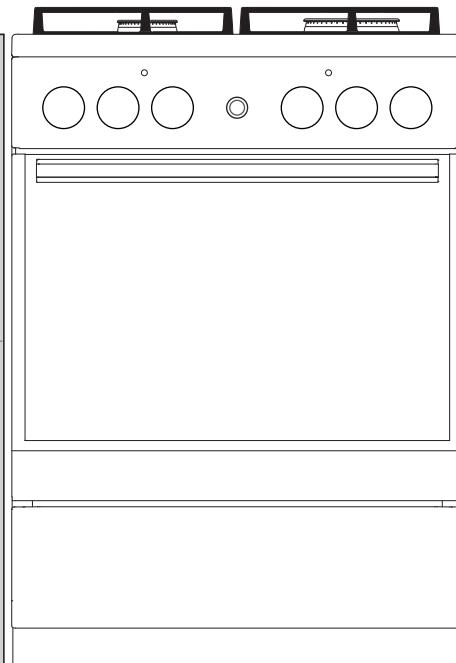


KZ

**АРАЛАС ПЛИТАНЫ
ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ
ТОЛЫҚ НҰСҚАУЛЫҚ**

gorenje



**KN5121WH
KN5141WF
KN5142WF-B
KN5121BRH**

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 ұзакқа 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.

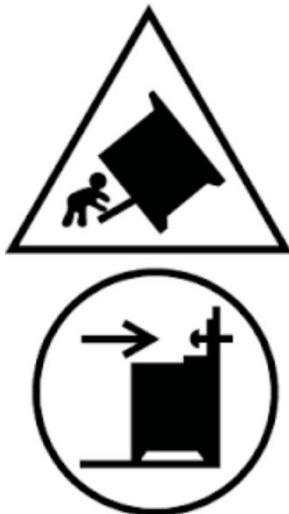
Қауіпті жағдайлардың алдын алу үшін жалғанған кабельді ауыстыруды авторлық құқығы бар сервис орталығының маманы ғана орындаі алады.

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 желдету 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.

Желдету 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 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° 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 ұйғарымдарын 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 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

Қақпағты ашпас бұрын оның таза екендігіне және үстінде сұйықтық жоқ екендігіне көз жеткізініз. Аспап металл немесе шыны қақпақпен жабдықталу мүмкін. Қақпағты жанағы толығымен суығаннан кейін гана болады.

Оттық жұмыс істеп тұрған кезде, қақпағты жаппаңыз.



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

Қақпағты жаппас бұрын барлық жанағыларды сөндірініз және пісіру беті суығанға дейін күтіңіз.

ПЛИТА ЖӘШІГІ



Жәшіктегі жаңыш, жарылу қаупі бар және қызуға шыдамсыз заттарды сақтаманыз (мысалы, қағаз, шуберек, пакет, тазалау құралдары және аэрозольдар). Жану қаупі 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-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 жасап тұрған кезде жұмыс жасайды.



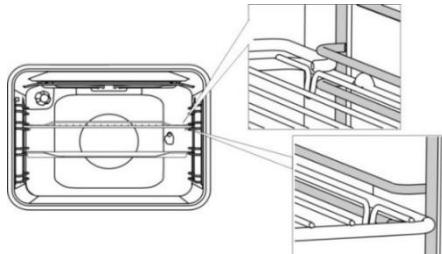
Жұмыс барысында аспап және оның қол жетімі бөлшектері қатты қыздады. Асхана қолғаптарын немесе тұтқыштарын қолданыңыз!

ТОР



Тордың алдыңғы бөлгінде шектегіштер бар, сондықтан алу кезінде торды алдынан сөл 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 жеткізініз және есікті жабыңыз.



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

КІРІП ТҰРАТЫН АУЫСТЫРЫП

ҚОСҚЫШТАР

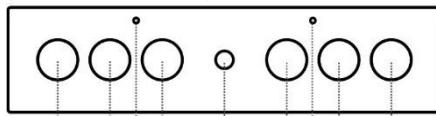
(моделіне байланысты)

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)



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

АСПАПТЫ ҚОЛДАНУ

АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

Барлық керек-жарақтар мен тасымалдау қаптамасын аспаптан алыңыз.

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

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

Духовканы алғаш қыздыру кезінде жаңа аспапқа тән иis шығады, сондықтан бөлмені жақсылап жедетіп алу қажет.

ЕСКЕРТУ!

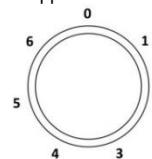
Осы аспап түтін шығаруға арналған асхана сорғысына жалғанбаған. Аспап қолданыстағы ережелерге сәйкес орнатылуы және жалғануы тиіс. Жетілікті жедетуді қамтамасыз етуге ерекше назар аударған жөн. Кепілдік талонында аспапты орнату, жалғау және газдың қайта түріне қайта баптау туралы белгі жасалуы тиіс.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

Осы аспап белмеге жанбаған газдың қауіпті жиналып қалуының алдын алатын құрлығымен жабдықталмаған. Сондықтан аспап ауа айналымы жетілікті бөлмеге ғана орнатыла алады — 20 м³/с кем емес. Бұл жағдайда ауа айналымынан ауаның бөлмеге бір немесе бірнеше санылаулар аспаптың ауанынан айрылады.

Жедетуду санылаулары ауаны ашық көністікке шығаруы тиіс.

ПІСІРУ БЕТИ

- Үйдістың түбі және конфорка беті жақсы жылу өткізгіштікі қамтамасыз ету және пісіру етінің бүлініүнің алдын алу үшін әрқашан таза әрі күргаз болуы тиіс.
- Күйіп кеткен май жағындау мүмкін, сондықтан майдың көп мөлшері қолданылатын тағамдарды тұрақты бақылаумен дайындаңыз.
- Пісіру бетінің үстінде су ыдысты және дымық қақпактарды қоймаңыз. Үлғал конфоркаларды бүлдіріу мүмкін.
- Үйдің бетті қолданылмайтын конфоркаларға қойып салқындастаныз, өйткені ыдыстың түбінде конденсат түзіледі, бұл ыдыс түбінің коррозиясына алып келу 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 үсінілділік.



Экспресс-конфоркалар (кейір моделдерде) стандартты конфоркалардан жогары қуатымен ерекшеленеді және жылдам қыздады. Мұндай конфоркалар ортасында қызыл нүктемен белгілінген. Ұақыт өткен сайын конфорканы көп қыздыру және тазалау салдарынан нүкте жойылып кетуі мүмкін.

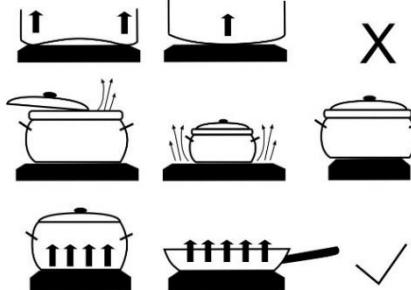


Ұақыт өткен сайын жогары температура салдарынан дайындау кезінде шынын конфоркалардың жиектемелері және конфорканың айналасы сарғаюы мүмкін. Мұндай езгерістерге кепілдік берілмейді.

ҮЙДІСТЫ ҚОЛДАНУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

- Түбі тегіс, тұрақты сапалы ыдыстарды қолданыңыз.
- Үйдіс түбінің диаметрі конфорка диаметріне сәйкес келу тиіс.
- Түбі жылтыратылған отқа тәзімді шыныдан жасалған ыдыс, түбінің диаметрі конфорка диаметріне сәйкес келген жағдайда пісіру бетінде қолдау үшін жарамды болып табылады. Диаметрі үлкен ыдыс жарылып кетуі мүмкін.

- Үйдістың конфорканың орналастырының ортасына



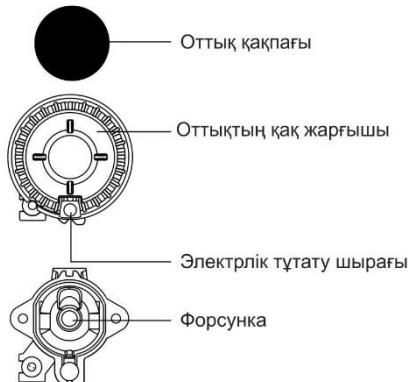
- Жылдам пісіргіште дайындау кезінде тиісті қысымға қол жеткізбейнше, дайындау процесін тұрақты бақылап отырыңыз. Алдымен конфорка максималды қуатпен жұмыс жасау тиіс, содан соң жылдам пісіргішті ендіруші ұсыныстарын сақтай отырып, конфорканы қыздыру дәрежесін ақырындан төмендегіншіз.
- Үйдіста әрқашан сүйкіткіштің жеткілікті мөлшерінің болуын қадағалаңыз. Бос үйдісті қыздыру салдарынан пісір беті қызып кетуі мүмкін, нәтижесінде үйдіс және пісіру беті бүлінеді.
- Арнайы үйдісты қолдану кезінде осы үйдістың ендірушінің ұсыныстарын орындаңыз.

ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҮНЕМДЕУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

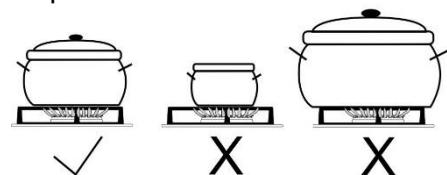
- Үйдіс түбінің диаметрі конфорка диаметтріне сәйкес келуі тиіс. Үйдістың диаметрі кішкене болған кезде энергияның тұтыну артады, конфорка бүлпіні мүмкін.
- Егер тағамды дайындау рецептінде рұқсат етілсе, үйдістың қақпағын жауып қойыңыз. Қақпақ елшемі бойынша үйдіска сәйкес келуі тиіс.
- Үйдіс дайындалатын тағам мөлшеріне сәйкес келуі тиіс. Үлкен үйдіста аз ғана тағамды дайындау электр энергиясын шығындауда алып келеді.
- Ұзақ уақыт бойы пісіруді қажет ететін тағамдарды жылдам пісіргіште дайындаңыз.
- Қекөністердің аз ғана су мөлшерінде пісіріңіз. Мұндай тәсілмен өнімдер едептегіден жылдам пісіреді, бірақ бұл ретте үйдіс қақпағының толықтайды жабылып тұруы маңызды. Қайғанған соң конфорка қуатын жаймен қайнау күйіне дейін азайтыңыз.

ГАЗ ОТТЫҚТАРЫ

- Егер тағамды қуырғыңыз келсе, алдымен оттықтың максималды қуатын орнатыңыз, содан соң минималды қуатпен дайындауды жағастырыңыз.
- Егер қауіпсіздік жүйесі жоқ оттық жалалыны сөнсө (газ-бақылаусы), газ бөлмеге шығарылады!
- Оттық қақпағы қақ жарғышқа дәл орнатылуы тиіс. Қақ жарғыш саңылауларының әрқашан таза болуын қадағалаңыз.



ҮЙДІСТАРДЫ ҚОЛДАНУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР



- Дұрыс таңдалған үйдіс онтайлы дайындау уақытын және газ шығының қамтамасын етеді. Ең маңызды параметр болып үйдіс диаметрі табылады.
- Өте кішкене үйдістың жиектерінен шығып тұратын жалын үйдісты бүлдіру мүмкін, бұл ретте газ шығыны да артады.
- Газдың жануы үшін ауа қажет, ауаның берілуі ете үлкен үйдіспен шектеледі, сондай-ақ жану тиімділігі темендейді.

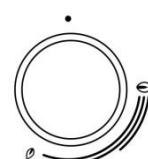
Қосымша топ (кеібір модельдерде)

Қосымша топ диаметрі кішкене үйдіста дайындау кезінде қолданылады. Қосымша тордың кішкене оттығы бар тордың устіне орналастырыңыз.

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

ОТТЫҚТАҢ 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 үснүйлімайды. Бұл диапазонда жалын тұрақсыз және сеніп қалуы мүмкін.

Оттықты сөндіру үшін ауыстырып қосқышты оңға қарай (●) күйтеге 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 жағдайдаға ғана жұмыс жасайды. Егер электрлік тұтату электр энергиясының болмауы немесе шырақтың дымық болуы салдарынан жаңбаса, оттықтың сірікемен немесе газга арналған шақпақ көмегімен жағуға болады.



Егер 15 секундтан кейін оттық жалыны жаңбаса, оттықтың сөндіріліп, кемінде 1 минут күтініз. Содан соң тұтатудың қайталанызы.

Егер қандай да бір себептермен оттық жалыны сөніп қалса, оттықтың сөндіріліп, кемінде 1 минут күтініз. Содан соң тұтатудың қайталанызы.

ДУХОВКА

ЖҰМЫС ПАРАМЕТРЛЕРІН ОРНАТУ

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

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

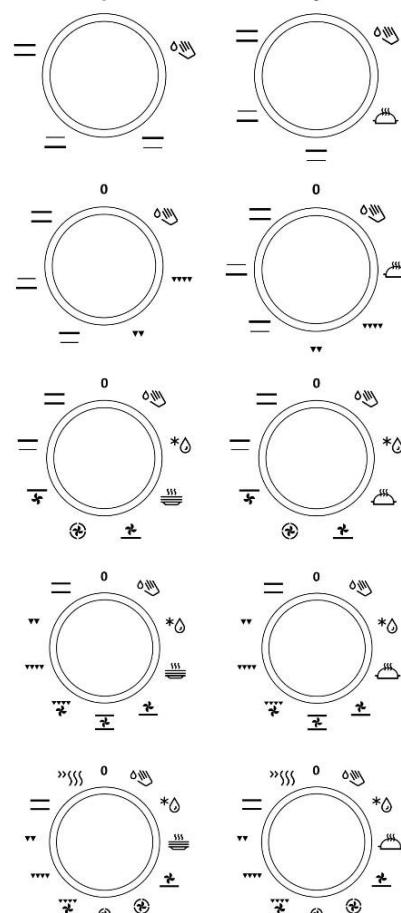
ДУХОВКА ТЕМПЕРАТУРАСЫН ОРНАТУ

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, ейткені 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	Сипаттама	Режим	Сипаттама
Ұсынылатын температура, °C		Ұсынылатын температура, °C	
Духовка режимдері		Духовка режимдері	
	ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ Духовкана белгілі бір температурага дейін жылдам қыздыру үшін қолданылады және пісіруге арналған. Тағайындалған температурада жеткен соң режим сөнеді.		ҮСТИНЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ Осы режимде жоғарғы қыздыру элементі мен желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Бұл режим еттің үлкен кесектерін және құс етін пісіру, сонымен қатар үстіне ірімшік себілген тағамдарды дайындауда үшін қолданылады.
50-275		170	
	КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ҮСТИНЕН + АСТЫНАН) Жоғарғы және тәменгі қыздыру элементтері духовка ішінде жылуды біркелкі таратады. Пісірмелер мен етті бағытташтардың бір ғана деңгейінде дайындауга болады.		АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ Тәменгі қыздыру элементі, желдеткіштің айналасындағы қыздыру элементі және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Бұл режимді піца, шырынды пісірмелер, ашытық қосылған немесе қантты қамырдан жасалатын жеміс торттарын пісіру, сонымен қатар көп деңгейлі дайындауда үшін қолданаңыз.
200		200	
	ҮСТИНЕН ҚЫЗДЫРУ Бұл режимде тек жоғарғы қыздыру элементі ғана жұмыс жасайды. Бұл режимді тағамдарды үстінен қосымша пісіру үшін қолдануға болады (мысалы, қытырлап қызарғанға дейін).		ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ Желдеткіштің айналасындағы қыздыру элементі және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Желдеткіш дайындалып жатқан тағамның айналасында ыстық ауаңың тұрақты айналымын тудырады. Бұл режимді етті және пісірмелерді бірнеше деңгейде пісіру үшін қолдануға болады.
180		180	
	АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ Бұл режимде тек тәменгі қыздыру элементі ғана жұмыс жасайды. Егер тағамды астынан пісіру қажет болса, осы режимді қолданыңыз.		АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ Бұл режим көтерілмейтін пісірмелерді дайындау және жемістер мен көкеністерді консервациялау үшін қолданылады.
180		180	
	ГРИЛЬ Үлкен грильдің бір бөлігі болып табылатын инфрақыздырығыш жұмыс жасайды. Бұл режимді бутерброттардың, тосттардың, сырға шұжықтарының шагын порцияларын қуыру үшін қолдануға болады.		АСТЫНАН ЖӘНЕ ҮСТИНЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ Бұл режимдің тәменгі және жоғарғы қыздыру элементтерін әрекеттескендегіде біркелкі таратуды қамтамасыз етеді. Бұл режимді кез келген пісірмелерді дайындау, өнімдерді еріту, жемістер мен көкеністерді көлтүрү үшін қолдануға болады.
230		180	
	ҮЛКЕН ГРИЛЬ Осы режимде жоғарғы қыздыру элементі және инфрақыздырығыш қосылады. Негізгі жылуды духовканың тәбесінің астында орналасқан инфрақыздырығыш шығарады. Жоғарғы қыздыру элементі тағамды табаның / тордың бетін толықтай тімді пісіруге септігін тигізеді. Еттің киікене кесектерін дайындауга болады, мысалы, стейктер, шиницелдер, шұжықтар, сонымен қатар бутерброттар мен тосттар		АСТЫНАН ЖӘНЕ ҮСТИНЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ Бұл режимдің тәменгі және жоғарғы қыздыру элементтерін әрекеттескендегіде біркелкі таратуды қамтамасыз етеді. Бұл режимді кез келген пісірмелерді дайындау, өнімдерді еріту, жемістер мен көкеністерді көлтүрү үшін қолдануға болады.
230		180	
	ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ Инфрақыздырығыш 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 дайындауда үшін де қолданылады.		ЫДЫСТАЙ ҚЫЗДЫРУ Үстелге ұсынғаннан кейін тағамдар мен сусындардың үзақ уақыт болы ыстық күйінде қалуы үшін ыдышты қыздыруға арналған.
170		60	

Режим	Сипаттама
Ұсынылатын температура, °C	
Духовка режимдері	
	БАЯУ ПІСІРУ * Бұл функция өнімдердің шырыны мен жұмсақтығын сақтай отырып, ұқыпты ері біркелкі дайындауға мүмкіндік береді. Балықты, етті және пісірмелерді бір деңгейде дайындауға болады.
180	
	EPITУ Тек желдеткіш қана жұмыс жасайды. Аяу қыздыру элементтерін қоспай-ақ айналғанда береді. Бұл режим өнімдердің ақырындан еріту үшін колданылады.
	AQUACLEAN ТАЗАЛАУ Тек төменгі қыздыру элементі жұмыс жасайды. Режим духовканы дайындағаннан кейін қалған ластарды тазалау үшін колданылады. Тазалау 30 минутқа созылады.
70	

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

ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІН СИПАТТАУ

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

Жылуды жақсы еткізетін күнгірт, қара, силиконмен немесе эмальмен жабылған табаларды қолданыңыз.

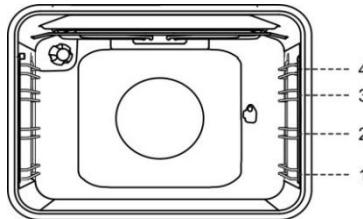
Пісіруге арналған қағазды қолданған кезде оның жоғары температурага тәзімді екендігіне көз жеткізіл алышыз.

Тағам дайындау кезінде духовканың ішінде бу пайда болады, ол канал арқылы аспалтып артқы бөлігіне шығарылады. Бу аспалтып есігіне және қакпағына конденсациялануы мүмкін (моделіне байланысты). Бұл қалыпты құбылыс, ол құрылғы жұмысына әсер етпейді. Тағам дайындауды аяқтаганнан кейін конденсат сүйн матамен сүртіңіз.

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

Конденсаттың тузілүйінің алдын алу үшін піскен тағамды жабық духовка ішіне сүйтпанаңыз.

Бағыттағыштардың деңгейі



ДУХОВКА РЕЖИМДЕРІ

ЖАРЫҚТАНДЫРУ

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

ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ »»»

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 төменгі қыздыру элементтері духовка ішінде жылуды біркелкі таратады. Пісірмелер мен етті бағыттағыштардың бір ғана деңгейінде дайындауға 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 пісірме нашар піседі, өйткені жылу ақшыл қабырғалардан шағылышады.

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



Пісіру кезінде терен табаны бағыттағыштардың 1-деңгейіне орнатыңыз.

УЛКЕН ГРИЛЬ, ГРИЛЬ ▼▼▼▼ ▼▼

Улкен гриль кезінде жогары қыздырыштың элементі және духовканың төбесінің астына орналасқан инфрақыздырыштың қосылады.

Гриль кезінде улкен грильдің бір бөлігі болып табылатын инфрақыздырыштың жұмыс жасайды.

Инфрақыздырышты алдын ала 5 минут бойы қыздырып алу қажет.

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

Гриль режимінде пісіру процесін тұрақты қағағалап отырыңыз, өйткені ете жогары температура салдарынан ет жылдам құйіп кетуі мүмкін!

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

Етті торда дайындау кезінде еттің құйіп кетпеуі үшін оған есімдік майын жағының және 4-денгейге орнатыңыз. Тордың астынан 1 немесе 2-денгейге май жинауға арналған табанды орнатыңыз. Етті табада дайындау кезінде май мен ет шырынының құйіп кетпеуі үшін сұйықтық құйып отыру қажет. Пісіру кезінде етті аударып отырыңыз.

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

Форельдің қағағы сұлгімен көптіріңіз. Ішіне ақпелкен, тұз және сарымсақ салып, устінен есімдік майын жағыңыз. Балықты торға қойыңыз, пісіру барысында оны аудармаңыз.



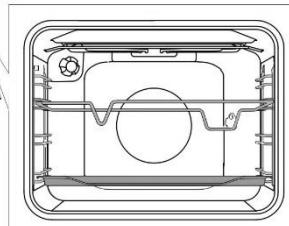
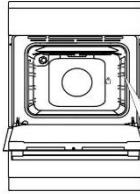
Грильде дайындау духовка есігі жабылып тұрған кезде жүргізіледі.

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

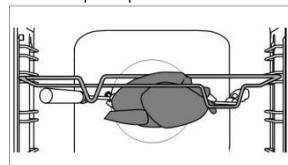
Істікте пісіру кезінде

(кеібір модельдерде)

Істікте пісірудің максималды температурасы 230°C.



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



Дайындаған етті істікке шашып, екі жағынан шанышқымен бекітіп қойыңыз. Шанышқылардағы бұрандаларды бұраңыз.

Тұтқаны істікке бұраңыз. Истіктің еткір үшін қақпақпен жабылып тұрған мотордың мұфтасына (духовканың оң жақтағы артқы қабырғасындағы салыулау) салыңыз.

Істіктің алдыңың белігін рамканың алдыңы белігіндегі ойыққа орнатыңыз.

Духовканың есігін жаппас бұрын істік тұтқасын бұрып алыңыз.

УЛКЕН ГРИЛЬ режимін таңдап, духовканы қосыңыз.



Грильді 4-құйде қолданбаңыз.

Грильде дайындау духовка есігі жабылып тұрған кезде жүргізіледі.

ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ



Инфрақыздырыштың және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Ет, балық, көкеніс пісіруге арналған. (ГРИЛЬЕ арналған сипаттамалар мен кеңестерді қарашыз!)



АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШІН ҚЫЗДЫРУЫ

Тәменгі қыздыру элементі, желдеткіштің айналасындағы қыздыру элементі және

желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Бұл режимді пица, алма бәлішін және жеміс торттарын пісіру үшін қолданған дұрыс.

ЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚЫЗДЫРУЫ



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

Ет дайындау

Әмальданған ыдысты, отқа төзімді шыныдан жасалған ыдысты, саз және шойын ыдысты қолданысыз. Тот баспайтын болаттан жасалған табаларды қолданбаңыз, ейткені олар жылу шығарады.

Етті дайындау кезінде май мен ет шырының құйін кептепеу үшін сұйықтық құйып отыру қажет. Пісіру кезінде етті аударып отырыңыз. Егер етті қапқағын жауып пісірсе, ол айтарлықтай сөлді 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 табанды духовқадан 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 елшемі бойынша мүмкіндігінше бірдей болуы тиіс.



Пісіру кезінде терен табанды бағыттағыштардың 1-денгейіне орнатпаңыз.

АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ



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

Консервациялау

Консервациялауга арналған банкалар мен өнімдердің эддегідей дайындалған алыңыз. Резенке аралық кабаттары бар банкаларды және шыны қапқақтары қолданыңыз. Бұралатын металл қапқақтары бар банкаларды, сонымен қатар металл банкаларды қолданбаңыз. Өнімдердің бірдей мөлшерімен толтырылған, бірдей елшемдегі банкаларды алған жән. Банкаларды тығыздап жабыңыз.

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

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



АСТЫНАН ЖӘНЕ УСТИНЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ

Бұл режимді кез келген пісірмелерді дайындау, өнімдерді еріту, жемістер мен көкеністерді көптіру үшін қолдануға болады. Өнімдерді қызып тұрған духовқага салмас бұрын қыздыру индикаторы бірінші рет сөнгеге 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 элементтердің коспай-ақ айналған береді.

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

Көп жағдайда өнімдерді қаптамасынан алу ұсынылады (металл қапсырымалар ен қысыштарды алып тастаңыз).

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



ҮДІСТІ ҚЫЗДЫРУ

Үстелге ұсынғаннан кейін тағамдар мен сусындардың үзақ уақыт бойы ыстық қуйінде қалуы үшін үдісты қыздыруға арналған.



БАЯУ ПІСІРУ (GENTLEBAKE)

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



AQUACLEAN ТАЗАЛАУ

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

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ



Тазалауды бастамас бұрын аспапты электр желісінен ажыратып, сұтыңыз.

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 дымып шүберекке жағып, бетті сүртіңіз. Тазалау құралын сүмен жуып тастаңыз және бетті құрғатып сүртіңіз. Тазалау құралын тіkelей алюминий бетке жақпаңыз. Абразивтік тазалау құралдары мен ыдысқа арналған губканы қолдануга болмайды.



Осындай беттерге духовкаларды тазалауға арналған спрейдің тимеүін қадағалаңыз, өйткені бұл беттің қатты бүлініүне алып келеді.

Тот баспайтын болаттан жасалған алдыңғы панель (моделине байланысты)

Жұмсақ тазалау құралын (су ерітіндісін) және беттерге сыйыт түсірмейтін жұмсақ матаны қолданыңыз. Қатты тазалау құралдарын және құрамында ерітіштер бар құралдарды қолдануга болмайды. Аталған нұскауларды сактамаған жағдайда алдыңғы панель бүліні мүмкін.

Боялған беттер және пластик бөлшектер (моделине байланысты)

Батырмаларды, ауыстырып қосқыштарды, духовка тұтқаларын, жапсырмаларды және шильданы тазалау үшін абразивтік тазалау құралдары мен керек-жақтарапын, сонымен қатар құрамында спирт бар тазалағыштарды қолданыңыз. Беттердің бүлініүнің алдын алу үшін ластарды жұмсақ абразивтік емес матамен және сүмен тазалаңыз.

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

Эмаль беттер (духовка, пісіру беті)

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

Шыны беттер

Духовка есігінің әйнегін сұрту үшін абразивтік тазалау құралдары мен металл қырғыштарды қолданаңыз, өйткені бұл шынының жарылып кетуіне алып келу мүмкін. Әйнекіт әйнекке, айнага және терезеге арналған арнайы құралдармен тазалаңыз.

ШОЙЫН КОНФОРКАЛАРЫ БАР ПІСІРУ БЕТІН ТАЗАЛАУ



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

Конфоркаларды ластанған сай тазалап отырыңыз. Егер олар қатты ластанбаса, оны дымқыл шүберекпен және жуу құралының ерітіндісінен сүртіп алу жеткілікті. Қатты ластанған кезде жуу құралына малынған металл губканы қолданыңыз. Тазалап болған соң конфоркаларды құрғатып сүртіңіз.

Тұзды сұйықтық, тағамның күйіп кеткен қалдықтары жеңе дымқыл конфорканы бұлдыру мүмкін, сондықтан конфоркаларды әрқашан тазалап, құрғатып сүртіп отырыңыз.

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

Уақыт еткен сайын жоғары температура салдарынан дайындау кезінде шойын конфоркалардың жиектемелері сарғаюы мүмкін. Бұл қалыпты құбылыс. Сарғайған жерлерді металлға арналған қаралайым тазалау құралдарымен тазалауға болады. Агресивті және абразивтік тазалау құралдарын қолдануға болмайды, өйткені олар беттерге сыйыт түсіруі мүмкін.



ГАЗ ОТТЫҚТАРЫ

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

Термоэлементті және электрлік тутату шырағын жұмсақ щеткамен тазалаңыз. Бұл бөлшектер таза әрі құрғак болуы тиіс, осылайша олардың дұрыс жұмысы жасауы қамтамасыз етіледі.

Қақ жарғышты және оттық қақпақты тазалаңыз. Қақ жарғыш саңылауарының жақсы тазартылуын тексеріңіз. Ластың форсунка саңылауарына түспеүін қадағаланыз. Тазалап болған соң барлық бөлшектерді жақсылап кептіріп, дұрыстап құрастырып, орнына орнатыңыз. Бөлшектердің дұрыс орнатылмауы салдарынан оттықты жагу іске қосылмауы мүмкін.



Оттықтардың қақпақтары қара түсті эмальмен қапталған. Жоғары температура

салдарынан қақпактардың түсі өзгеруі мүмкін, бул оттықтардың жұмысына әсер етпейді.

ДУХОВКА

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

Тазалауды бастамас бұрын духовканы сұзыпты алыңыз. Қатты және агрессивті тазалау құралдарын қолданбаңыз, ейткені олар эмальды бұлдыруі мүмкін.

Табаларды, торды және осы сияқты жабдықтарды ыстық сүмен, 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. Температуралы ауыстырып қосқышпен 70°C температуралы орнатыңыз.

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

30 минуттан кейін духовканың қабырғаларындағы ластар жұмсарып, оларды дымқыл шүберекпен сүртіп алуға болады.

 AquaClean функциясын қоспаса бұрын духовканы толығымен сұзыпты алыңыз.

АЛМАЛЫ-САЛМАЛЫ ЖӘНЕ ТЕЛЕСКОПТЫҚ БАҒЫТТАҒЫШТАРДЫ АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

Бағыттағыштарды тазалау үшін тек қарапайым тазалау құралдарын ғана қолданыңыз.

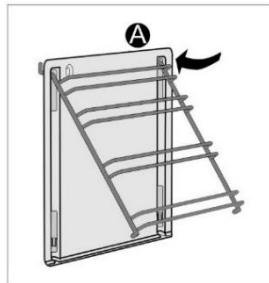
Бағыттағыштарды астынан көтеріп, духовканың қабырғасынан ажыратып алыңыз.

Ұшақтарынан шығарыңыз.

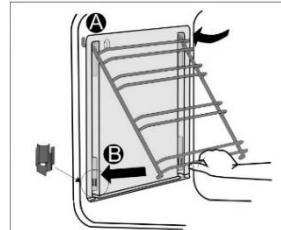
 Телескоптық бағыттағыштар ыдыс жуу машинасында жууга арналмаған.

КАТАЛИТИКАЛЫҚ ҚОСЫМШАЛАРДЫ ОРНАТУ

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



Қосымшаны бағыттағыштарға кигізініз: бағыттағыштардың сымдарын қосымшаның жоғарғы бөлігіндегі саңылаупарға салыңыз "A".



Бағыттағыштарды қосымшамен бірге ұшақтарына іліп қойыңыз "A".

Бағыттағыштарды бүгір қабырғаның төмөнгі бөлігіндегі орналасқан бекіткіштерге бекітіңіз "B".



Катализикалық қосымшалар ыдыс жуу машинасында жууга 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 желисінен ажыратыңыз!

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



Қүйіп қалмау үшін қорғанысты қолданыңыз.

ЕСІКТІ АҚЫРЫН ЖАБУ

(моделіне байланысты)

Есікті COMFORT топасымен жабдықталған. Сөл ғана итеру жеткілікті, есіктер женіл, бірқалыпты және дыбыс шығармай жабылады.



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

ЕСІКТІ МЕХАНИКАЛЫҚ ҚҰЛПЫ

(моделіне байланысты)

Құлптың ашу үшін оны саусағыңызбен онға итеріп, есікті өзіңгез қарай тартыңыз.

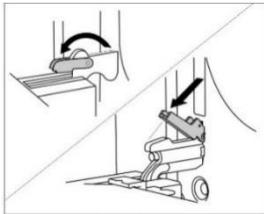


Есікті жабу кезінде құлп автоматты түрде сырт етіп жабылады.

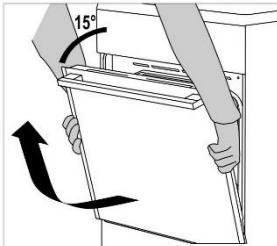
ЕСІКТІ АҒЫТЫП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

(моделіне байланысты)

1. Духовканың есігін толығымен ашыңыз.
2. Бекіткіштерді артқа қарай тірелгенге дейін қайырыңыз (есікті әдептегі 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 ұшырынан ағытЫп алышыз.

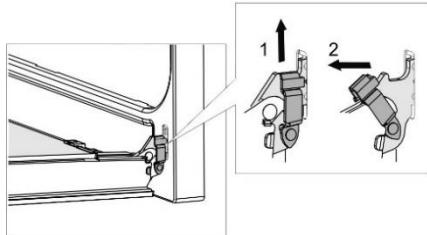


Топсалардың бекіткіштерінің есікті орнатқаннан кейін топсалардың ұшықтарында сенімді жабылуын қадағаланызы, әйтпесе негізі топса күшті серіппенің тартылуы салдарынан кенеттен жабылып кетуі мүмкін. Жарақат алу және бүлдіру қауіп!

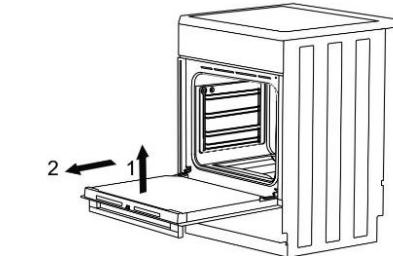
Есікті ағытЫп алу және орнату

(моделіне байланысты)

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



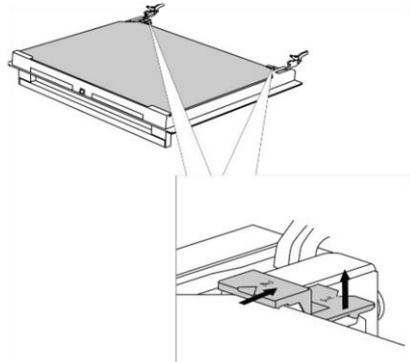
3. Есікті ақырын жабыңыз, оны сәл ғана көтеріп, топсаның ұшырынан ағытЫп алышыз.



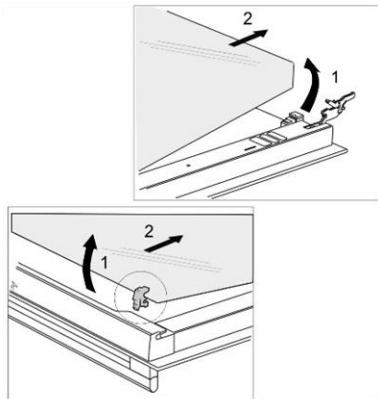
Есікті көрі тәртіппен орнатыңыз. Егер есіктер дұрыс ашылмаса немесе жабылмаса, топсалардағы ойықтардың ұшыққа дұрыс орнықандығын тексеріңіз.

ЕСІКТІ ӨЙНЕГІН АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

Егер есік өйнектері арасында ластанған болса, ішкі өйнекті ағытЫп алыш, 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).



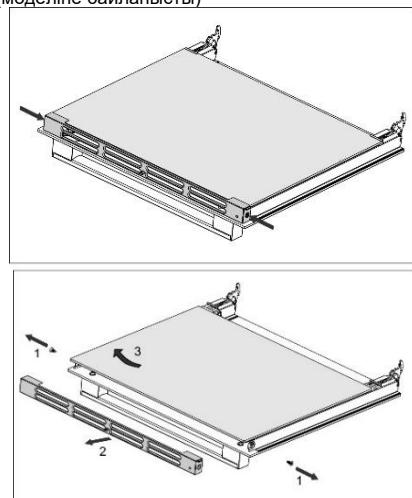
Есіктің әйнегін төменгі жиегінен ұстап, оның бекіткіштерден босауы үшін сәл ғана көтеріңіз, алыңыз.

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



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

Есіктің әйнегін алу және орнату (моделіне байланысты)



Есіктің жандарындағы ұстасыштың бұрандаларын бұрап алыңыз. Ұстасышты ағытып алғып, ішкі әйнекті алыңыз.

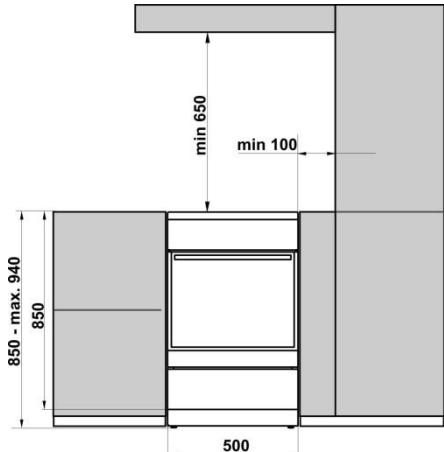


Ішкі әйнекті орнату кері тәртіппен жүргізіледі.

Аспапты дұрыс жалғамауга және қолданбауға байланысты ақаулықтарға кепіл берілмейді. Осындағы ақауларды жою бойынша шығындарды тұтынушы көтереді.

ОРНАТУ ЖӘНЕ ЖАЛҒАУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

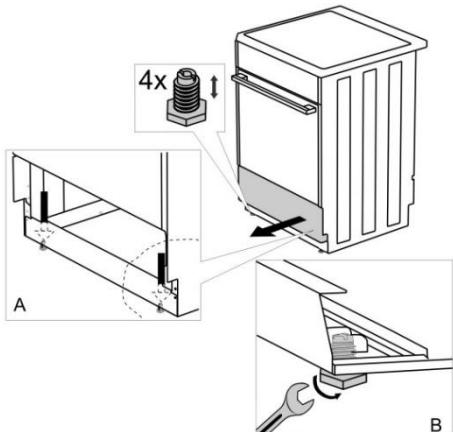
АСПАПТЫ ОРНАТУ (ММ)



Шпон және көршілес орналасқан асхана жиназының және көршілес беттердің (еден, артқы және жаңындағы асхана қабырғалары) басқа да материалдарды 90°C кем емес температурага шыдауды тиіс.

АСПАПТЫ ТЕҢЕСТИРУ ЖӘНЕ ҚОСЫМША ТҮФІР

(моделіне байланысты)

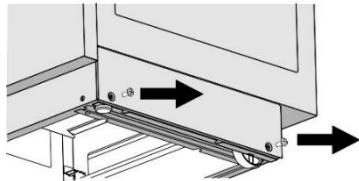


ПЛИТАНЫң БИКТІГІН РЕТТЕУ

(моделіне байланысты)

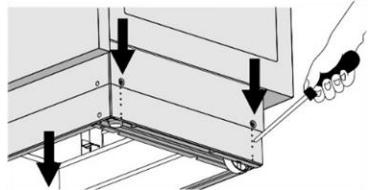
Плитаның биктігі 900 миллиметрді құрайды.
Биктікі 850 - 940 миллиметр аралығындағы
диапазонда реттеуге болады.

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



Torx T20

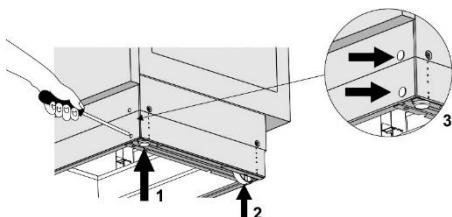
3. Биктігін реттепіз.
4. Бұранданы бұраңыз.



Плитаның құрылымың деңгейлігі бойынша тәсжірилі!

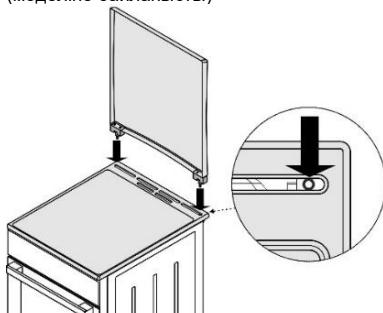
Келесі қадамдарды орындаңыз:

1. Плитаның қажетті биктігін реттеу үшін реттеу бұрандаларын босатыңыз немесе бұраңыз (1-сурет).
2. Дөңгелектерді цоколдың алдыңғы бетіндегі екі бұрандаламен бұрау арқылы оны ретке келтіріңіз (2-сурет). Плитаның көлдененін дұрыс орнатылғандығын құрылымың деңгейлігімен тексеріңіз.
3. Цоколдағы саңылауларды бітемелермен жабыңыз (3-сурет).

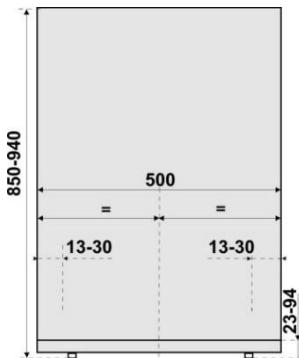
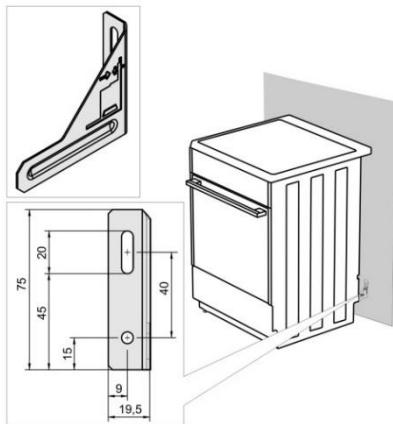


ҚАҚПАҒЫН ОРНАТУ

(моделіне байланысты)

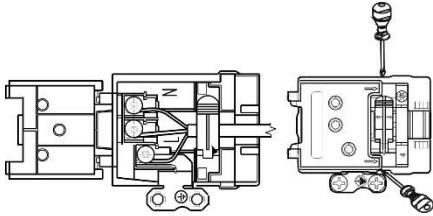


АСПАЛТЫ АУДАРЫЛЫП КЕТУДЕҢ ҚОРҒАУ (мм) (моделіне байланысты)



Кронштейндің қабырғасы 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.

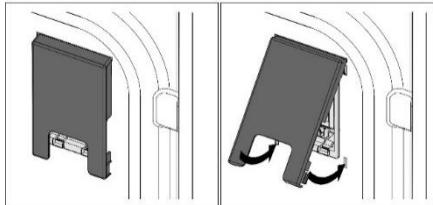
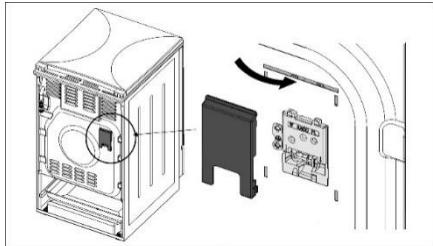
ЭЛЕКТР ЖЕЛІСІНЕ ЖАЛГАУ



Көршілес электр аспалтардың кабельдерінің қауіпсіз қашықтықта түрүүн құдагалаңыз. Қауіпті жағдайлардың алдын алу үшін байланыстыру кабелін жалғауды тек авторлық құбығы бар сервис орталығының маманы ғана жүргізе алады.

КЛЕММАЛАРДЫ ҚОРҒАУ

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



ГАЗФА ЖАЛГАУ

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 болмаған жағдайда тұтынушы кепілді жөндеу құбығынан айрылады.

Осы аспап белгімде жанбаған газдың қауіпті жиналып қалуының алдын алатын құрылыммен жабдықталмаған. Сондықтан аспап ауа айналымы жеткілікті белемеге ғана орнатыла алды — $20 \text{ м}^3/\text{с}$ кем емес. Үл жағдайда ауа айналымынан ауаның белемеге бір немесе бірнеше санылаулар немесе бірнеше жедету санылаулары арқылы жақетті көлемде түсін түсініміз. Жедету

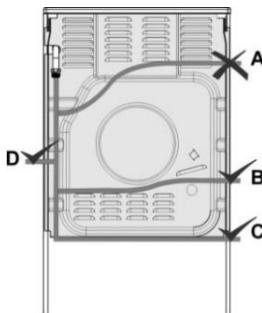
санылаулары ауаны ашық көністікке шығаруы тиіс.

ЗАУЫТТЫҚ БАПТАУ

- Газ аспалтары сынақтан өткен және сәйкес белгісімен таңбаланады.
- Газ аспалтар Н немесе Е (20 немесе 25 мбар) түріндегі табиги газга немесе сүйілтыхан газга (50 немесе 30 мбар) бапталған күйде жеткізледі.
- Аспап газын баптау параметрлері аспап шильдигінде көрсетілген.
- Орнатар және жалғар алдында жалғаудың жергілікте талаптарының (газ түрі және қысымы) аспап баптауарына сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
- Егер қолданылатын газ аспап баптауарына сәйкес келмейтін болса, сервис орталығына немесе жергілікте 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 пломбалау қажет. Функционалдық элементтер болып форсункалар және аз шығын бұрандалары табылады.

ЖАЛГАУ ПРОЦЕСІ

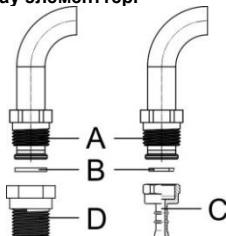
- Аспалты газ баллонға немесе газ құбырына жалғауға болады, бұл ретте қолданыстағы жарлықтар мен стандарттар сақталуы тиіс.
- Аспалтың ің жағында EN ISO 228-1 немесе EN 10226-1 / -2 сыртының ирек оймасы бар газ көзіне жалғауға арналған газ құбырының түтігі орналасқан (жалғауға қойылатын жергілікте талаптарға байланысты).
- Аспап жиынтығында сүйілтыхан газға арналған аралық құрылғы және металл емес аралық қабат ұсынылады.
- Жалғау кезінде G1/2 немесе R1/2 құбырын ол айналып кетпеу үшін ұстап түру қажет (моделіне байланысты).
- Қосылыстарды герметиктеу үшін рүқсат етілген металл емес аралық қабаттар және герметиктеу үшін рүқсат етілген басқа да материалдар қолданылады. Аралық қабаттар тек бир рет қолданыла алады. Теріс металл емес аралық қабаттарды сыйрудың рүқсат етілгенді деформациясы 25% құрайды.
- Аспап газ көзіне сертификаттальған ілімді шланг көмегімен жалғанады. Шланг аспалтың жоғарғы бөліктеріне тиіп тұрмаяуы тиіс.



Ілімді шланг көмегімен жалғау

Егер аспап 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 Сүйілтілігінен газға арналған аралық құрылғы
(жергілікті жалғауга қойылатын талаптарға байланысты)

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

Жалғап болған соң оттықтардың жұмыс жасау дұрыстырын тексеріңіз. Жалынның ортасы кекжасыл түске ие болуы тиіс. Егер жалын тұрақсыз болса, аз шығын бұрандасын минималды қуатты ұлғайтыңыз. Тұтынушыға аспапты қалай дұрыс қолдану көректігін туындырғыңыз және онымен бірге "Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты" оқып шығыңыз.



Аспапты жалғаған соң газ қосылыштарының бүтіндейін тексеріңіз.

ГАЗДЫҢ БАСҚА ТҮРІНЕ БАЛТАУ

- Газдың басқа түріне балтау үшін пісіру панелін үстінің тақтайдан алу қажет емес.
- Балтаудың бастамас бұрын аспапты электр желисінен ажыратыңыз және газ беруді тоқтатыңыз.
- Форсункаларды газдың жаңа түріне сай келетін форсункалармен ауыстырыңыз (кестені қарандыз).

- Сүйілтілігінен газға балтау кезінде аз шығынның реттеу бұрандасын минималды қуатқа жеткенге дейін тіркелгенше бураңыз.
- Табиги газға балтау кезінде минималды, бірақ 1,5 айналымнан аспайтын қуатқа жеткенге дейін аз шығынның реттеу бұрандасын бұрып алыңыз.

Газдың басқа түріне балтау болған соң
шильдадағы зауыттық балтаулары берілген деректердің үстінен жаңа балтаулары белгіліенген жақсылыманы жабыстырып қойыңыз. Аспаптың функционалдығы мен бүтіндігін тексеріңіз. Балтау кезінде электр сымдардың, термостат капиллярының және термоэлементтердің газ шығынтын жерде тұрып қалмауын қадағалаңыз.

Газдың басқа түріне балтау элементтері

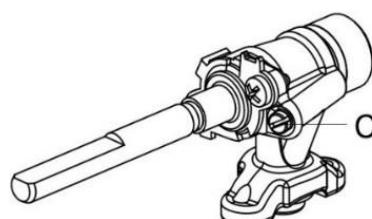
- Оттықтардың аш шығынды реттеу бұрандасы басқару панелінде ауыстырып қосқыштың артындағы саңылаупарда орналасқан.
- Басқару панеліндегі ауыстырып қосқыштарды алып тастаңыз.

Оттық



Газ-бакылауы жоқ оттық

C Аз шығынның реттеу бұрандасы



КӘДЕГЕ ЖАРАТУ



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

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

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

Класс энергопотребления	A
СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ	
X XX X XXXX	Өндірілген жылы
X	Өндірілген жылның аптасы
XX	Өнімді пайдалану мақсаты
X	Аптадағы шыгарылған
XXXX	партиясындағы німнің реттік нөмірі
Пайдалану мерзімі – 10 жыл	
Кұрамында 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 денгейде	Ұсақ әмальданған таба	3	==	140-150*	25-40
Печенье бір денгейде		3	⊕	140-150*	25-40
Печенье екі денгейде		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Печенье үш денгейде		2, 3, 4	⊕	130-140*	35-55
Кекстер, капкейктер бір денгейде	Ұсақ әмальданған таба	3	==	150-160	25-40
Кекстер, капкейктер бір денгейде		3	⊕	150-160	25-40
Кекстер, капкейктер екі денгейде		1,3	⊕	140-150	30-45
Кекстер, капкейктер үш денгейде		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		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 $W_o=40,9+54,7 \text{ МДж/м}^3$ G20, p=20 мбар	Форсунка артикулі	690771		568169	
3+, В/Р сұйытлыған газ $W_o=72,9+87,3 \text{ МДж/м}^3$ G30, p=30 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 $W_o=40,9+54,7 \text{ МДж/м}^3$ G20, p=20 мбар	Форсунка (1/100 мм)	130Н3	33
	Форсунка артикулі	574285	
3+, В/Р сұйыттылыған газ $W_o=72,9+87,3 \text{ МДж/м}^3$ G30, p=30 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 сұйытлыған 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 реңсі рүқсаты бар білікті маман немесе авторлық құқығы бар сервис орталығының маманыған орынданай алады.

Ондіруши аспалтың функционалдық сипаттамаларына әсер етпейтін өзгерістердің енгізуге құқылы.

ID 662666

EAC

**GORENJE KN5121WH, KN5141WF, KN5142WF-B, KN5121BRH
IFU EPS6 K GOR KK**

**2020 05 01
SAP 662666**