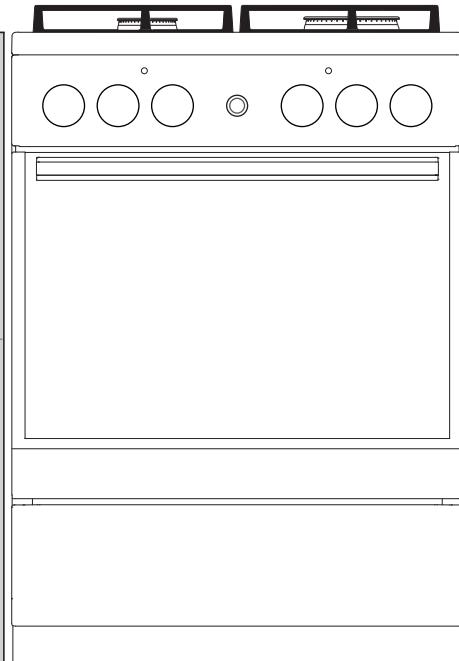


KZ

АРАЛАС ПЛИТАНЫ
ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ
ТОЛЫҚ НҰСҚАУЛЫҚ

gorenje



KN5121WG
KN5121WD

www.gorenje.com

Сенім білдіргенің үшін алғыс айтамыз және жаңа аспабыңыз құтты болсын.

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

Аспабыңызда бұзылуардың жоқ екендігін тексеріп алыңыз. Бұзылуарды анықтаған жағдайда аспапты сатып алған сауда үйіміна хабарласыңыз.

Егер аспапта елініздің символы бар болса, бұл нұсқаулық жарамды болып табылады. Егер символ болмаса, елінізде қабылданған талаптарға сейкес аспапты баптау жөніндегі техникалық нұсқауларды орындаңыз.

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

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты біздің интернет сайтымыздан да таба аласыз:

<http://www.gorenje.com>



Маңызды ақпарат



Кеңес, ескертпе

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.
Partizanska cesta 12
SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com



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 етпеніз! 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 тигізбеніз. 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 етпеніз.

ЕСКЕРТУ! Жану қауіп! 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 сұлгімен жабыңыз.

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

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

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

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

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Пісіру бетінің осы аспапты өндіруші өзірлеген 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 ұксас 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 сұығаннан кейін ғана болады.

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

Газ көзіне жалғауды жергілікті газбен қамту қәсіпорнының 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 дene 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 орындаі 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 ұзак 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 ұзак уақыт бойы (мысалы, кезекті еңбек демалысы кезінде) қолданбайтын болсаңыз, газ жіберуді вентильмен жауып тастаңыз.

Осы аспап бөлмеде жанбаған газдың қауіпті жиналудының алдын алатын құрылғымен жабдықталмаған.

Аспапты ауаны желдегу бойынша талаптарға сәйкес келетін бөлмелерге орнатуға болады. Орнату жөніндегі нұсқаулықты оқыңыз!

Көршілес әлектрлік аспап қабельдерінің духовканың ыстық есігімен қысылып қалмауын қадағалаңыз. Қысқаша түйікталу қауіпі бар! Көршілес әлектрлік 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,
- әлектр аспаптар мен жарықты қоспаңыз және сөндірменіз;
- бөлмені жақсылатап желдетіңіз (терезелерді ашыңыз!),
- тез арада сервис орталығына немесе газбен қамтитын кесіпорынға 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 әмалын бұлдіруі мүмкін.

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

Есік топасы жүктеме түскен кезде бұлінуі мүмкін. Ашылып тұрған есікке ауыр ыдыс қоймаңыз. Аспапты тазалау кезінде есікке сүйенбеніз. Ашылып тұрған есіктің үстінен баспаңыз және оның үстінен балалардың отыруына рұқсат етпеніз.

Желдегу саңылауларын жаппаңыз және бітеменіз!

Салқындаататын желдеткіш істен шығып кеткен жағдайда, құрылғыны пайдаланбаңыз және де қызмет көрсете орталығына жолығыңыз.

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

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

Сақтаудың шарттары және мерзімі: аппараттар табиғи желдеткіші және қалыпты жағдайы бар (сыртқы ортада белсенді заттар мен шаң болмауы керек, температура диапазоны -10° және 37°C арасында, ауаның қатыстық ылғалдығы максимум 85%, соққы мен дірілді болдырмау керек) жабық жайда сақталуы керек, сақталу мерзімі шектелмеген (сақталу жағдайын үстану барысында), қызмет ету мерзімі (егер тасымалдау, сақтау, орнату және техникалық қызмет көрсете бойынша үйғарымдарын үстанса) 10 жыл.

Аспапты электр желісіне жалғау үшін H05VV-F5G1,5 таңбасы бар немесе сенімділігі жоғары 5x1,5 мм² шнурды қолданыңыз. Шнурды техникалық қызмет маманы немесе ұксас 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

Қақпағты ашпас бұрын оның таза екендігіне және үстінде сұйықтық жоқ екендігіне көз жеткізіңіз. Аспап металл немесе шыны қақпақпен жабдықталу мүмкін. Қақпағты жанағы толығымен сұығаннан кейінған болады.

Оттық жұмыс істеп тұрған кезде, қақпағты жаппаңыз.



Бұйымдағы немесе оның қантамасындағы символ қызу кезінде шыны қақпақтың жарылып кету мүмкіндігін білдіреді.

Қақпағты жаппас бұрын барлық жанағыларды сөндіріңіз және пісіру беті сұығанға дейін күтіңіз.

ПЛИТА ЖӘШІГІ



Жәшіктегі жаңғыш, жарылу қауіпі бар және қызуға шыдамсыз заттарды сақтаманыз (мысалы, қағаз, шуберек, пакет, тазалау құралдары және аэрозольдар). Жану қауіпі бар!

ДУХОВКАНЫ ЖАБДЫҚТАУ

(моделіне байланысты)

АЛМАЛАС-САЛМАЛАС БАҒЫТТАҒЫШТАР

Алмалы-салмалы бағыттағыштардың 4 деңгейі бар.

Аспапты пайдалану табалардың бағыттағыштарымен де немесе бағыттағыштарысыз да қауіпсіз.

ТЕЛЕСКОПТЫҚ БАҒЫТТАҒЫШТАР

Телескоптық бағыттағыштар 2, 3 және 4-денгейлерде орнатылады және өндірудің екі нұсқасына ие: ішінәра 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 салқындаатының желдеткішпен жабдықталған, оп корпусты және аспапты басқару панелін салқындаатады.

Салқындаатын желдеткіш духовка жұмыс жасайды.



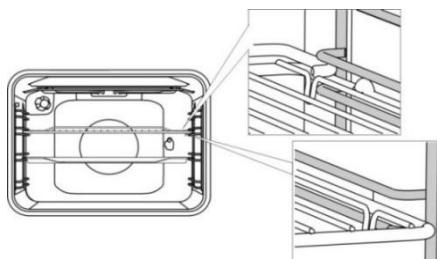
Жұмыс барысында аспап және оның қол жетімі бөлшектері қатты қызды. Асхана қолғаптарын немесе тұтқыштарын қолданыңыз!

ТОР



Тордың алдыңғы бөлігінде шектегіштер бар, сондықтан алу кезінде торды алдынан сәлғана 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 майысын мүмкін, бұл оның жұмыс жасауына әсер етпейді. Салқындағаннан кейін жабдық бастапқы пішіміне оралады.

КІРІП ТҮРТАНЫҢ АУЫСТЫРЫП

ҚОСҚЫШТАР

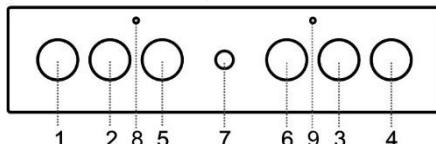
(моделіне байланысты)

Ауыстырып қосқыштың үшшығынан шығуы үшін оны басыңыз, содан соң бұры 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)



KN5121WG

1. Алдыңғы сол жақ конфорканың ауыстырып қосқышы

KN5121WD

1. Алдыңғы сол жақ конфорканың ауыстырып қосқышы (газ жанаарғысы)

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

АСПАПТЫ ҚОЛДАНУ

АЛГАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

Барлық керек-жарақтар мен тасымалдау құттамасын аспаптан алыныз.

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

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

Духовкани алғаш қыздыру кезінде жаңа аспапқа тән иis шығады, сондықтан бөлмені жақылап желдетіп алу қажет.

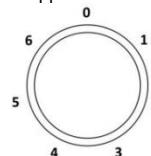
ЕСКЕРТУ!

Осы аспап түтін шығаруға арналған асхана сорғысына жалғанбаған. Аспап қолданыстағы ережелерге сәйкес орнатылуы және жалғануы тиіс. Жеткілікті жеделдүті қамтамасыз етуге ерекше назар аударған жөн. Кепілдік талонында аспапты орнату, жалғау және газдың қайта түріне қайта балтап туралы белгі жасалуы тиіс. Мұндай белгі болмаған жағдайда тұтынушы кепілді жөндеу құқығынан айрылады.

Осы аспап бөлmede жанбаған газдың қаупіт жиналып қалуының алдын алатын құрылғымен жабдықталмаған. Сондықтан аспап ауа айналымы жеткілікті бөлмеге ғана орнатыла алады — 20 м³/с ком емес. Бұл жағдайда ауа айналымынан ауаның бөлмеге бір немесе бірнеше саңылаулар арқылы қажетті көлемде түсін түсінеміз. Желдету саңылаулары ауаны ашық кеңістікке шығаруы тиіс.

ПІСІРУ БЕТИ

- Үйдістың түбі және конфорка беті жақсы жылу өткізгіштікі қамтамасыз ету және пісіру етінің бүлінүйнің алдын алу үшін әрқашан таза әрі құргақ болуы тиіс.
- Қойіп кеткен май жалындау мүмкін, сондықтан майдың көп мөлшері қолданылатын тағамдарды тұрақты бақылаумен дайындаңыз.
- Пісіру беттін үстінде су ыдыстың және дымыл қақпақтарды қоймаңыз. Ілғал конфоркаларды булдіру мүмкін.
- Үйстyk бетті қолданылмайтын конфоркаларға қорып салынадатыңыз, ейткені 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 қю және осылайша қалық жылуды қолданып, электр энергиясын үнемдеу үсынылады.



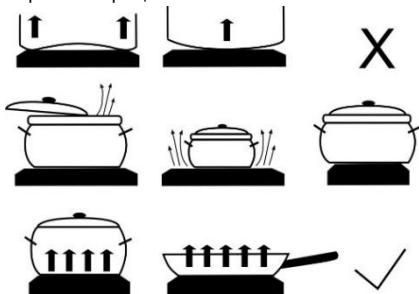
Экспресс-конфоркалар (кейір модельдерде) стандартты конфоркалардан жогары қуатымен ерекшеленеді және жылдам қыздады. Мұндай конфоркалар ортасында қызыл нұктемен белгілінген. Ұақыт еткен сайын конфорканы көп қыздыру және тазалау салдарынан нұкте жойылып кетуі мүмкін.



Ұақыт еткен сайын жоғары температура салдарынан дайындау кезінде шоыйын конфоркалардың жиектемелері және конфорканың айналасы сарғаюы мүмкін. Мұндай езгерістерге кепілдік берілмейді.

ЫДЫСТЫ ҚОЛДАНУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

- Түбі тегіс, тұрақты сапалы ыдыстарды қолданыңыз.
- Үйдіс түбінің диаметрі конфорка диаметтріне сәйкес келуі тиіс.
- Түбі жылтыратылған отқа төзімді шыныдан жасалған ыдыс, түбінің диаметрі конфорка диаметтріне сәйкес келген жағдайда пісіру бетінде қолдау үшін жарамды болып табылады. Диаметрінен үлкен ыдыс жарылып кетуі мүмкін.
- Үйдисты конфорканың ортасына орналастырының.



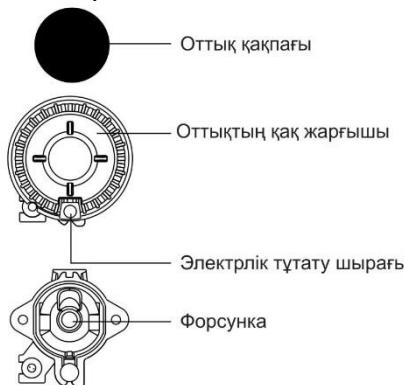
- Жылдам пісіргіште дайындау кезінде тиесті қысымға қол жеткізбейнше, дайындау процесін тұрақты бақылап отырыңыз. Алдымен конфорка максималды куатпен жұмыс жасауы тиіс, содан соң жылдам пісіргішті өндіруші ұсыныстарын сақтай отырып, конфорканы қыздыру дөрежесін ақырындан темендейтіз.
- Үйдисты әрқашан сұйықтықтың жеткілікті мөлшерінің болуын қадағалаңыз. Бос ыдысты қыздыру салдарынан пісіру беті қызып кетуі мүмкін, нәтижесінде ыдыс және пісіру беті булинеді.
- Арнайы ыдысты қолдану кезінде осы ыдысты өндірушінің ұсыныстарын орындаңыз.

ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҮНЕМДЕУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

- Үйдіс түбінің диаметрін конфорка диаметтріне сәйкес келуі тиіс. Үйдистың диаметрі кішкене болған кезде энергияны тұтыну артады, конфорка булинуі мүмкін.
- Егер тағамды дайындау рецептінде рұқсат етілсе, ыдыстың қакпағын жауып қойыңыз. Қакпақ елшемі бойынша ыдысқа сәйкес келуі тиіс.
- Үйдіс дайындалатын тағам мөлшеріне сәйкес келуі тиіс. Үлкен ыдыста азған тағамды дайындау электр энергиясын шығындауда алып келеді.
- Ұзақ уақыт бойы пісіруді қажет ететін тағамдары жылдам пісіргіште дайындаңыз.
- Қекөністерді азған су мөлшерінде пісіріңіз. Мұндай тәсілмен өнімдер әдептегіден жылдам піседі, бірақ бұл ретте ыдысқа қакпағының толықтай жабылып тұруы маңызды. Қайнаган соң конфорка куатын жаймен қайнау күйіне деін азайтыңыз.

ГАЗ ОТТЫҚТАРЫ

- Егер тағамды құырғыңыз келсе, алдымен оттықтың максималды куатын орнатыңыз, содан соң минималды куатпен дайындауды жалғастырыңыз.
- Егер қауіпсіздік жүйесі жоқ оттық жалыны сөнсө (газ-бакылаусыз), газ бөлмеге шығарылады!
- Оттық қақпағы қақ жарғышқа дәл орнатылуы тиіс. Қақ жарғыш саңылауларының әрқашан таза болуын қадағалаңыз.



ЫДЫСТАРДЫ ҚОЛДАНУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

- Дұрыс таңдалған ыдыс оңтайлы дайындау үақытын және газ шығының қамтамасыз етеді. Ең маңызды параметр болып ыдыс диаметрі табылады.
- Өте кішкене ыдыстың жиектерінен шығып тұратын жалын ыдысты бұлдіруі мүмкін, бұл ретте газ шығыны да артады.
- Газдың жануы үшін ауа қажет, ауаның берілуі ете үлкен ыдыспен шектеледі, сондай-ақ жану тиімділігі темендейді.

Қосымша топ (кеібір модельдерде)

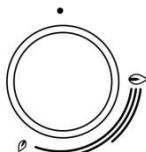
Қосымша топ диаметрі кішкене ыдыста дайындау кезінде қолданылады. Қосымша торды кішкене оттығы бар тордың устінде орналастырыңыз.

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

ОТТЫҚТЫ ТҮТАТУ ЖӘНЕ ЖҰМЫС ЖАСАУЫ



Ауыстырып қосқышты бүрмас 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.

Құтты (○) 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 тұтанаады.

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 тұтанаады.

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



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

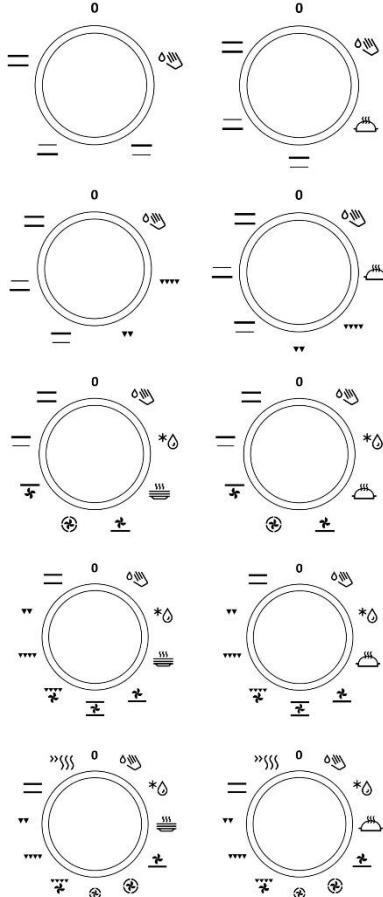
Егер қандай да бір себептермен оттық жалыны сөніп қалса, оттықтық сөндіріп, кемінде 1 минут күтіңіз. Содан соң тұтатуды қайталаңыз.

ДУХОВКА

ЖҰМЫС ПАРАМЕТРЛЕРІН ОРНАТУ

Духовканың жұмыс жасау режимін режимдерді ауыстырып қосқышпен және температура температуралы ауыстырып қосқышпен орнатылады.

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



Қыздыру режимін духовка жұмысы барысында да өзгертуге болады.

ДУХОВКА ТЕМПЕРАТУРАСЫН ОРНАТУ

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



Тұтқаны нелдік 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 бұрыныз.

Режим	Сипаттама
Ұсынылатын температура, °C	
Духовка режимдері	
»»»	ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ Духовканы белгілі бір температурага дейін жылдам қыздыру үшін қолданылады және пісіруге арналған. Тағайындалған температурада жеткен соң режим сөнеді.
50-275	КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ҮСТИНЕН + АСТЫНАН) Жоғары және теменгі қыздыру элементтері духовка ішінде жылуды біркелкі таратады. Пісірмелер мен етті бағытташтардың бір ғана деңгейінде дайындауға болады.
200	ҮСТИНЕН ҚЫЗДЫРУ Бұл режимде тек жоғары қыздыру элементі ғана жұмыс жасайды. Бұл режимді тағамдарды үстінен косымша пісіру үшін қолдануға болады (мысалы, қытырлап қызарғанға дейін).
180	АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ Бұл режимде тек төменгі қыздыру элементі ғана жұмыс жасайды. Егер тағамды астынан пісіру қажет болса, осы режимді қолданыңыз.
230	ГРИЛЬ Улкен грильдің бір бөлігі болып табылатын инфрақыздыргыш жұмыс жасайды. Бұл режимді бутербродтардың, тосттардың, сыра шұжықтарының шағын порцияларын күзуру үшін қолдануға болады.
230	УЛКЕН ГРИЛЬ Осы режимде жоғары қыздыру элементі және инфрақыздыргыш қосылады. Негізгі жылуды духовканың төбесінің астында орналасқан инфрақыздыргыш шығарады. Жоғары қыздыру элементі тағамды табаның / тордың бетін толыктай тиімді пісіруге септің тиізеді. Еттің кішкене кесектерін дайындауға болады, мысалы, стейктер, шницелдер, шұжықтар, сонымен қатар бутербродтар мен тосттар

Режим	Сипаттама
Ұсынылатын температура, °C	
Духовка режимдері	
170	ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ Инфрақыздыргыш пен желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Етті грильде пісіруге және еттің үлкен кесектерін және құс етін бағытташтардың бір деңгейінде дайындауга арналған. Ол қабығы қытырлап тағамдарды дайындау үшін де қолданылады.
170	ҮСТИНЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ Осы режимде жоғары қыздыру элементі мен желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Бұл режим еттің үлкен кесектерін және құс етін пісіру, сонымен қатар үстінен ірімшік себілген тағамдарды дайындау үшін де қолданылады.
200	АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ Төменгі қыздыру элементі, желдеткіштің айналасындағы қыздыру элементі және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Бұл режимді піца, шырынды пісірмелер, аштықты қосылған немесе қантты қамырдан жасалатын жеміс торттарын пісіру, сонымен қатар көп деңгейде дайындау үшін қолданған жән.
200	ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ 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	АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ Бұл режим көтерілмейтін пісірмелерді дайындау және жемістер мен кекеністерді консервациялау үшін қолданылады.
180	АСТЫНАН ЖӘНЕ ҮСТИНЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ Бұл режимде бір уақытта төменгі және жоғары қыздыру элементтері және желдеткіш жұмыс жасайды. Желдеткіш ыстық ауаны духовка көністігінде біркелкі таратуды қамтамасыз етеді. Бұл режимді кез келген пісірмелерді дайындау, өнімдерді еріту, жемістер мен кекеністерді көптіру үшін қолдануға болады.

Режим ұсынылатын температура, °C	Сипаттама
Духовка режимдері	
	ҰДЫСТЫ ҚЫЗДЫРУ Үстелге ұсынғаннан кейін тағамдар мен сусындардың ұзақ уақыт бойы ыстық күйінде қалуын үшін ұдышты қыздыруға арналған.
60	БАЯУ ПІСІРУ *
	Бұл функция өнімдердің шырыны мен жұмсақтығын сақтай отырып, ұқыпты еріп біркелкі дайындауга мүмкіндік береді. Балықты, етті және пісірмелерді бір деңгейде дайындауда болады.
180	ЕРІТУ
	Тең жедеткіш қана жұмыс жасайды. Аяу қыздыру элементтерін қоспай-ақ айнала береді. Бұл режим өнімдердің ақырындан еріту үшін қолданылады.
70	AQUACLEAN ТАЗАЛАУ Тең төмөнгі қыздыру элементі жұмыс жасайды. Режим духовканы дайындағаннан кейін қалған ластарды тазалау үшін қолданылады. Тазалай 30 минутқа созылады.

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

ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІН СИПАТТАУ

Бос духовканы қыздырган кезде энергия көп шығындалады. Сондыктан пісірмелердің немесе пиццаңың көп мөлшерін көзекпен пісіру кезінде электр энергиясы үнемделеді, өйткені духовка қызып тұр.

Жылууды жақсы өткізетін күнгірт, қара, силиконмен немесе эмальмен жабылған табаларды қолданыңыз.

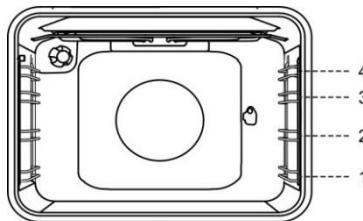
Пісіруге арналған қағазды қолданған кезде оның жоғары температурага тәзімді екендігіне көз жеткізіл алыңыз.

Тағам дайындау кезінде духовканың ішінде бу пайда болады, ол канал арқылы аспаптың артқы белгінен шығарылады. Бу аспаптың есігіне және қақпағына конденсациялануы мүмкін (моделіне байланысты). Бұл қалыпты құбылыс, ол құрылғы жұмысына әсер етпейді. Тағам дайындауды аяқтаганнан кейін конденсат сүсүн 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 түзілінің алдын алу үшін піскен тағамды жабық духовка ішіне сүтпәншыз.

Бағыттағыштардың деңгейі



ДУХОВКА РЕЖИМДЕРІ

ЖАРЫҚТАНДЫРУ

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

ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ »sss«

Духовканы белгілі бір температурага дейін жылдам қыздыру үшін қолданылады және пісіруге арналғаман.

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

КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ —

(ҮСТИНЕ + АСТЫНАН)

Жоғары және төмөнгі қыздыру элементтері духовка ішінде жылуды біркелкі таратады. Пісірмелер мен етті бағыттағыштардың бір ғана деңгейінде дайындауда болады.

Ет дайындау

Әмальдандан ыдысты, отқа тәзімді 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 күнгірт табаларды қолданыңыз. Ақшыл табаларда пісіре нашар піседі, өйткені жылу ақшыл қабырғалардан шағылышады.

Формаларды торға орнатыңыз. Егер духовкамен бірге ұсынылған табаларды қолданатын болсаныз, торды алып тастаңыз. Духовканы алдын ала қыздыру дайындауда уақытын азайтады.



Пісіру кезінде терен табаны бағыттағыштардың 1-денгейіне орнатыңыз.

ҰЛКЕН ГРИЛЬ, ГРИЛЬ ▼▼▼▼ ▼▼

Ұлкен гриль кезінде жоғары қыздырыштың элемент және духовканың төбесінің астына орналасқан инфрақыздырыштың қосылады.

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

Инфрақыздырығышты алдын ала 5 минут бойы қыздырып алу қажет.

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

Гриль режимінде пісіру процесін тұрақты қағақалап отырыңыз, ейткені ете жоғары температура салдарынан ет жылдам күйіп кету мүмкін!

Грильдің майлары емес шұжықтарды, ет кесектерін және балық (стейк, шницель, аркан балық және т.б.) пісіру үшін, бутерброттар мен тосттар дайындау үшін қолдануға болады.

Еттің топта дайындауда көзінде еттің күйіп кетпеуі үшін оған өсімдік майын жағының және 4-денгейге орнатыңыз. Тордың астына 1 немесе 2-денгейге май жинауға арналған табаны орнатыңыз. Еттің табада дайындауда көзінде май мен ет шырының күйіп кетпеуі үшін сұйықтық күйіп отыру қажет. Пісіру кезінде еттің аударып отырыңыз.

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

Форельдің қағаға сұлғімен көптіріңіз. Ішіне ақпелкен, тұз және сарымсак салып, устінен өсімдік майын жағыныз. Балықты торға қойыңыз, пісіру барысында оны аудармаңыз.



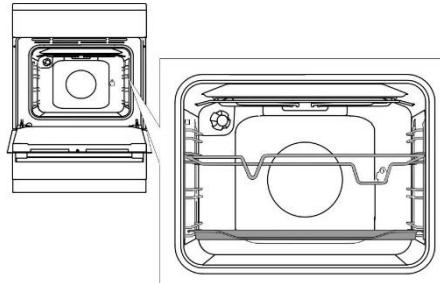
Грильде дайындауда духовка есіргі жабылып тұрған кезде жүргізіледі.

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

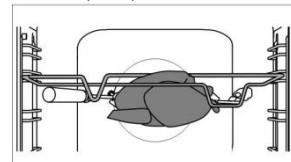
Істіктің пісіру кезінде

(кейір модельдерде)

Істіктің пісірудің максималды температурасы 230°C.



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



Дайындауда еттің істікке шаншып, екі жағынан шанышқымен бекітіп қойыңыз. Шанышқылардағы бұрандаларды бұраңыз.

Тұтқаны істікке бұраңыз. Істіктің еткір үшін қақпақпен жабылып тұрған мотордың мұфтасына (духовканиң оң жақтағы артқы қабырғасындағы саңылау) салыңыз.

Істіктің алдыңғы бөлігін рамканың алдыңғы белгіліндегі ойықта орнатыңыз.

Духовканиң есігін жаппас бұрын істік тұтқасын бұрып алыңыз.

УЛКЕН ГРИЛЬ режимін таңдап, духовканы қосыңыз.



Грильді 4-куйде қолданбаңыз.

Грильде дайындауда духовка есіргі жабылып тұрған кезде жүргізіледі.



ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ

Инфрақыздырығыш және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Ет, балық, көкөніс пісіруге арналған. (ГРИЛЬГЕ арналған сипаттамалар мен кеңестердің қарашыз!)



АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ

Теменгі қыздыру элементі, желдеткіштің айналасындағы қыздыру элементі және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Бұл режимдің пица, алма бәлішін және жеміс торттарын пісіру үшін қолданған дұрыс.



ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ

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

Ет дайындау

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

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

Пісірмелер дайындау

Духовканы алдын ала қыздырып алу үсынылады. Ұсақ пісірмелерді кішкене табаларда бір уақытта бірнеше деңгейде пісіріңіз (2 және 3). Пісіру уақыты бірдей табалар да өзгеши болуы мүмкін. Жоғарғы табаны духовкадан төмендегі табага қарағанда жылдам алу қажет болуы мүмкін.

Формаларды торға орнатыныз. Егер духовкамен бірге үсынылған табаларды қолданатын болсаңыз, торды алып тастаңыз. Ұсақ пісірмелер, мысалы, бөліштер өлшемі бойынша мүмкіндігінше бірдей болуы тиіс.



Пісіру кезінде терең табаны бағыттағыштардың 1-денгейінде орнатыңыз.



АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ҚҰМЫСЫ

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

Консервациялау

Консервациялауга арналған банкалар мен өнімдерді әддегідей дайындау алышыз. Резенке аралық қабаттары бар банкаларды және шыны қаптақтары қолданыныз. Буралатын металл қаптақтары бар банкаларды, сонымен қатар металл банкаларды қолданбаңыз. Өнімдердің бірдей мөлшерімен толтырылған, бірдей өлшемдегі банкаларды алған жөн. Банкаларды тығызыдан жабыңыз.

Терең табага 1 литр жылы су (шамамен 70°C) құйының және оған 6 банканы бір біріне және духовканың қабырғасына тиіл тұрмайтындағы етіп орналастырыңыз. Банкалары бар табаны астынан 2-денгейге орналастырыңыз.

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



АСТЫНАН ЖӘНЕ ҮСТИНЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ҚҰМЫСЫ

Бұл режимді кез келген пісірмелерді дайындау, өнімдерді еріту, жемістер мен көкеністерді кептірүү үшін қолдануға болады. Өнімдерді қызып тұран духовкага салмас бұрын қыздыру индикаторы бірінші рет сөнгенте дейін күтіңіз. Ен жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін бір деңгейге пісіріңіз.

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

ЕРІТУ *

Бұл режимде ауа қыздырығыш элементтерді қоспай-ақ айнала береді.

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

Көп жағдайда өнімдерді қаптамасынан алу үсынылады (металл қапсырмалар ен қысыштарды алып тастаңыз).

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

ҰДЫСТЫ ҚЫЗДЫРУ

Үстелге үсынғаннан кейін тағамдар мен сусындардың үзақ уақыт бойы ыстық қүйінде қалуы үшін ыдышты қыздыруға арналған.



БАЯУ ПІСІРУ (GENTLEBAKE)

Бұл функция өнімдердің шырыны мен жұмысақтығын сақтай отырып, ұқыпты ері біркелкі дайындауға мүмкіндік береді. Балықты, етті және пісірмелердің бір деңгейде дайындауға болады.



AQUACLEAN ТАЗАЛАУ

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

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ



Тазалауды бастамас бұрын аспапты электр жөлісінен ажыратып, сұзытыңыз.

Балалар аспапты үлкендердің қадағалауымен ғана тазалай және қызмет көрсете алады!

Алюминий беттер (газ оттықтары)

Осындаид беттерге арналған сұйық абразивтік емес тазалау құралдарын және жұмсақ шүберек қолданыңыз. Құралды дымық шүберекке жағып, бетті сұртіңіз. Тазалау құралын сүмен жуып тастаңыз және бетті құргатып сұртіңіз. Тазалау құралын тікелей алюминий бетке жақлаңыз. Абразивтік тазалау құралдары мен ыдысқа арналған губканы қолдануға болмайды.



Осындаид беттерге духовкаларды тазалауға арналған спрейдің тимеуін қадағалаңыз, өйткені бұл беттің қатты бұлшынан алып келеді.

Тот баспайтын болаттан жасалған алдыңғы панель (моделіне байланысты)

Жұмсақ тазалау құралын (су ерітіндісін) және беттерге сызат түсірмейтін жұмсақ матаны қолданыңыз. Қатты тазалау құралдарын және құрамында еріткіштер бар құралдарды қолдануға болмайды. Атаптап һұскауларды сақтамаган жағдайда алдыңғы панель бұлшынан мүмкін.

Боялған беттер және пластик бөлшектер (моделіне байланысты)

Батырмаларды, ауыстырып қосқыштарды, духовка тұтқаларын, жасырмаларды және шилданды тазалау үшін абразивтік тазалау құралдары мен керек-жарақтарын, сонымен қатар құрамында спирт бар тазалағыштарды қолданбаңыз. Беттердің бұлшынан алдыңғы арналған құралдарын қолдануға болмайды. Атаптап һұскауларды сақтамаган жағдайда алдыңғы панель бұлшынан мүмкін.

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

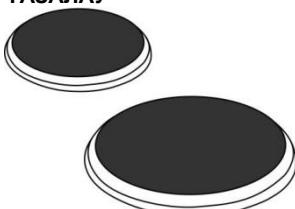
Эмаль беттер (духовка, пісіру беті)

Жұмсақ тазалау құралы мен губканы қолданыңыз. Майлы дактартарды жылы сүмен және эмаль беттерді тазалауға арналған арнағы құралмен тазалаңыз. Абразивтік тазалау құралдарын қолдануға болмайды, өйткені олар беттерді қатты

Шыны беттер

Духовка есігінің әйнегін сұрту үшін абразивтік тазалау құралдары мен металл қырғыштарды қолданбаңыз, өйткені бұл шынының жауылып кетуіне алып келу мүмкін. Әйнекті әйнекке, айнага және терезеге арналған арнағы құралдармен тазалаңыз.

ШОЙЫН КОНФОРКАЛАРЫ БАР ПІСІРУ БЕТИН ТАЗАЛАУ



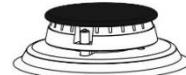
Конфорканың айналасындағы беттерді жуу құралы қосылған жылы сүмен тазалаңыз. Қатып қалған ластиарды алдын ала губкамен жұмсақтып алыңыз.

Конфоркаларды ластанған сай тазалап отырыңыз. Егер олар қатты ластанбаса, оны дымық шүберекпен және жуу құралының ерітіндісімен сұртіп алу жеткілікті. Қатты ластанған кезде жуу құралына маңынған металл губканы қолданыңыз. Тазалап болған соң конфоркаларды құргатып сұртіңіз.

Тұзды сұйықтық, тағамның күйіп кеткен қалдықтары және дымық конфорканы ғанаңындағы мүмкін, сондайқтан конфоркаларды әркашан тазалап, құргатып сұртіп отырыңыз.

Конфоркаларға күтім жасау үшін оларды әлсін-әлсін дүкендерден сатып алуға болатын қарапайым күтім жасау құралдарымен сұртіңіз. Егер конфоркалар жылы болса, құрал қыстарға жылдамырақ енеді.

Уақыт өткен сайын жоғары температура салдарынан дайындау кезінде шойын конфоркалардың жиектемелері сарғаюы мүмкін. Үлән қалыптың күбылыс. Сарғайған жерлерді металлға арналған қарапайым тазалау құралдарымен тазалауға болады. Агрессивті және абразивтік тазалау құралдарын қолдануға болмайды, өйткені олар беттерге сызат түсіріу мүмкін.



ГАЗ ОТТЫҚТАРЫ

Торларды, пісіру бетіне және оттық бөлшектерін ыдыштарды және маталарды қолмен жууга арналған құрал қосылған жылы сүмен тазалаңыз. Торлар мен оттықтарды ыдых жуу машинасында жууга болмайды.

Термомлементті және электрлік тұтату шырағын жұмсақ щеткамен тазалаңыз. Үлән бөлшектер таза ері құрғак болуы тиіс, осылайша олардың дұрыс жұмыс жасауы қамтамасыз етіледі.

Қақ жарғышты және оттық қақпақтын тазалаңыз. Қақ жарғыш санылаулырының жақсы тазартылуын тексеріңіз. Ластың форсунка санылаулына түспеүін қадағалаңыз. Тазалап болған соң барлық бөлшектерді жақсырап 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 асер етпейді.

ДУХОВКА

Духовканың ішкі қабырғаларын дымықпен губкамен және жұмсақ жуу құралымен тазалаңыз. Қүйіп кеткен және қатты ластиар үшін эмалға арналған тазалау құралдарын қолданыңыз. Оларды қолданаң болған соң тазалау құралының қалдықтарын мүкият жуып тастаңыз.

Тазалауды бастамас бұрын духовканы сұтып алыңыз. Қатты және агрессивті тазалау

құралдарын қолданбаңыз, ейткені олар эмальды бұлдіру мүмкін.

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

ДУХОВКАНЫ AQUACLEAN

ФУНКЦИЯСЫНЫҢ КӨМЕГІМЕН ТАЗАЛАУ

Духовканың жұмыс режимдерін ауыстырып қосқышты AquaClean күйіне ауыстырыңыз. Температуралы ауыстырып қосқышпен 70°C температуралы орнатыңыз.

Шыны табага 0,6 литр су құйып, оны бағыттағыштардың теменгі деңгейіне қойыңыз.

30 минуттан кейін духовканың қабыргаларындағы ластар жұмсарап, оларды дымқыл шүберекпен сүртпіл алуға болады.



AquaClean функциясын қоспаса бұрын духовканы толығымен сұтып алыңыз.

АЛМАЛЫ-САЛМАЛЫ ЖӘНЕ ТЕЛЕСКОПТЫҚ БАҒЫТТАҒЫШТАРДЫ АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

Бағыттағыштарды тазалау үшін тек қарапайым тазалау құралдарын ғана қолданыңыз.

Бағыттағыштарды астынан көтеріп, духовканың қабыргасынан ажыратып алыңыз.

Ұшықтарынан шығарыңыз.



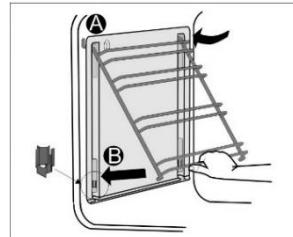
Телескоптық бағыттағыштар ыдыс жуу машинасында жууга арналмаған.

КАТАЛИТИКАЛЫҚ ҚОСЫМШАЛАРДЫ ОРНАТУ

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



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



Бағыттағыштарды қосымшамен бірге ұшықтарына іліп қойыңыз "A".

Бағыттағыштарды бүйір қабырганың төмөнгі бөлігінде орналасқан бекіткіштерге бекітіңіз "B".



Кatalитикалық қосымшалар ыдыс жуу машинасында жууга арналмаған.

ЖАРЫҚТАНДЫРУ ЛАМПАСЫН АУЫСТЫРУ

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

Лампаны ауыстырмас бұрын аспапты электр желісінен ажыратыңыз!

Қақпагын бұрап, лампаны алыңыз.

Галоген лампа: G9, 230 В, 25 Вт. (Қарапайым лампа: E14, 230 В, 25 Вт - модельіне байланысты).



Күйіп қалмау үшін қорғанысты қолданыңыз.

ЕСІКТІ АҚЫРЫН ЖАБУ

(моделіне байланысты)

Есіктер COMFORT топасасымен жабдықталған. Сөл ғана итеру жеткілікті, есіктер женіл, бірқалыпты және дыбыс шығармай жабылады.



Егер есікті жүлкіп жапсаныз, ол жүйенің сыйнуының алдын алу үшін бірқалыпты жабылады.

ЕСІКТІҢ МЕХАНИКАЛЫҚ ҚҰЛПЫ

(моделіне байланысты)

Құлпыты ашу үшін оны саусағызыабен онға итеріп, есікті өзінізге қарай тартыңыз.

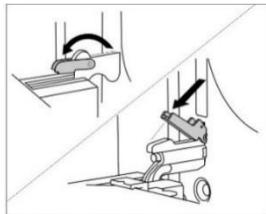


Есікті жабу кезінде құлпы автоматты түрде сырт етіп жабылады.

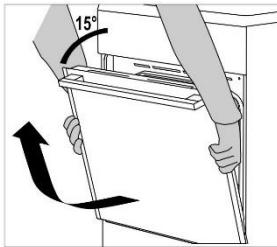
ЕСІКТІ АФЫТЫП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

(моделіне байланысты)

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



3. Бекіткіштер есіктегі ойықтарға тірелгенге дейін есікті ақырын жабыңыз. Шамамен 15° кезінде (жабылған есікке қатысты) есікті сөл ғана көтеріп, топсалардың ұшысынан афытып алышыз.



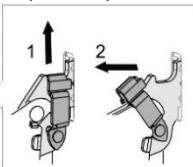
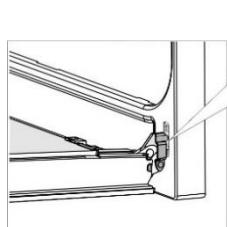
Топсалардың бекіткіштерінің есікті орнатқаннан кейін топсалардың ұшысында сенімді жабылуын қадағалаңыз, әйтпесе негізгі топса күшті серіппенің тартылуы салдарынан көнеттен жабылып кетуі мүмкін. Жаракат алу және бұлдіру қауіп!



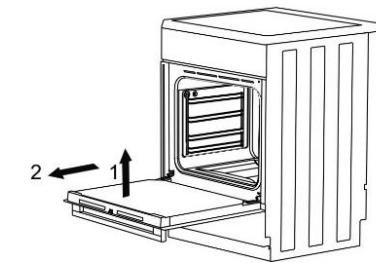
Есікті афытып алу және орнату

(моделіне байланысты)

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



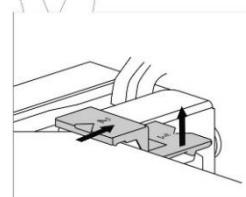
3. Есікті ақырын жабыңыз, оны сөл ғана көтеріп, топсаның ұшысынан афытып алышыз.



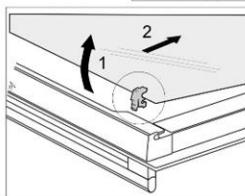
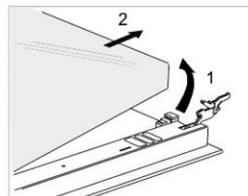
Есікті кері тәртіппен орнатыңыз. Егер есіктер дұрыс ашылмаса немесе жабылмаса, топсалардағы ойықтардың ұшыққа дұрыс орныққандығын тексеріңіз.

ЕСІКТІҢ ӘЙНЕГІН АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

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



Есіктің сол жағындағы және он жағындағы бекіткіштерді сөл ғана көтеріңіз (бекіткіштегі 1-символ) және шыныға қарсы бағытта тартының (бекіткіштегі 2-символ).



Есіктің әйнегін төмөнгі жиегінен ұстап, оның бекіткіштерден босауы үшін сәл ғана көтеріңіз, алдыңыз.

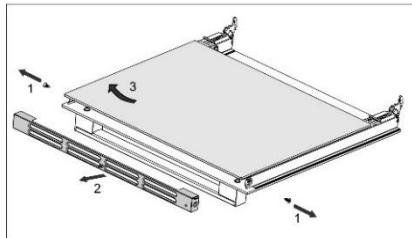
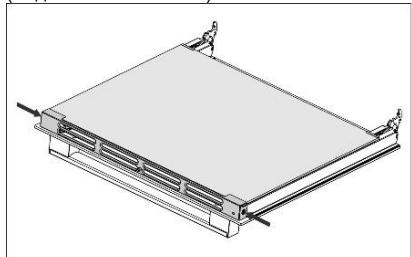
Ішкі үшінші әйнекті ағытып алу үшін (кейбір модельдерде) оны сәл ғана көтеріп, ағытып алдыңыз. Әйнектегі резенке аралық қабаттарды да ағытып алдыңыз.



Әйнек кері тәртіппен орнатылады. Есіктегі және әйнектегі таңбалар (жарты шенбер) сәйкес келу тиіс.

Есіктің әйнегін алу және орнату

(моделіне байланысты)



Есіктің жандарындағы ұстағыштың үрәндапарын бұрап алдыңыз. Ұстағышты ағытып алып, ішкі әйнекті алдыңыз.

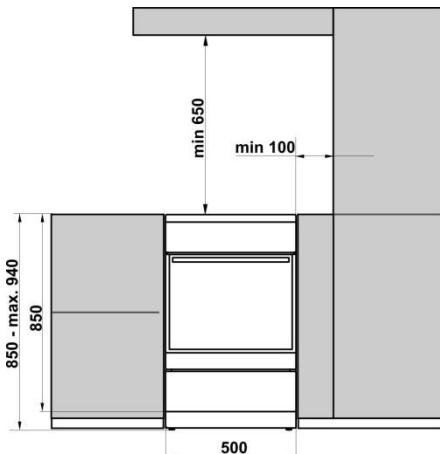


Ішкі әйнекті орнату кері тәртіппен жүргізіледі.

Аспалты дұрыс жалғамауга және қолданбауга байланысты ақаулықтарға кепіл берілмейді. Осындағы ақауларды жою бойынша шығындарды тұтынушы көтереді.

ОРНАТУ ЖӘНЕ ЖАЛҒАУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

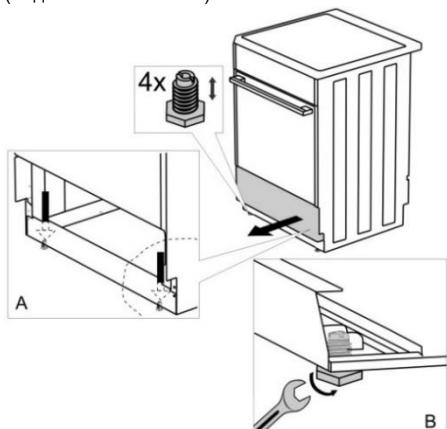
АСПАЛТЫ ОРНАТУ (ММ)



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

АСПАЛТЫ ТЕҢЕСТИРУ ЖӘНЕ ҚОСЫМША ТҮФІР

(моделіне байланысты)

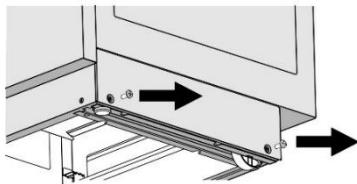


ПЛИТАНЫҢ БИІКТІГІН РЕТТЕУ

(моделіне байланысты)

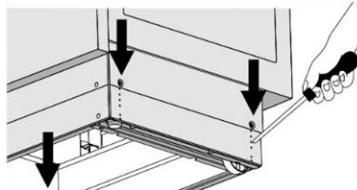
Плитаның биіктігі 900 миллиметрді қурайды. Биіктікі 850 - 940 миллиметр аралығындағы диапазонда реттеуге болады.

1. Плитаны еденге артқы қабырғасымен қойыңыз.
2. Үрәндапарын көрсеткіш бағытында бұрап алдыңыз.



Torx T20

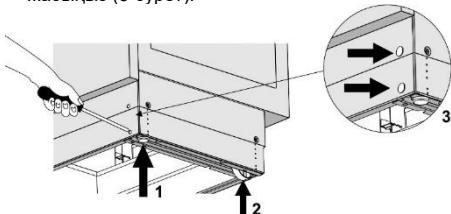
3. Білктігін реттепе.
4. Бұранданы бұраңыз.



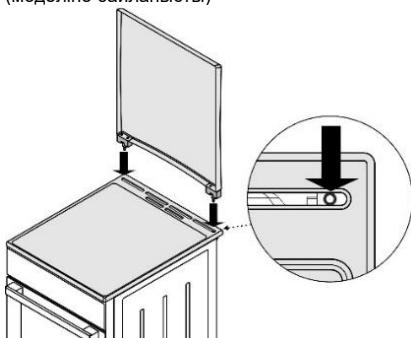
Плитаны құрылыс деңгейлігі бойынша тәсістіріңіз!

Келесі қадамдарды орындаңыз:

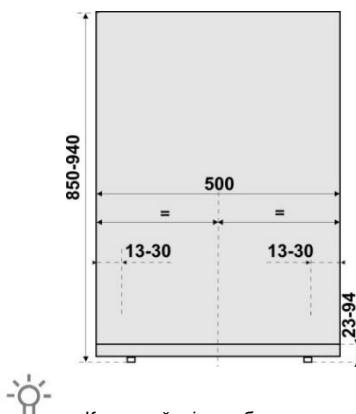
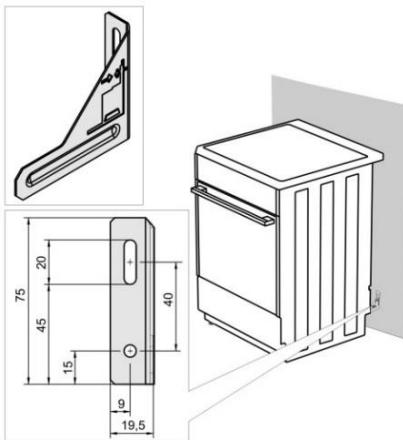
1. Плитаның жақтегі білктігін реттеу үшін реттеу бұрандаларын босатыңыз немесе бұраңыз (1-сурет).
2. Дәңгелектерді цоколдың алдыңғы бетіндегі екі бұранданмен бұра арқылы оны ретке көлтіріңіз (2-сурет). Плитаның көлдененін дұрыс орнатылғандығын құрылыс деңгейлігімен тексеріңіз.
3. Цоколдағы саңылаударды бітемелермен жабыңыз (3-сурет).



ҚАҚПАҒЫН ОРНАТУ (моделіне байланысты)



АСПАЛТЫ АУДАРЫЛЫП КЕТУДЕҢ ҚОРҒАУ (мм) (моделіне байланысты)

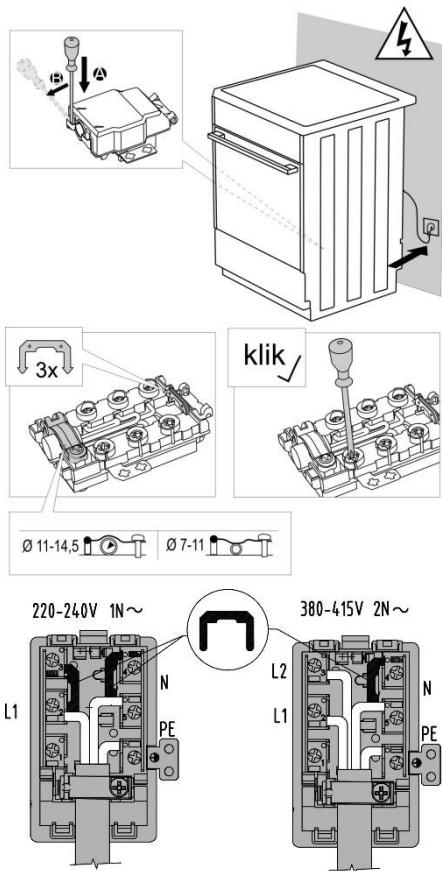


Кронштейнді қабырғаға жиынтықта ұсынылатын бұрандалар мен дюбельдер көмегімен бекітіңіз. Егер ұсынылатын бұрандалар мен дюбельдер кронштейнді сенімді бекітуді қамтамасыз етпесе, кронштейнді сенімді бекітуді қамтамасыз ететін басқа бекітпені қолданыңыз.

ЭЛЕКТР ЖЕЛИСІНЕ ЖАЛҒАУ

Көршілес электр аспалтардың кабельдерінің қауіпсіз қашықтықта тұруын қадағалаңыз.

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



ҚҰРЫЛҒЫ ЖАЛҒАЙТИН КАБЕЛЬМЕН ЖАБДЫҚТАЛМАҒАН (моделіне байланысты)

Электр желігө ағытпасыз жалғаған жағдайда аспапқа дейін ақыратылған контакттар арасындағы арақашықтығы 3 миллиметрден кем емес ақырату құралдарын орнатыңыз.

Аспапты орнатуды және электр желісіне жалғауды тек сервис орталығының маманы ғана жүргізе алды. Маман плитаны орнатыу, пісіру бетінің горизонталық қүйде орналасуын тексеруі, плитаны электр желісіне жалғау және оның жұмыс жасаудын тексеруі тиіс. Сондай-ақ маман кепілдік талонында аспапты орнату және жалғау туралы белгі жасауы тиіс.

H05VV-F4G-2,5 (бұрын CGLG 4Cx2,5) типті қос фазалы кабель көмегімен жалғау ұсынылады, сақтандырышы 2x16 А.

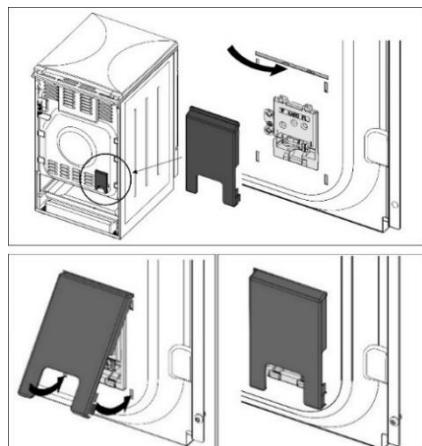
Бір фазалы жалғау кезінде H05VV-F3G-4 (бұрын GGLG3Cx4) кабельін қолданыңыз (типіне байланысты мин. 32 - 40 А сақтандырышы).

Сымдардың ұштарын клеммаларға қысу қажет.

Сымдардың ұштарын клемма қалбында бұрандалармен бекітіңіз, содан соң байланыстыру кабельін кабельдің артық тартылып кетуінін алдын алатын қысқыш арқылы міндettі түрде өткізіңіз. Қалып қақпағын жабыңыз.

КЛЕММАЛАРДЫ ҚОРҒАУ

Клеммалар қақпағен жабылуы тиіс (қосымша жабдықты қараңыз). Электр тоғынан зақым алу қауіп бар!



ГАЗҒА ЖАЛҒАУ

ЕСКЕРТУ!

Осы аспап түтін шығаруға арналған асхана сорғысына жалғанбаған. Аспап қолданыстағы ережелерге сәйкес орнатылуы және жалғануы тиіс. Жеткілікті жедеттуді қамтамасыз етуге ерекше назар аударған жөн. Кепілдік талонында аспапты орнату, жалғау және газдың қайта түріне қайта баптау туралы белгі жасалуы тиіс. Мұндай белгі болмagan жағдайда тұтынушы кепілді жөндеу құбынынан айрылады.

Осы аспап бөлmede жанбаған газдың қаупіт жиналып қалының алдын алатын құрылғымен жабдықталмаған. Сондықтан аспап ауа айналымы жеткілікті бөлмелеге ғана орнатыла алады — 20 м³/кем емес. Бұл жағдайда ауа айналымынан ауаның бөлмелеге бір немесе бірнеше саңылауапар немесе бірнеше жедетту саңылауапар арқылы қажетті көлемде түсін жүсініміз. Жедетту саңылауапар ауаны ашық көністікке шығаруы тиіс.

ЗАУЫТТЫҚ БАПТАУ

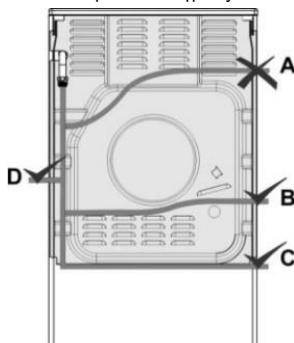
- Газ аспаптары сынақтан өткен және сәйкес белгісімен таңбаланады.
- Газ аспаптар Н немесе Е (20 немесе 25 мбар) түріндегі табиги газға немесе сүйылтылған газға (50 немесе 30 мбар) бапталған күйде жеткізіледі.
- Аспап газын баптау параметрлері аспап шильдигінде көрсетілген.
- Орнатар және жалғар алдында жалғаудың жергілікти талаптарының (газ түрі және қысымы)

аспап балтауларына сәйкес келетіндігіне көз жеткізіліз.

- Егер қолданылатын газ аспап балтауларына сәйкес келмейтін болса, сервис орталығына немесе жергілікті газбен қамтитын қасіпорынға хабарласыңыз. Маман аспалты газдың қолданылатын түріне балтап береді.
- Газдың басқа түріне балтау кезінде форсункаларды ауыстыру және аз шығын бұрандаларын реттеу қажет («Форсункалар кестесі» белгімін қараңыз).
- Қателіктер болған жағдайда орнату және жалғау жөніндегі нұсқаулықтарға сәйкес функционалды элементтерді тексеру және пломбалуа қажет. Функционалдық элементтер болып форсункалар және аз шығын бұрандалары табылады.

ЖАЛҒАУ ПРОЦЕСІ

- Аспалты газ баллонға немесе газ құбырына жалғауға болады, бұл ретте қолданыстағы жарлықтар мен стандарттар сақталуы тиіс.
- Аспалтың оң жағында EN ISO 228-1 немесе EN 10226-1 / -2 сыртын ірек оймасы бар газ көзіне жалғауға арналған газ құбырының түтігі орналасқан (жалғауға қойылатын жергілікті талаптарға байланысты).
- Аспал жыныстында сұйылтылған газга арналған аралық құрылғы және металл емес аралық қабат ұзынлады.
- Жалғау кезінде G1/2 немесе R1/2 құбырын ол айналып кептеге 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. Теріс металл емес аралық қабаттарды сұғудың рұқсат етілген деформациясы 25% қурайды.
- Аспал газ көзіне сертификаттаган ілімді шланг көмегімен жалғанады. Шланг аспалтың жогары боліктегіне тиіп тұрмайту тиіс.

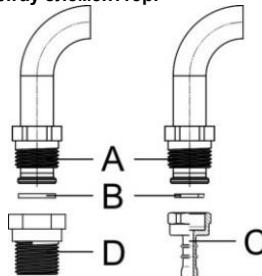


Ілімді шланг көмегімен жалғау

Егер аспал ілімді шланг көмегімен жалғанатын болса, суретте "A" әрпімен белгіленген шлангты жүргізуге болмайды.

Егер ілімді шланг металл болса, "A" аралық қабатының нұсқасына рұқсат етіледі.

Газға жалғау элементтері



A EN ISO 228-1 газ құбырының түтігі

B Қалындығы 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 дұрыстырын тексеріліз. Жалынның ортасы кекжасыл түске ие болуы тиіс. Егер жалын тұрақсыз болса, аз шығын бұрандастымен минималды құатта ұлғайтыңыз. Тұтынушыға аспалты қалай дұрыс қолдану көректігін түсіндіріл және онымен бірге "Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты" оқып шығыңыз.



Аспалты жалғаған соң газ қосылыстарының бүтіндігін тексеріліз.

ГАЗДЫҢ БАСҚА ТҮРІНЕ БАЛТАУ

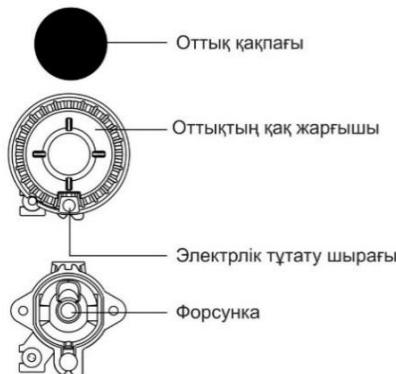
- Газдың басқа түріне балтау үшін пісіру панелін үстінің тақтайдан алу қажет емес.
- Балтауды бастамас бұрын аспалты электр желісінен ажыратыңыз және газ беруді тоқтатыңыз.
- Форсункаларды газдың жаңа түріне сай келетін форсункалармен ауыстырыңыз (кестені қараңыз).
- Сұйылтылған газға балтау кезінде аз шығынның реттеу бұрандастың минималды құатта жеткенге дейін тіркелгенше бұраңыз.
- Табиги газға балтау кезінде минималды, бірақ 1,5 айналымнан аспалтың құатта жеткенге дейін аз шығынның реттеу бұрандастың бұрып алыныз.

Газдың басқа түріне балтау болған соң шильдадағы зауыттық балтаулары берілген деректердің үстінен жаңа балтаулары белгіленген жапсырманы жабыстырып қойыңыз. Аспалтың функционалдығы мен бүтіндігін тексеріліз. Балтау кезінде электр сымдардың, термостат капиллярының және термоэлементтердің газ шығатын жерде тұрып қалмауын қадағалаңыз.

Газдың басқа түріне баптау элементтері

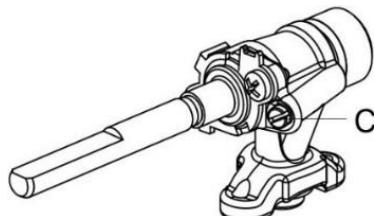
- Оттықтардың аш шығынды реттеу бұрандалары басқару панелінде ауыстырып қосқыштың артындағы саңылауларда орналасқан.
- Басқару панеліндегі ауыстырып қосқыштарды алып тастаңыз.

Оттық



Газ-бақылауы жоқ оттық

С Аз шығынның реттеу бұрандасы



КӨДЕГЕ ЖАРАТУ



Қаптама экологиялық таза материалдардан жасалған, оларды қоршаган ортага зиян келтірмей қайта өндеуге, қалдықтарды сактауға арналған арнайы полигондарда жинауга және көдеге жаратуға болады. Қаптама материалдардың тиісті таңбасы бар.

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

Бұйымды көдеге жарату ережелерін сақтай отырып, осы сиякты қалдықтарды тиісті түрде жоймау салдарынан қоршаган ортага және адамдардың денсаулығына зиян келтірудің алдын алуға көмектесе аласыз. Бұйымды көдеге жарату туралы барынша толық ақпарат алу үшін жергілікті билік органдарына, қалдықтарды шыгару және көдеге жарату жөніндегі қызметке немесе бұйымды сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Класс энергопотребления A

СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ

X XX X XXXX	Өндірілген жылы Өндірілген жылының аптасы
X XX X XXXX	Өнімді пайдалану мақсаты Аппадағы шығарылған партиясындағы німнің реттік нөмірі
Пайдалану мерзімі – 10 жыл	
Құрамында зиянды заттары жоқ - RoHS	
Жерлендіру белгісі	

ҚОРЫТЫНДЫ ТАҒАМДАР

ЕН 60350-1 стандартына сәйкес қорытЫнды тағамдар.

СТАНДАРТТЫ ПІСІРУ

Тағам	Жабдық	Денгей (астынан)	Қыздыру режимі	Тем-ра, °C	Дайындау уақыты, мин.
Печенье бір деңгейде	Ұсақ әмальданған 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 әмальданған 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	Дәңгелек металл қалып Ø26/тор	1	==	160-170*	20-35
Торт		2	⊕	160-170*	20-35
Алма қосылған қаусырма	2x Дәңгелек 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		Кішкене оттық		Стандартты оттық	
Боббе саны		Стандартты			
		макс.	мин.	макс.	мин.
Н табиги газ $W_o=45,7+54,7 \text{ МДж/м}^3$	Номиналды жылу (кВт)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Шығын (л/с)	95,3	45,7	181,0	45,7
Е табиги газ	Форсунка (1/100 мм)	72Х	26	103Z	26
E+ табиги газ $W_o=40,9+54,7 \text{ МДж/м}^3$ $G_{20}, p=20 \text{ мбар}$	Форсунка артикулі	690771		568169	
3+, В/Р сұйытлыған газ $W_o=72,9+87,3 \text{ МДж/м}^3$ $G_{30}, p=30 \text{ мбар}$	Номиналды жылу (кВт)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Шығын (г/с)	72,8	34,9	138,3	34,9
	Форсунка (1/100 мм)	50	26	68	26
	Форсунка артикулі	690780		568175	

Газ түрі және қысымы		Үлкен оттық	
Боббе саны		макс.	мин.
Н табиги газ $W_o=45,7+54,7 \text{ МДж/м}^3$	Номиналды жылу (кВт)	3,0	0,76
Е табиги газ	Шығын (л/с)	285,9	72,4
E+ табиги газ $W_o=40,9+54,7 \text{ МДж/м}^3$ $G_{20}, p=20 \text{ мбар}$	Форсунка (1/100 мм)	130Н3	33
	Форсунка артикулі	574285	
3+, В/Р сұйыттылыған газ $W_o=72,9+87,3 \text{ МДж/м}^3$ $G_{30}, p=30 \text{ мбар}$	Номиналды жылу (кВт)	3,0	0,76
	Шығын (г/с)	218,3	55,3
	Форсунка (1/100 мм)	86	33
	Форсунка артикулі	574287	

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

Оттықтар қуаты Нs газының жануының жоғары жылулығын есепке ала отырып берілген.



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

Өндіруші аспалтың функционалдық сипаттамаларына әсер етпейтін өзгерістердің енгізуге құқылы.

ID 664546

EAC

**GORENJE KN5121WG, KN5121WD
IFU EPS6 K 2+2 GOR KZ**

**2020 06 15
SAP 664546**