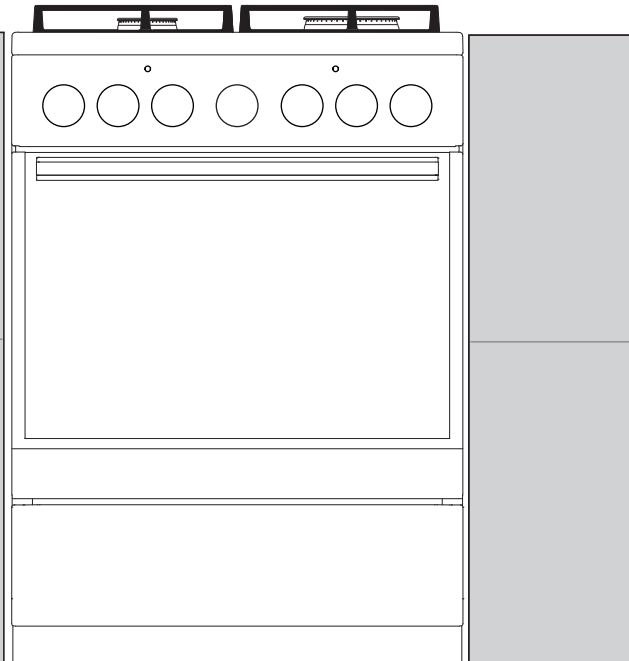


KZ

АРАЛАС ПЛИТАНЫ
ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ
ТОЛЫҚ НҰСҚАУЛЫҚ

gorenje



**K5241WH
K5241SH**

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 сулгімен жабыңыз.

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

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

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

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

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

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

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

Аспап қосымша тұғырларды қолданбай, тікелей еденге орнатылады.

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

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

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

Газ көзіне жалғауды жергілікті газбен қамту кәсіпорнының ресми рұқсаты бар білікті маман немесе авторлық құқығы бар сервис орталығының маманы ғана жүргізе алады. Клеммалар (байланыстыру кабелінің орнына) қақпақпен жабылуы тиіс (қосымша жабдықты қараңыз). Білікті емес жалғау және жөндеу ауыр 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 жеткізіл 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 қалдырының немесе механикалық желдету құрылғысын (сорғы) орнатыңыз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аударылып кетуі мүмкін.



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

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

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

Жанарғы бөлшектерінің дұрыс құрастырылуын қадағалаңыз.

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

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

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

Егер бөлменің ішінен газ иісін сезінсөніз:

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

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

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

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

Желдету саңылауларын жаппаңыз және бітеменіз!

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

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

- жанаарғыларға газ беруді тоқтатыңыз, электрлік қыздыру элементтерін сөндіріңіз және аспапты электр желісінен ажыратыңыз,
- аспаптың бетіне қолыныңды 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 ұстану барысында), қызмет ету мерзімі (егер тасымалдау, сақтау, орнату және техникалық қызмет көрсету бойынша үйірмидарын ұстанса) 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

Қақпақты ашпас бұрын оның таза екендігіне және үстінде сұйықтық жоқ екендігіне көз жеткізіңіз. Аспап металл немесе шыны қақпақпен жабдықталу мүмкін. Қақпақты жанағы толығымен суығаннан кейінғанда болады.

Оттық жұмыс істеп түрған кезде, қақпақты жаппаңыз.



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

Қақпақты жаппас бұрын барлық жанағыларды сөндіріңіз және пісіру беті суығанға 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-денгейдерде орнатылады және өндірудің екі нұсқасына ие: ішінәра жылжымалы және толығымен жылжымалы.

БЕДЕРЛІ БАҒЫТТАҒЫШТАР

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

КІРІСТІРІЛГЕН СӨНДІРГІШ

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

САЛҚЫНДАТАТЫН ЖЕЛДЕТКІШ

Аспап салқынданатын желдеткішпен жабдықталған, ол корпусты және аспапты басқару панелін салқынданатады.

Салқынданатын желдеткіш духовка жұмыс жасап түрған кезде жұмыс жасайды.



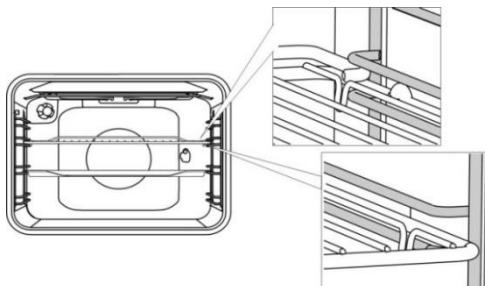
Жұмыс барысында аспап және оның қол жетімі бөлшектері қатты қызады. Асхана қолғаптарын немесе тұтқыштарын қолданыңыз!

ТОР



Тордың алдыңғы бөлігінде шектегіштер бар, сондықтан алу кезінде торды алдынан сөлғана 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.



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

КІРІП ТҮРЛАТЫН АУЫСТЫРЫП

ҚОСҚЫШТАР

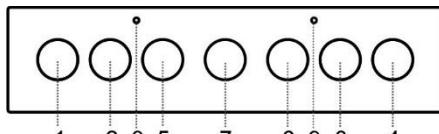
(моделіне байланысты)

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

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

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

(моделіне байланысты)



1. Алдыңың 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. Алдыңың он жақ конфорканың ауыстырып қосқышы (газ жанағысы)
5. Духовканың жұмыс жасау режимдерін ауыстырып қосқыш
6. Духовка температурасын ауыстырып қосқыш
7. Механикалық таймер тұтқасы
8. Духовканың кез келген функциясы қосылып тұрған кезде жұмыстың индикатор лампасы (сары) жанады.
9. Духовка қызып жатқан кезде духовканың индикатор лампасы (қызыл) жанады және тегайдындалған температурага жеткен кезде сөнеді.

АСПАПТЫ ҚОЛДАНУ

АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

Барлық керек-жараптар мен тасымалдау қаптамасын аспаптан алыңыз.

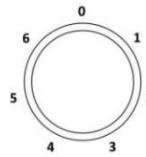
Керек-жараптарды жылды сумен және ыдыстарды қолмен жууға арналған құралмен тазалаңыз. Абраズивтік тазалау құралдарын және губкаларды қолданбаңыз.

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

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

ПІСІРУ БЕТИ

- Үйдистың түбі және конфорка беті жақсы жылу өткізгіштікітің көптамасы ету және пісіру етінің бүлінінің алдын алуды үшін әрқашан таза әрі құрғақ болуы тиіс.
- Күйіп кеткен май жаһындауы мүмкін, сондықтан майдың көп мөлшері қолданылатын тағамдарды тұрақты бақылаумен дайындаңыз.
- Пісіру бетінің үстіне су ыдысты және дымық қақпактарды қоймаңыз. Үлгап конфоркаларды бүлдіріу мүмкін.
- Ыстық бетті қолданылмайтын конфоркаларға қойып салқындарапаныз, ейткені ыдыстың түбіндегі конденсат түзіледі, бұл ыдыс түбіндегі коррозиясына алып келу мүмкін.



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



Конфорканы дайындау аяқталғанға дейін 3-5 минут бұрын сендіріп қю және осылайша қалық жылуды қолданып, электр энергиясын үнемдеу үснисылады.



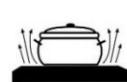
Экспресс-конфоркалар (кейір модельдерде) стандартты конфоркалардан жоғары қуатымен ерекшеленеді және жылдам қыздады. Мұндай конфоркалар ортасында қызыл нүктемен белгіленеді. Ұақыт өткен сайын конфорканы көп қыздыру және тазалау салдарынан нүкте жойылып кетуі мүмкін.



Ұақыт өткен сайын жоғары температура салдарынан дайындау кезінде шонын конфоркалардың жиектемелері және конфорканың айналасы сарғауы мүмкін. Мұндай өзгерістерге кепілдік берілмейді.

ҮЙДИСТЫ ҚОЛДАНУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

- Тұбі тегіс, тұрақты сапалы ыдыстарды қолданыңыз.
- Үйдис түбінің диаметрі конфорка диаметріне сейкес келуі тиіс.
- Тұбі жылтыратылған отқа тәзімді шыныдан жасалған ыдыс, түбінің диаметрі конфорка диаметріне сейкес келген жағдайда пісіру бетінде қолдау үшін жаралық болып табылады. Диаметрі үлкен ыдыс жарылып кетуі мүмкін.
- Үйдисты конфорканың ортасына орналастырыңыз.



Жылдам пісіргіште дайындау кезінде тиісті қысымға қол жеткізбейінше, дайындау процесін тұрақты бақылап отырыңыз. Алдымен конфорка максималды қуатпен жұмыс жасауы тиіс, содан соң жылдам пісіргішті өндіруші

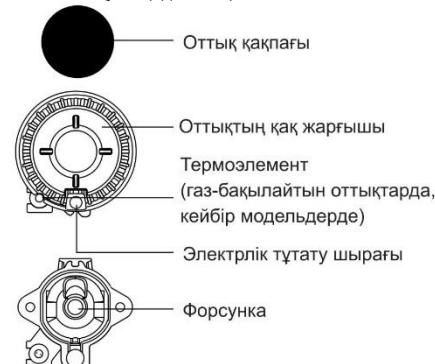
- ұсыныстарын сақтай отырып, конфорканы қыздыру дәрежесін ақырындан темендетіз.
- Ұдыста әрқашан сүйкіткіштің жеткілікті мөлшерінің болуын қадағалаңыз. Бос ұдыстың қыздыру салдарынан пісіру беті қызып кетуі мүмкін, нәтижесінде ұдыс және пісіру беті бүлінеді.
- Арнайы ұдысты қолдану кезінде осы ұдыстың ендірушінің ұсыныстарын орындаңыз.

ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҮНЕМДЕУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

- Ұдыс түбінің диаметрі конфорка диаметтріне сәйкес келуі тиіс. Ұдыстың диаметрі кішкене болған кезде энергияны тұтыну артады, конфорка бүлпіні мүмкін.
- Егер тағамды дайындау рецептінде рұқсат етілсе, ұдыстың қақпағын жауып қойыңыз. Қақпақ ешмелі бойынша ұдыска сәйкес келуі тиіс.
- Ұдыс дайындалатын тағам мөлшеріне сәйкес келуі тиіс. Үлкен ұдыста азғана тағамды дайындау электр энергиясын шығындауға алып келеді.
- Ұзақ уақыт бойы пісіруді қажет етептін тағамдарды жылдам пісіргіштегі дайынданыз.
- Қекіністердің азғана су мөлшерінде пісіріңіз. Мұндай тәсілмен өнімдер едептегіден жылдам піседі, бірақ бұл ретте ұдыс қақпағының толықтай жабылып тұруы маңызды. Қайнаган соң конфорка қуатын жаймен қайнау күйіне деін азайтыңыз.

ГАЗ ОТТЫҚТАРЫ

- Егер тағамды қуырғының келсе, алдымен оттықтың максималды қуатын орнатыңыз, содан соң минималды қуатпен дайындауды жағастырыңыз.
- Кейбір модельдері қауіпсіздік жүйесі бар газ оттықтарымен (бұдан былай — газ-бақылау) жабдықталған. Егер оттық жаһыны сенсе (сүйкіткіш ағып кетсе, ете жөл әсері және т.б.), газ жіберу автоматты түрде тоқтатылады. Осынайша, бөлмеге газ шығару мүмкіндігі жоқтылады.
- Оттық қақпағы қақ жарғышқа дәл орнатылуы тиіс. Қақ жарғыш саңылауларының әрқашан таза болуын қадағалаңыз.



ҰДЫСТАРДЫ ҚОЛДАНУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

-
- Дұрыс таңдалған ұдыс оңтайлы дайындау уақытын және газ шығының қамтамасыз етеді. Ең маңызды параметр болып ұдыс диаметрі табылады.
 - Өте кішкене ұдыстың жиектерінен шығып тұратын жалын ұдысты бүлдіру мүмкін, бұл ретте газ шығыны да артады.
 - Газдың жануы үшін ауа қажет, ауаның берілуі ете үлкен ұдыслепен шектеледі, сондай-ақ жану тиімділігі төмендейді.

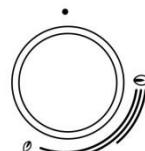
Қосымша топ (кеібір модельдерде)

Қосымша топ диаметрі кішкене ұдыста дайындау кезінде қолданылады. Қосымша тордың кішкене оттығы бар тордың үстіне орналастырыңыз.

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

ОТТЫҚТАУ ТҰТАТУ ЖӘНЕ ЖҰМЫС ЖАСАУЫ

Ауыстырып қосқышты бұрмас бұрын оны басыңыз.

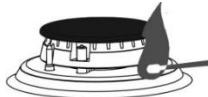
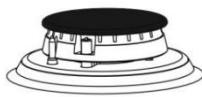


Қыздыру қуаты ауыстырып қосқыштарда үлкен және шағын жалын символдарымен белгіленген.

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

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

Оттықтау 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 тұтандады.

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 тұтандады.



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

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



Егер 15 секундтан кейін оттық жалыны жаңбаса, оттықтың сөндіріп, кемінде 1 минут күтіңіз. Содан соң тұтатуды қайталаныз.

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

ДУХОВКА

ЖҰМЫС ПАРАМЕТРЛЕРІН ОРНАТУ

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

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

ДУХОВКА ТЕМПЕРАТУРАСЫН ОРНАТУ

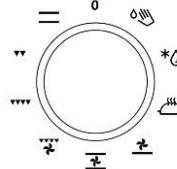
Духовка температурасын орнату үшін термостат тұтқанын онға бұрыңыз. Температура 50° - 275°C аралығындағы диапазонда реттеледі. Температурасын азайту үшін тұтқаны кері бағытта бұраңыз.



Тұтқаны нәлдік күйге орнату кезінде оны тірелгенге дейін қатты баспаңыз, әйткені бұл термостаттың сиынына алып келуі мүмкін.

ДУХОВКАНЫ СӨНДІРУ

Жұмыс РЕЖИМДЕРІНІҢ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШЫН және ТЕМПЕРАТУРАЛЫҚ АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШТЫ 0 күйіне бұрыңыз.



Қыздыру режимін духовка жұмысы барысында да өзгертуге болады.

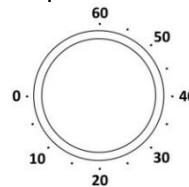
Режим Ұсынылатын температура, °C	Сипаттама
Духовка режимдері	
—	КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ҮСТИНЕН + АСТИНАН) Жоғары және төменгі қыздыру элементтері духовка ішінде жылуды біркелкі таратады. Пісрімелер мен етті бағыттағыштардың бір ғана деңгейінде дайындауга болады.
200	ГРИЛЬ Үлкен грильдің бір бөлігі болып табылатын инфрақыздырыш жұмыс жасайды. Бұл режимді бутерброттардың, тосттардың, сыра шұжықтарының шағын порцияларын қуыру үшін қолдануға болады.
230	УЛКЕН ГРИЛЬ Осы режимде жоғары қыздыру элементі және инфрақыздырыш қосылады. Негізгі жылуды духовканың төбесінің астында орналасқан инфрақыздырыш шыгарады. Жоғары қыздыру элементі тағамды табаның / тордың бетін толықтай тиімді пісіргуге септің тигізеді. Еттің кішкене кесектерін дайындауга болады, мысалы, стейктер, шницелдер, шұжықтар, сонымен қатар бутерброттар мен тосттар

Режим	Сипаттама
Ұсынылатын температура, °C	
Духовка режимдері	
	ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҮМЫСЫ Инфрақыздырыш пен желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Етті грильде пісіргуғе және еттің үлкен кесектерін және құс етін бағыттағыштардың бір деңгейінде дайындаға арналған. Ол қабығы қызыралған тағамдарды дайындау үшін де қолданылады. 170
	АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҮМЫСЫ Бұл режим көтерілмейтін пісірмелерді дайындау және жемістер мен көкөністерді консервациялау үшін қолданылады. 180
	АСТЫНАН ЖӘНЕ УСТИНЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҮМЫСЫ Бұл режимде бір уақытта тәменгі және жоғарғы қыздыру элементтері және желдеткіш жұмыс жасайды. Желдеткіш ыстық ауаны духовка кеңістігінде біркепкі таратуды қамтамасыз етеді. Бұл режимді кез келген пісірмелерді дайындау, өнімдерді еріту, жемістер мен көкөністерді көтепті үшін қолдануға болады. 180
	БАЯУ ПІСІРУ * Бұл функция өнімдердің шырыны мен жұмсақтығын сақтай отырып, ұқыпты әрі біркепкі дайындаға мүмкіндік береді. Балықты және етті бір деңгейде дайындауға болады. 180
	ЕРІТУ Тек желдеткіш қана жұмыс жасайды. Ауа қыздыру элементтерін қоспай-ақ айнала береді. Бұл режим өнімдерді ақырындалғанда еріту үшін қолданылады.
	AQUACLEAN ТАЗАЛАУ Тек тәменгі қыздыру элементі жұмыс жасайды. Режим духовканы дайындағаннан кейін қалған ластарды тазалау үшін қолданылады. Тазалау 30 минутқа созылады. 70

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

ТАЙМЕРДІ ОРНАТУ

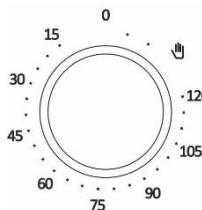
ХАБАРЛАУ ФУНКЦИЯСЫ БАР МЕХАНИКАЛЫҚ ТАЙМЕР



Уақытты орнату үшін таймер аудыстырып қосқышын сағат тіліне бағытында бұрынғы және содан соң барынша дәл уақытты орнату үшін кейін қарай бұрынғы.

Таймердің максималды уақыты 60 минут. Бекітілген уақыт өткеннен кейін 5 секунд ішінде дыбысты сигнал беріледі.

СӨНДІРУ МЕХАНИЗМІ БАР МЕХАНИКАЛЫҚ ТАЙМЕР



Духовканың қыздыру режимін және таймерді орнатыңыз.

Уақытты орнату үшін таймер аудыстырып қосқышын сағат тіліне бағытында бұрынғы. Тағайындалған уақыт өткеннен кейін қыска дыбысты сигнал беріліп, таңдалған қыздыру режимі өшіріледі.



Егер таймерді қолданбайтын болсаңы немесе дайындау уақыты 15 минуттан аз немесе 120 минуттан көп болса, қолмен басқарылатын режимді орнатуды ұсынамыз. Қолмен басқарылатын режимді орнату үшін таймер аудыстырып қосқышын солға қарай қол символы бар күнгі бұрынғы . "0" күйінде духовка жұмыс жасамайды.

ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІН СИПАТТАУ

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

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

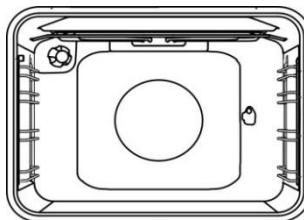
Пісіргу арналған қағазды қолданған кезде оның жоғары температурага төзімді екендігіне көз жеткізіл алыңыз.

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

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

Конденсаттың түзілүнің алдын алу үшін піскен тағамды жабық духовка ішіне сүтпанаңыз.

Бағыттағыштардың деңгейі



ДУХОВКА РЕЖИМДЕРІ

ЖАРЫҚТАНДЫРУ

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

— КЛАССИКАЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ (ҮСТИНЕҢ + АСТЫНАН)

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

Ет дайындау

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

Пісірмелер дайындау

Бағыттағыштардың тек бір ғана деңгейін және күнгірт табаларды қолданыңыз. Ақшыл табаларда пісірме нашар піседі, өйткені жылу ақшыл қабырғалардан шағылысады.

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

▼▼▼ ▼▼ УЛКЕН ГРИЛЬ, ГРИЛЬ

Үлкен гриль кезінде жогарғы қыздырыштың элемент және духовканың тәбесінің астына орналасқан инфрақыздырыштың қосылады.

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

Инфрақыздырышты алдын ала 5 минут бойы қыздырып алу қажет.

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

Гриль режимінде пісіру процесін тұрқыты қадағалап отырыңыз, өйткені ет жогары температура салдарынан ет жылдам күйіп кетуі мүмкін!

Грильдің майлы емес шұжықтарды, ет кесектерін және балық (стейк, шницель, арқан балық және т.б.) пісіру үшін, бутерброттар мен тосттар дайындау кезінде май мен ет шырынның күйіп кетпеуі үшін сұйықтық құйып отыру қажет. Пісіру кезінде етті аударып отырыңыз.

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

Форельді қағаз сұлғімен кептіріңіз. Ішіне аїқелкен, тұз және сарымсақ салып, үстінен өсімдік майын жағыңыз. Балықты торға қойыңыз, пісіру барысында оны аударманыз.



Грильде дайындау духовка есігі жабылып тұрған кезде жүргізіледі.

Қыздыру элементтерінің температурасының жогары болуы салдарынан тор және басқа да керек-жарақтар және духовка бөлшектері қатты қызыда, сондыктan асхана қолгантарын немесе тұтқыштарды және етке арналған арнайы қысықштарды қолданыңыз!

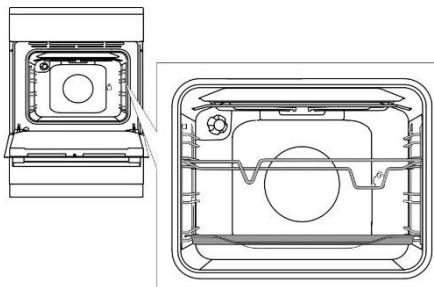


Пісіру кезінде терен табаны бағыттағыштардың 1-денгейіне орнатпаңыз.

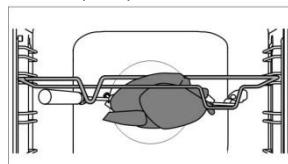
Істікте пісіру кезінде

(кеібір модельдерде)

Істікте пісірудің максималды температурасы 230°C.



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



Дайындалған етті істікке шашып, екі жағынан шашышқымен бекітіп қойыңыз. Шашышқылардағы бұрандаларды бұраңыз.

Тұтқаны істікке бұраңыз. Істіктің еткір үшін қақпақпен жабылып тұрған мотордың муфтасына (духовканың оқ жақтағы артқы қабырғасындағы саңылау) салыңыз.

Істіктің алдыңғы бөлігін рамканың алдыңғы белгіліндегі ойыққа орнатыңыз.

Духовканың есігін жаппас бұрын істік тұтқасын бұрып алыңыз.

ҮЛКЕН ГРИЛЬ режимін таңдап, духовканы қосыңыз.



Грильді 4-күйде қолданбаңыз.
Грильде дайындауда духовка есіргі жабылып тұрған кезде жүргізіледі.



ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ

Инфрақыздырғыш және желдеткіш бір уақытта жұмыс жасайды. Ет, балық, көкеніс пісіруге арналған. (ГРИЛЬГЕ арналған сипаттамалар мен көнестерді қарандыз.)



АСТЫНАН ҚЫЗДЫРУ

+ ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ

Бұл режим көтерілмейтін пісімелерді дайындау және жемістер мен көкеністерді консервациялау

үшін қолданылады. Қызған ауаның дайындалып жатқан тағамның айналасында еш кедергісіз айналу үшін астынан 2-денгейді және пісімелерге арналған кішкене формаларды қолданыңыз.

Консервациялау

Консервациялауға арналған банкалар мен өнімдердің еттегейді дайындалғаның. Резенке араптық қабаттары бар банкаларды және шыны қақпақтары қолданыңыз. Бұралатын металл қақпақтары бар банкаларды, сонымен қатар металл банкаларды қолданбаңыз. Өнімдердің бірдей мөлшерімен толтырылған, бірдей өлшемдегі банкаларды алған жән. Банкаларды тызызада жабыңыз.

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

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



АСТЫНАН ЖӘНЕ ҮСТИНЕН ҚЫЗДЫРУ + ЖЕЛДЕТКІШ ЖҰМЫСЫ

Бұл режимді кез келген пісімелерді дайындау, өнімдерді еріту, жемістер мен көкеністерді кептіру үшін қолдануға болады. Өнімдердің қызып тұрған духовкаға салмас бұрын қыздыру индикаторы бірінші рет сенгеге 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 қыздырғыш элементтерді қоспай-ақ айналға береді.

Бұл режимде кілегейлі және майды кремі бар торттарды, балшштер мен пісімелерді, наан мен токаштарды, сонымен қатар көп мұздатылған жемістерді еріту үшін қолдануға болады.

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

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



БАЯУ ПІСІРУ (GENTLEBAKE)

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

Банкалары бар табаны астынан 2-денгейге орналастырыныз.

AQUACLEAN ТАЗАЛАУ

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

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ



Тазалауды бастамас бұрын аспапты электр желісінен ахыратып, сұтыңызыз.

Балалар аспапты үлкендердің қадағалауымен ғана тазалай және қызмет көрсете алады!

Алюминий беттер (газ оттықтары)

Осындай беттерге арналған сұйық абрэзивтік емес тазалау құралдарын және жұмысқа шүберек қолданыңыз. Құралды дымылған шүберекке жағып, бетті сүртіңіз. Тазалау құралын сүмен жуып тастаңыз және бетті құргатып сүртіңіз. Тазалау құралын тіkelей алюминий бетке жақтаңыз. Абрэзивтік тазалау құралдары мен ыдысқа арналған губканы қолдануға болмайды.



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

Тот баспайтын болаттан жасалған алдыңғы панель (моделине байланысты)

Жұмысқа тазалау құралын (су ерітіндісін) және беттерге сызат түсірмейтін жұмысқа матаны қолданыңыз. Қатты тазалау құралдарын және құрамында ерітілген бар құралдарды қолдануға болмайды. Атапған нұскауларды сактамаган жағдайда алдыңғы панель булинуі мүмкін.

Боялған беттер және пластик бөлшектер (моделине байланысты)

Батырмаларды, ауыстырып қосқыштарды, духовка тұтқаларын, жапсырмаларды және шильтаны тазалау үшін абрэзивтік тазалау құралдары мен керек-жарақтарын, сонымен қатар құрамында спирт бар тазалағыштарды қолданыңыз. Беттердің булинуін алдын алу үшін ластарды жұмысқа абрэзивтік емес матадан 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)

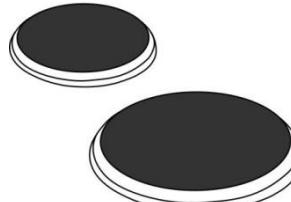
Жұмысқа тазалау құралы мен губканы қолданыңыз. Майлы дақтарды жылы сүмен және эмаль беттерді тазалауға арналған арнайы құралмен тазалаңыз. Абрэзивтік тазалау құралдарын

қолдануға болмайды, өйткені олар беттерді қатты бұлдіруі мүмкін.

Шыны беттер

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

ШОЙЫН КОНФОРКАЛАРЫ БАР ПІСІРУ БЕТИН ТАЗАЛАУ



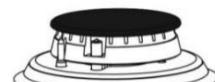
Конфорканың айналасындағы беттерді жуу құралы қосылған жылы сүмен тазалаңыз. Қатты қалған ластарды алдын ала губкамен жұмысартып алыңыз.

Конфоркаларды ластаңған сай тазалап отырыңыз. Егер олар қатты ластаңбаса, оны дымықты шүберекпен және жуу құралының ерітіндісін сүртіп алу жеткілікті. Қатты ластаңған кезде жуу құралына малынған металл губканы қолданыңыз. Тазалап болған сон конфоркаларды құргатып сүртіңіз.

Тұзды сұйықтық, тағамның күйіп кеткен қалдықтары және дымық конфорканы бұлдіруі мүмкін, сондықтан конфоркаларды әрқашан тазалап, құргатып сүртіп отырыңыз.

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

Ұақыт өткен сайын жоғары температура салдарынан дайындау кезінде шойын конфоркалардың жиектемелері сарғаюы мүмкін. Бұл қалыпты құбыльыс. Сарғаған жерлерді металлға арналған қарапайым тазалау құралдарымен тазалауға болады. Агрессивті және абрэзивтік тазалау құралдарын қолдануға болмайды, өйткені олар беттерге сызат түсіруі мүмкін.



ГАЗ ОТТЫҚТАРЫ

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

Термоэлементті және электрлік тұтату шырағын жұмысқа щеткамен тазалаңыз. Бұл бөлшектер таза әрі құргақ болуы тиіс, осылайша олардың дұрыс жұмыс жасауы қамтамасыз етіледі.

Қақ жарғышты және оттық қақпағын тазалаңыз. Қақ жарғыш санылауларының жақсы тазартылуын тексеріңіз. Ластың форсунка санылауларына түспеуін құдагалаңыз. Тазалап болған соң барлық бөлшектерді жақсылат кептіріп, дұрыстап құрастырып, орына орнатыңыз. Бөлшектердің дұрыс орнатылмаса салдарынан оттықты жағу іске қосылмауы мүмкін.



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

ДУХОВКА

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

Тазалауды бастамас бұрын духовканы сұтып алыңыз. Қатты және агрессивті тазалау құралдарын қолданбаңыз, ейткені олар эмальды бұлдируі 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 қосышты AquaClean күйіне ауыстырыңыз. Температурานы ауыстырып қосышпен 70°C температурานы орнатыңыз.

Шынын табага 0,6 литр су құйып, оны бағыттағыштардың тәменгі деңгейнде қорының.

30 минуттан кейін духовканың қабыргаларындағы ластар жұмсарап, оларды дымқыл шүберекпен сүртіп алуга болады.



AquaClean функциясын қоспас бұрын духовканы толығымен сұтып алыңыз.

АЛМАЛЫ-САЛМАЛЫ ЖӘНЕ ТЕЛЕСКОПТЫҚ БАҒЫТТАҒЫШТАРДЫ АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

Бағыттағыштарды тазалау үшін тек қарапайым тазалау құралдарын ғана қолданыңыз.

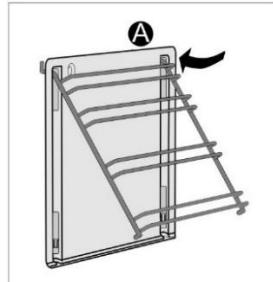
Бағыттағыштарды астынан көтеріп, духовканың қабыргасынан ажыратып алыңыз. Шыбындарынан шығарыңыз.



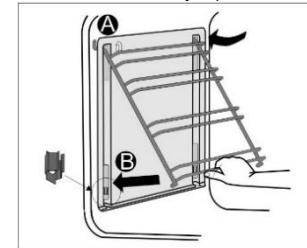
Телескоптық бағыттағыштар ыдыс жуу машинасында жууға арналмаған.

КАТАЛИТИКАЛЫҚ ҚОСЫМШАРДЫ ОРНАТУ

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



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



Бағыттағыштарды қосымшамен бірге үшіншіктерге іліп қойыңыз "A".

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



Каталитикалық қосымшалар ыдыс жуу машинасында жууға арналмаған.

ЖАРЫҚТАНДЫРУ ЛАМПАСЫН АУЫСТЫРУ

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

Лампаны ауыстырмас бұрын аспалты электр желісінен ажыратыңыз!

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



Күйіп қалмау үшін қорғанысты қолданыңыз.

ЕСІКТІ АҚЫРЫН ЖАБУ

(моделіне байланысты)

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



Егер есікті жұлқып жапсаныз, ол жүйенің сыйнының алдын алу үшін бірқалыпты жабылады.

ЕСІКТІҢ МЕХАНИКАЛЫҚ ҚҰЛПЫ

(моделіне байланысты)

Құлпты ашу үшін оны саусағыңызбен онға итеріп, есікті өзінізге қарай тартыңыз.

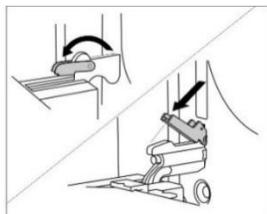


Есікті жабу кезіндегі құлпып автоматты түрде сырт етіп жабылады.

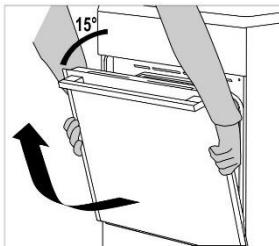
ЕСІКТІ АҒЫТЫП АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

(моделіне байланысты)

1. Духовканың есігін толығымен ашыңыз.
2. Бекіткіштерді артқа қарай тірелгенге дейін қайырыңыз (есікті әдеттеңі 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 сөл ғана көтеріп, топсалардың үшшығынан ағытып алыңыз.

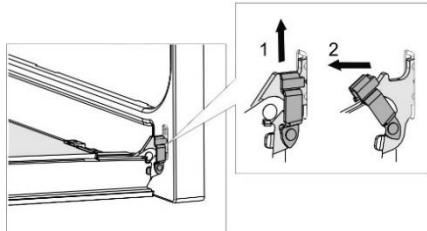


Топсалардың бекіткіштерінің есікті орнатқаннан кейін топсалардың үшшығтарында сенімді жабылуың қадағалаңызы, әйтпесе негізгі топса күшті серіппенің тартылуы салдарынан кенеттен жабылып кетуі мүмкін. Жарақат алу және бұлдіру қаяїп!

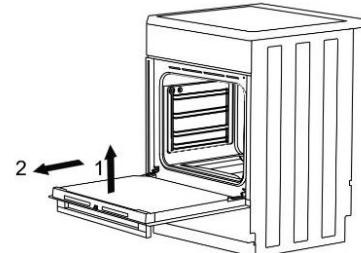
Есікті ағытып алу және орнату

(моделіне байланысты)

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



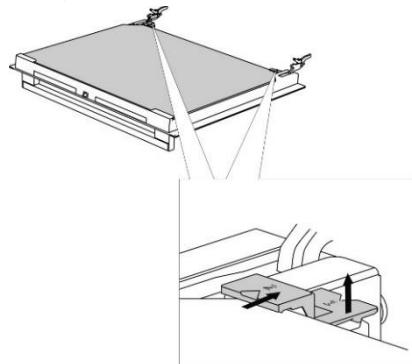
3. Есікті ақырын жабыңыз, оны сөл ғана көтеріп, топсаның үшшығынан ағытып алыңыз.



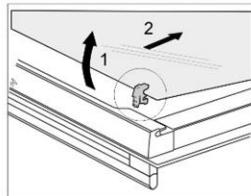
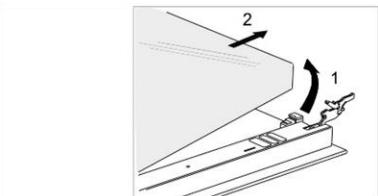
Есікті көрі тәртіппен орнатыңыз. Егер есіктер дұрыс ашылмаса немесе жабылмаса, топсалардағы ойықтардың үшшыққа дұрыс орнықандығын тексеріңіз.

ЕСІКТІҢ ӘЙНЕГІН АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

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



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



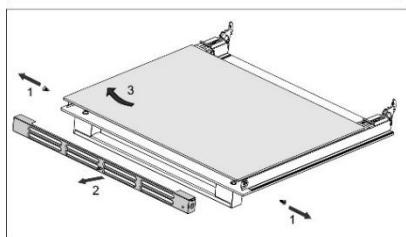
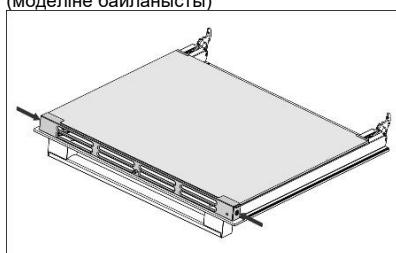
Есіктің әйнегін төменгі жиегінен ұстап, оның бекіткіштерден босауы үшін сәл ғана көтеріңіз, алдыңыз.

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 келуі тиіс.

Есіктің әйнегін алу және орнату (моделіне байланысты)



Есіктің жандарындағы ұстасыштың бұрандаларын үшірап алдыңыз. Ұстасышты ағытып алып, ішкі әйнекті алдыңыз.

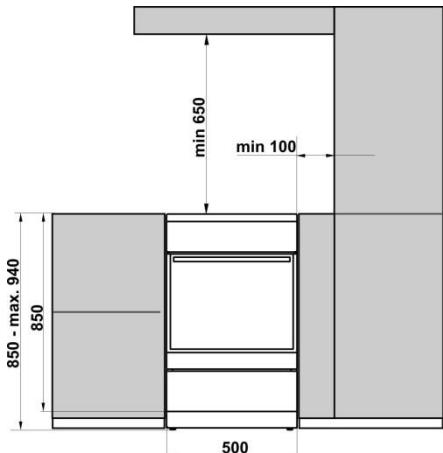


Ішкі әйнекті орнату кері тәртіппен жүргізіледі.

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

ОРНАТУ ЖӘНЕ ЖАЛҒАУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

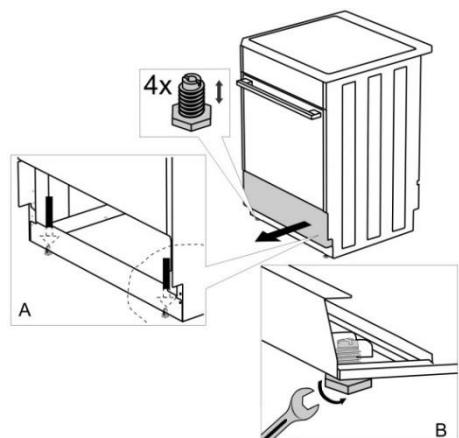
АСПАПТЫ ОРНАТУ (ММ)



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

АСПАПТЫ ТЕҢЕСТИРУ ЖӘНЕ ҚОСЫМША ТҮФІР

(моделіне байланысты)

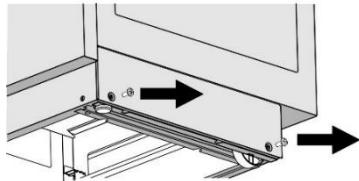


ПЛИТАНЫң БИІКТІГІН РЕТТЕУ

(моделіне байланысты)

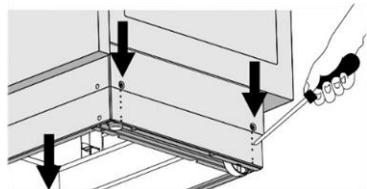
Плитаның биіктігі 900 миллиметрді құрайды.
Биіктікі 850 - 940 миллиметр аралығындағы
диапазонда реттеуге болады.

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



Torx T20

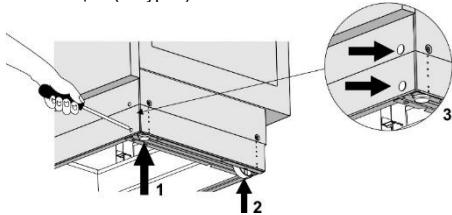
3. Биіктігін реттеп.
4. Бұранданы бұраңыз.



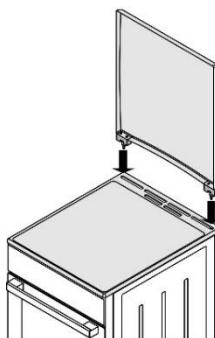
Плитаны құрылыш деңгейлігі бойынша тәсістіріңіз!

Келесі қадамдарды орындаңыз:

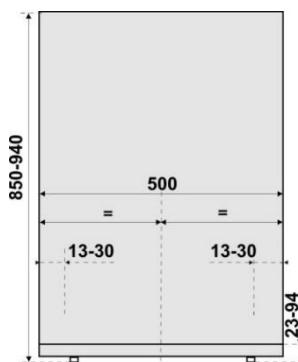
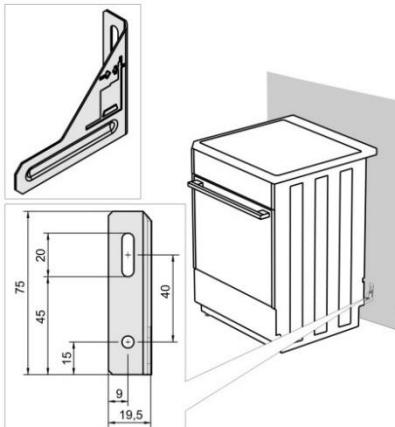
1. Плитаның жақетті биіктігін реттеу үшін реттеу бұрандаларын босатыңыз немесе бұраңыз (1-сурет).
2. Дөңгелектерді цоколдың алдынғы бетіндегі екі бұрандамен бұрау арқылы оны ретке келтіріңіз (2-сурет). Плитаның көлдененен дұрыс орнатылғандығын құрылыш деңгейлігімен тексеріңіз.
3. Цоколдағы саңылауларды бітемелермен жабыңыз (3-сурет).



ҚАҚПАҒЫН ОРНАТУ (моделіне байланысты)

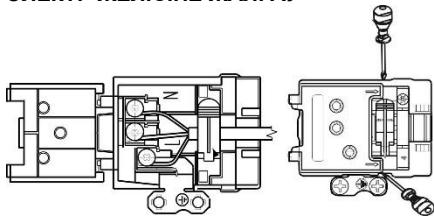


АСПАЛТЫ АУДАРЫЛЫП КЕТУДЕҢ ҚОРҒАУ (мм) (моделіне байланысты)



Кронштейнді қабырғага 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

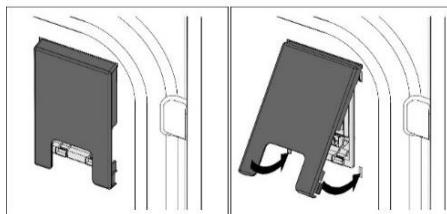
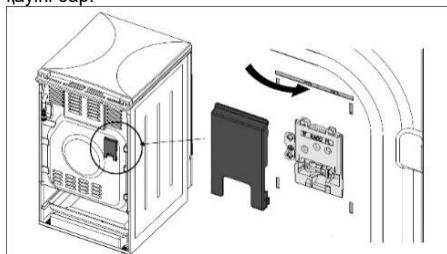


Көршілес электр аспаптардың кабельдерінің қауіпсіз қашықтықта тұруын қадағалаңыз.

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

КЛЕММАЛАРДЫ ҚОРҒАУ

Клеммалар қакпақпен жабылуы тиіс (косымша жабдықты қаранды). Электр тоғынан зақым алу қауіпі бар!



ГАЗФА ЖАЛГАУ

ЗАУЫТТЫҚ БАПТАУ

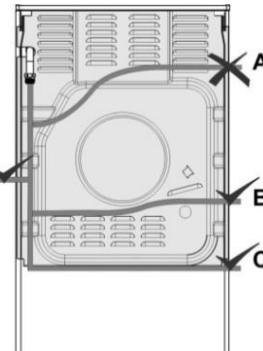
- Газ аспаптары сынақтан өткен және сәйкес белгісімен таңбаланады.
- Газ аспаптар Н немесе Е (20 немесе 25 мбар) түріндегі табиги газга немесе сұйылтылған газға (50 немесе 30 мбар) бапталған күде жеткізіледі.
- Аспап газын баптау параметрлері аспап шильдигінде көрсетілген.
- Орнатар және жалғар алдында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

хабарласыңыз. Маман аспапты газдың қолданылатын түріне баптау береді.

- Газдың басқа түріне баптау кезінде форсункаларды ауыстыру және аз шығын брандаларын 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 брандалары табылады.

ЖАЛГАУ ПРОЦЕСІ

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

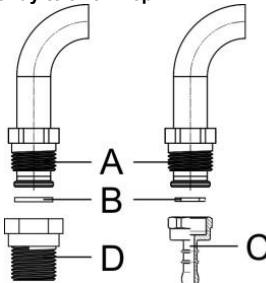


Илімді шланг көмегімен жалғау

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

Егер ілімді шланг металл болса, "A" аралық қабатының нұсқасына рүқсат 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 дұрыстығын тексеріңіз. Жалынның ортасы кекжасыл түске ие болуы тиіс. Егер жалын тұрақсыз болса, аз шығын бұрандасымен минималды қуатты ұлғайтыңыз. Тұтынушыға аспалты қалай дұрыс қолдану керектігін түсіндіріңіз және онымен бірге "Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты" оқып шығыңыз.



Аспалты жалғаған соң газ қосылыштарының бүтіндігін тексеріңіз.

ГАЗДЫҢ БАСҚА ТҮРІНЕ БАПТАУ

- Газдың басқа түріне баптау үшін пісіру панелін үстінгі тақтайдан алу қажет емес.
- Баптауды бастамас бұрын аспалты электр желісінен ажыратыңыз және газ беруді тоқтатыңыз.
- Форсункаларды газдың жана түріне сай келептін форсункалармен ауыстырыңыз (кестені қараңыз).
- Сұйылтылған газға баптау кезінде аз шығынның реттеу бұрандасын минималды қуатқа жеткенге дейін тіркелгенше бұрыңыз.
- Табиги газға баптау кезінде минималды, бірақ 1,5 айналымнан аспалтын қуатқа жеткенге дейін аз шығынның реттеу бұрандасын бұрыңыз.

Газдың басқа түріне баптау болған соң шильдадағы зауыттық баптаулары берілген деректердің үстінеге жаңа баптаулары белгіленген жапсырманы жабыстырып қойыңыз. Аспалтың функционалдығы мен бүтіндігін тексеріңіз. Баптау кезінде электр сымдардың, термостат капиллярының және термоэлементтердің газ шығатын жерде тұрып қалмауын қадағалаңыз.

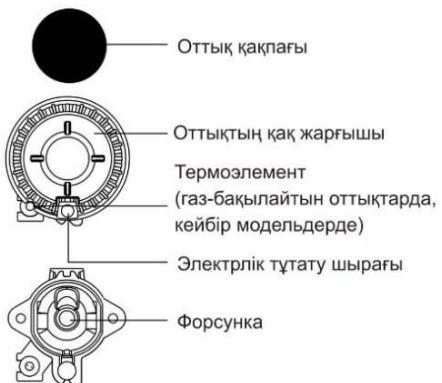
Газдың басқа түріне баптау элементтері

- Оттықтардың аш шығынды реттеу бұрандалары басқару панелінде ауыстырып

косқыштың артындағы саңылауларда орналасқан.

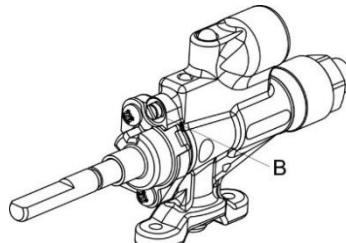
- Басқару панеліндегі ауыстырып қосқыштарды алып тастаңыз.

Оттық

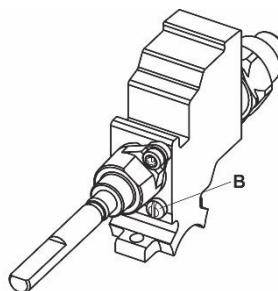


Газ-бақылауы бар оттық

B Аз шығынның реттеу бұрандасы



Copreci



Sabaf

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 тапсырган жән.

Бұйымды кәдеге жарату ережелерін сақтай отырып, осы сияқты қалдықтарды тиісті түрде жоймау салдарынан қоршаган ортага және адамдардың денсаулығына 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 X XX X XXXX	Өндірілген жылы Өндірілген жылның алтасы Өнімді пайдалану мақсаты Алтадағы 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 эмальданған таба	3	—	140-150*	25-40
Печенье бір деңгейде		3	⊕	140-150*	25-40
Печенье екі деңгейде		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Печенье үш деңгейде		2, 3, 4	⊕	130-140*	35-55
Кекстер, капкейктер бір деңгейде	Ұсақ эмальданған таба	3	—	150-160	25-40
Кекстер, капкейктер бір деңгейде		3	⊕	150-160	25-40
Кекстер, капкейктер екі деңгейде		1,3	⊕	140-150	30-45
Кекстер, капкейктер үш деңгейде		2, 3, 4	⊕	140-150	35-50
Торт	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 жинауга арналған ұсақ таба	4	****	230	20-35

* Алдын ала қыздыру 10 минут.

ФОРСУНКАЛАР КЕСТЕСІ

Газ түрі және қысымы		Кішкене оттық		Стандартты оттық	
Воббе 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 ¹⁾ / 35 ²⁾	103Z	26 ¹⁾ / 35 ²⁾
E+ табиги газ $W_o=40,9+54,7 \text{ МДж/м}^3$ G20, p=20 мбар	Форсунка артикулі	690771		568169	
3+, В/Р сұйылтылған 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 ¹⁾ / 35 ²⁾	68	26 ¹⁾ / 35 ²⁾
	Форсунка артикулі	690780		568175	

Газ түрі және қысымы		Үлкен оттық	
Воббе саны		макс.	мин.
Н табиги газ $W_o=45,7+54,7 \text{ МДж/м}^3$	Номиналды жылу (кВт)	3,0	0,76
	Шығын (л/с)	285,9	72,4
Е табиги газ	Форсунка (1/100 мм)	130Н3	33 ¹⁾ / 46 ²⁾
E+ табиги газ $W_o=40,9+54,7 \text{ МДж/м}^3$ G20, p=20 мбар	Форсунка артикулі	574285	
3+, В/Р сұйылтылған 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 ¹⁾ / 46 ²⁾
	Форсунка артикулі	574287	

1) Copreci / 2) Sabaf

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

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



Газ көзіне жалғауды және газдың басқа түріне балтауды жергілікті газбен қамту касіпорнының реңсі рұқсаты бар білдірім маман немесе авторлық құқығы бар сервис орталығының маманы ғана орынданай алады.

Өндіруші аспаптың функционалдық сипаттамаларына әсер етпейтін өзгерістерді енгізуге құқылы.

811855

EAC

**GORENJE K5241WH, K5241SH
IFU EPS6 KP MT K36EB GOR KK**

**2021 03 17
SAP 811855**