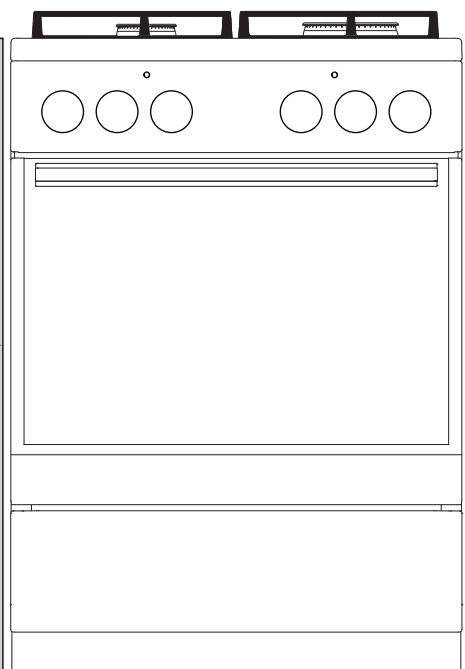


KZ

**АРАЛАС ПЛИТАНЫ  
ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ  
ТОЛЫҚ НҰСҚАУЛЫҚ**

**gorenje**



**K5141WH  
K5141WF  
K5142WF-B  
K5121WH**

Сенім білдіргеніңіз үшін алғыс айтамыз және жаңа аспабыңыз құтты болсын.

Аспапты қолдану ыңғайлы әрі қарапайым болуы үшін біз пайдалану жөніндегі толық нұсқаулықты дайындадық. Ол жаңа аспаппен жылдам танысып шығуға мүмкіндік береді.

Аспабыңызда бұзылулардың жоқ екендігін тексеріп алыңыз. Бұзылуларды анықтаған жағдайда аспапты сатып алған сауда ұйымына хабарласыңыз.

Егер аспапта еліңіздің символы бар болса, бұл нұсқаулық жарамды болып табылады. Егер символ болмаса, еліңізде қабылданған талаптарға сәйкес аспапты баптау жөніндегі техникалық нұсқауларды орындаңыз.

Аспапты жалғау қолданыстағы ережелерге сәйкес келуі тиіс. Аспап қолданылатын бөлме жақсы желдетілуі тиіс. Аспаптар жалғар және қолданар алдында нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты біздің интернет сайтымыздан да таба аласыз:

<http://www.gorenje.com>

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.  
Partizanska cesta 12  
SI-3320 Velenje, SLOVENIA  
[info@gorenje.com](mailto:info@gorenje.com)



Маңызды ақпарат



Keңес, ескертпе



# ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

---

## **НҰСҚАУЛЫҚПЕН МҰҚИЯТ ТАНЫСЫП ШЫҒЫҢЫЗ ЖӘНЕ ОНЫ ОДАН АРЫ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ!**

Аспапты сегіз жастан асқан балаларға және физикалық, қозғалу және психикалық қабілеттері шектелген адамдарға, сонымен қатар оны қолдану үшін жеткілікті тәжірибесі мен білімі жоқ адамдарға тек тәжірибесі бар адамның қадағалауымен немесе егер олар аспапты қолдануға үйретілген болса және аспапты дұрыс пайдаланбауға байланысты туындауы ықтимал қауіпті түсінген жағдайда ғана осы аспапты қолдануға рұқсат етіледі. Балаларға аспаппен ойнауға рұқсат етпеңіз! Балалар аспапты үлкендердің қадағалауымен ғана тазалай және қызмет көрсете алады!

**ЕСКЕРТУ!** Жұмыс барысында аспап және оның қол жетімді бөлшектері қатты қызады. Аса сақ болыңыз, ыстық бөлшектерге қолыңызды тигізбеңіз. 8 жасқа толмаған балаларға духовканы тек ересектердің тұрақты бақылауымен ғана қолдануына рұқсат етіледі.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Электр аспаптың қолжетімді бөліктері қолдану кезінде қызуы мүмкін. Кішкене балаларға духовкаға жақындауына рұқсат етпеңіз.

**ЕСКЕРТУ!** Жану қауіпі! Пісіру бетінде заттарды сақтау үшін қолданбаңыз!

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Тағам дайындау барысын қадағалап отырыңыз. Егер тағам дайындау ұзаққа созылмайтын болса, оны тұрақты бақылап тұрыңыз.

**ЕСКЕРТУ!** Май қолданып тағам дайындау барысын әрқашан қадағалаңыз, өйткені жану қауіпі бар. Егер өрт туындаса, жалынды сумен СӨНДІРМЕҢІЗ. Аспапты сөндіріңіз, ыдысты қақпақпен немесе дымқыл сүлгімен жабыңыз.

**ЕСКЕРТУ!** Жарықтандыру лампаларын ауыстырмас бұрын аспаптың электр қорек желісінен ажыратылғандығына көз жеткізіңіз. Электр тоғынан зақым алу қауіпі бар!

Қызып кетудің алдын алу үшін аспапты декоративтік есік артына орнатуға тыйым салынады.

**ЕСКЕРТУ!** Егер пісіру панелі шынысының жарылып немесе сынып кеткендігін байқасаңыз, аспапты электр желісінен ажыратыңыз.

Духовка есігінің әйнегін және пісіру бетінің шыны қақпағын тазалау үшін абразивтік тазалау құралдарын және өткір металл қырғыштарды қолданбаңыз, өйткені олар беттерді бүлдіріп, шынының жарылып кетуіне алып келуі мүмкін.

Аспапты тазалау үшін жоғары қысымды тазартқыштарды және бу ағынды тазартқыштарды қолданбаңыз, өйткені бұл қысқаша тұйықталуға және электр тоғынан зақым алуға алып келуі мүмкін.

Электр аспап сыртқы таймерлермен немесе қашықтықтан басқарудың жекелеген жүйелерімен басқаруға арналмаған.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Пісіру бетінің осы аспапты өндіруші әзірлеген немесе олар қолдану жөніндегі нұсқаулықта қолдануға сай келетіндер ретінде көрсеткен сақтандыру панельдерін немесе пісіру бетінің осы электр аспап конструкциясының бір бөлігі болып табылатын сақтандыру панельдерін ғана қолданыңыз. Сәйкес келмейтін сақтандыру панельдерін қолдану жазатайым жағдайларға алып келуі мүмкін.

Аспап қосымша тұғырларды қолданбай, тікелей еденге орнатылады.

Егер электр қорек шнуры бүлінген болса, қауіптіліктің алдын алу үшін оны өндіруші, техникалық қызмет маманы немесе ұқсас біліктілікке ие тұлға ауыстыруы тиіс.

Қақпақты ашпас бұрын оның таза екендігіне және үстінде сұйықтық жоқ екендігіне көз жеткізіңіз. Аспап металл немесе шыны қақпақпен жабдықталуы мүмкін. Қақпақты жанарғы толығымен суығаннан кейін ғана болады.

**ЕСКЕРТУ:** Аспап тек тағам дайындауға ғана арналған. Бұл аспапты басқа мақсаттарда, мысалы, бөлмені жылыту үшін қолдануға тыйым салынады.

Газ көзіне жалғауды жергілікті газбен қамту кәсіпорнының ресми рұқсаты бар білікті маман немесе авторлық құқығы бар сервис орталығының маманы ғана жүргізе алады. Клеммалар (байланыстыру кабелінің орнына) қақпақпен жабылуы тиіс (қосымша жабдықты қараңыз). Білікті емес жалғау және жөндеу ауыр дене жарақатын алуға себеп болуы және аспаптың бүлінуіне алып келуі мүмкін.

Қауіпті жағдайлардың алдын алу үшін жалғанған кабельді ауыстыруды авторлық құқығы бар сервис орталығының маманы ғана орындай алады.

Орнату мен жалғауды бастамас бұрын жергілікті жалғау талаптарының (газ түрі мен қысымы) аспап баптауларына сәйкес келетіндігіне көз жеткізіп алыңыз.

Аспап газын баптау параметрлері аспап шильдигінде көрсетілген.

Аспап жану өнімдерін шығару құрылғысына жалғаумен жабдықталмаған. Аспап қолданыстағы жарлықтарға сәйкес орнатылуы және жалғануы тиіс. Жеткілікті желдетуді қамтамасыз етуге аса назар аударған жөн.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Газ жанарғыларының жұмыс жасауы кезінде бөлмеде жылу мен ылғал бөлу арта түседі, жану өнімдерінің мөлшері артады. Аспапты қолдану кезінде бөлмені жеткілікті желдетуді қамтамасыз етіңіз. Табиғи желдету саңылауларын ашық күйінде қалдырыңыз немесе механикалық желдету құрылғысын (сорғы) орнатыңыз.



**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аударылып кетуі мүмкін.



**ЕСКЕРТУ!** Аударылып кетудің алдын алу үшін аспапты арнайы кронштейн көмегімен бекітіп қоюға болады. Кронштейн орнату жөніндегі нұсқауларды орындаңыз.

Аспапты ұзақ уақыт бойы қолдану кезінде қосымша желдету (терезені ашыңыз) немесе айтарлықтай тиімді желдету (сорғының жұмыс жасау жылдамдығын арттырыңыз) қажет болады.

Аспап 1 және 2/1 класқа жатады. Аспапты асхана шкафтарының арасына тығыз орнатуға болады. Бір жағына 10 сантиметрден кем емес қашықтыққа аспап биіктігінен асып кететін асхана шкафын орналастыруға немесе қабырғаның тұруына болады. Екінші жағына биіктігі бірдей асхана шкафын орналастыруға болады. Жанарғы бөлшектерінің дұрыс құрастырылуын қадағалаңыз.

Жанарғы бөлшектерінің дұрыс құрастырылуын қадағалаңыз.

Аспапты қуатты жылу көздеріне, мысалы, қатты отынмен жанатын пештерге жақын орнатпаңыз, өйткені жоғары температура аспаптың бұзылуына алып келуі мүмкін.

Егер жанарғыны ұзақ уақыт бойы (мысалы, кезекті еңбек демалысы кезінде) қолданбайтын болсаңыз, газ жіберуді вентильмен жауып тастаңыз.

Көршілес электрлік аспап кабельдерінің духовканың ыстық есігімен қысылып қалмауын қадағалаңыз. Қысқаша тұйықталу қауіпі бар! Көршілес электрлік аспаптардың қауіпсіз қашықтықта тұруын қадағалаңыз.

Егер бөлменің ішінен газ иісін сезінсеңіз:

- газ бағанындағы немесе баллондағы вентильмен газ беруді тоқтатыңыз,
- кез келген от көзін, соның ішінде темекі өнімдерін сөндіріңіз,
- электр аспаптар мен жарықты қоспаңыз және сөндірмеңіз;
- бөлмені жақсылап желдетіңіз (терезелерді ашыңыз!),
- тез арада сервис орталығына немесе газбен қамтитын кәсіпорынға хабарласыңыз.

Духовкаға алюминий фольга төсеменіз, табаларды және басқа да ыдыстарды камераның түбіне қоймаңыз, өйткені бұл ауа айналымына, тағамды тиісті түрде дайындауға кедергі келтіреді және духовканың эмалын бүлдіруі мүмкін.

Жұмыс барысында аспап есіктері қатты қызады. Қосымша қорғау үшін есіктер есіктің сыртқы әйнегінің бетінің температурасын төмендететін үшінші әйнекпен жабдықталған (кейбір үлгілерде).

Есік топсасы жүктеме түскен кезде бүлінуі мүмкін. Ашылып тұрған есікке ауыр ыдыс қоймаңыз. Аспапты тазалау кезінде есікке сүйенбеңіз. Ашылып тұрған есіктің үстінен баспаңыз және оның үстіне балалардың отыруына рұқсат етпеңіз.

Желдету саңылауларын жаппаңыз және бітемеңіз!

Салқындататын желдеткіш істен шығып кеткен жағдайда, құрылғыны пайдаланбаңыз және де қызмет көрсету орталығына жолығыңыз.

**ЕСКЕРТУ!** Егер пісіру панелі шынысының немесе шыны керамикасының жарылып немесе сынып кеткендігін байқасаңыз,

- жанарғыларға газ беруді тоқтатыңыз, электрлік қыздыру элементтерін сөндіріңіз және аспапты электр желісінен ажыратыңыз,
- аспаптың бетіне қолыңызды тигізбеңіз,
- аспапты қолданбаңыз.

Сақтаудың шарттары және мерзімі: аппараттар табиғи желдеткіші және қалыпты жағдайы бар (сыртқы ортада белсенді заттар мен шаң болмауы керек, температура диапазоны  $-10^{\circ}$  және  $37^{\circ}\text{C}$  арасында, ауаның қатыстық ылғалдығы максимум 85%, соққы мен дірілді болдырмау керек) жабық жайда сақталуы керек, сақталу мерзімі шектелмеген (сақталу жағдайын ұстану барысында), қызмет ету мерзімі (егер тасымалдау, сақтау, орнату және техникалық қызмет көрсету бойынша ұйғарымдарын ұстанса) 10 жыл.

Аспапты электр желісіне жалғау үшін H05VV-F5G1,5 таңбасы бар немесе сенімділігі жоғары  $5 \times 1,5 \text{ мм}^2$  шнурды қолданыңыз. Шнурды техникалық қызмет маманы немесе ұқсас біліктілікке ие тұлға жалғауы тиіс.

Аспап электр желілерді жүргізу ережелеріне сәйкес келетін стационарлы электр сымына жалғануы тиіс.

Аспап автоматты түрде сөндіру құрылғысымен жабдықталған стационарлы электр сымына жалғануы тиіс. Стационарлы электр сымы электр желілерді жүргізу ережелеріне сәйкес жасалуы тиіс.

### **Аспапты жалғар алдында**



Аспапты жалғар алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Аспапты дұрыс монтаждамауға, жалғамауға және қолданбауға байланысты туындаған ақауларға кепілдік берілмейді.



## ПЛИТАНЫҢ ҚАҚПАҒЫ

Қақпақты ашпас бұрын оның таза екендігіне және үстінде сұйықтық жоқ екендігіне көз жеткізіңіз. Аспап металл немесе шыны қақпақпен жабдықталуы мүмкін. Қақпақты жанарғы толығымен суығаннан кейін ғана болады.

**Оттық жұмыс істеп тұрған кезде, қақпақты жаппаңыз.**



Бұйымдағы немесе оның қаптамасындағы символ қызу кезінде шыны қақпақтың жарылып кетуі мүмкіндігін білдіреді.

Қақпақты жаппас бұрын барлық жанарғыларды сөндіріңіз және пісіру беті суығанға дейін күтіңіз.

## ПЛИТА ЖӘШІГІ



Жәшікте жанғыш, жарылу қауіпі бар және қызуға шыдамсыз заттарды сақтамаңыз (мысалы, қағаз, шүберек, пакет, тазалау құралдары және аэрозольдер). Жану қауіпі бар!

## ДУХОВКАНЫ ЖАБДЫҚТАУ

(моделіне байланысты)

### АЛМАЛЫ-САЛМАЛЫ БАҒЫТТАҒЫШТАР

Алмалы-салмалы бағыттағыштардың 4 деңгейі бар.

Аспапты пайдалану табалардың бағыттағыштарымен де немесе бағыттағыштарысыз да қауіпсіз.

### ТЕЛЕСКОПТЫҚ БАҒЫТТАҒЫШТАР

Телескоптық бағыттағыштар 2, 3 және 4-деңгейлерде орнатылады және өндірудің екі нұсқасына ие: ішінара жылжымалы және толығымен жылжымалы.

### БЕДЕРЛІ БАҒЫТТАҒЫШТАР

Духовканың бүйір қабырғаларында төрт деңгейде орналасқан ойықтар бар. Ойықтарға табалар мен торлар салынады.

### КІРІСТІРІЛГЕН СӨНДІРГІШ

Жұмыс жасап тұрған аспаптың есігін ашқан кезде кірістірілген сөндіргіштер желдеткішті және барлық қыздыру элементтерін сөндіреді және есікті жапқан соң қайта қосады.

### САЛҚЫНДАТАТЫН ЖЕЛДЕТКІШ

Аспап салқындататын желдеткішпен жабдықталған, ол корпусты және аспапты басқару панелін салқындатады.

Салқындататын желдеткіш духовка жұмыс жасап тұрған кезде жұмыс жасайды.



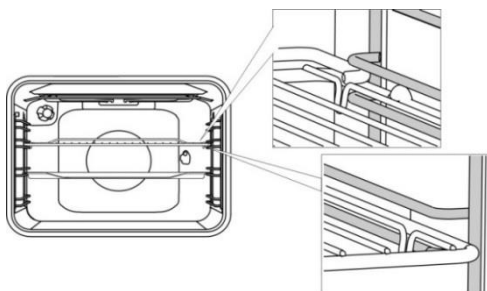
Жұмыс барысында аспап және оның қол жетімі бөлшектері қатты қызады. Асхана қолғаптарын немесе тұтқыштарын қолданыңыз!

## ТОР



Тордың алдыңғы бөлігінде шектегіштер бар, сондықтан алу кезінде торды алдынан сәл ғана көтеріңіз.

Алмалы-салмалы бағыттағыштар болған кезде тор мен табаны бір деңгейдегі екі шыбықтың ортасына дәл орнатыңыз.



Табаны немесе торды телескоптық бағыттағыштарға орнату үшін қажетті деңгейдегі екі бағыттағышты жылжытыңыз, табаны немесе торды орнатыңыз және бағыттағыштарды духовкаға тірелгенге дейін итеріңіз.



Телескоптық бағыттағыштардың духовкаға тірелгенге дейін итерілгендігіне көз жеткізіңіз және есікті жабыңыз.



Қыздыру кезінде пісіруге арналған жабдық біраз майысуы мүмкін, бұл оның жұмыс жасауына әсер етпейді. Салқындағаннан кейін жабдық бастапқы пішіміне оралады.

## КІРІП ТҰРАТЫН АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТАР

(моделіне байланысты)

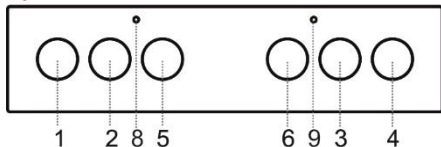
Ауыстырып қосқыштың ұяшығынан шығуы үшін оны басыңыз, содан соң бұру арқылы ауыстырып қосқышты қажетті күйге орнатыңыз.

**Жұмыстар аяқталғаннан кейін ауыстырып қосқышты міндетті түрде сөндірілген (жұмыс жасамайтын) күйге орнатып, оны “батырып жіберіңіз”.**

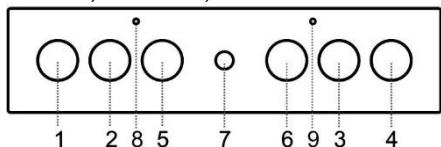
## БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

(моделіне байланысты)

K5141WH



K5141WF, K5142WF-B, K5121WH



1. Алдыңғы сол жақ конфорканың ауыстырып қосқышы (газ жанарғысы)
2. Артқы сол жақ конфорканың ауыстырып қосқышы (газ жанарғысы)
3. Артқы оң жақ конфорканың ауыстырып қосқышы (газ жанарғысы)
4. Алдыңғы оң жақ конфорканың ауыстырып қосқышы (газ жанарғысы)
5. Духовканың жұмыс жасау режимдерін ауыстырып қосқыш
6. Духовка температурасын ауыстырып қосқыш
7. Электрлік тұтату батырмасы
8. Духовканың кез келген функциясы қосылып тұрған кезде жұмыстың индикатор лампы (сары) жанады.
9. Духовка қызып жатқан кезде духовканың индикатор лампы (қызыл) жанады және тағайындалған температураға жеткен кезде сөнеді.

## АСПАПТЫ ҚОЛДАНУ

### АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

Барлық керек-жарақтар мен тасымалдау қаптамасын аспаптан алыңыз.

Керек-жарақтарды жылы сумен және ыдыстарды қолмен жууға арналған құралмен тазалаңыз. Абразивтік тазалау құралдарын және губкаларды қолданбаңыз.

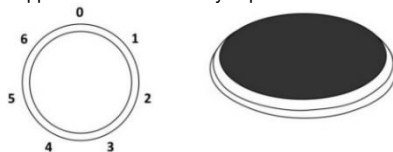
Егер плита шойын электрлік конфоркалармен жабдықталған болса, конфоркаларды ыдыссыз 4-қыздыру дәрежесінде қосып, 30 минут қосылған күйінде қалдырыңыз. Осылайша, конфоркалардың қорғаныс жабыны берік қабат түзеді. Конфоркаларды алғаш қыздыру кезінде түтін пайда болуы мүмкін.

Духовканы алғаш қыздыру кезінде жаңа аспапқа тән иіс шығады, сондықтан бөлмені жақсылап желдетіп алу қажет.

### ПІСІРУ БЕТІ

- Ыдыстың түбі және конфорка беті жақсы жылу өткізгіштікті қамтамасыз ету және пісіру етінің бүлінуінің алдын алу үшін әрқашан таза әрі құрғақ болуы тиіс.

- Күйіп кеткен май жалындауы мүмкін, сондықтан майдың көп мөлшері қолданылатын тағамдарды тұрақты бақылаумен дайындаңыз.
- Пісіру бетінің үстіне су ыдысты және дымқыл қақпақтарды қоймаңыз. Ылғал конфоркаларды бұлдіруі мүмкін.
- Ыстық бетті қолданылмайтын конфоркаларға қойып салқындатпаңыз, өйткені ыдыстың түбінде конденсат түзіледі, бұл ыдыс түбінің коррозиясына алып келуі мүмкін.



Конфоркалар ауыстырып қосқышты бұру арқылы қосылады. Конфоркаларды қыздыру дәрежесі сатылап орнатылады.



Конфорканы дайындау аяқталғанға дейін 3-5 минут бұрын сөндіріп қою және осылайша қалық жылуды қолданып, электр энергиясын үнемдеу ұсынылады.



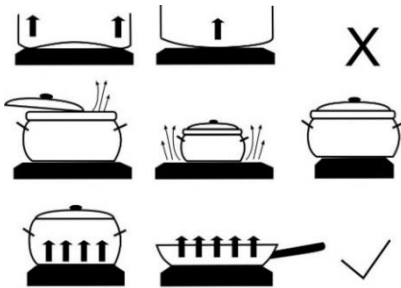
Экспресс-конфоркалар (кейбір модельдерде) стандартты конфоркалардан жоғары қуатымен ерекшеленеді және жылдам қызады. Мұндай конфоркалар ортасында қызыл нүктемен белгіленген. Уақыт өткен сайын конфорканы көп қыздыру және тазалау салдарынан нүкте жойылып кетуі мүмкін.



Уақыт өткен сайын жоғары температура салдарынан дайындау кезінде шойын конфоркалардың жиектемелері және конфорканың айналасы сарғаюуы мүмкін. Мұндай өзгерістерге көпідік берілмейді.

## ЫДЫСТЫ ҚОЛДАНУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

- Түбі тегіс, тұрақты сапалы ыдыстарды қолданыңыз.
- Ыдыс түбінің диаметрі конфорка диаметріне сәйкес келуі тиіс.
- Түбі жылтыратылған отқа төзімді шыныдан жасалған ыдыс, түбінің диаметрі конфорка диаметріне сәйкес келген жағдайда пісіру бетінде қолдау үшін жарамды болып табылады. Диаметрі үлкен ыдыс жарылып кетуі мүмкін.
- Ыдысты конфорканың ортасына орналастырыңыз.



- Жылдам пісіргіште дайындау кезінде тиісті қысымға қол жеткізбейінше, дайындау процесін тұрақты бақылап отырыңыз. Алдымен конфорка максималды қуатпен жұмыс жасауы тиіс, содан соң жылдам пісіргішті өндіруші ұсыныстарын сақтай отырып, конфорканы қыздыру дәрежесін ақырындап төмендетіңіз.
- Ыдыста әрқашан сұйықтықтың жеткілікті мөлшерінің болуын қадағалаңыз. Бос ыдысты қыздыру салдарынан пісіру беті қызып кетуі мүмкін, нәтижесінде ыдыс және пісіру беті бүлінеді.
- Арнайы ыдысты қолдану кезінде осы ыдысты өндірушінің ұсыныстарын орындаңыз.

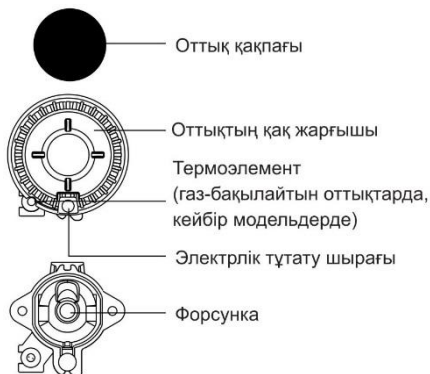
## ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҮНЕМДЕУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

- Ыдыс түбінің диаметрі конфорка диаметріне сәйкес келуі тиіс. Ыдыстың диаметрі кішкене болған кезде энергияны тұтыну артады, конфорка бүлінуі мүмкін.
- Егер тағамды дайындау рецептінде рұқсат етілсе, ыдыстың қақпағын жауып қойыңыз. Қақпақ өлшемі бойынша ыдысқа сәйкес келуі тиіс.
- Ыдыс дайындалатын тағам мөлшеріне сәйкес келуі тиіс. Үлкен ыдыста аз ғана тағамды дайындау электр энергиясын шығындауға алып келеді.
- Ұзақ уақыт бойы пісіруді қажет ететін тағамдары жылдам пісіргіште дайындаңыз.
- Көкөністерді аз ғана су мөлшерінде пісіріңіз. Мұндай тәсілмен өнімдер едеттегіден жылдам піседі, бірақ бұл ретте ыдыс қақпағының толықтай жабылып тұруы маңызды. Қайнаған соң конфорка қуатын жаймен қайнау күйіне дейін азайтыңыз.

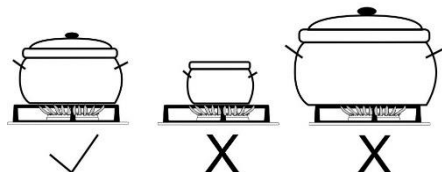
## ГАЗ ОТТЫҚТАРЫ

- Егер тағамды қуырғыңыз келсе, алдымен оттықтың максималды қуатын орнатыңыз, содан соң минималды қуатпен дайындауды жалғастырыңыз.
- Кейбір модельдері қауіпсіздік жүйесі бар газ оттықтарымен (бұдан былай — газ-бақылау) жабдықталған. Егер оттық жалыны сөнсе (сұйықтық ағып кетсе, өте жел әсері және т.б.), газ жіберу автоматты түрде тоқтатылады. Осылайша, бөлмеге газ шығару мүмкіндігі жойылады.

- Оттық қақпағы қақ жарғышқа дәл орнатылуы тиіс. Қақ жарғыш саңылауларының әрқашан таза болуын қадағалаңыз.



## ЫДЫСТАРДЫ ҚОЛДАНУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР



- Дұрыс таңдалған ыдыс оңтайлы дайындау уақытын және газ шығынын қамтамасыз етеді. Ең маңызды параметр болып ыдыс диаметрі табылады.
- Өте кішкене ыдыстың жиіктерінен шығып тұратын жалын ыдысты бүлдіруі мүмкін, бұл ретте газ шығыны да артады.
- Газдың жануы үшін ауа қажет, ауаның берілуі өте үлкен ыдыспен шектеледі, сондай-ақ жану тиімділігі төмендейді.

## Қосымша тор (кейбір модельдерде)

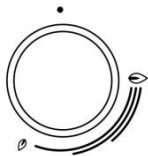
Қосымша тор диаметрі кішкене ыдыста дайындау кезінде қолданылады. Қосымша торды кішкене оттығы бар тордың үстіне орналастырыңыз.

Оттық типі	Ыдыстың диаметрі
Үлкен (3,0 (кВт))	220-260 мм
Стандартты (1,9 (кВт))	180-220 мм
Кішкене (1,0 (кВт))	120-180 мм

## ОТТЫҚТЫ ТҰТАТУ ЖӘНЕ ЖҰМЫС ЖАСАУЫ



Ауыстырып қосқышты бұрмас бұрын оны басыңыз.



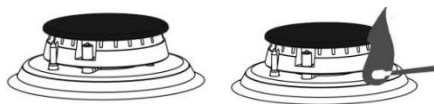
Қыздыру қуаты ауыстырып қосқыштарда үлкен және шағын жалын символдарымен белгіленген.

Ауыстырып қосқышты үлкен жалын (🔥) күйінен шағын жалын күйіне (🔥) дейін және кейін қарай айналдырыңыз. Жұмыс күйі үлкен және шағын жалын арасында орналасады.

Қуатты (🔥) және (●) күйлер арасына орнату ұсынылмайды. Бұл диапазонда жалын тұрақсыз және сөніп қалуы мүмкін.



Оттықты сөндіру үшін ауыстырып қосқышты оңға қарай (●) күйге бұрыңыз.



#### Автоматты электрлік тұтату

Газ оттығын тұтату үшін оттық ауыстырып қосқышын басыңыз және оны үлкен жалын күйіне қарай бұраңыз. Шырақ пен оттық арасында ұшқын пайда болып, оттық тұтанады.

#### Батырмамен электрлік тұтату

Газ оттығын тұтату үшін оттық ауыстырып қосқышын басыңыз және оны үлкен жалын күйіне бұрыңыз. Электрлік тұтату батырмасын басыңыз. Шырақ пен оттық арасында ұшқын пайда болып, оттық тұтанады.



Электрлік тұтату аспап электр желісіне жалғанған жағдайда ғана жұмыс жасайды. Егер электрлік тұтату электр энергиясының болмауы немесе шырақтың дымқыл болуы салдарынан жанбаса, оттықты сіріңкемен немесе газға арналған шақпақ көмегімен жағуға болады.

Жалын жанғаннан кейін ауыстырып қосқышты жалын тұрақтанғанға дейін 5 секунд бойы басылған күйінде ұстап тұрыңыз.



Егер 15 секундтан кейін оттық жалыны жанбаса, оттықты сөндіріп, кемінде 1 минут күтіңіз. Содан соң тұтатуды қайталаңыз.

Егер қандай да бір себептермен оттық жалыны сөніп қалса, оттықты сөндіріп, кемінде 1 минут күтіңіз. Содан соң тұтатуды қайталаңыз.

## ДУХОВКА

### ЖҰМЫС ПАРАМЕТРЛЕРІН ОРНАТУ

Духовканың жұмыс жасау режимі режимдерді ауыстырып қосқышпен және температура температураны ауыстырып қосқышпен орнатылады.

Ауыстырып қосқышты оңға немесе солға бұру арқылы қыздыру режимін таңдаңыз (қыздыру режимдері кестесін қараңыз) (моделіне байланысты).

### ДУХОВКА ТЕМПЕРАТУРАСЫН ОРНАТУ

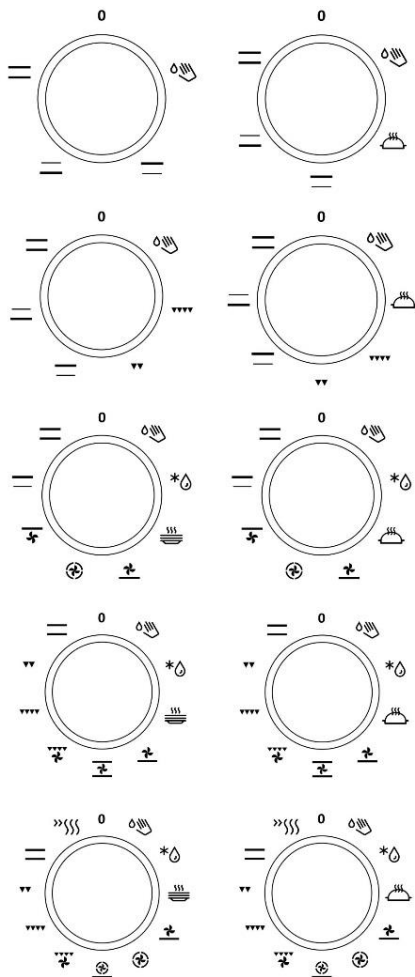
Духовка температурасын орнату үшін термостат тұтқасын оңға бұрыңыз. Температура 50° - 275°C аралығындағы диапазонда реттеледі. Температураны азайту үшін тұтқаны кері бағытта бұраңыз.



Тұтқаны нөлдік күйге орнату кезінде оны тірелгенге дейін қатты баспаңыз, өйткені бұл термостаттың сынуына алып келуі мүмкін.

### ДУХОВКАНЫ СӨНДІРУ

ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІНІҢ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫН ЖӘНЕ ТЕМПЕРАТУРАЛЫҚ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ 0 күйіне бұрыңыз.



Қыздыру режимін духовка жұмысы барысында да өзгертуге болады.

Режим Ұсынылатын температура, °C	Сипаттама
<b>Духовка режимдері</b>	
»»»» 50-275	<b>ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ</b> Духовканы белгілі бір температураға дейін жылдам қыздыру үшін қолданылады және пісіруге арналмаған. Тағайындалған температураға жеткен соң режим сөнеді.
== 200	<b>КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ҮСТІНЕН + АСТЫНАН)</b> Жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері духовка ішінде жылулы біркелкі таратады. Пісірмелер мен етті бағыттағыштардың бір ғана деңгейінде дайындауға болады.
== 180	<b>ҮСТІНЕН ҚЫЗДЫРУ</b> Бұл режимде тек жоғарғы қыздыру элементі ғана жұмыс жасайды. Бұл режимді тағамдарды үстінен қосымша пісіру үшін қолдануға болады (мысалы, қытырлап қызарғанға дейін).
== 180	<b>АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ</b> Бұл режимде тек төменгі қыздыру элементі ғана жұмыс жасайды. Егер тағамды астынан пісіру қажет болса, осы режимді қолданыңыз.
▼▼ 230	<b>ГРИЛЬ</b> Үлкен грильдің бір бөлігі болып табылатын инфрақыздырғыш жұмыс жасайды. Бұл режимді бутербродтардың, тосттардың, сыра шұжықтарының шағын порцияларын қуыру үшін қолдануға болады.
▼▼▼ 230	<b>ҮЛКЕН ГРИЛЬ</b> Осы режимде жоғарғы қыздыру элементі және инфрақыздырғыш қосылады. Негізгі жылуды духовканың төбесінің астында орналасқан инфрақыздырғыш шығарады. Жоғарғы қыздыру элементі тағамды табаның / тордың бетін толықтай тиімді пісіруге септігін тигізеді. Еттің кішкене кесектерін дайындауға болады, мысалы, стейктер, шницелдер, шұжықтар, сонымен қатар бутербродтар мен тосттар
▼▼▼ 170	<b>ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ</b> Инфрақыздырғыш пен желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Етті грильде пісіруге және еттің үлкен кесектерін және құс етін бағыттағыштардың бір деңгейінде дайындауға арналған. Ол қабығы қытырлаған тағамдарды дайындау үшін де қолданылады.

Режим	Сипаттама
Ұсынылатын температура, °C	
<b>Духовка режимдері</b>	
 170	<b>ҮСТІНЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ</b> Осы режимде жоғарғы қыздыру элементі мен желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Бұл режим еттің үлкен кесектерін және құс етін пісіру, сонымен қатар үстіне ірімшік сөбілген тағамдарды дайындау үшін қолданылады.
 200	<b>АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ</b> Төменгі қыздыру элементі, желдеткіштің айналасындағы қыздыру элементі және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Бұл режимді пицца, шырғанды пісірмелер, ашытқы қосылған немесе қантты қамырдан жасалатын жеміс торттарын пісіру, сонымен қатар көп деңгейлі дайындау үшін қолданған жөн.
 180	<b>ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ</b> Желдеткіштің айналасындағы қыздыру элементі және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Желдеткіш дайындалып жатқан тағамның айналасында ыстық ауаның тұрақты айналымын тудырады. Бұл режимді етті және пісірмелерді бірнеше деңгейде пісіру үшін қолдануға болады.
 180	<b>АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ</b> Бұл режим көтерілмейтін пісірмелерді дайындау және жемістер мен көкөністерді консервациялау үшін қолданылады.
 180	<b>АСТЫНАН ЖӘНЕ ҮСТІНЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ</b> Бұл режимде бір уақытта төменгі және жоғарғы қыздыру элементтері және желдеткіш жұмыс жасайды. Желдеткіш ыстық ауаны духовка кеңістігінде біркелкі таратуды қамтамасыз етеді. Бұл режимді кез келген пісірмелерді дайындау, өнімдерді еріту, жемістер мен көкөністерді кептіру үшін қолдануға болады.
 60	<b>ЫДЫСТЫ ҚЫЗДЫРУ</b> Үстелге ұсынғаннан кейін тағамдар мен сусындардың ұзақ уақыт бойы ыстық күйінде қалуы үшін ыдысты қыздыруға арналған.

Режим	Сипаттама
Ұсынылатын температура, °C	
<b>Духовка режимдері</b>	
 180	<b>БАЯУ ПІСІРУ *</b> Бұл функция өнімдердің шырыны мен жұмсақтығын сақтай отырып, ұқыпты әрі біркелкі дайындауға мүмкіндік береді. Балықты, етті және пісірмелерді бір деңгейде дайындауға болады.
 -	<b>ЕРІТУ</b> Тек желдеткіш қана жұмыс жасайды. Ауа қыздыру элементтерін қоспай-ақ айнала береді. Бұл режим өнімдерді ақырындап еріту үшін қолданылады.
 70	<b>AQUACLEAN ТАЗАЛАУ</b> Тек төменгі қыздыру элементі жұмыс жасайды. Режим духовканы дайындағаннан кейін қалған ластарды тазалау үшін қолданылады. Тазалау 30 минутқа созылады.

\* Ол EN 60350-1 стандартына сәйкес электр тұтыну класын анықтау үшін қолданылады.

### ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІН СИПАТТАУ

Бос духовканы қыздырған кезде энергия көп шығындалады. Сондықтан пісірмелердің немесе пиццаның көп мөлшерін кезекпен пісіру кезінде электр энергиясы үнемделеді, өйткені духовка қызып тұр.

Жылуды жақсы өткізетін күңгірт, қара, силиконмен немесе эмальмен жабылған табаларды қолданыңыз.

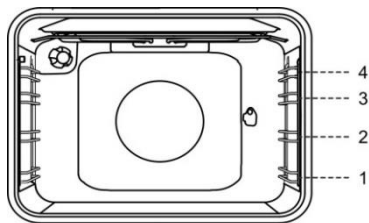
Пісіруге арналған қағазды қолданған кезде оның жоғары температураға төзімді екендігіне көз жеткізіп алыңыз.

Тағам дайындау кезінде духовканың ішінде бу пайда болады, ол канал арқылы аспаптың артық бөлігіне шығарылады. Бу аспаптың есігіне және қақпағына конденсациялануы мүмкін (моделіне байланысты). Бұл қалыпты құбылыс, ол құрылғы жұмысына әсер етпейді. Тағам дайындауды аяқтағаннан кейін конденсат суын матамен сүртіңіз.

Ұзақ уақыт бойы дайындау кезінде пісіру аяқталғанға дейін шамамен 10 минут бұрын духовканы сөндіріп қоюға болады, осылайша қалдық жылуды қолдану арқылы электр энергиясын үнемдейсіз.

Конденсаттың түзілуінің алдын алу үшін піскен тағамды жабық духовка ішіне суытпаңыз.

## Бағыттағыштардың деңгейі



## ДУХОВКА РЕЖИМДЕРІ

### ЖАРЫҚТАНДЫРУ

Барлық жұмыс режимдері барысында духовка жарығы жұмыс режимін таңдаған кезде автоматты түрде қосылады.

### ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ

Духовканы белгілі бір температураға дейін жылдам қыздыру үшін қолданылады және пісіруге арналмаған.

- Қыздыру режимдерінің ауыстырып қосқышын «Жылдам қыздыру» күйіне орнатыңыз.
- Температуралық ауыстырып қосқыш көмегімен қажетті температураны орнатыңыз.

### КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ҮСТІНЕН + АСТЫНАН)

Жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері духовка ішінде жылуды біркелкі таратады. Пісірмелер мен етті бағыттағыштардың бір ғана деңгейінде дайындауға болады.

#### Ет дайындау

Эмальданған ыдысты, отқа төзімді шыныдан жасалған ыдысты, саз және шойын ыдысты қолданыңыз. Тот баспайтын болаттан жасалған табаларды қолданбаңыз, өйткені олар жылу шығарады.

#### Пісірмелер дайындау

Бағыттағыштардың тек бір ғана деңгейін және күңгірт табаларды қолданыңыз. Ақшыл табаларда пісірме нашар піседі, өйткені жылу ақшыл қабырғалардан шағылысады. Формаларды торға орнатыңыз. Егер духовкамен бірге ұсынылған табаларды қолданатын болсаңыз, торды алып тастаңыз. Духовканы алдын ала қыздыру дайындау уақытын азайтады.



Пісіру кезінде терең табаны бағыттағыштардың 1-деңгейіне орнатпаңыз.

### ҮЛКЕН ГРИЛЬ, ГРИЛЬ

Үлкен гриль кезінде жоғарғы қыздырғыш элемент және духовканың төбесінің астына орналасқан инфрақыздырғыш қосылады.

Гриль кезінде үлкен грильдің бір бөлігі болып табылатын инфрақыздырғыш жұмыс жасайды.

Инфрақыздырғышты алдын ала 5 минут бойы қыздырып алу қажет.

Гриль және үлкен гриль режимдерін пайдаланғанда, максималды температура 230°C болады.

Гриль режимінде пісіру процесін тұрақты қадағалап отырыңыз, өйткені өте жоғары температура салдарынан ет жылдам күйіп кетуі мүмкін!

Грильді майлы емес шұжықтарды, ет кесектерін және балық (стейк, шницель, арқан балық және т.б.) пісіру үшін, бутербродтар мен тосттар дайындау үшін қолдануға болады.

Етті торда дайындау кезінде еттің күйіп кетпеуі үшін оған өсімдік майын жағыңыз және 4-деңгейге орнатыңыз. Тордың астына 1 немесе 2-деңгейге май жинауға арналған табаны орнатыңыз. Етті табада дайындау кезінде май мен ет шырынының күйіп кетпеуі үшін сұйықтық құйып отыру қажет. Пісіру кезінде етті аударып отырыңыз.

Грильде пісіріп болғаннан кейін әрқашан духовка мен керек-жарақтарды тазалаңыз.

Форельді қағаз сүлгімен кептіріңіз. Ішіне ақжелкен, тұз және сарымсақ салып, үстінен өсімдік майын жағыңыз. Балықты торға қойыңыз, пісіру барысында оны аудармаңыз.



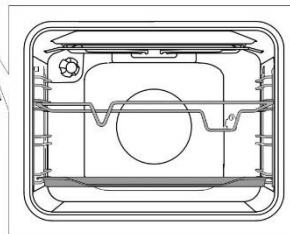
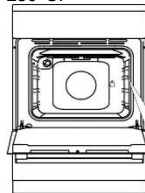
Грильде дайындау духовка есігі жабылып тұрған кезде жүргізіледі.

Қыздыру элементтерінің температурасының жоғары болуы салдарынан тор және басқа да керек-жарақтар және духовка бөлшектері қатты қызады, сондықтан асхана қолғаптарын немесе тұтқыштарды және етке арналған арнайы қысқыштарды қолданыңыз!

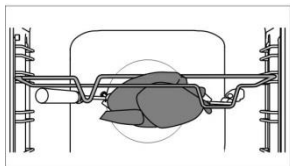
### Істікте пісіру кезінде

(кейбір модельдерде)

Істікте пісірудің максималды температурасы 230°C.



Істіктің жиектемесін астынан 3-деңгейге орнатыңыз, ал 1-деңгейге май жинауға арналған кішкене табаны қойыңыз.



Дайындалған етті істікке шаншып, екі жағынан шаншықмен бекітіп қойыңыз. Шанышқылардағы бұрандаларды бұраңыз.

Тұтқаны істікке бұраңыз. Істіктің өткір ұшын қақпақпен жабылып тұрған мотордың муфтасына (духовканың оң жақтағы артқы қабырғасындағы саңылау) салыңыз.

Істіктің алдыңғы бөлігін рамканың алдыңғы бөлігіндегі ойыққа орнатыңыз.

Духовканың есігін жаппас бұрын істік тұтқасын бұрып алыңыз.

ҮЛКЕН ГРИЛЬ режимін таңдап, духовканы қосыңыз.



Грильді 4-күйде қолданбаңыз. Грильде дайындау духовка есігі жабылып тұрған кезде жүргізіледі.



## ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ

Инфрақызыл ыдыс және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Ет, балық, көкөніс пісіруге арналған. (ГРИЛЬГЕ арналған сипаттамалар мен кеңестерді қараңыз.)



## АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ

Төменгі қыздыру элементі, желдеткіштің айналасындағы қыздыру элементі және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Бұл режимді пицца, алма бөлішін және жеміс торттарын пісіру үшін қолданған дұрыс.



## ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ

елдеткіштің айналасындағы қыздыру элементі және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Желдеткіш еттің немесе пісірменің айналасында ыстық ауаның тұрақты айналымын тудырады.

### Ет дайындау

Эмальданған ыдысты, отқа төзімді шыныдан жасалған ыдысты, саз және шойын ыдысты қолданыңыз. Тот баспайтын болаттан жасалған табаларды қолданбаңыз, өйткені олар жылу шығарады

Етті дайындау кезінде май мен ет шырынының күйіп кетпеуі үшін сұйықтық құйып отыру қажет. Пісіру кезінде етті аударып отырыңыз. Егер етті қақпағын жауып пісірсе, ол айтарлықтай селді болады.

## Пісірмелер дайындау

Духовканы алдын ала қыздырып алу ұсынылады. Ұсақ пісірмелерді кішкене табаларда бір уақытта бірнеше деңгейде пісіріңіз (2 және 3).

Пісіру уақыты бірдей табалар да өзгеше болуы мүмкін. Жоғарғы табаны духовкадан төмендегі табаға қарағанда жылдам алу қажет болуы мүмкін.

Формаларды торға орнатыңыз. Егер духовкамен бірге ұсынылған табаларды қолданатын болсаңыз, торды алып тастаңыз. Ұсақ пісірмелер, мысалы, бәліштер өлшем бойынша мүмкіндігінше бірдей болуы тиіс.



Пісіру кезінде терең табаны бағыттағыштардың 1-деңгейіне орнатпаңыз.



## АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ

Бұл режим көтерілмейтін пісірмелерді дайындау және жемістер мен көкөністерді консервациялау үшін қолданылады. Қызған ауаның дайындалып жатқан тағамның айналасында еш кедергісіз айналуы үшін астынан 2-деңгейді және пісірмелерге арналған кішкене формаларды қолданыңыз.

### Консервациялау

Консервациялауға арналған банкалар мен өнімдерді әдеттегідей дайындап алыңыз. Резеңке аралық қабаттары бар банкаларды және шыны қақпақтары қолданыңыз. Бұралатын металл қақпақтары бар банкаларды, сонымен қатар металл банкаларды қолданбаңыз. Өнімдердің бірдей мөлшерімен толтырылған, бірдей өлшемдегі банкаларды алған жөн. Банкаларды тығыздап жабыңыз.

Терең табаға 1 литр жылы су (шамамен 70°C) құйыңыз және оған 6 банканы бір біріне және духовканың қабырғасына тиіп тұрмайтындай етіп орналастырыңыз. Банкалары бар табаны астынан 2-деңгейге орналастырыңыз.

Консервациялау кезінде банкадағы сұйықтық қайнамайынша (көпіршіктер пайда болады), өнімдерді қадағалап отырыңыз. Кестеде көрсетілген консервациялау уақытын сақтаңыз.



## АСТЫНАН ЖӘНЕ ҮСТІНЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ

Бұл режимді кез келген пісірмелерді дайындау, өнімдерді еріту, жемістер мен көкөністерді келтіру үшін қолдануға болады. Өнімдерді қызыл тұрған духовкаға салмас бұрын қыздыру индикаторы бірінші рет сөнгенге дейін күтіңіз. Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін бір деңгейге пісіріңіз.



Духовканы алдын ала қыздырыңыз. Астынан 2 немесе 4-деңгейді қолданыңыз.

## ЕРІТУ



Бұл режимде ауа қыздырғыш элементтерді қоспай-ақ айнала береді.

Бұл режимде кілегейлі және майды кремді бар торттарды, бөліштер мен пісірмелерді, нан мен тоқаштарды, сонымен қатар көп мұздатылған жемістерді еріту үшін қолдануға болады.

Көп жағдайда өнімдерді қаптамасынан алу ұсынылады (металл қапсырмалар ен қысқыштарды алып тастаңыз).

Уақыттың жартысы өткеннен кейін өнімдерді аударыңыз, оларды араластырыңыз немесе бір біріне жабысып қалған бөліктерді ажыратыңыз.

## ЫДЫСТЫ ҚЫЗДЫРУ



Үстелге ұсынғаннан кейін тағамдар мен сусындардың ұзақ уақыт бойы ыстық күйінде қалуы үшін ыдысты қыздыруға арналған.

## БАЯУ ПІСІРУ (GENTLEBAKE)



Бұл функция өнімдердің шырыны мен жұмсақтығын сақтай отырып, ұқыпты әрі біркелкі дайындауға мүмкіндік береді. Балықты, етті және пісірмелерді бір деңгейде дайындауға болады.

## AQUACLEAN ТАЗАЛАУ



Тек төменгі қыздыру элементі жұмыс жасайды. Режим духовканы дайындағаннан кейін қалған ластарды тазалау үшін қолданылады. Тазалау 30 минутқа созылады.

## ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ



Тазалауды бастамас бұрын аспапты электр желісінен ажыратып, суытыңыз.

Балалар аспапты үлкендердің қадағалауымен ғана тазалай және қызмет көрсете алады!

## Алюминий беттер (газ оттықтары)

Осындай беттерге арналған сұйық абразивтік емес тазалау құралдарын және жұмсақ шүберек қолданыңыз. Құралды дымқыл шүберекке жағып, бетті сүртіңіз. Тазалау құралын сумен жауып тастаңыз және бетті құрғатып сүртіңіз. Тазалау құралын тікелей алюминий бетке жақпаңыз. Абразивтік тазалау құралдары мен ыдысқа арналған губканы қолдануға болмайды.



Осындай беттерге духовкаларды тазалауға арналған спрейдің тимеуін қадағалаңыз, өйткені бұл беттің қатты бүлінуіне алып келеді.

## Тот баспайтын болаттан жасалған алдыңғы панель (моделине байланысты)

Жұмсақ тазалау құралын (су ерітіндісін) және беттерге сызат түсірмейтін жұмсақ матаны қолданыңыз. Қатты тазалау құралдарын және құрамында еріткіштер бар құралдарды қолдануға болмайды. Аталған нұсқауларды сақтамаған жағдайда алдыңғы панель бүлінуі мүмкін.

## Боялған беттер және пластик бөлшектер (моделине байланысты)

Батырмаларды, ауыстырып қосқыштарды, духовка тұтқаларын, жапсырмаларды және шильданы тазалау үшін абразивтік тазалау құралдары мен керек-жарақтарын, сонымен қатар құрамында спирт бар тазалағыштарды қолданбаңыз. Беттердің бүлінуінің алдын алу үшін ластарды жұмсақ абразивтік емес матамен және сумен тазалаңыз.

Осындай беттерге күтім жасауға арналған тазалау құралдарын қолдануға рұқсат етіледі, бұл ретте тазалау құралын өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.

## Эмаль беттер (духовка, пісіру беті)

Жұмсақ тазалау құралы мен губканы қолданыңыз. Майлы дақтарды жылы сумен және эмаль беттерді тазалауға арналған арнайы құралмен тазалаңыз. Абразивтік тазалау құралдарын қолдануға болмайды, өйткені олар беттерді қатты бүлдіруі мүмкін.

## Шыны беттер

Духовка есігінің әйнегін сұрту үшін абразивтік тазалау құралдары мен металл қырғыштарды қолданбаңыз, өйткені бұл шынының жарылып кетуіне алып келуі мүмкін. Әйнекті әйнекке, айнаға және терезеге арналған арнайы құралдармен тазалаңыз.

## ШОЙЫН КОНФОРКАЛАРЫ БАР ПІСІРУ БЕТІН ТАЗАЛАУ



Конфорканың айналасындағы беттерді жуу құралы қосылған жылы сумен тазалаңыз. Қатып қалған ластарды алдын ала губкамен жұмсартып алыңыз.

Конфоркаларды ластанған сай тазалап отырыңыз. Егер олар қатты ластанбаса, оны дымқыл шүберекпен және жуу құралының ерітіндісімен сүртіп алу жеткілікті. Қатты ластанған кезде жуу құралына малынған металл губканы қолданыңыз. Тазалап болған соң конфоркаларды құрғатып сүртіңіз. Тұзды сұйықтық, тағамның күйіп кеткен қалдықтары және дымқыл конфорканы бүлдіруі

мүмкін, сондықтан конфоркаларды әрқашан тазалап, құрғатып сүртіп отырыңыз. Конфоркаларға күтім жасау үшін оларды әлсін-әлсін дүкендерден сатып алуға болатын қарапайым күтім жасау құралдарымен сүртіңіз. Егер конфоркалар жылы болса, құрал қуыстарға жылдамырақ енеді.

Уақыт өткен сайын жоғары температура салдарынан дайындау кезінде шойын конфоркалардың жиектемелері сарғаюу мүмкін. Бұл қалыпты құбылыс. Сарғайған жерлерді металлға арналған қарапайым тазалау құралдарымен тазалауға болады. Агрессивті және абразивтік тазалау құралдарын қолдануға болмайды, өйткені олар беттерге сызат түсіруі мүмкін.



## ГАЗ ОТТЫҚТАРЫ

Торларды, пісіру бетіне және оттық бөлшектерін ыдыстарды және маталарды қолмен жууға арналған құрал қосылған жылы сумен тазалаңыз. Торлар мен оттықтарды ыдыс жуу машинасында жууға болмайды.

Термозлементті және электрлік тұтату шырағын жұмсақ щеткамен тазалаңыз. Бұл бөлшектер таза әрі құрғақ болуы тиіс, осылайша олардың дұрыс жұмыс жасауы қамтамасыз етіледі.

Қақ жарғышты және оттық қақпағын тазалаңыз. Қақ жарғыш саңылауларының жақсы тазартылуын тексеріңіз. Ластың форсунка саңылауларына түспеуін қадағалаңыз. Тазалап болған соң барлық бөлшектерді жақсылап кептіріп, дұрыстап құрастырып, орнына орнатыңыз. Бөлшектердің дұрыс орнатылмауы салдарынан оттықты жағу іске қосылмауы мүмкін.



Оттықтардың қақпақтары қара түсті эмальмен қапталған. Жоғары температура салдарынан қақпақтардың түсі өзгеруі мүмкін, бұл оттықтардың жұмысына әсер етпейді.

## ДУХОВКА

Духовканың ішкі қабырғаларын дымқыл губкамен және жұмсақ жуу құралымен тазалаңыз. Күйіп кеткен және қатты ластар үшін эмальға арналған тазалау құралдарын қолданыңыз. Оларды қолданып болған соң тазалау құралының қалдықтарын мұқият жуып тастаңыз.

Тазалауды бастамас бұрын духовканы суытып алыңыз. Қатты және агрессивті тазалау құралдарын қолданбаңыз, өйткені олар эмальды бүлдіруі мүмкін.

Табаларды, торды және осы сияқты жабдықтарды ыстық сумен, губкамен және жуу құралымен жуыңыз. Қатты ластарды тазалау үшін арнайы құралдарды қолданыңыз.



## ДУХОВКАНЫ AQUACLEAN ФУНКЦИЯСЫНЫҢ КӨМЕГІМЕН ТАЗАЛАУ

Духовканың жұмыс режимдерін ауыстырып қосқышты AquaClean күйіне ауыстырыңыз.

Температураны ауыстырып қосқышпен 70°C температураны орнатыңыз.

Шыны табаға 0,6 литр су құйып, оны бағыттағыштардың төменгі деңгейіне қойыңыз. 30 минуттан кейін духовканың қабырғаларындағы ластар жұмсарып, оларды дымқыл шүберекпен сүртіп алуға болады.



AquaClean функциясын қоспас бұрын духовканы толығымен суытып алыңыз.

## АЛМАЛЫ-САЛМАЛЫ ЖӘНЕ ТЕЛЕСКОПТЫҚ БАҒЫТТАҒЫШТАРДЫ АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

Бағыттағыштарды тазалау үшін тек қарапайым тазалау құралдарын ғана қолданыңыз.

Бағыттағыштарды астынан көтеріп, духовканың қабырғасынан ажыратып алыңыз.

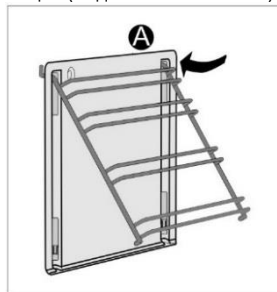
Ұяшықтарынан шығарыңыз.



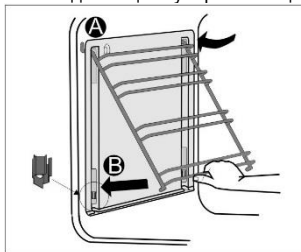
Телескоптық бағыттағыштар ыдыс жуу машинасында жууға арналмаған.

## КАТАЛИТИКАЛЫҚ ҚОСЫМШАЛАРДЫ ОРНАТУ

Қосымшаларды тазалау үшін тек қарапайым жуу құралдарын ғана қолданыңыз. Телескоптық немесе алмалы-салмалы бағыттағыштарды ағытып алыңыз (моделіне байланысты).



Қосымшаны бағыттағыштарға кигізіңіз: бағыттағыштардың сымдарын қосымшаның жоғарғы бөлігіндегі саңылауларға салыңыз "А".



Бағыттағыштарды қосымшамен бірге ұяшықтарына іліп қойыңыз "А".  
Бағыттағыштарды бүйір қабырғаның төменгі бөлігінде орналасқан бекіткіштерге бекітіңіз "В".



Каталитикалық қосымшалар ыдыс жуу машинасында жууға арналмаған.

## ЖАРЫҚТАНДЫРУ ЛАМПАСЫН АУЫСТЫРУ

Электрлік лампа шығын материалы болып табылады, оған кепілдік берілмейді! Ауыстырмас бұрын духовкадан табаны, торды және бағыттағыштарды алып тастаңыз.

### Лампаны ауыстырмас бұрын аспапты электр желісінен ажыратыңыз!

Қақпағын бұрап, лампаны алыңыз.  
Галоген лампа: G9, 230 В, 25 Вт. (Қарапайым лампа: E14, 230 В, 25 Вт - моделіне байланысты.)



Күйіп қалмау үшін қорғанысты қолданыңыз.

## ЕСІКТІ АҚЫРЫН ЖАБУ

(моделіне байланысты)

Есіктер COMFORT топсасымен жабдықталған. Сәл ғана итеру жеткілікті, есіктер жеңіл, бірқалыпты және дыбыс шығармай жабылады.



Егер есікті жұлқып жапсаңыз, ол жүйенің сынуының алдын алу үшін бірқалыпты жабылады.

## ЕСІКТІҢ МЕХАНИКАЛЫҚ ҚҰЛПЫ

(моделіне байланысты)

Құлыпты ашу үшін оны саусағыңызбен оңға итеріп, есікті өзіңізге қарай тартыңыз.

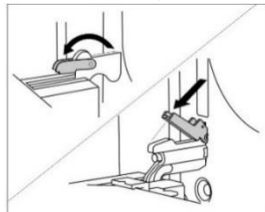


Есікті жабу кезінде құлып автоматты түрде сырт етіп жабылады.

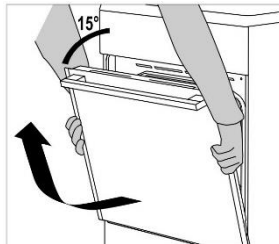
## ЕСІКТІ АҒЫТЫП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

(моделіне байланысты)

1. Духовканың есігін толығымен ашыңыз.
2. Бекіткіштерді артқа қарай тірелгенге дейін қайырыңыз (есікті әдеттегі жабу кезінде). Бекіткіштерді 90°-ға қайырыңыз (есікті бірқалыпты жабу кезінде).



3. Бекіткіштер есіктегі ойықтарға тірелгенге дейін есікті ақырын жабыңыз. Шамамен 15° кезінде (жабылған есікке қатысты) есікті сәл ғана көтеріп, топсалардың ұяшығынан ағытып алыңыз.

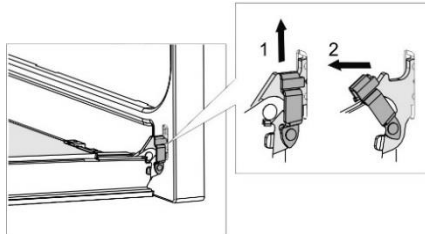


Топсалардың бекіткіштерінің есікті орнатқаннан кейін топсалардың ұяшықтарында сенімді жабылуын қадағалаңыз, әйтпесе негізгі топса күшті серіппенің тартылуы салдарынан кенеттен жабылып кетуі мүмкін. Жарақат алу және бүлдіру қаупі!

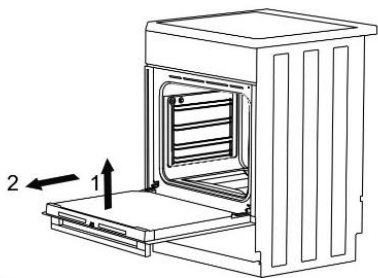
## Есікті ағытып алу және орнату

(моделіне байланысты)

1. Духовка есігін толығымен ашыңыз.
2. Бекіткіштерді көтеріп, қайырып жіберіңіз.



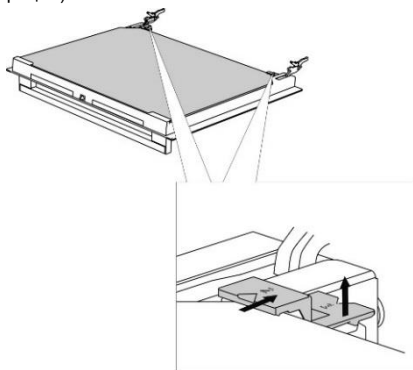
3. Есікті ақырын жабыңыз, оны сәл ғана көтеріп, топсаның ұяшығынан ағытып алыңыз.



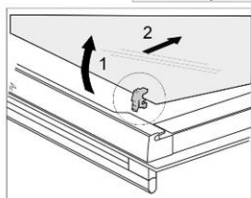
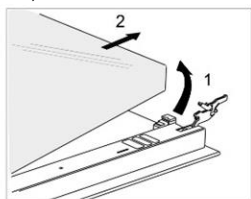
Есікті кері тәртіппен орнатыңыз. Егер есіктер дұрыс ашылмаса немесе жабылмаса, топсалардағы ойықтардың ұяшыққа дұрыс орныққандығын тексеріңіз.

### ЕСІКТІҢ ӘЙНЕГІН АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

Егер есік әйнектері арасында ластанған болса, ішкі әйнекті ағытып алып, ласты тазалай аласыз. Ол үшін духовканың есігін ағытып алу қажет ("ЕСІКТІ АҒЫТЫП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ" бөлімін қараңыз).



Есіктің сол жағындағы және оң жағындағы бекіткіштерді сәл ғана көтеріңіз (бекіткіштегі 1-символ) және шыныға қарсы бағытта тартыңыз (бекіткіштегі 2-символ).



Есіктің әйнегін төменгі жиегінен ұстап, оның бекіткіштерден босауы үшін сәл ғана көтеріңіз, алыңыз.

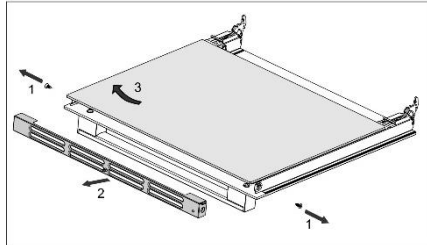
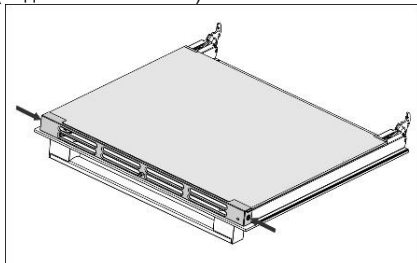
Ішкі үшінші әйнекті ағытып алу үшін (кейбір модельдерде) оны сәл ғана көтеріп, ағытып алыңыз. Әйнектегі резеңке аралық қабаттарды да ағытып алыңыз.



Әйнек кері тәртіппен орнатылады. Есіктегі және әйнектегі таңбалар (жарты шеңбер) сәйкес келуі тиіс.

### Есіктің әйнегін алу және орнату

(модельне байланысты)



Есіктің жандарындағы ұстағыштың бұрандаларын бұрап алыңыз. Ұстағышты ағытып алып, ішкі әйнекті алыңыз.

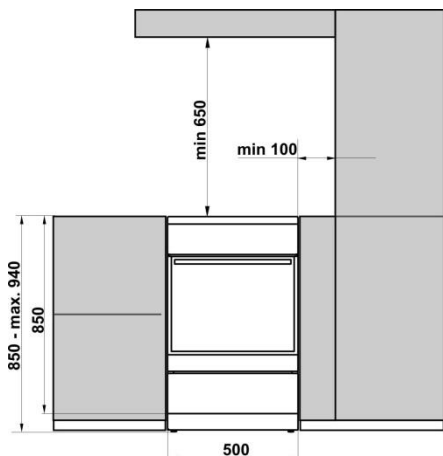


Ішкі әйнекті орнату кері тәртіппен жүргізіледі.

Аспапты дұрыс жалғамауға және қолданбауға байланысты ақаулықтарға кепіл берілмейді. Осындай ақауларды жою бойынша шығындарды тұтынушы көтереді.

## ОРНАТУ ЖӘНЕ ЖАЛҒАУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

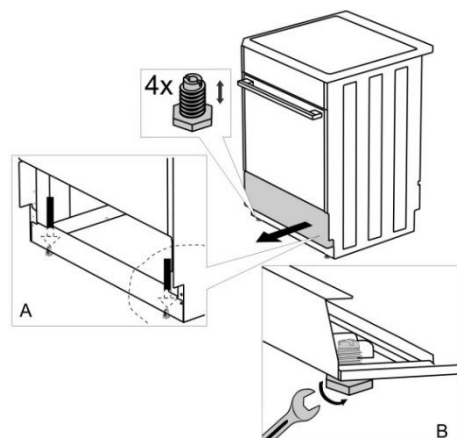
### АСПАПТЫ ОРНАТУ (ММ)



Шпон және көршілес орналасқан асхана жиһазының және көршілес беттердің (еден, артқы және жанындағы асхана қабырғалары) басқа да материалдары 90°C кем емес температураға шыдауы тиіс.

### АСПАПТЫ ТЕҢЕСТІРУ ЖӘНЕ ҚОСЫМША ТҰҒЫР

(моделіне байланысты)

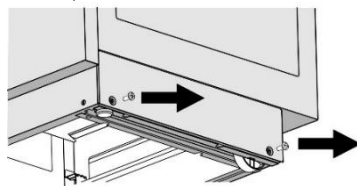


### ПЛИТАНЫҢ БИҚТІГІН РЕТТЕУ

(моделіне байланысты)

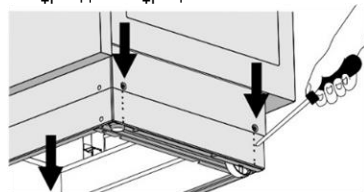
Плитаның биіктігі 900 миллиметрді құрайды. Биіктігі 850 - 940 миллиметр аралығындағы диапазонда реттеуге болады.

1. Плитаны еденге артқы қабырғасымен қойыңыз.
2. Бұрандаларын көрсеткіш бағытында бұрап алыңыз.



Torx T20

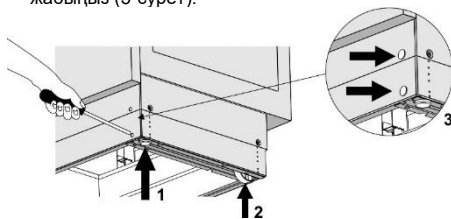
3. Биіктігін реттеңіз.
4. Бұранданы бұраңыз.



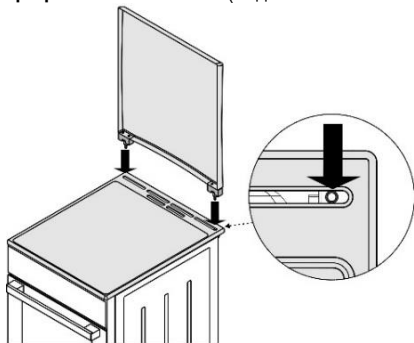
### Плитаны құрылыс деңгейлігі бойынша теңестіріңіз!

Келесі қадамдарды орындаңыз:

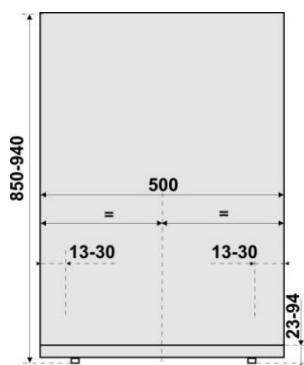
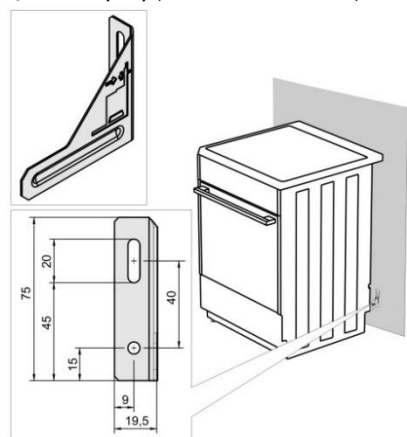
1. Плитаның қажетті биіктігін реттеу үшін реттеу бұрандаларын босатыңыз немесе бұраңыз (1-сурет).
2. Дөңгелектерді цокольдің алдыңғы бетіндегі екі бұрандамен бұрау арқылы оны ретке келтіріңіз (2-сурет). Плитаның көлденеңінен дұрыс орнатылғандығын құрылыс деңгейлігімен тексеріңіз.
3. Цокольдағы саңылауларды бітемелермен жабыңыз (3-сурет).



## ҚАҚПАҒЫН ОРНАТУ (моделіне байланысты)

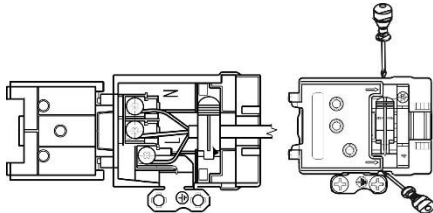


## АСПАПТЫ АУДАРЫЛЫП КЕТУДЕН ҚОРҒАУ (мм) (моделіне байланысты)



Кронштейнді қабырғаға жиынтықта ұсынылатын бұрандалар мен дюбельдер көмегімен бекітіңіз. Егер ұсынылатын бұрандалар мен дюбельдер кронштейнді сенімді бекітуді қамтамасыз етпесе, кронштейнді сенімді бекітуді қамтамасыз ететін басқа бекітпені қолданыңыз.

## ЭЛЕКТР ЖЕЛІСІНЕ ЖАЛҒАУ

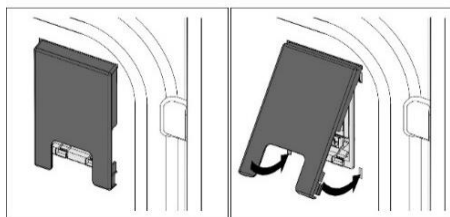
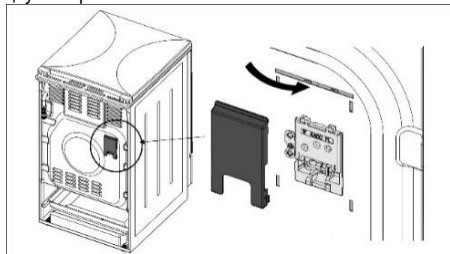


Көршілес электр аспаптардың кабельдерінің қауіпсіз қашықтықта тұруын қадағалаңыз.

Қауіпті жағдайлардың алдын алу үшін байланыстыру кабелін жалғауды тек авторлық құқығы бар сервис орталығының маманы ғана жүргізе алады.

## КЛЕММАЛАРДЫ ҚОРҒАУ

Клеммалар қақпақпен жабылуы тиіс (қосымша жабдықты қараңыз). Электр тоғынан зақым алу қауіпі бар!



## ГАЗҒА ЖАЛҒАУ

### ЗАУЫТТЫҚ БАПТАУ

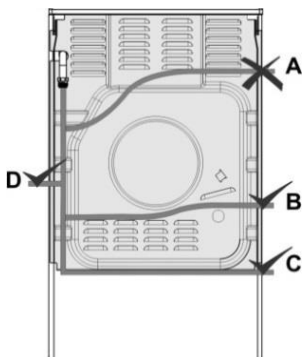
- Газ аспаптары сынақтан өткен және сәйкес белгісімен таңбаланады.
- Газ аспаптар Н немесе Е (20 немесе 25 мбар) түріндегі табиғи газға немесе сұйылтылған газға (50 немесе 30 мбар) бапталған күйде жеткізіледі.
- Аспап газын баптау параметрлері аспап шильдигінде көрсетілген.
- Орнатар және жалғар алдында жалғаудың жергілікті талаптарының (газ түрі және қысымы) аспап баптауларына сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
- Егер қолданылатын газ аспап баптауларына сәйкес келмейтін болса, сервис орталығына немесе жергілікті газбен қамтитын кәсіпорынға

хабарласыңыз. Маман аспапты газдың қолданылатын түріне баптап береді.

- Газдың басқа түріне баптау кезінде форсункаларды ауыстыру және аз шығын бұрандаларын реттеу қажет («Форсункалар кестесі» бөлімін қараңыз).
- Қателіктер болған жағдайда орнату және жалғау жөніндегі нұсқаулықтарға сәйкес функционалды элементтерді тексеру және plombалау қажет. Функционалдық элементтер болып форсункалар және аз шығын бұрандалары табылады.

## ЖАЛҒАУ ПРОЦЕСІ

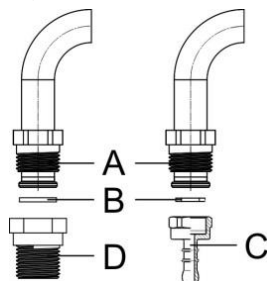
- Аспапты газ баллонға немесе газ құбырына жалғауға болады, бұл ретте қолданыстағы жарлықтар мен стандарттар сақталуы тиіс.
- Аспаптың оң жағында EN ISO 228-1 немесе EN 10226-1 / -2 сыртқы ирек оймасы бар газ көзіне жалғауға арналған газ құбырының түтігі орналасқан (жалғауға қойылатын жергілікті талаптарға байланысты).
- Аспап жиынтығында сұйылтылған газға арналған аралық құрылғы және металл емес аралық қабат ұсынылады.
- Жалғау кезінде G1/2 немесе R1/2 құбырын ол айналып кетпеу үшін ұстап тұру қажет (моделіне байланысты).
- Қосылыстарды герметиктеу үшін рұқсат етілген металл емес аралық қабаттар және герметиктеу үшін рұқсат етілген басқа да материалдар қолданылады. Аралық қабаттар тек бір рет қолданыла алады. Тегіс металл емес аралық қабаттарды сығудың рұқсат етілетін деформациясы 25% құрайды.
- Аспап газ көзіне сертификатталған иілімді шланг көмегімен жалғанады. Шланг аспаптың жоғарғы бөліктеріне тиіп тұрмауы тиіс.



### Иілімді шланг көмегімен жалғау

Егер аспап иілімді шланг көмегімен жалғанатын болса, суретте "А" әрлімімен белгіленген шлангты жүргізуге болмайды. Егер иілімді шланг металл болса, "А" аралық қабатының нұсқасына рұқсат етіледі.

## Газға жалғау элементтері



**A** EN ISO 228-1 газ құбырының түтігі

**B** Қалыңдығы 2 мм металл емес аралық қабат

**C** Сұйылтылған газға арналған аралық құрылғы (жергілікті жалғауға қойылатын талаптарға байланысты)

**D** EN 10226-1 / -2 газ құбырының түтігі (жергілікті жалғауға қойылатын талаптарға байланысты)

Жалғап болған соң оттықтардың жұмыс жасау дұрыстығын тексеріңіз. Жалынның ортасы көк-жасыл түске ие болуы тиіс. Егер жалын тұрақсыз болса, аз шығын бұрандасымен минималды қуатты ұлғайтыңыз. Тұтынушыға аспапты қалай дұрыс қолдану керектігін түсіндіріңіз және онымен бірге "Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты" оқып шығыңыз.



Аспапты жалғаған соң газ қосылыстарының бүтіндігін тексеріңіз.

## ГАЗДЫҢ БАСҚА ТҮРІНЕ БАПТАУ

- Газдың басқа түріне баптау үшін пісіру панелін үстіңгі тақтайдан алу қажет емес.
- Баптауды бастамас бұрын аспапты электр желісінен ажыратыңыз және газ беруді тоқтатыңыз.
- Форсункаларды газдың жаңа түріне сай келетін форсункалармен ауыстырыңыз (кестені қараңыз).
- Сұйылтылған газға баптау кезінде аз шығынның реттеу бұрандасын минималды қуатқа жеткенге дейін тіркелгенше бұраңыз.
- Табиғи газға баптау кезінде минималды, бірақ 1,5 айналымнан аспайтын қуатқа жеткенге дейін аз шығынның реттеу бұрандасын бұрып алыңыз.

**Газдың басқа түріне баптап болған соң** шильдадағы зауыттық баптаулары берілген деректердің үстіне жаңа баптаулары белгіленген жапсырманы жабыстырып қойыңыз. Аспаптың функционалдығы мен бүтіндігін тексеріңіз. Баптау кезінде электр сымдардың, термостат капиллярларының және термозэлементтердің газ шығатын жерде тұрып қалмауын қадағалаңыз.

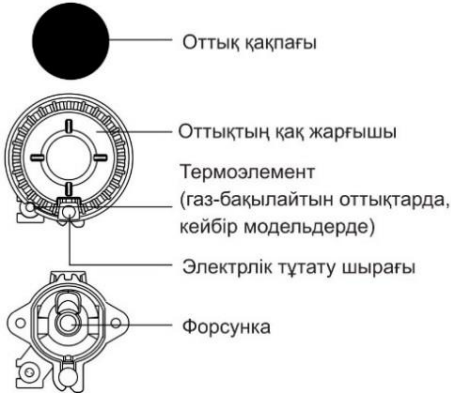
## Газдың басқа түріне баптау элементтері

- Оттықтардың аш шығынды реттеу бұрандалары басқару панелінде ауыстырып

қосқыштың артындағы саңылауларда орналасқан.

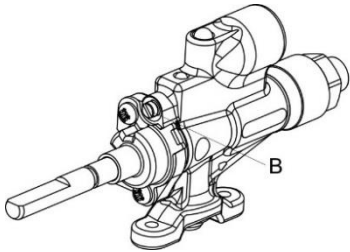
- Басқару панеліндегі ауыстырып қосқыштарды алып тастаңыз.

**Оттық**

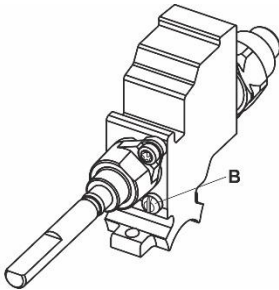


**Газ-бақылауы бар оттық**

**B** Аз шығынның реттеу бұрандасы



**Correci**



**Sabaf**

**КӘДЕГЕ ЖАРАТУ**



Қаптама экологиялық таза материалдардан жасалған, оларды қоршаған ортаға зиян келтірмей қайта өңдеуге, қалдықтарды сақтауға арналған арнайы полигондарда жинауға және кәдеге жаратуға болады. Қаптама материалдардың тиісті таңбасы бар.

Бұйымдағы немесе оның қаптамасындағы символ оның тұрмыстық қалдықтар ретінде кәдеге жаратуға жатпайтындығын көрсетеді. Бұйымды одан ары кәдеге жарату үшін электронды және электрлік жабдықтарды қабылдауға арналған тиісті орындарға тапсырған жөн.

Бұйымды кәдеге жарату ережелерін сақтай отырып, осы сияқты қалдықтарды тиісті түрде жоймау салдарынан қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына зиян келтірудің алдын алуға көмектесе аласыз. Бұйымды кәдеге жарату туралы барынша толық ақпарат алу үшін жергілікті билік органдарына, қалдықтарды шығару және кәдеге жарату жөніндегі қызметке немесе бұйымды сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Класс энергопотребления	<b>A</b>
СЕРИАЛЫҚ НӨМІРІ	
<b>X XX X XXXX</b> X XX X XXXX	Өндірілген жылы Өндірілген жылының аптасы Өнімді пайдалану мақсаты Аптадағы шығарылған партиясындағы німнің реттік нөмірі
Пайдалану мерзімі – 10 жыл	
Құрамында зиянды заттары жоқ - RoHS	
Жерлендіру белгісі	



# ҚОРЫТЫНДЫ ТАҒАМДАР

EN 60350-1 стандартына сәйкес қорытынды тағамдар.

## СТАНДАРТТЫ ПІСІРУ

Тағам	Жабдық	Деңгей (астынан)	Қыздыру режимі	Тем-ра, °С	Дайындау уақыты, мин.
Печенье бір деңгейде	Ұсақ эмальданған таба	3	==	140-150*	25-40
Печенье бір деңгейде		3	⊕	140-150*	25-40
Печенье екі деңгейде		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Печенье үш деңгейде		2, 3, 4	⊕	130-140*	35-55
Кекстер, капкейктер бір деңгейде	Ұсақ эмальданған таба	3	==	150-160	25-40
Кекстер, капкейктер бір деңгейде		3	⊕	150-160	25-40
Кекстер, капкейктер екі деңгейде		1,3	⊕	140-150	30-45
Кекстер, капкейктер үш деңгейде		2, 3, 4	⊕	140-150	35-50
Торт	Дөңгелек металл қалып Ø26/тор	1	==	160-170*	20-35
Торт		2	⊕	160-170*	20-35
Алма қосылған қаусырма	2x Дөңгелек металл қалып Ø20/тор	2	==	170-180	55-75
Алма қосылған қаусырма		2	⊕	170-180	45-65
Тосттар	Тор	4	▼▼▼	230	1-4
Бифбургер	Тор + майды жинауға арналған ұсақ таба	4	▼▼▼	230	20-35

\* Алдын ала қыздыру 10 минут.

## ФОРСУНКАЛАР КЕСТЕСІ

Газ түрі және қысымы	Воббе саны	Кішкене оттық		Стандартты оттық	
		Стандартты			
		макс.	мин.	макс.	мин.
<b>Н табиғи газ</b> W <sub>0</sub> =45,7+54,7 МДж/м <sup>3</sup>	Номиналды жылу (кВт)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Шығын (л/с)	95,3	45,7	181,0	45,7
	Форсунка (1/100 мм)	72X	26 <sup>1)</sup> / 35 <sup>2)</sup>	103Z	26 <sup>1)</sup> / 35 <sup>2)</sup>
<b>Е табиғи газ</b> W <sub>0</sub> =40,9+54,7 МДж/м <sup>3</sup> G20, p=20 мбар	Форсунка артикулі	690771		568169	
<b>3+, В/Р сұйытылған газ</b> W <sub>0</sub> =72,9+87,3 МДж/м <sup>3</sup> G30, p=30 мбар	Номиналды жылу (кВт)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Шығын (л/с)	72,8	34,9	138,3	34,9
	Форсунка (1/100 мм)	50	26 <sup>1)</sup> / 35 <sup>2)</sup>	68	26 <sup>1)</sup> / 35 <sup>2)</sup>
	Форсунка артикулі	690780		568175	

Газ түрі және қысымы	Воббе саны	Үлкен оттық	
		макс.	мин.
<b>Н табиғи газ</b> W <sub>0</sub> =45,7+54,7 МДж/м <sup>3</sup>	Номиналды жылу (кВт)	3,0	0,76
	Шығын (л/с)	285,9	72,4
	Форсунка (1/100 мм)	130H3	33 <sup>1)</sup> / 46 <sup>2)</sup>
<b>Е табиғи газ</b> W <sub>0</sub> =40,9+54,7 МДж/м <sup>3</sup> G20, p=20 мбар	Форсунка артикулі	574285	
<b>3+, В/Р сұйытылған газ</b> W <sub>0</sub> =72,9+87,3 МДж/м <sup>3</sup> G30, p=30 мбар	Номиналды жылу (кВт)	3,0	0,76
	Шығын (л/с)	218,3	55,3
	Форсунка (1/100 мм)	86	33 <sup>1)</sup> / 46 <sup>2)</sup>
	Форсунка артикулі	574287	

<sup>1)</sup> Copreci / <sup>2)</sup> Sabaf

- Зауытта сұйылтылған газға арналған реттеу бұрандалары кірістірілген, олар осы аспаптың газының зауыттық баптауларына сәйкес реттелген.
- Газдың басқа түріне баптау кезінде реттеу бұрандаларын газдың талап етілетін шығынына реттеу (босату немесе бұрау - макс.1,5) қажет.

Оттықтар қуаты H<sub>s</sub> газының жануының жоғары жылулығын есепке ала отырып берілген.



Газ көзіне жалғауды және газдың басқа түріне баптауды жергілікті газбен қамту кәсіпорнының ресми рұқсаты бар білікті маман немесе авторлық құқығы бар сервис орталығының маманы ғана орындай алады.

*Өндіруші аспаптың функционалдық сипаттамаларына әсер етпейтін өзгерістерді енгізуге құқылы.*

ID 717009





GORENJE **K5141WH, K5141WF, K5142WF-B, K5121WH**  
IFU EPS6 KP GOR KK

2020 06 22  
**SAP 717009**