეგი 10 წამის მანძილზე, პარამეტრების პანელის მეშვეობით აირჩიეთ გაცხელების სასურველი დონე.
  - ✓ ფუნქცია აქტიურია.  ციმციმებს, სანამ ტემპერატურა არ მიაღწევს დაყენებულ მნიშვნელობას.
  - ✓ სასურველი ტემპერატურის მიღწევისას ისმის ხმოვანი სიგნალი  წყვეტს ციმციმს.
4. მოსამზადებელი პროდუქტი და მცენარეული ზეთი მოათავსეთ ტაფაზე.

**შენიშვნა:** თუ მოსამზადებლად საჭიროა 250 მლ ზეთზე მეტი, დაამატეთ და დაელოდეთ რამოდენიმე წამი, სანამ განათავსებთ პროდუქტს.

### 12.5 PerfectFry Sensor გამორთვა

- ▶ აირჩიეთ გათბობის ზონა და შეეხეთ .
- ✓ ფუნქცია დეაქტივირებულია.

### 12.6 რეკომენდაციები PerfectFry Sensor მეშვეობით მომზადებისთვის

ცხრილში მითითებულია კერძების ასორტიმენტი, გათბობის შესაბამისი დონეებით . მითითებული მომზადების დრო  min შეიძლება ვარიირდეს პროდუქტის რაოდენობაზე, მდგომარეობაზე და ხარისხზე დამოკიდებულად.

		 min
<b>ხორცი</b>		
შნიცელი	4	6-10
შნიცელი, საფანელში	4	6-10
ფილე	4	6-10
კოტლეტები	3	10-15
კორდონ ბლუ, ვენური შნიცელი	4	10-15
სტეიკი უმი, 3 სმ სისქის	5	6-8
სტეიკი საშუალო, 3 სმ სისქის	5	8-12
სტეიკი, მაქსიმალურად შემწვარი, 3 სმ სისქის	4	8-12
ტიბონ სტეიკი, ოდნავ შემწვარი, 4,5 სმ სისქის	5	10-15
ტიბონ სტეიკი, საშუალოდ შემწვარი, 4,5 სმ სისქის	5	20-30
ფრინველის მკერდი, 2 სმ სისქის	3	10-20
ბეკონი	2	5-8
დაკეპილი ხორცი	4	6-10
ჰამბურგერი, 1,5 სმ სისქის	3	6-15
ხორცის ფრიკადელები, 2 სმ სისქის	3	10-20
სოსისი	3	8-20
ძეხვი ჩორიზო, ნახევარფაბრიკატი	3	10-20
მწვადი, ქებაბი	3	10-20
გიროსი	4	7-12

## ka დაცვა უსაფრთხოების ბლოკირება

	გ	⊖ min
<b>თევზი და ზღვის პროდუქტები</b>		
თევზის ფილე	4	10-20
თევზის ფილე საფანელში	4	10-20
თევზი, შემწვარი, მთლიანი	3	10-20
სარდინი	4	6-12
სკამპი, კრევეტები	4	4-8
კალმარი, მელანთევზი	4	6-12
<b>კვერცხის კერძები</b>		
შანთრაქი, კარაქში	2	2-6
ერბო კვერცხი	4	2-6
ერბოკვერცხი-შანთრაქი	2	4-9
ომლეტი	2	3-6
ფრანგული ტოსტი	3	4-8
ფრანგული ბლინჩიკები, ბლინები, პანქეიქები, ტაკოს	5	1-3
<b>ბოსტნეული</b>		
შემწვარი კარტოფილი	5	6-12
კარტოფილი ფრი	4	15-25
კარტოფილის ჩანთა	5	2-4
ხახვი, შემწვარი ნიორი	2	2-10
ხახვის რგოლები	3	5-10
ყაბაყი, ბადრიჯანი, ტკბილი წიწაკა	2	4-12
მწვანე სატაცური	3	4-15
სოკო	4	10-15

	გ	⊖ min
ბოსტნეული, ჩაშუშული მცენარეულ ზეთში	1	10-20
ბოსტნეული ტემპურას ცომში	4	5-10
<b>გაყინული პროდუქტები</b>		
ქათმის ნაგეთსი	4	10-15
თევზის ჩხირები	4	8-12
კარტოფილი ფრი	5	4-8
შესაწვავი კერძები	3	6-10
შემოდგომის როლები	4	10-30
ღვეზელი, კროკეტები	5	3-8
<b>სოუსები</b>		
ტომატის სოუსი	1	25-35
ბეშამელსოუსი	1	10-20
ყველის სოუსი	1	10-20
ტკბილი სოუსები	1	15-25
სოუსები, ამოდულებული	1	25-35
<b>სხვა</b>		
შემწვარი ყველი	3	7-10
კრუტონები	3	6-10
შემწვარი პური	4	4-8
მშრალი მზა კერძები	1	5-10
ნუში, ნიგოზი, კედრის წიწიპო, მოხალული	4	3-15
ადიბუდი	5	3-4

## 13 დაცვა უსაფრთხოების ბლოკირება

კონფორი აღჭურვილია ბავშვების უსაფრთხოების ბლოკირებით. ეს ფუნქცია ხელს უშლის კონფორის ბავშვების მიერ დამოუკიდებელ ჩართვას.

### 13.1 დაცვა უსაფრთხოების ბლოკირება ჩართვა

**მოთხოვნა:** კონფორი უნდა იყოს გამორთული.

- დააჭირეთ ①.
- გეჭიროთ ზ 4 წამის განმავლობაში.
  - ✓ 10 წამის მანძილზე გაანათებს ზ მაჩვენებელი.
  - ✓ კონფორების ველი დაბლოკილია.

### 13.2 დაცვა უსაფრთხოების ბლოკირება გამორთვა

- დააჭირეთ ①.
- გეჭიროთ ზ 4 წამის განმავლობაში.
  - ✓ ბლოკი მოხსნილია.

### 13.3 ბავშვთა უსაფრთხოების ავტომატური ბლოკირება

თქვენ აგრეთვე შეგიძლიათ დააყენოთ ბავშვების უსაფრთხოების ბლოკირების ავტომატური ჩართვა კონფორის ყოველი ჩართვისას. როგორ ჩართოთ და გამორთოთ ეს ფუნქცია, ნახეთ თავში "ძირითადი პარამეტრები" → გვერდი 15.

## 14 დაცვა წმენდისას

ფუნქცია დაბლოკავს მართვის პანელს, რათა გაწმენდისას შემთხვევით არ შეიცვალოს პარამეტრები. ბლოკირება არ ახდენს გავლენას მთავარ ჩამრთველზე.

### 14.1 დაცვა წმენდისას ჩართვა

- დააჭირეთ ②. ისმის გამაფრთხილებელი სიგნალი და აინთება ②.
- ✓ მართვის ველი 35 წამით დაიბლოკება. გამორთვამდე 5 წამით ადრე გაისმის ხმოვანი სიგნალი.



## 14.2 დაცვა წმენდისას გამორთვა

ბლოკირების ვადამდე გაუქმებისთვის:

- ▶ ☞ შეეხეთ.
- ✓ პანელი განბლოკილია.

# 15 ინდივიდუალური ავარიული გამორთვა

თუ გათბობის ზონა ჩართულია დიდი ხნის განმავლობაში და პარამეტრები რჩება უცვლელი, ჩაერთობა ავტომატური გამორთვის ფუნქცია. გათბობის ზონაში გამოისახება  $F\#$  და ის გამოირთობა.

დრო დამოკიდებულია სიმძლავრის არჩეულ დონეზე და შეადგენს 1-დან 10 საათამდე. დააჭირეთ ნებისმიერ ლილაკს.

# 16 ძირითადი პარამეტრები

თქვენ შეგიძლიათ შეიყვანოთ მოწყობილობის ძირითადი პარამეტრები თქვენი მოთხოვნების შესაბამისად.

## 16.1 ძირითადი პარამეტრების მიმოხილვა

მაჩვენებელი	პარამეტრი	მნიშვნელობა
$c\ 1$	დაცვა უსაფრთხოების ბლოკირება	$\#$ - მანუალური <sup>1</sup> . $!$ - ავტომატური. $\#$ - გამორთულია.
$c\ 2$	აკუსტიკური სიგნალი	$\#$ - დასტურის და ხარვეზის სიგნალი გამორთულია. $!$ - მხოლოდ ხარვეზის სიგნალი არის ჩართული. $\#$ - ჩართულია მხოლოდ დადასტურების სიგნალი. $\#$ - ყველა ხმოვანი სიგნალის ჩართულია. <sup>1</sup>
$c\ 3$	ენერგომომხმარების ინდიკაცია აჩვენებს ელექტროენერჯის საერთო ხარჯს ჩართვასა და გამორთვას შორის კვტ/სთ-ში. მაჩვენებლის სიზუსტე, სხვათა შორის დამოკიდებულია დენის წყაროს ძაბვის ხარისხზე.	$\#$ - გამორთულია. <sup>1</sup> $!$ - ჩართულია.
$c\ 5$	გათბობის ზონის ავტომატური გამორთვა.	$\#$ - გამორთულია. <sup>1</sup> $\#1-99$ - წუთი ავტომატურ გამორთვამდე.
$c\ 6$	ტაიმერის დასრულების სიგნალის ხანგრძლივობა	$!$ - 10 წამი <sup>1</sup> $\#$ - 30 წამი $\#$ - 1 წუთი
$c\ 7$	სიმძლავრის შეზღუდვა საჭიროების შემთხვევაში საშუალებას გაძლევთ შეზღუდოთ კონფორის სრული სიმძლავრე, თვენი ელექტრო მოწყობილობის ექსპლუატაციის პირობების შესაბამისად. ხელმისაწვდომი პარამეტრები დამოკიდებულია კონფორის მაქსიმალურ სიმძლავრეზე (იხ. ტიპის ნიშნული). როდესაც აქტიური ფუნქციის დროს კონფორი აღწევს სიმძლავრის დაყენებულ შეზღუდვას, გამოისახება „, ეს ნიშნავს, რომ გათბობის უფრო მაღალი დონის არჩევა არ შეგიძლიათ.	$\#$ - გამორთულია. კონფორის მაქსიმალური სიმძლავრე <sup>1</sup> . $!$ - 1000 ვტ. მინიმალური სიმძლავრე. $1.5$ - 1500 ვტ. ... $\#$ - 3000 ვტ. რეკომენდირებულია 13 A-თვის $3.5$ - 3500 ვტ. რეკომენდირებულია 16 A-თვის. $4$ - 4000 ვტ. $4.5$ 4500 ვტ. რეკომენდირებულია 20 A-თვის. ... $9$ - კონფორის მაქსიმალური სიმძლავრე.
$c\ 12$	ჭურჭლის შემოწმება ამ ფუნქციის დახმარებით შეგიძლიათ შეამოწმოთ ჭურჭლის ხარისხი.	$\#$ - არ უხდება. $!$ - არა ოპტიმალური. $\#$ - უხდება.
$c\ 15$	ქარხნულ პარამეტრებზე დაბრუნება	$\#$ - ინდივიდუალური პარამეტრები <sup>1</sup> . $!$ - ქარხნული პარამეტრები.

<sup>1</sup> ქარხნული პარამეტრები

## 16.2 ძირითად პარამეტრებზე გადასვლა

**მოთხოვნა:** კონფორი უნდა იყოს გამორთული.

1. კონფორის ჩასართავად შეეხეთ ①.
2. შემდეგი 10 წამის განმავლობაში შეეხეთ ② და გეჭიროთ 4 წმ განმავლობაში.

ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ	მაჩვენებელი
სერვისული მომსახურებების სია (სმ)	მ 1
წარმოების ნომერი	Fd
წარმოების ნომერი 1	მ2.
წარმოების ნომერი 2	მ5

- ✓ პირველი ოთხი მაჩვენებელი გაწვდით ინფორმაციას პროდუქტის შესახებ. შეეხეთ პარამეტრების ზონას, რათა დაინახოთ ცალკეული ინდიკატორები.

3. ძირითად პარამეტრებზე გადასასვლელად შეეხეთ ③.
- ✓ წინასწარ დაყენების სახით აინთება c 1 და მ.
4. დააჭირეთ ④ მანამდე, სანამ არ გამოჩნდება საჭირო პარამეტრი.
5. აირჩიეთ გაცხელების საჭირო დონე პარამეტრების ზონაში.
6. შეეხეთ და გეჭიროთ ④ 4 წმ განმავლობაში.
- ✓ პარამეტრები შეინახება.

## 16.3 ძირითადი პარამეტრები ცვლილებების განულება

- ▶ ① შეეხეთ.
- ✓ ყველა ცვლილება განულებდა და არ შეინახება.

# 17 ჭურჭლის შემოწმება

ჭურჭლის ხარისხისგან დამოკიდებულია მომზადების სიჩქარე და შედეგი. ამ ფუნქციის დანმარებით შეგიძლიათ შეამოწმოთ ჭურჭლის ხარისხი. შემოწმების წინ დარწმუნდით, რომ ჭურჭლის ძირის დიამეტრი შეესაბამება გათბობის გამოყენებადი ზონის ზომას. წვდომა შეგიძლიათ ძირითადი პარამეტრებიდან. → გვერდი 15

## 17.1 ჭურჭლის შემოწმება შეასრულეთ

1. ჩაასხით ჭურჭელში დაახლოებით 200 მლ ოთახის ტემპერატურის წყალი და მოათავსეთ ქვაბის ძირის შესატყვისი დიამეტრის მქონე გათბობის ზონის ცენტრში.
2. გამოიძახეთ ძირითადი პარამეტრების მენიუ და აირჩიეთ c 1 2.
3. შეეხეთ პარამეტრების არეს. გათბობის ზონებზე ინდიკატორები ციმციმებს —.
- ✓ სრულდება შემოწმება.
- ✓ 10მეშვეობით გათბობის ზონების ინდიკატორებზე გამოჩნდება ინფორმაცია.

## 17.2 შედეგის შემოწმება

ქვემოთ მოყვანილ ცხრილში შეგიძლიათ შეამოწმოთ მიღებული ხარისხის შედეგი და მომზადების პროცესის სიჩქარე.

შედეგი
□ ჭურჭელი არ არის გათბობის ზონის შესაბამისი და ამიტომ ის არ ცხელდება.
! ჭურჭელი უფრო ნელა ცხელდება ვიდრე მოსალოდნელი იყო, რაც უარყოფითად მოქმედებს მომზადების პროცესზე.
✓ მოსამზადებელი ჭურჭელი კარგად თბება და მომზადების დრო წესრიგშია.

**შენიშვნა:** მომზადების არადაამაკმაყოფილებელი რეზულტატის შემთხვევაში ჭურჭელი ისევ განათავსეთ უფრო მცირე დიამეტრით გათბობის ზონაზე, თუ მსგავსი არსებობს.

ფუნქციის გასააქტიურებლად, შეეხეთ პარამეტრების ზონას.

# 18 წმენდა და მოვლა

იმისათვის, რომ თქვენმა მოწყობილობამ ხანგრძლივად და სრული ფუნქციონალით შეძლოს მუშაობა, წმენდა და მოვლა აუცილებელია.

## 18.1 საწმენდი საშუალება

შესაბამისი სარეცხი საშუალებები და სახეხი შეგიძლიათ შეიძინოთ მომსახურების ცენტრში, სავაჭრო ქსელში ან ინტერნეტ-მაღაზიაში [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

### ყურადღება!

შეუსაბამო საწმენდ საშუალებებს შეუძლია დანადგარის ზედაპირის დაზიანება გამოიწვიოს.

- ▶ გამოიყენეთ მხოლოდ შესაბამისი სარეცხი საშუალება.
- ▶ თუ კონფორი ჯერ ისევ თბილია, არ გამოიყენოთ საწმენდი საშუალება. ამან შესაძლოა გამოიწვიოს ლაქების წარმოქმნა ზედაპირზე.

### შეუსაბამო საწმენდი საშუალება

- გაუზავებელი საწმენდი საშუალება
- არ გამოიყენოთ ჭურჭლის სარეცხი მანქანის საწმენდი საშუალებები
- აქაფებადი საშუალება



- აგრესიული სარეცხი საშუალებები, მაგალითად: ლუმელის საწმენდი სპრეი და ლაქების ამომყვანი
- კაწვრადი ჩვრები
- მაღალი წნევის მასუფთავებლები და ორთქლ-ნაკადური მასუფთავებლები

## 18.2 კონფორის გაწმენდა

გაწმინდეთ კონფორების ველი ყოველი გამოყენების შემდეგ, რათა არ დაუშვათ საჭმლის ნარჩენების მიწვა.

**მოთხოვნა:** კონფორი ცივი უნდა იყოს. არ დატოვოთ კონფორი გასაგრებლად, თუ მასზე დარჩა შაქრის ლაქები, ბრინჯის სახამებელი, პლასტიკის ან ალუმინის კილიტას ნაწილაკები.

1. ძლიერი დაბინძურება მოაშორეთ შუშის საფხეკით.
2. გაწმინდეთ კონფორი მინა-კერამიკის საწმენდი საშუალებით.

დაიცავით გაწმენდის მითითებები, რომელიც მოყვანილია საწმენდი საშუალების შეფუთვაზე.

### რჩევები

- მინა-კერამიკის ზედაპირების სპეციალური ღრუბლების მეშვეობით კონფორის გაწმენდის შედეგი უკეთესი იქნება.
- ჭურჭლის ძირი სუფთად შეინახეთ, რათა კონფორის ზედაპირი დარჩეს სათანადო მდგომარეობაში.

## 18.3 კონფორის რამის გაწმენდა

კონფორის რამა გაწმინდეთ ჭურჭლის არსებობის შემთხვევაში, თუ დასვრილია ან გაჩნდა ლაქები.

**შენიშვნა:** არ გამოიყენოთ შუშის საფხეკეები.

1. კონფორის რამა რბილი ჩვართა და საპნიანი წყლით გაწმინდეთ. საფუძვლიანად გარეცხეთ ახალი ჩვარი, სანამ მას გამოიყენებთ.
2. გაამშრალეთ რბილი ჩვრით.

# 19 ხარვეზების აღმოფხვრა

თქვენს მოწყობილობაზე პატარა ხარვეზების აღმოფხვრას დამოუკიდებლად შეძლებთ. გამოიყენეთ ხარვეზის აღმოფხვრის შესაბამისი სასარგებლო ინფორმაცია, სანამ კლიენტთა მომსახურების სამსახურს დაუკავშირდებით. ამგვარად დაზოგავთ არასაჭირო ხარჯებს.

### ⚠ გაფრთხილება – დაზიანების მიღების საშიშროება!

არაკვალიფიცირებული შეკეთებისას მოწყობილობა შესაძლოა გახდეს საფრთხის წყარო.

- ▶ მოწყობილობაზე სარემონტო სამუშაოების შესრულება შეუძლია მხოლოდ შესაბამისი კვალიფიკაციის მქონე ტექნიკურ პერსონალს.
- ▶ თუ მოწყობილობა გაუმართავია, მიმართეთ მომსახურების ცენტრს.  
→ "კლიენტთა მომსახურების სამსახური", გვერდი 19

### ⚠ გაფრთხილება – ელექტრული შოკის საშიშროება!

არაკვალიფიცირებული შეკეთებისას მოწყობილობა შესაძლოა გახდეს საფრთხის წყარო.

- ▶ მოწყობილობის შეკეთება ნებადართულია მხოლოდ კვალიფიცირებული სპეციალისტისთვის.
- ▶ მოწყობილობის შეკეთებისთვის შეიძლება მხოლოდ ორიგინალური ნაწილების გამოყენება.
- ▶ თუკი თქვენს დანადგარს დაუზიანდა ქსელში შემავრთებელი ან თქვენი დანადგარის სხვა დანადგარებთან დამაკავშირებელი კაბელი, აუცილებელია მისი ქსელთან შემავრთებელი ან სხვა დანადგარებთან დამაკავშირებელი სპეციალური კაბელებით შეცვლა, რომელთა შექმნაც შესაძლებელია მწარმოებელთან ან კლიენტთა მომსახურების სამსახურში.

## 19.1 გაფრთხილების მითითება

### შენიშვნები

- როდესაც ინთება ინდიკატორები E, დააჭირეთ და გეჭირით გათბობის შესაბამისი ზონის სენსორი, რათა წაიკითხოთ ხარვეზის კოდი.
- თუ ხარვეზის კოდი ცხრილში არ არის დატანილი, გამოაერთეთ კონფორი დენმომარაგებიდან, დაელოდეთ 30 წამით და შემდეგ ხელახლა შეაერთეთ. თუ ინდიკაცია ისევ გამოჩნდება, დაუკავშირდით კლიენტთა დახმარების ტექნიკურ სამსახურს და მიუთითეთ ხარვეზის ზუსტი კოდი.
- თუ შეცდომა გამოვლინდება, მოწყობილობა ლოდინის რეჟიმში არ გადაირთვება.
- მოწყობილობის ელექტრონული დეტალები გადახურების ან დენის დარტყმისაგან დასაცავად, კონფორს შეუძლია შეამციროს სიმძლავრის დონე გარკვეული დროით.

## 19.2 მითითებები ეკრანზე

გაუმართაობა	მიზეზი და გაუმართაობის აღმოფხვრა
მაჩვენებელი არ ანათებს.	დენის მომარაგება შეწყვეტილია. ▶ სხვა ელექტრომოწყობილობის დახმარებით შეამოწმეთ, ქსელში დენი არის თუ არა. მოწყობილობის მიერთება არ განხორციელდა ელექტრული სქემის შესაბამისად. ▶ ჩართეთ მოწყობილობა ელექტრული სქემის შესაბამისად.
ელექტრონიკის გაუმართაობა	▶ თუ ხარვეზი ვერ აღმოიფხვრება, შეატყობინეთ ტექნიკური მომსახურების სამსახურს.
ციმციმებენ მაჩვენებლები.	სამუშაო პანელი ნამიანია ან მასზე დევს რაიმე ნივთი. ▶ გააშრეთ მართვის ველი ან მოაშორეთ მისგან საგანი.
F2, F4, E 7015, E 8 207, E 8208	ელექტრონიკა გადახურდა, და გათბობის ერთი ან ყველა ზონა გამოირთო. ▶ დაელოდეთ, სანამ ელექტრონიკა საკმარისად გაცივდება. შემდეგ დააჭირეთ ნებისმიერ ღილაკს მართვის პანელზე.
F5 + სიმძლავრის დონე და ხმოვანი სიგნალი	ცხელი ჭურჭელი მართვის პანელის ზონაშია. ელექტრონიკა შესაძლოა გადახურდეს. ▶ მოხსენით ჭურჭელი. ხარვეზის მაჩვენებელი ჩაქრება მოკლე დროში. თქვენ შეგიძლიათ განაგრძოთ მომზადება.
F5 და სიგნალი	ცხელი ჭურჭელი მართვის პანელის ზონაშია. ელექტრონიკის გადახურებისგან დასაცავად, კონფორი გამოირთო. ▶ მოხსენით ჭურჭელი. დაელოდეთ რამოდენიმე წამი. დააჭირეთ ნებისმიერ ღილაკს. როდესაც ხარვეზის მაჩვენებელი ჩაქრება, თქვენ შეგიძლიათ მომზადება განაგრძოთ.
F1/FE	გათბობის ზონა გადახურდა და სამუშაო ზედაპირის დაცვის მიზნით გაითიშა. ▶ დაელოდეთ, სანამ ელექტრონიკა საკმარისად გაცივდება და გამოირთობა, შემდეგ მომზადების ზონა ხელახლა ჩართეთ.
FB	გათბობის ზონა დიდი ხნის განმავლობაში უწყვეტად მუშაობდა. ▶ ჩართულია ინდივიდუალური ავარიული გამორთვა. პარამეტრების ზონის დარეგულირებისთვის შეეხეთ ნებისმიერ ღილაკს და გამორთეთ ინდიკაცია.
E 9000/E9010	ექსპლუატაციის ძაბვა ხარვეზულია და ნორმალური ექსპლუატაციის დიაპაზონს მიღმაა. ▶ დაუკავშირდით დენის მომწოდებელს.
U400/E9011	კონფორი არ არის სწორად შეერთებული. ▶ გამოაერთეთ კონფორი დენის წყაროდან. ჩართეთ კონფორი ელექტრული სქემის შესაბამისად.
d E	დემო რეჟიმი გააქტიურებულია. ▶ გამოაერთეთ კონფორი დენის წყაროდან. დაელოდეთ 30 წამი, შემდეგ ისევ ჩართეთ კონფორი ქსელში. შემდეგი 3 წუთის განმავლობაში შეეხეთ ნებისმიერ სენსორს. გააქტიურებულია დემო-რეჟიმი.

## 19.3 თქვენი მოწყობილობის ჩვეულებრივი ხმაური

ხანდახან ინდუქციურმა კონფორმა შეიძლება გამოსცეს ხმაური ან ვიბრაციები, ისეთი, როგორცაა ზუზუნის, შუილის, ტკაცუნის, ვენტელატორის მუშაობის ხმაური ან რიტმული ხმაური.

## 20 განკარგვა

### 20.1 ძველი დანადგარების განკარგვა

გარემოს დაცვითი გადაგდებისას, შესაძლებელია ძვირფასი ნივთიერებების ხელახლა გამოყენება.

1. გამოსწიეთ ქსელის გაყვანილობის ქსელის შტეკერი.
2. გათიშეთ ქსელის შეერთების კავშირი.

3. მოწყობილობის ეკოლოგიურად უსაფრთხოდ განკარგვა.  
განკარგვის მიმდინარე პროცესების შესახებ ინფორმაცია შეგიძლიათ მიიღოთ თქვენს მოვაჭრესთან ან რეგიონულ სამმართველოში.



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.

## 21 კლიენტთა მომსახურების სამსახური

ფუნქციონალურად მნიშვნელოვანი ორიგინალური სათადარიგო ნაწილები ეკ მოქმედი რეგლამენტის შესაბამისად შეგიძლიათ შეიძინოთ ჩვენ კლიენტთა დახმარების სამსახურში თქვენი მოწყობილობის ევროპული ეკონომიკური სივრცის ბაზარზე განთავსებიდან მინიმუმ 10 წლის განმავლობაში.

**შენიშვნა:** მწარმოებლის გარანტიის ფარგლებში კლიენტთა მომსახურების სამსახურის ჩარევა უფასოა.

გარანტიის ვადის და თქვენს ქვეყანაში მისი მოქმედების პირობების შესახებ დაწვრილებითი ინფორმაცია შეგიძლიათ მოითხოვოთ მომსახურების ცენტრში, თქვენს დისტრიბიუტორთან და ჩვენს ვებ-გვერდზე.

კლიენტთა მომსახურების სამსახურში დარეკვისას, თქვენ დაგჭირდებათ დანადგარის პარტიისა (E-Nr) და წარმოების ნომერი (FD).

კლიენტთა მომსახურების სამსახურის საკონტაქტო მონაცემები შეგიძლიათ იხილოთ თანდართულ კლიენტთა მომსახურების სარჩევში ან ჩვენს ვებ-გვერდზე.

### 21.1 ნაწარმის არტიკული (E-Nr) და ქარხნული ნომერი (FD)

ნაწარმის არტიკული (E-Nr) და ქარხნული ნომერი (FD) შეგიძლიათ იხილოთ მანქანის კარზე მოთავსებულ პასპორტის დაფაზე.

ქარხნული დაფა შეიძლება იხილოთ:

- მოწყობილობის პასპორტზე.
- ქურა-პანელის ძირზე.

ნაწარმის ნომერი (E-Nr.) მითითებულია აგრეთვე მინაკერამიკულ ზედაპირზე. შეგიძლიათ შეამოწმოთ მომსახურების ცენტრის ინდექსი (KI) და ქარხნული ნომერი (FD), ბზაური პარამეტრების მენიუში → გვერდი 15 შესვლით.

თქვენი დანადგარის მონაცემებისა და კლიენტთა მომსახურების ტელეფონის ნომრის სწრაფად მოსაძიებლად, შეგიძლიათ ისინი ჩაინიშნოთ.

## 22 შემოწმებული კერძები

ეს რეკომენდაციები პარამეტრების შესახებ შემუშავებულია სერტიფიცირებული ინსტიტუტებისთვის, რათა გაადვილდეს მათთვის ჩვენი მოწყობილობის შემოწმება. ტესტები შესრულებულია ინდუქციური კონფორისთვის გათვალისწინებული ჩვენი ჭურჭლით. საჭიროების შემთხვევაში აღჭურვილობა შეგიძლიათ შეიძინოთ ცალკე, სპციალიზირებულ მაღაზიაში ჩვენს მომსახურების ცენტრში ან ინტერნეტ მაღაზიაში.

### 22.1 შოკოლადის მინანქრის გადნობა

ინგრედიენტები: 150 გრ მწარე შოკოლადი (55 % კაკაო).

- ქვაბი Ø 16 სმ თავსახურის გარეშე
  - მომზადება: სიმძლავრის დონე 1.5

### 22.2 ოსპის შეჭამანდის გათბობა და თბილად შენახვა

რეცეპტი DIN 44550 წესით  
საწყისი ტემპერატურა 20 °C

გათბობა, მორევის გარეშე

- ქვაბი Ø 16 სმ თავსახურით, რაოდენობა: 450 გრ
  - გათბობა: ხანგრძლივობა 1 წთ 30 წ,
  - სიმძლავრის დონე 9
  - დაბალ ცეცხლზე მომზადება: სიმძლავრის დონე 1.5
- ქვაბი Ø 20 სმ თავსახურით, რაოდენობა: 800 გრ
  - გათბობა: ხანგრძლივობა 2 წთ 30 წ,
  - სიმძლავრის დონე 9
  - დაბალ ცეცხლზე მომზადება: სიმძლავრის დონე 1.5

### 22.3 ოსპის შეჭამანდის გათბობა და თბილად შენახვა

მაგალითად ოსპისთვის 5–7 მმ ზომით, საწყისი მომზადების ტემპერატურა 20 °C

1 წთ გათბობის შემდეგ დაიწყეთ მორევა

- ქვაბი Ø 16 სმ თავსახურით, რაოდენობა: 500 გრ
  - გათბობა: ხანგრძლივობა დაახ. 1 წთ 30 წ, სიმძლავრის დონე 9
  - დაბალ ცეცხლზე მომზადება: სიმძლავრის დონე 1.5
- ქვაბი Ø 20 სმ თავსახურით, მოცულობა: 1 კგ
  - გათბობა: ხანგრძლივობა დაახ. 2 წთ 30 წ, სიმძლავრის დონე 9
  - დაბალ ცეცხლზე მომზადება: სიმძლავრის დონე 1.5

### 22.4 ბეშამელ სოუსი

რძის ტემპერატურა: 7 °C

- ქვაბი Ø 16 სმ თავსახურის გარეშე, ინგრედიენტები: 40 გრ კარაქი, 40 გრ ფქვილი, 0,5 ლ რძე (ცხიმინობა 3,5 %) და მწიკვი მარილი

#### ბეშამელსოუსის მომზადება

1. დააღვეთ კარაქი, ფქვილი და მარილი დაამატეთ, შეათბეთ.
  - გათბობა: ხანგრძლივობა 6 წთ, სიმძლავრის დონე 2
2. რძე ფქვილის მოთუთქვისათვის დაამატეთ და მიიყვანეთ ადუღებამდე უწყვეტი მორევის პირობებში.
  - გათბობა: ხანგრძლივობა 6 წთ 30 წ, სიმძლავრის დონე 7
3. მას შემდეგ რაც სოუსი ბეშამელი ადუღდება, დატოვეთ გათბობის ზონაზე, განუწყვეტლივ მოურიეთ კიდევ 2 წუთი.
  - დაბალ ცეცხლზე მომზადება: სიმძლავრის დონე 2

### 22.5 რძიანი ბრინჯი, მომზადება სახურავით

რძის ტემპერატურა: 7 °C

1. რძე გაათბეთ, სანამ ის ამოსვლას დაიწყებს. გაათბეთ თავსახურის გარეშე. 10 წთ გათბობის შემდეგ დაიწყეთ მორევა.

2. რეკომენდირებული მომზადების საფეხური დააყენეთ და ბრინჯი, შაქარი და მარილი რძეს დაუმატეთ.

მომზადების დრო წინასწარი გაცხელებით დაახლ. 45 წთ.

- ქვაბი Ø 16 სმ, ინგრედიენტები: 190 გრ მრგვალი ბრინჯი, 90 გრ შაქარი, 750 მლ რძე (ცხიმინობა 3,5 %) და 1 გრ მარილი
  - გათბობა: ხანგრძლივობა დაახ. 5 წთ 30 წ, სიმძლავრის დონე 8.5
  - დაბალ ცეცხლზე მომზადება: სიმძლავრის დონე 3
- ქვაბი Ø 20 სმ, ინგრედიენტები: 250 გრ მრგვალი ბრინჯი, 120 გრ შაქარი, 1 ლ რძე (ცხიმინობა 3,5 %) და 1,5 გრ მარილი
  - გათბობა: ხანგრძლივობა დაახ. 5 წთ 30 წ, სიმძლავრის დონე 8.5
  - დაბალ ცეცხლზე მომზადება: სიმძლავრის დონე 3, 10 წთ შემდეგ მოურიეთ

### 22.6 რძიანი ბრინჯი, მომზადება სახურავის გარეშე

რძის ტემპერატურა: 7 °C

1. დაამატეთ რძეში ინგრედიენტები და გაათბეთ. მუდმივად მორევის პირობებში.

2. როდესაც რძე გაცხელდება დაახ. 90 °C, აირჩიეთ რეკომენდირებული სიმძლავრის დონე და ჩაშუშეთ დაახ. 50 წთ.

- ქვაბი Ø 16 სმ თავსახურის გარეშე, ინგრედიენტები: 190 გრ მრგვალი ბრინჯი, 90 გრ შაქარი, 750 ლ რძე (ცხიმინობა 3,5 %) და 1 გრ მარილი
  - გათბობა: ხანგრძლივობა დაახ. 5 წთ 30 წ, სიმძლავრის დონე 8.5
  - დაბალ ცეცხლზე მომზადება: სიმძლავრის დონე 3
- ქვაბი Ø 20 სმ თავსახურის გარეშე, ინგრედიენტები: 250 გრ მრგვალი ბრინჯი, 120 გრ შაქარი, 1 ლ რძე (ცხიმინობა 3,5 %) და 1,5 გრ მარილი
  - გათბობა: ხანგრძლივობა დაახ. 5 წთ 30 წ, სიმძლავრის დონე 8.5
  - დაბალ ცეცხლზე მომზადება: სიმძლავრის დონე 2.5

### 22.7 ბრინჯის მოხარშვა

რეცეპტი DIN 44550 წესით

წყლის ტემპერატურა 20 °C

- ქვაბი Ø 16 სმ თავსახურით, ინგრედიენტები: 125 გრ რძელი ბრინჯი, 300 გრ წყალი და ერთი მწიკვი მარილი
  - გათბობა: ხანგრძლივობა დაახ. 2 წთ 30 წ, სიმძლავრის დონე 9
  - დაბალ ცეცხლზე მომზადება: სიმძლავრის დონე 2
- ქვაბი Ø 20 სმ თავსახურით, ინგრედიენტები: 250 გრ რძელი ბრინჯი, 600 გრ წყალი და ერთი მწიკვი მარილი
  - გათბობა: ხანგრძლივობა დაახ. 2 წთ 30 წ, სიმძლავრის დონე 9
  - დაბალ ცეცხლზე მომზადება: სიმძლავრის დონე 2.5

### 22.8 ღორის კარეკის შეწვა

საწყისი ტემპერატურა ნაჭერი: 7 °C

- ტაფა Ø 24 სმ თავსახურის გარეშე, ინგრედიენტები: 3 პორცია ღორის ფილე, სულ დაახ. 300 გრ, 1 სმ სისქის, 15 მლ მზესუმზირის ზეთი
  - გათბობა: ხანგრძლივობა დაახ. 1 წთ 30 წ, სიმძლავრის დონე 9
  - დაბალ ცეცხლზე მომზადება: სიმძლავრის დონე 7

### 22.9 ფრანგული ბლინჩიკების მომზადება

რეცეპტი DIN EN 60350-2 წესით

- ტაფა Ø 24 სმ თავსახურის გარეშე, ინგრედიენტები: 55 მლ ცომი ერთი ფრანგული ბლინჩიკისთვის
  - გათბობა: ხანგრძლივობა 1 წთ 30 წ, სიმძლავრის დონე 9
  - დაბალ ცეცხლზე მომზადება: სიმძლავრის დონე 7

## 22.10 გაყინული კარტოფილი ფრის ფრიტიურში შეწვა

- ქვაბი Ø 20 სმ თავსახურის გარეშე, ინგრედიენტები: 2 ლ მზესუმზირის ზეთი. ჩატვირთვა: 200 გრ გაყინული კარტოფილი ფრი, სისქე 1 სმ.
  - გათბობა: სიმძლავრის დონე 9, სანამ ზეთი არ გაცხელდება 180 °C-მდე.
  - დაბალ ცეცხლზე მომზადება: სიმძლავრის დონე 9







## 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](http://www.bosch-home.com/welcome)



## Looking for help? You'll find it here.

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

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

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001906414** (040223)

ka